Standards für die Lebensmittelsicherheit

Artikel vom **6. März 2025**
Fässer

Für die Sicherheit von Lebensmitteln in der Lieferkette ist die Verpackung von elementarer Bedeutung. Um höchstmöglichen Qualitätsschutz zu erreichen, kommt es nicht nur auf die Verwendung lebensmittelgerechter Materialien an, sondern der gesamte Herstellungsprozess und auch das Endprodukt müssen einbezogen werden. Daher lässt Schütz alle Werke weltweit nach der Qualitätsnorm FSSC 22000 (Food Safety System Certification) zertifizieren und bietet so flächendeckend einen sehr hohen Standard für IBC und Kunststofffässer.



Maximaler Schutz: Ein direkt ab Werk im IBC integrierter Liner entfaltet sich analog zur Befüllung, umhüllt das Füllprodukt zusätzlich und verhindert damit weitestgehend den Kontakt mit der Umgebungsatmosphäre im Container (Bild: Schütz).

In der Lebensmittelindustrie kommen industrielle Großverpackungen meist am Beginn der Wertschöpfungskette zum Einsatz, beispielsweise für Transport und die Lagerung von Konzentraten, Vorprodukten und Rohstoffen. Hier kann jede kleine Beeinträchtigung einen sehr hohen Multiplikationseffekt auslösen. Daher zählen eine kontaminationsfreie, saubere und sichere Abfüllung sowie Aufbewahrung zu den zentralen Anforderungen an Verpackungen in der Food-Branche.

Um von der Befüllung bis zur Entnahme eine konstant hohe Qualität zu bieten und sensible Füllgüter vor Verunreinigungen zu schützen, hat Schütz eine Vielzahl von Lösungen entwickelt.

Weltweit FSSC 22000

Die »Foodcert«-Verpackungen des Unternehmens werden kundenspezifisch sowie just-in-time gefertigt und sind lückenlos rückverfolgbar. Sie erfüllen alle Vorgaben des internationalen Lebensmittelrechts und berücksichtigen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus zahlreiche zusätzliche Maßnahmen zur Risikominimierung. Vor diesem Hintergrund hat der Hersteller weltweit jede Produktionsstätte nach der Industrienorm FSSC 22000 (Food Safety System Certification, basierend auf ISO 22000 in Verbindung mit PAS 223) zertifizieren lassen.

Die Norm wird von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt, einem internationalen Zusammenschluss führender Produzenten und Händler von Lebensmitteln. Die Initiative setzt sich besonders für Verbrauchersicherheit und Zusammenarbeit innerhalb der Produktionskette ein. Die Systemzertifizierung sieht zahlreiche Maßnahmen zur Risikominimierung vor, die unter anderem Arbeitsbereiche, Werkzeuge und die Bekleidung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter betreffen.

Auch bei jedem neu geplanten Schütz-Standort ist diese Zertifizierung von Beginn an Teil der Konzeption. Damit wendet das Unternehmen diese Norm in allen Werken als global einheitlichen Standard für seine Fertigung von Lebensmittelverpackungen und Verpackungen für technisch sensible Füllgüter an.

Doppelter Schutz vor Leckagen

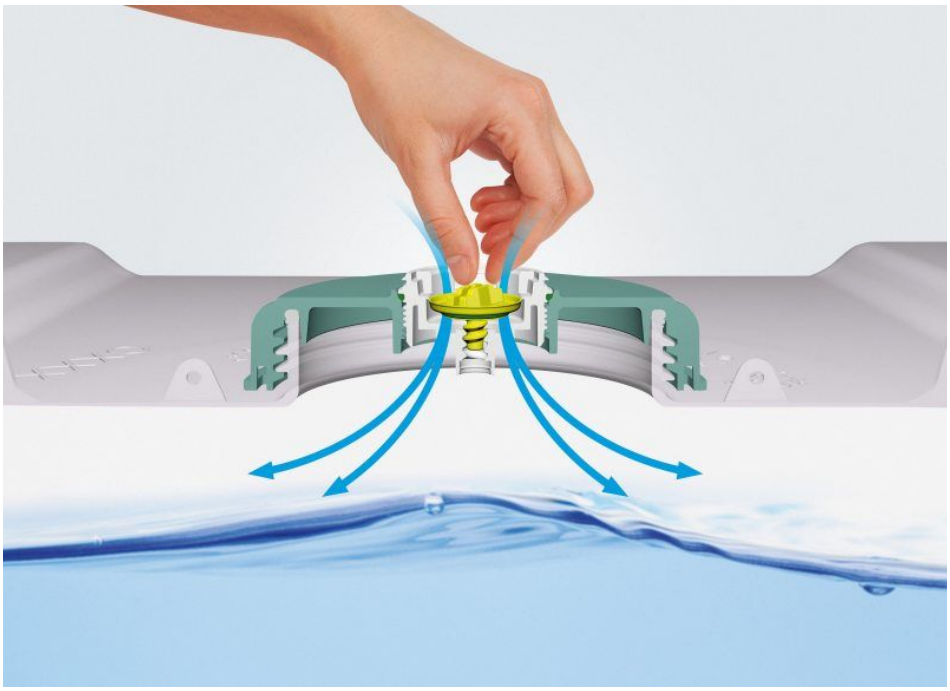
IBCs und Fässer der Reihe »Foodcert« gewährleisten volle Material-, Produkt- sowie Prozesssicherheit. Die Lösung »Ecobulk Foodcert + Dualprotect« verfügt zudem über einen speziellen integrierten Liner aus hochwertiger LDPE-Folie (Low-Density Polyethylen/Weich-Polyethylen), der durch seine spezielle Faltung nahezu luftfrei gehalten wird. Dadurch richtet er sich während des Befüllvorgangs automatisch selbst aus und sorgt so für höchstmögliche Dichtheit und Sauberkeit.

Als zusätzliche Maßnahme zur Keimreduktion werden der Liner sowie die dazugehörige Armatur des »Foodcert + Dualprotect«-IBC bei der Produktion gammabestrahlt. Da der Liner darüber hinaus mit einer EVOH-Permeationsbarriere (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer) versehen ist, wird der Kontakt des Füllprodukts mit Sauerstoff im Vergleich zum Standard-IBC um 99 Prozent reduziert.

Einen weiteren unabhängig wirksamen Auslaufschutz bildet der IBC-Innenbehälter. Dadurch ist das Füllprodukt eines »Foodcert + Dualprotect«-IBC doppelt vor Leckagen geschützt. Für den Anwender ist dabei besonders komfortabel, dass die IBC mit Liner ab Werk befüllfertig angeliefert werden. Eine aufwendige manuelle Liner-Installation ist daher nicht notwendig

Innovative IBC-Belüftung

Mit dem Belüftungssytem »CC/FC Breather« etabliert Schütz einen weiteren Standard, der speziell für die Produktlinien »Cleancert (CC)« und »Foodcert (FC)« zur Risikominimierung während des Entleervorgangs entwickelt wurde.



Der Stopfen dient der schnellen und sicheren Belüftung der IBC bei der Entnahme. So lassen sich IBC entleeren, ohne die Schraubkappe zu öffnen (Bild: Schütz).

Das Belüftungssystem ist in den Spund der Schraubkappe integriert, die die Einfüllöffnung des IBC abdeckt.

Das System dient der schnellen und sicheren Be- und Entlüftung des Behälters bei der Entleerung über die Bodenauslaufarmatur, ohne dass die Schraubkappe komplett geöffnet werden muss.



Das im Fassbereich bereits etablierte Spundverschlusssystem »Automatic Lock« ist jetzt auch für IBC erhältlich (Bild: Schütz).

Dabei verhindert das System Unterdruck, der zu einer Verformung des Innenbehälters führen würde. »CC/FC Breather« kann per einfachem Drehen des Schraubteils mit zwei Fingern geöffnet werden und gibt so nur kleine Be- und Entlüftungswege frei, was das Kontaminationsrisiko während des Entleerungsvorgangs minimiert.



Mit »CC/FC Breather« wurde ein neues Belüftungssystem speziell für IBC der Serien »Cleancert (CC)« und »Foodcert (FC)« entwickelt (Bild: Schütz).

Innovatives Verschlusssystem

Zusätzlich kann das fest versiegelte Kunststoff-Spundverschlusssystem »Automatic Lock« eingesetzt werden, um das Füllgut vor unbemerktem Zugriff zu schützen. Das Verschlusssystem mit Originalitätssiegel besteht aus einer Siegelkappe und einem Stopfen mit speziellen Einrastnocken. Da der innere Siegelring fest mit dem Stopfen verbunden ist, kann dieser nicht geöffnet werden, ohne die Siegelkappe zu zerstören.

Die Siegelkappe kann über den Zugring einfach, bequem und ohne Werkzeuge entfernt werden. Bei unsachgemäßer Belastung reißen Sollbruchstellen ein, wodurch eine Manipulation sofort erkennbar wird.

Auch im Bereich der Intralogistik legt Schütz sehr großen Wert auf Sicherheit. So erfolgt die Lieferung aller notwendigen Komponenten wie beispielsweise Schraubkappen in die FSSC-Produktion just-in-time und ohne Zwischenlagerung.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag