

Referenz - Fleischproduktion



Kunde

Norddeutsche Fleischzentrale GmbH
Düsseldorf

Applikation

EU Fleischverarbeitungsbetrieb von
Zerlegung über Verarbeitung und
Verwurstung bis zum eigenen
Ladengeschäft.

Lieferung

IZ Zentrale zur Aufnahme von Fühlern
PT1000, sowie A4 Drucker zur Überwachung
und Dokumentation von Temperaturen.

Aufgaben des Systems

Der Kunde ist Teil eines Schlachthofbetriebes
und verkauft zerlegtes Fleisch sowie Wurst.
Zur Entlastung gegenüber den
überwachenden Behörden (hier
Veterinäramt) werden Temperaturen
automatisch aufgezeichnet und regelmäßig
einmal die Woche grafisch ausgedruckt.

Alle Kühleinrichtungen für die
Normaltemperatur und die Tiefkühl-
temperatur werden gemäß EU Norm und

Deutscher Lebensmittelhygiene Verordnung
gemäß HACCP Prinzip überwacht. Bei Über-
bzw. Unterschreiten der Temperaturlimits
wird nach Ablauf einer definierten
Verzögerung das Personal optisch und
akustisch alarmiert.

Die Soll-/Istabweichung wird dokumentiert
und alle Aktionen und Reaktionen auf einen
Alarm werden im internen Alarmlog
gespeichert.

Gleichzeitig wird im Alarmfall ein Klartext der
Störung auf dem Drucker ausgegeben, der
dann wieder als Nachweis gegenüber dem
Veterinär zur eingeleiteten Gegenmaßnahme
(zur Wiederherstellung des Sollzustandes)
dient.

Im Zusammenhang mit dem grafischen
Temperaturverlauf wird so gewährleistet das
das NFZ lückenlos den Temperaturverlauf
aufzeichnet und bei Störungen rechtzeitig vor
Eintreten eines Warenschadens informiert
wird.