

ELPRO CASE STUDY

Suter Viandes, Fleischverarbeitung

Zentrales Monitoringsystem in der Lebensmittelindustrie

Die Anforderungen an Rückverfolgbarkeit und Einhaltung von Produktions- und Lagerbedingungen steigen in der Lebensmittelindustrie ständig an.

Datenlogger zur Aufzeichnung von Lager- und Produktionstemperaturen übernehmen hier eine wichtige Aufgabe bei der Einhaltung von Vorgaben nach IFS (International Food Standard).



Aufzeichnung von Lager- und Produktionsbedingungen

Datenlogger werden bereits seit längerer Zeit in der Lebensmittelindustrie eingesetzt. In den meisten Fällen kommen autonome Geräte zum Einsatz, die ein periodisches manuelles Auslesen der aufgezeichneten Daten erfordern.

Eine neue Generation von Datenloggersystemen, die so genannten *Zentrale Monitoringsysteme*, eröffnen hier viele neue Möglichkeiten zur Vereinfachung von Arbeitsabläufen. Mit Hilfe dieser neuen, vernetzten Systeme kann eine Online-Überwachung aller Messwerte realisiert werden, so dass Sie zu jeder Zeit den Überblick über die Lager- und Produktionsbedingungen haben. Auch das manuelle Auslesen der Messwerte entfällt und geschieht bei Zentralen Monitoringsystemen vollautomatisch.

Der Projektpartner

Suter Viandes ist einer der grössten Fleisch verarbeitenden Betriebe in der Westschweiz. Die Produktionsstätten befinden sich in Villeneuve/VD am oberen Genferseeufer. Mehr als 200 Mitarbeiter produzieren Fleischwaren aller Art, darunter auch viele regionale Spezialitäten und Frischfleischprodukte.

Mit über 1000 Produkten bedient **Suter Viandes** Grossverteiler und viele Restaurants in der ganzen Schweiz.

Ein besonderes Anliegen von **Suter Viandes** ist die perfekte Einhaltung aller Vorschriften betreffend der Hygiene und Kühlkette.

Das Projekt

Anforderungen des Kunden

Suter Viandes suchte ein System, mit welchem auf einfache Art und Weise eine lückenlose und sichere Überwachung und Dokumentation aller Lager- und Produktionsbedingungen realisiert werden kann.

Zur Sicherstellung der Kühlkette sollten in der weitläufigen Fabrik sollten 61 Messpunkte für Temperatur oder Temperatur und Feuchtigkeit installiert werden.

Suter Viandes entschied sich aus folgenden Gründen für ein Zentrales Monitoringsystem von ELPRO:

- Lückenlose Überwachung und Dokumentation von Lager- und Produktionsbedingungen, konform zu IFS.
- Das Konzept des ELPRO Systems ermöglicht die Verwendung der bestehenden LAN-Verkabelung, was den Installationsaufwand drastisch reduziert.
- Das System ist modular aufgebaut, flexibel und kann zu jeder Zeit ohne grossen Aufwand um weitere Messstellen erweitert werden.

Messpunkte für die zentrale Überwachung

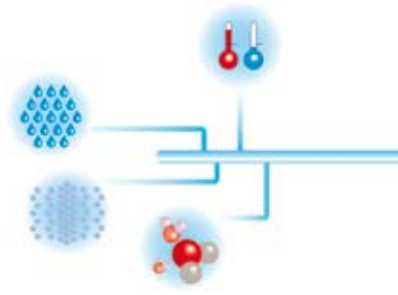
Sämtliche wichtigen Lager- und Produktionsbereiche wurden mit Temperatur, und falls notwendig, mit Temperatur/Feuchtigkeitssensoren ausgestattet.

Überwacht und dokumentiert werden:

- Kochschränke
- Kühlschränke und Tiefkühler
- Arbeitsräume
- Lager (Temperatur- und Feuchtigkeitsaufzeichnung)

Alarmierung

Suter Viandes setzt die Software elproLOG MONITOR PLUS ein, welche neben der Online-Überwachung sämtlicher Messstellen auch die Weiterleitung von Alarmen erlaubt. Grenzwertverletzungen werden automatisch über das betriebseigene Alarmsystem an den Pikettdienst weiter geleitet. So kann sofort auf Abweichungen reagiert werden.



Installation und Inbetriebnahme

Die Inbetriebnahme sämtlicher Datenlogger und der Software, die Parametrierung des Systems und Grundausbildung der Benutzer erfolgte durch ELPRO. Alle diese Arbeiten waren innerhalb eines Tages erledigt.

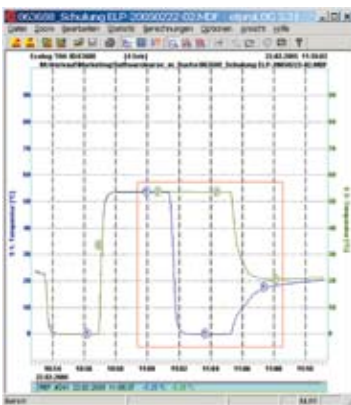
Die Fühler wurden in den nachfolgenden Tagen durch den betriebs-eigenen Technischen Dienst von **Suter Viandes** platziert und an die Logger angeschlossen.

Der Kundennutzen

Das zentrale Monitoring-System von ELPRO ermöglicht **Suter Viandes** eine lückenlose Überwachung und Dokumentation. Auf sämtliche Daten kann bequem von einem zentralen Standort aus zugegriffen werden und im Falle einer Abweichung wird vollautomatisch ein Alarm ausgelöst, der die verantwortlichen Personen benachrichtigt.

Die wichtigsten Kundennutzen auf einen Blick:

- Das ELPRO System ist konform zu den Vorgaben nach IFS und bietet **Suter Viandes** optimale Sicherheit bei der Überwachung der Kühlkette.
- Das System ist modular aufgebaut, einfach zu installieren und zu erweitern.
- Die bei **Suter Viandes** vorhandene Infrastruktur wie vorhandene Sensorverdrahtung und Netzwerk konnte für das ELPRO Monitoringssystem genutzt werden, was den Aufwand für die Installation des Systems stark reduzierte.



Eingesetzte Komponenten

- **ECOLOG-NET LP4** (Art. 2701)
Netzwerkfähige Datenlogger für die Überwachung und Dokumentation von bis zu vier Temperaturen.
- **ECOLOG-NET LA8** (Art. 2720)
Netzwerkfähige Datenlogger für die Überwachung und Dokumentation von Temperatur oder Temperatur/Feuchtigkeit. Achtkanaliges Gerät für 4..20mA Transmittersignale
- **elproLOG NET** (Art. 2344), **elproLOG MONITOR PLUS** (Art. 2346)
Softwarepaket für die Überwachung, Analyse und Dokumentation der Messdaten.



- **Alarm-Interface** (Art. 2355-A)
Schnittstelle für die Weitergabe von Alarmzuständen auf externe Systeme wie z.B. Gebäudeleitsysteme, Sirenen oder Telefonwahlgeräte.



- **Temperaturfühler PT100** (Art. 3188-L0)
PT100 4-Leiter DIN A ML-Temperaturfühler aus Edelstahl.



- **Temperaturfühler PT100** (Art. 3164-L04)
PT100 4-Leiter DIN A Einstech-Temperaturfühler mit Teflonkabel.



- **Feuchte/Temperatur-Transmitter** (Art. 3310-T02)
Feuchte/Temperatur-Transmitter für Wandmontage, Bereich 0..100%rF, -40..60°C.



- **Transmitter PT100 - 4..20mA** (Art. 3350-A)
Transmitter PT100 4-Leiter zu 4..20mA.