

Direkter Draht zum Labor spart Zeit

Schnittstelle optimiert Qualitätskontrolle im Fleischwerk Edeka Nord und beschleunigt die Auslieferung

afz | red | Valluhn ■ Um schneller an Auswertungen von Qualitätskontrollen zu kommen, nutzt das Edeka-Fleischwerk Valluhn eine neu entwickelte Schnittstelle zum Analyselabor LADR. Die Untersuchungsdaten sind so bis zu zwei Tage früher nutzbar.

Um den gesetzlichen Sicherheitsvorgaben zu entsprechen, sind freiwillige Selbstkontrollen unerlässlich. Die Laboruntersuchungen benötigen jedoch Zeit, während der die Waren nicht ausgeliefert werden können. Das Fleischwerk Edeka Nord analysierte daher zusammen mit einem externen Untersuchungslabor seinen Qualitätskontrollprozess. Seit September nutzt der Betrieb jetzt eine spezielle Schnittstelle zur Abteilung Lebensmittelanalytik der LADR GmbH. Das Labor kann so die Auftrags- und Probandaten direkt in sein EDV-System übernehmen und die Ergebnisse auch ebenso einfach an den Handelskonzern übermitteln. Zudem ermöglicht ein Web-Info-Service, die einzelnen Probenauswertungen bereits frühzeitig einzusehen, so dass mit der Auslieferung nicht auf den vollständigen Ergebnisbericht gewartet werden muss.

Enorme Datenmenge

Täglich wird das frische Fleisch aus der Zerlegung untersucht. Hinzu kommen risikoorientierte Prüfungen der verschiedenen Fleischwaren, berichtet Caroline Müller, Leiterin der Qualitätskontrolle im Fleischwerk.



Die große Zahl an Kontrollen generiert täglich eine enorme Menge an Auftrags- und Produktdaten. Herkömmlicherweise müssen diese vor der Analyse erst von Hand in das Labor-interne Verwaltungssystem übertragen werden, so dass sich jede Probe einer Charge und einem Auftrag zuordnen lässt, bevor mit der Arbeit an den Proben begonnen werden kann. Je nach Keimart und verwendeter Testmetho-

Die Daten aus der Qualitätskontrolle sind dank einfacher Erfassung und Webinfo schneller verfügbar. Neben den täglichen Frischfleisch-Kontrollen laufen die risikoorientierten Prüfungen der Fleischwaren über die neue Daten-Schnittstelle. Die Ergebnisse liegen schneller vor und die Produkte können eher freigegeben werden.

| Foto: egs

Analysten). Die notwendigen Arbeitsabläufe werden klar vorgegeben, so dass die Proben möglichst schnell und präzise bearbeitet werden können. Der Prüfbericht umfasst neben den Ergebnissen das Datum der Befunderstellung, den Auftragsidentifikationscode, Art, Herkunft und Bezeichnung der Probe, Angaben zum MHD, zur Verpackung und dem Eingangszustand der Probe, Untersuchungsparameter, Angaben zu Grenzwerten und zu den verwendeten Verfahren sowie einen abschließenden Kommentar. Während die schriftliche Fassung dem Kunden per Kurier zugestellt wird, geht eine elektronische Version sofort an MAIS, das die Daten in einer Online-Datenbank verarbeitet und automatisch in das Labordatenmanagement des Fleischwerks importiert. Insgesamt ist die Zeit vom Versand der Proben bis zum Erhalt der Ergebnisse jetzt um ein bis zwei Tage kürzer.

Ergebnisse sofort online

Das Unternehmen nutzt bei Untersuchungen, die die Grundlage für die Produktionsfreigabe bilden, zudem täglich den Web-Info-Service von LADR. Dieser ermöglicht es, das jeweilige Ergebnis jeder einzelnen Probe online einzusehen, sobald dieses im Labor ausgewertet und bestätigt wurde. Unbelastete Lebensmittel können so schneller und vor allem frischer in den Handel gehen.

■ www.edeka-gutfleisch.de
■ www.ladr-lebensmittel.de

de kann es bis zum Erhalt der Ergebnisse unterschiedlich lange dauern – von 24 Stunden bei Salmonellen, über zwei Tage für die Keimzahlbestimmung bis zu vier Tagen bei Untersuchungen auf Schimmel. Das Labor entwickelte für Edeka eine Schnittstelle zwischen deren Software MAIS (Mitteldeutsche Agentur für Informationsservice) und ihrer eigenen LISA (Labor-Informationssysteme für