

Kontrollen, Analysen, Prüfungen: Qualitätssicherung ist das A & O

Die Qualitätssicherung ist eines der wichtigsten Themen im Food-Bereich. Damit nichts schief läuft, kümmern sich ERP-Systeme um alle Abläufe von der Bestellung bis zum Verkauf und haben dabei die Sicherung der Qualität besonders im Blick. „Wir bilden mit unserer Software winweb-food nicht nur alle gesetzlich vorgeschriebenen QS-Anforderungen ab, sondern auch die betriebsinternen Prüfungen“, sagt Martin Schummers, Leiter Product Management bei Winweb.

Um für den International Food Standard, kurz IFS, zertifiziert zu werden, müssen Prüfungen, die für die Einhaltung von Standards während des gesamten Workflows notwendig sind, regelmäßig durchgeführt und nachgewiesen werden. „Diese Prüfungen werden in winweb-food geplant und protokolliert“, so Schummers. Dabei wird festgelegt, wann, wo und wie oft getestet wird. So kann beim Buchen eines Wareneingangs beispielsweise gefordert werden, dass die Temperatur gemessen wird. Der Vorgang wird erst abgeschlossen, wenn die Messung durchgeführt wurde. Diese Prüfungen können für den Warenein- und -ausgang oder für die Produktion definiert werden. Hier könnte abgefragt wer-

den, ob die Kutter gesäubert wurden, bevor das nächste Produkt produziert wird, oder es werden Fremdkörperkontrollen durchgeführt. Aus der Eingabe der Ergebnisse erfolgt jeweils eine Aktion wie zum Beispiel das Ablehnen der Ware, wenn die Temperatur zu hoch ist. „Jeder Betrieb kann eigene Prüfungen zur Pflicht machen“, erklärt Schummers. „Auch die werden dann in winweb-food protokolliert.“

Für die gesetzlich vorgeschriebene Fertigpackungskontrolle, die alle Unternehmen betrifft, die ihre Artikel egalisiert verpacken und verkaufen, werden die Anforderungen in winweb-food festgelegt, damit das System die Artikel überprüfen kann. Es warnt bei fehlerhaften Verpackungen und bemängelt, wenn das Gewicht unterhalb des Nenngewichts liegt. Gleichzeitig werden alle Ergebnisse dokumentiert und errechnet, wo die Mittelwerte und die Schwankungsbreiten der Artikel liegen, um nachbessern zu können. Bei der Gasanalyse für MAP-Verpackungen ist das Analysegerät mit winweb-food verbunden. Dadurch werden die gemessenen Werte direkt ins ERP-System übertragen, dort dokumentiert und, wenn Probleme fest-

gestellt werden, gleich ein Fehler gemeldet. „Ganz grundsätzlich gilt: Bei allen QS-Prüfungen werden vorab benannte Benutzer informiert, wenn Checks nicht durchgeführt wurden oder die Ergebnisse schlecht beziehungsweise abweichend waren“, so Schummers.

Auch betriebsinterne Prüfungen werden in winweb-food eingestellt. „Hier gibt es ein besonderes Goodie“, verrät Schummers: Die Winweb-QS-App unterstützt bei den regelmäßigen Kontrollen und Rundgängen in den Produktionsanlagen wie zum Beispiel bei den Hygiene-Rundgängen auch offline ohne WLAN. Dafür werden die Daten direkt in den Räumen erfasst, in denen geprüft wird.

Kontakt:

Winweb Informationstechnologie GmbH
Am Wiesenhang 8
52457 Aldenhoven
Tel.: 02464/90991 0
E-Mail: vertrieb@winweb.de
www.winweb.de



Die ERP-Software für
Lebensmittelindustrie und Handel

»Eine Lösung für alle Prozesse«

Winweb Informationstechnologie GmbH
Am Wiesenhang 8 | 52457 Aldenhoven | Fon +49 2464 90991 0
vertrieb@winweb.de | www.winweb.de