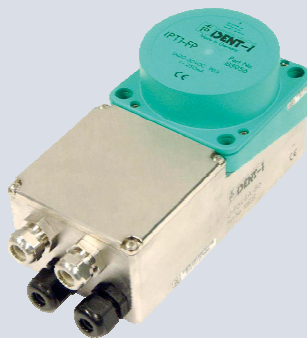




Die komplexen, verschachtelten Prozesse in einer modernen Schlachtereie sind ohne RFID nicht effizient beherrschbar

Anwendung:

Große Schlachtereien sind hoch automatisiert und auf große Durchlaufvolumina ausgelegt. Dennoch muss die Rückverfolgbarkeit und die medizinische Kontrolle jedes einzelnen Stücks Fleisch sichergestellt werden.



RFID Lesekopf im Edelstahlgehäuse

Ziel:

Die Rückverfolgbarkeit soll über RFID ermöglicht, Taktraten sollen erhöht und die Prozesssicherheit soll verbessert werden.

Wichtig für Umsetzung:

Produkte aus Edelstahl, die für die Lebensmitteltechnik geeignet sind und Reinigungsprozesse sowie zyklische Temperaturwechsel über eine lange Lebensdauer aushalten.

Kundenvorteil:

Automatische Dokumentation der Verarbeitung und Zuordnung vom lebenden Tier bis hin zum verpackten „Stück Fleisch“. Automatisiertes Logistik- und Abrechnungssystem mit erhöhtem Durchlaufvolumen.

Beschreibung:

In der Lebensmittelbranche fordern gesetzliche Vorgaben die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und die korrekte Kennzeichnung. In der Schlachtereie werden die Tiere z.B. über die Ohrmarke erfasst und zugeordnet. Vor der Verarbeitung werden Gewebeprobe für die medizinische Untersuchung entnommen. Diese Schritte laufen zeitgleich ab, während die Tiere über den Fleischhaken oder später im Transportbehälter durch die Produktion laufen - jederzeit über RFID-Transponder eindeutig identifizierbar.



Transport von Schweinehälften über eine EHB

Sollten aufgrund der Untersuchung Abweichungen von gesetzlichen Vorgaben auffallen, können alle Teile des betroffenen Tiers aus dem Prozess ausgeschleust werden. Nur so kann die Prozesskette ohne Verzögerung hocheffizient laufen und später der medizinische Nachweis zu den bereits zerlegten Fleischteilen zugeordnet werden. Die Bewertung des Fleisches, der Menge und sogar die mit Ultraschallsensoren bestimmte äußere Fettschicht haben Einfluss auf die Bezahlung des Lieferanten. Die Rechnungserstellung ist mit diesen Daten verknüpft. Eine große Schlachterei kann z.B. 75.000 Schweine pro Woche verarbeiten. Dies entspricht etwa einer Schlachtung alle vier Sekunden. Nur mit RFID kann man diese logistische Meisterleistung fehlerfrei beherrschen.



Im Fleischerhaken integrierter RFID-Transponder

RFID erhöht die Prozesssicherheit, ermöglicht eine automatische Abrechnung und die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen.