



Intelligentes Dosieren – calgonit ES1

In modernen lebensmittelproduzierenden Betrieben bildet Hygiene die Basis haltbare Lebensmittel zu produzieren. Durch die Notwendigkeit, hochwertige Nahrungsmittel herzustellen, müssen alle Prozessschritte dokumentiert werden. Diese Verfahren werden in gelebten HACCP Managementsystemen sichergestellt und werden dahingehend dokumentiert.

Gerade der Bereich „chemische Gefahren“ kann zwar weitestgehend überprüft werden, jedoch sieht die Praxis in den meisten Fällen ganz anders aus.

Räume, in denen Chemikalien gelagert werden, erfüllen zumeist keinerlei der notwendigen Anforderungen.

Diese sind beispielsweise:

- Unautorisierte Personen haben keinen Zutritt
- Eine kontrollierte Chemikalienausgabe ist gewährleistet
- Auslaufsichere Auffangwannen für alle gelagerten Chemikalien, welche 10% Volumen mehr aufweisen, als die darauf befindlichen Gebinde
- Sicheres Befüllen von Groß- auf Kleingebinde
- Absaugaggregate für gasförmige Substanzen sind vorhanden
- Das Vermischen von Chemikalien wird baulich unterbunden
- Notduschen und Augenduschen sind installiert
- Persönliche Schutzausrüstungen für autorisiertes Personal sind ausreichend vorhanden
- Grundwassersicherheit bei unkontrolliertem Auslaufen von Chemikalien – z.B. Keine Abflussmöglichkeit über Gullies
- Aufliegen aller eingesetzten Sicherheitsdatenblätter und Merkblätter
- Notfallabläufe sind dokumentiert
- Alarmpläne sind dokumentiert und das Personal dementsprechend geschult

- Das autorisierte Personal wurde in einschlägigen Schulungen in Bezug auf sicheren Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln unterwiesen und das Wissen darum wurde geprüft
- Die Dokumentation der Lagerverwaltung ist lückenlos

Die Risiken, die durch solche Gegebenheiten entstehen sind:

- Gefährdung von Lebensmitteln durch chemische Substanzen
- Gefährdung der Umwelt durch unkontrollierten Chemikalienaustritt
- Hohe Kosten durch zu großen Verbrauch an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Gefährdung der Mitarbeiter
- Produktrückrufaktionen durch kontaminierte Lebensmittel
- Produktionsausfälle
- Schäden an Anlagen und Gebäuden
- Rechtliche Unsicherheit
- Falsche Reaktionen im Falle von chemischen Unfällen
- Durch unkontrollierte Lagerhaltung, verspätetes Bestellen von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Keine betriebswirtschaftliche Kontrolle
- Keine Dokumentation bei behördlichen Kontrollen
- Keine Nachvollziehbarkeit in Verbindung mit der Verwendung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel gegeben

Bislang wurde daher immer wieder versucht, Dosiersysteme anzubieten, welche zumindest in Teilgebieten befriedigende Lösungen für die lebensmittelproduzierenden Unternehmen sicherstellen konnten.

Die Vielfalt dieser Technik reicht von elektronischen Zutrittskontrollen, über Lagerhaltungssoftware bis zu verschiedensten Chemikalienfüllstationen.

Bisher konnte keine dieser Lösungen den ganzheitlichen Anforderungen für diesen Bereich entsprechen.

Calvatis hat es sich daher zum Ziel gesetzt, den Bereich der Lagerung, Dosierung und Abfüllung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln „intelligenter“ zu machen.

Nach gemeinsamer, intensiver Entwicklungsarbeit unserer Chemiker, technischen Ingenieure und Hygieneberatern, konnte das Chemikalienentnahmesystem „**calgonit ES 1**“ entwickelt werden.



Lebensmittelindustrie: Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Das Chemikalienentnahmesystem **calgonit ES1** ist ein Konzept, welches die exakte Entnahme von Chemikalien ermöglicht. Die personenbezogene Protokollierung wird in jedem Fall sichergestellt.

Die Anlage ermöglicht je nach Einstellung entweder die Entnahme nach Mengenvorwahl oder freies Zapfen.

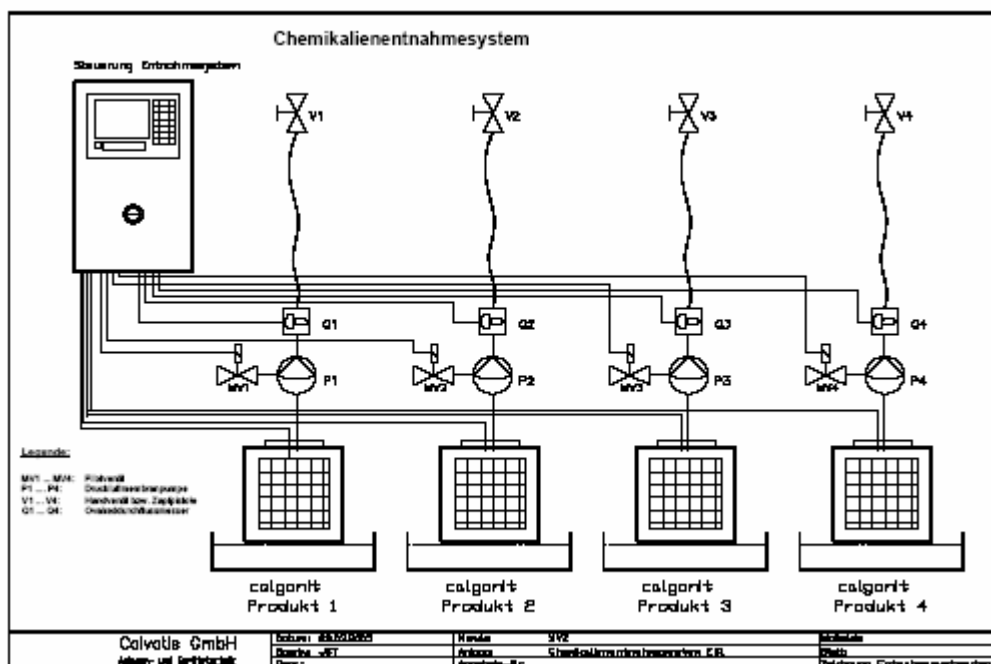
Jeder Benutzer kann nach Eingabe seines Passwortes aus bis zu vier Produkten wählen und dieses mittels Zapfpistole in ein entsprechendes Gebinde füllen.

Die entnommenen Mengen werden in einer Tabelle mit Datum, Uhrzeit und Benutzer festgehalten. Die Tabelle kann aus der Steuerung über eine serielle Schnittstelle mittels PC ausgelesen werden und in Tabellenkalkulationsprogrammen weiter verarbeitet werden.

Durch die Mengeneingabe von angelieferten Produkten, kann eine lückenlose Lagerhaltung sichergestellt werden.

Das **calgonit ES 1** System erinnert rechtzeitig über den Zeitpunkt der Neubestellung, sodass es zu keinen Engpässen bei den Anwendern kommt.

Die Lagerung kann in verschlossenen Räumen durchgeführt werden und das Entnehmen der Reinigungs- und Desinfektionsmittel erfolgt im betrieblich zugänglichen Bereich. Daher kann eine Lagersicherheit gewährleistet werden und jegliche unkontrollierte Entnahme von Chemikalien kann nicht stattfinden.



Durch den Einsatz von Großgebinden, entsteht ein sofortiger wirtschaftlicher Vorteil. Die Lieferung und Abholung dieser Gebinde wird von Calvatis kostenfrei durchgeführt.

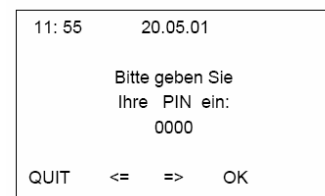
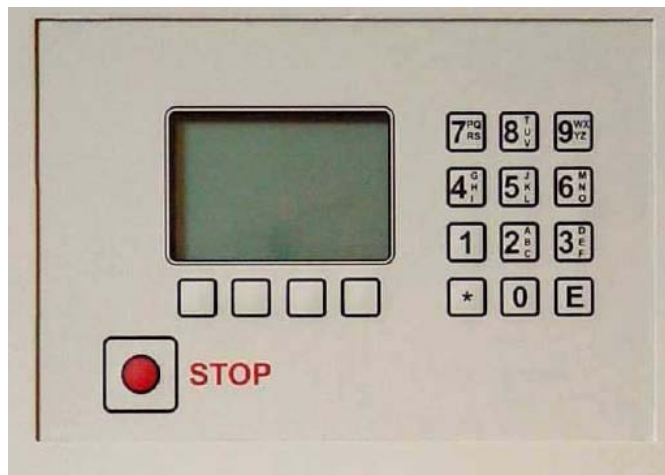
Durch die Lagerung auf genehmigten Auffangwannen, welche von unseren Hygieneberatern, entsprechend der behördlichen Auflagen richtig dimensioniert werden, kann ein Maximum an Betriebssicherheit gewährleistet werden.

Bereits bei der Installation des **calgonit ES 1** Systems werden die Anlagen kalibriert und so kann eine hochgradige Genauigkeit bei der Chemikalienabrechnung sichergestellt werden. Gerade von Reinigungsdienstleistungsunternehmen, welche in lebensmittelverarbeitenden Betrieben die Reinigung durchführen, kann eine absolute Kostenwahrheit hergestellt werden.

Die Auswertung der Daten erfolgt über eine serielle Schnittstelle am **calgonit ES 1**. In einer weiteren Ausbaustufe, können diese Daten auch über ein hausinternes Netzwerk ausgelesen werden und direkt am Arbeitsplatz bearbeitet werden.

Der Anwender bzw. das Reinigungspersonal erhält mit dem **calgonit ES 1** System eine sehr bedienerfreundliche Anlage. Die Bedienung entspricht einer „Bankomatbedienung“.

Der Benutzer gibt einen vierstelligen Code am Bedienfeld ein und wählt das einzusetzende Produkt. Sofort nach Freigabe, kann das gewählte Produkt mit der Zapfpistole entnommen werden. Selbstverständlich können abteilungsbezogene Sperren bzw. Freigaben einprogrammiert werden, so dass der Benutzer nur die für seine Reinigungsanwendung erforderlichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel zur Auswahl hat.



Gerade bei Unternehmen, welche eine IFS, oder BRC Zertifizierung anstreben, oder diese bereits erfolgreich implementiert haben, bedeutet das **calgonit ES 1** System, eine zusätzliche Sicherstellung und Rückverfolgbarkeit der gesamten Prozesse und Kosten.

Die Glaubwürdigkeit in Bezug auf die Handhabung mit „chemischen Gefahren“ wird erhöht.

Nach der Markteinführung des **calgonit ES 1** Systems in Österreich, wurde dieses Konzept bereits nach kurzer Zeit von führenden Unternehmen der fleisch- und milchverarbeitenden Industrie erfolgreich eingesetzt.

Bei der Ausstattung der gesamten Chemikalienlagerung stehen Ihnen die Calvatis Hygieneberater zur Seite.

Das ist intelligentes Dosieren mit dem **calgonit ES 1** Konzept!