

# Wenn Lebensmittelsicherheit auf Ihrem Radar ist.



**Einführung von Food Radar Generation III  
- ein neues und einzigartiges Erkennungsverfahren  
für „unsichtbare“ Fremdkörper.**

WENN Lebensmittel mit Fremdkörpern kontaminiert sind, verlieren alle – der Kunde, der Einzelhändler und der Hersteller.

Eine überaus reale Bedrohung für Ihre Kunden und Ihr Geschäft, die Sie keineswegs unterschätzen sollten. Food Radar Systems in Schweden bekämpft Lebensmittelkontamination auf einer ganz neuen Ebene. Dies geschieht durch die Erkennung von Fremdkörpern, die für herkömmliche Erkennungsverfahren unsichtbar sind, wenn das Produkt in Rohrleitungen zur spezifischen Füllstelle befördert wird.

Obwohl die Erkennungsverfahren in den letzten Jahren immer weiter optimiert wurden, bleiben Fremdkörper mit niedriger Dichte, wie Kunststoff, Holz und Kerne von Steinfrüchten, mit herkömmlichen Methoden in der heutigen Industrie immer noch unsichtbar. Food Radar Systems entstand aus dem Wunsch, dies zu wirksam ändern.

Das Food Radar ist eine zusätzliche Waffe im Arsenal der Sicherheitstechnologien. Es ist ein Sensorsystem für Emulsionen und pumpfähige Produkte wie z. B. Babynahrung, verarbeitete Tomaten, Fruchtzubereitungen, Aufstriche und Soßen. Das System erkennt nicht nur Fremdkörper mit höherer Dichte (d. h. Metall, Stein und Glas), sondern insbesondere auch Holz, Kunststoff, Knochen, pflanzliche Fremdstoffe und sogar Insekten, die bis dato stets unentdeckt blieben und geradewegs dem Kunden serviert wurden.

Inzwischen wird Food Radar von vielen internationalen Lebensmittelherstellern rund um den Globus im Kampf gegen Fremdkörper eingesetzt. Das System der dritten Generation baut auf den früheren erfolgreichen Systemen auf und ist jetzt lieferbar. ■

**FOOD  
RADAR**

An der Spitze der Nahrungskette

[www.foodradar.com](http://www.foodradar.com)

## WARUM FOOD RADAR

### SICHERHEIT ZUERST

Ein hartes Stück Kunststoff, das sich mit dem Food Radar erkennen und entfernen lässt, kann dem Kunden ebenso gefährlich werden wie Glas. Auch vor weichen Kunststoffteilen (z. B. Plastiktüten), Holz, Kernen und anderen Fremdkörpern mit niedriger Dichte ist Ihr Unternehmen mit dem neuen System gefeit.

### QUALITÄT UND KONTROLLE

Auch Klümpchen des eigentlichen Lebensmittels (wie z. B. Stärke, Gewürze, Pasta oder Reis) lassen sich erkennen und entfernen. Dieses Verfahren sichert die Qualität Ihrer Produkte und optimiert die Kontrolle Ihrer Herstellungsprozesse.

### EINHALTUNG VON RECHTSVORSCHRIFTEN

In Großbritannien unterliegen sämtliche Lebensmittelhersteller dem Lebensmittelgesetz Food Safety Act (1990). Gemäß diesem Gesetz begehrt der Verkäufer eines Lebensmittels eine Straftat, wenn dieses Lebensmittel mit Fremdkörpern kontaminiert ist oder auf andere Weise den vom Käufer zu Recht erwarteten Standard nicht erfüllt. Werden jedoch „alle angemessenen Vorkehrungen“ gegen eine solche Kontamination getroffen, sieht das Gesetz keine Strafverfolgung vor. Food Radar ist in Kombination mit durchdachten Abläufen und Verfahren ein wirksames Werkzeug zur Qualitätssicherung auf dem neuesten Stand. Soll alles Erdenkliche getan werden, um zu verhindern, dass Fremdkörper zum Verbraucher gelangen, kann dieses System Ihrem Unternehmen dazu dienen, Ihre Sicherheitsziele zu archivieren.

### ES LOHNT SICH.

Jedes Auftreten von Fremdkörpern schädigt sowohl den Hersteller als auch den Einzelhändler. Das Vertrauen in die Marke kann leiden, und eventuelle Gerichtsverfahren können unvorstellbar viel Zeit und Geld kosten.

### IST ES SICHER?

Die Antwort auf diese wichtige Frage lautet schlicht: Ja, das Verfahren ist sicher und schädigt weder Menschen noch die analysierten Lebensmittel.

Die vom Erkennungssystem abgegebene Stromstärke liegt bei etwa 0,001W (einem Tausendstel Watt), also bis zu 1000 Mal niedriger als bei einem Handy. Im Vergleich zu einem Mikrowellenherd sind die vom System abgegebenen Emissionen zwischen fünfhunderttausend und einer Million Mal niedriger.

### EINFACHE INSTALLATION

Ein ganz großer Vorteil des Systems besteht darin, dass es keine Aufstellfläche erfordert. Je nach Bedarf kann es waagrecht oder senkrecht in hoher oder niedriger Position am normalen Anlagenrohr an passender Stelle vor der Einfüllvorrichtung angebracht werden.

### TESTLAUF

Ein Test in der Pilotanlage von Food Radar Systems in Göteborg ermöglicht den Herstellern, aus erster Hand zu erfahren, wie das System für sie arbeiten kann. In dieser Pilotanlage herrscht reger Besucherverkehr, da viele Kunden sich einen Eindruck verschaffen wollen, bevor sie einer Investition grünes Licht geben. Nehmen Sie die Gelegenheit wahr, die Erkennungsergebnisse bei Testen Ihres eigenen Produkts zu sehen.

### EINE NEUE OPTION

Food Radar bietet dem Qualitätssicherungsteam neue Möglichkeiten zum Schutz der Verbraucher und Firmenmarke. Was bisher als unlösbares Problem bei der Fremdkörpererkennung galt, konnte durch das neue Mikrowellenverfahrens von Food Radar Systems gelöst werden, das sich für eine breite Palette pumpfähiger Produkte eignet.