

# Qualität und Hygiene im Blick

MIT ICMS (INTEGRATED CLEANING MANAGEMENT SOFTWARE) BIETET DIE CSB-SYSTEM AG EINE SOFTWARELÖSUNG ZUR STEUERUNG DER REINIGUNGSVORGÄNGE IN BETRIEBEN.

## ++ Autor:

Björn Skupin, Head of Industry Brot und Backwaren, CSB-System AG

**+** Basisleistungen mit hohen Anforderungen für Lebensmittelproduzenten. Dazu gehören eine lückenlose und möglichst detaillierte Dokumentation der Lebensmittelverarbeitung einschließlich der Warenströme der Roh- und Hilfsstoffe sowie die Transparenz der Absatzwege. In diesem Zusammenhang wird auch der Bereich „Hygiene“ immer relevanter. Verbraucher erwarten sichere Lebensmittel und eine hervorragende Produktqualität. Ein bedeutender Bestandteil der Qualität von Nahrungsmitteln sind einwandfreie, lebensmittelgerechte und hygienische Prozesse in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen. Brot- und Backwarenproduzenten stehen damit vor anspruchsvollen Hygieneanforderungen und sind darüber hinaus per Lebensmittelhygieneverordnung zu einer entsprechenden Dokumentation verpflichtet. Insbesondere in Industrieunternehmen sind hierzu Softwaretools notwendig.

## Hygienemanagement durch Web-Applikation „iCMS“

Mit iCMS (Integrated Cleaning Management Software) bietet die CSB-System AG eine Softwarelösung zur Steuerung der Reinigungsvorgänge in Betrieben der Nahrungsmittelindustrie. iCMS ist internetbasiert, ohne Installationsaufwand verfügbar und erfüllt die strengen ISO-Datenschutz-Richtlinien. Die Software wurde in Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Hygiene-Spezialisten entwickelt und stellt zahlreiche nützliche Funktionen bereit. So erfolgt zum Beispiel die Steuerung der Reinigungsaufgaben auf Basis von Frequenzen wie täglich oder wöchentlich. Dabei wird die Durchführung jeder Aufgabe entsprechend den erforderlichen Frequenzen und den genau definierten Reinigungsplänen automatisch eingefordert. Über ein Reinigungsprotokoll werden die durchzuführenden Aufgaben mit spezifischen, vordefinierten Vorgehensweisen verknüpft, sodass fehlerhafte Durchführungen ausgeschlossen werden.

## Weitere Funktionalitäten von iCMS:

- +** Erstellung von mikrobiologischen und ATP-spezifischen Stichprobenplänen für jede Aufgabe und Einbindung von spezifischen mikrobiologischen Mustern zur jeweiligen Aufgabe
- +** Automatische Registrierung und Dokumentation, sobald eine Aufgabe erstellt, geändert oder deaktiviert wird. Der Anwender wird täglich zur Erledigung der Aufgaben gemäß Plan aufgefordert und kann abrufen, wann und durch wen die Aufgabe zuletzt erledigt wurde. Zu jeder Reinigungsaktivität kann manuell eine Anmerkung hinzugefügt werden.



++ Bild 1 Die Sicherung und Prüfung der Qualität gewährleistet einwandfreie Ware

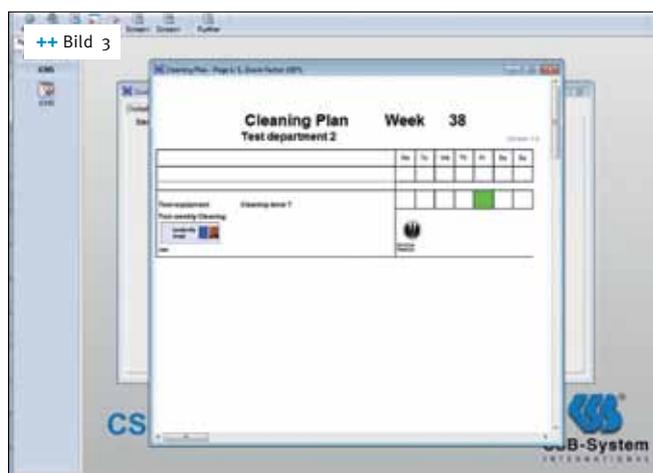
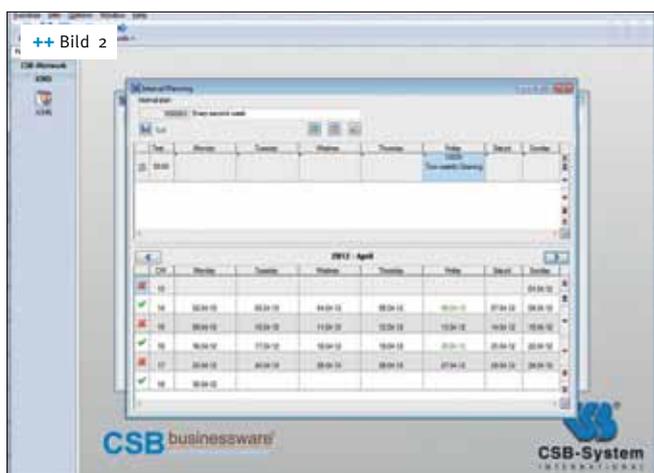
- +** Dokumentation der durchgeführten Reinigungsaufgaben mit den jeweiligen Prüfergebnissen, Namen, ATP- und mikrobiologischen Werten. Eine statische Analyse der Datenbank im Grafikformat ist möglich.

Mit der Softwarelösung erfüllen Anwenderunternehmen aktuelle Hygienestandards und können proaktiv hygienebezogenen Problemen begegnen. Durch den einfachen Zugang über das CSB-Rechenzentrum, in dem die Applikation gehostet wird, hat der Anwender die Hygiene-Hotspots des Unternehmens jederzeit im Blick.

Weitere Vorteile sind eine lückenlose Reinigungsdokumentation, eine bessere Hygienekontrolle aller Arbeitsabläufe, eine deutliche Zeitersparnis bei Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsaudits sowie ein einfaches Identifizieren hygienischer Schwachpunkte und des Trainingsbedarfs.

## Integration in das Gesamtsystem

Das integrierte CSB-System ermöglicht ein papierloses Qualitätsmanagement unter Berücksichtigung aller nationalen und internationalen Normen, Richtlinien und Gesetze sowie eine gesicherte Rückverfolgbarkeit über die gesamte logistische Kette des Unternehmens hinweg. Dadurch wird ein effizientes Qualitätsmanagement mit transparentem Rückverfolgbarkeitskonzept realisiert, das sich über alle Unternehmensbereiche erstreckt und nahtlos in alle anderen Funktionsbereiche eingebunden ist. Durch



++ Bild 2-3 iCMS ist internetbasiert, ohne Installationsaufwand verfügbar und wurde in Zusammenarbeit mit Hygiene-Spezialisten entwickelt

dieses Konzept können die qualitäts- und rückverfolgbarkeitsrelevanten Informationen aus allen Unternehmensbereichen online in einem System erfasst, ausgewertet und analysiert werden. Dabei werden alle Material-, Betriebs- und Qualitätsdaten dort erfasst, wo sie anfallen. Das Qualitätsmanagement liefert somit alle erforderlichen Qualitätsparameter, sodass Kontrollen durchgeführt und zeitgleich im System dokumentiert werden können, ohne dafür einen Arbeitsprozess unterbrechen zu müssen. So entsteht eine lückenlose Qualitätsüberwachung der gesamten Wertschöpfungskette. Vorhandene stationäre

Datenerfassungspunkte und mobile Endgeräte sind mit den kritischen Kontrollpunkten (CCPs) des Unternehmens direkt verbunden, wodurch ein vollständiges HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ermöglicht wird. Das bedeutet, Prozesse wie Fördern, Wiegen, Scannen, Mischen, Füllen, Verpacken, Analysieren und die dafür erforderlichen Maschinen und Anlagen sind mit dem Qualitätsmanagement über das ERP-System stets synchronisiert. Dadurch ist eine lückenlose Qualitätsüberwachung des gesamten Herstellungsprozesses gewährleistet. +++

ANZEIGE

# Gewusst wie.

wachtel-stamm hat die Lösung!  
Kühlen, Gären und Lagern in einem Konzept.  
cool rising plus – Ladenbacken ohne Endgare.



- Kühlen, Gären und Lagern in einer Zelle
- Backfertig gegarte Teiglinge
- Schnelle Reaktionszeiten
- Fehlerloser Gärprozess
- Kerntemperaturgesteuert
- Einfaches Handling
- Frei programmierbare Computersteuerung
- Energie-, Zeit- und Investitionskosteneinsparung
- Geringer Flächenbedarf

Mehr Informationen



**wachtel**  
**stamm**

BACKÖFEN\_KÄLTETECHNIK

wachtel GmbH & Co. KG  
Backöfen und Kältetechnik  
Hans-Sachs-Str. 2-6, D-40721 Hilden  
Tel. +49 2103 49040, Fax +49 2103 41940  
www.wachtel.de



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**