

KENNZEICHNUNG IN DER GETRÄNKE- UND LEBENSMITTELINDUSTRIE:

Sicherheit in sensiblen Bereichen



Foto: Weidmüller

INFO-BOX:

Sicherheit für Kabel- und Leitermarkierer

- Komplettsystem aus Software, Markierer und Drucker
- detektierbare Markierer mit Metall- und Röntgendektoren
- Hochleistungskunststoff für Sicherheit und hohe Ausdauer
- einfache Bedienung des Druckers (Print-Jet Advanced inkjet printer) durch intuitiven Touch Screen, Farbdruck, Stand-Alone-Funktion und hoher Magazinkapazität
- Schutz vor den Risiken einer Produktkontamination
- Materialprüfungen – UV-Lichtbeständigkeit nach DIN EN ISO 4892-2

◀ Markieren mit System – das bedeutet Software, Drucker und Markierer aus einer Profihand.

Ob Getränke-, Lebensmittel- oder Pharmaindustrie – jede Branche hat ihre eigenen Ansprüche an eine robuste industrielle Beschriftung. Diese Ansprüche können mit dem Markierungssystem von Weidmüller, welches die Software sowie passende Markierer und Drucker für jede Anwendung aus einer Hand liefert, ganz einfach gelöst werden.

Für den fehlerfreien Betrieb und die sichere Instandhaltung von Industrieanlagen ist eine professionelle, industrielle Kennzeichnung unter Einhaltung von Normen – wie der IEC 60204-1 – Grundvoraussetzung. Weidmüller nennt dies »Markieren mit System« und bietet eine perfekt aufeinander abgestimmte Produktpalette für optimierte Prozesse.

Wir helfen Ihnen bei der Qualitätssicherung Vor allem in der Getränke- und Lebensmittelindustrie birgt eine mögliche Kontamination von Produkten mit Fremdkörpern ein sehr hohes Risiko für die Prozesssicherheit – denn

wer hat schon gerne einen Fremdkörper im Sonntagsbrötchen?

Dies kann nicht nur dem Image schaden, sondern im schlimmsten Fall sogar eine physische Gefahr für die Gesundheit der Endkunden und Konsumenten darstellen. Die Grundlage für Qualitätssicherung und Sicherstellung durchgängiger Prozesssicherheit, beinhaltet daher vor allem die Definition kritischer Kontrollpunkte nach dem HACCP-Konzept oder auch der FDA § 21.

Ein solcher Kontrollpunkt kann beispielsweise durch Scan mit Metall- und Röntgendektoren

erfolgen. Gerade Kabel- und Leitermarkierer sind aufgrund ihrer plastischen Eigenschaften oft nicht erkennbar und gelangen ungewollt ins Endprodukt.

Aus diesem Grund setzt Weidmüller auf neuartige Kabel- und Leitermarkierer mit einem Füllstoff aus detektierbaren Materialien. Zusätzlich werden alle Materialien auf Alterungsbeständigkeit, insbesondere bei Hitze und UV-Strahlung, getestet. Durch den Einsatz dieses hitzebeständigen Hochleistungskunststoffes wird dem Einschluss von Fremdkörpern entgegengewirkt.

DIE WICHTIGSTEN TEXTPASSAGEN AUS DER NORM:

1. EU 10/2011

a. Das HACCP-Konzept wurde in den 1960ern entwickelt, als die NASA die Pillsbury Company darum bat, die erste 100-prozentig sichere Weltraumnahrung herzustellen. Durch die am 1. Januar 2006 in Kraft getretene EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, ist für jeden die Einrichtung eines HACCP-Konzepts Pflicht, der Lebensmittel behandelt oder in Verkehr bringt. Die EU-Hygieneverordnung über Lebensmittel (EG) Nr. 852/2004 gilt für alle Branchen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln im oben genannten Sinn in Berührung kommen. Die einzelnen Schritte ergeben sich aus

Artikel 5 Absatz 2 a-f der Verordnung (EG) Nr. 852/20.
b. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/de/ALL/?uri=CELEX%3A32011R0010>

2. FDA (Food and Drug Administration) – FDA § 21 CFR 177.1500

a. FDA § 21 CFR 177.1500 (für kurzzeitigen Lebensmittelkontakt – genügt für Markierer)

b. <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=177.2355>

Weidmüller GmbH

Tel: +43 2236 6708 0
E-Mail: presse.at@weidmueller.com
www.weidmueller.at

Der direkte Link mit Ihrem Smartphone zur vollständigen Norm – QR-Code einscannen!



DIE ONLINE-AFFINEN i-MAGAZIN-WEB-USER GELANGEN HIER DIREKT ZUR NORM:

www.i-magazin.com/norm