

Nimax ispezione alimentare guida alle tecnologie più idonee

Tutte le aziende che operano nel campo della produzione e del confezionamento di alimenti devono occuparsi di un aspetto fondamentale: l'ispezione del prodotto e la ricerca di corpi estranei. È una verifica a cui nessuno può sottrarsi perché è imposta dalle norme internazionali, dalla Grande Distribuzione e dal Retail. Nimax supporta le aziende nella scelta della tecnologia più adatta alle loro esigenze.

Per le aziende valutare quale tecnologia di ispezione e controllo adottare è un passo importante perché condiziona il flusso produttivo e perché è un investimento che deve restituire nel minore tempo possibile il valore dell'importo stanziato. Affrontiamo il tema con Marco Lertz, responsabile della divisione Ispezione e Controllo di Nimax, azienda di riferimento in Italia per questo settore.

➔ Quali sono le tecnologie che vengono comunemente utilizzate per la ricerca di corpi estranei?

La presenza di corpi estranei all'interno di prodotti alimentari è più frequente di quanto non si pensi e può comportare il richiamo del lotto. Le tecnologie utilizzate per la ricerca sono principalmente due: i Metal Detector, che sono i più utilizzati, e i sistemi a Raggi-X. A questi spesso si abbinano le selezionatrici ponderali per la verifica del peso.

➔ Perché dotare la linea di un Metal Detector?

I Metal Detector sono spesso la scelta privilegiata perché la presenza di frammenti metallici nel prodotto è un rischio molto elevato per la maggior parte delle linee produttive a causa delle parti meccaniche che con il tempo si usurano e disperdono piccoli frammenti. In aggiunta, il prezzo contenuto di questa tecnologia ne permette l'utilizzo anche in aziende medio-piccole.

➔ Per quali prodotti si usa?

La gamma di Metal Detector a marchio Loma, che come Nimax consigliamo a tutti i nostri Clienti, copre tutte le tipologie di prodotto. Ci sono quelli per prodotti pompati in tubazione, come carni macinate, e per prodotti liquidi, zuppe e marmellate; quelli a caduta sono indicati per molti prodotti sfusi in polvere o in granuli. I Metal Detector solo testa o con sistema completo di conveyor sono invece utilizzati per tutti i prodotti che transitano su nastri e analizzano anche prodotti di dimensioni molto grandi come ad esempio forme intere di formaggio o prodotti confezionati anche con packaging alluminato.

➔ Dove si posiziona il Metal Detector?

Il Punto Critico di Controllo (CCP) a maggior rischio di contaminazione è generalmente la posizione in cui viene consigliato di collocare il metal detector. In realtà la scelta richiede una complessa valutazione che tenga conto di molteplici aspetti, per questo occorre fare riferimento a un partner esperto di sistemi di ispezione, di linee di produzione e di normative.

➔ Quali caratteristiche e conformità deve avere un Metal Detector di qualità?

Un Metal Detector di qualità per prima cosa deve essere conforme ai requisiti HACCP, BRC, IFS e al regolamento CFR21 Part. 11, deve essere dotato di tecnologia d'ispezione a frequenza variabile con un range molto ampio per garantire parametri di analisi specifici per ogni prodotto. Quelli a marchio Loma hanno 70 frequenze da 31 KHz a 882 KHz e garantiscono una corretta ispezione anche di prodotti bagnati, con alti contenuti di sale o alluminati. Altra caratteristica importante è la procedura di apprendimento; i sistemi Loma hanno un tempo di apprendimento di pochi secondi e un'interfaccia utente semplice che riduce al minimo il rischio di errore umano.

➔ Quale consiglio dà alle aziende del comparto alimentare?

Alle aziende che devono dotarsi di sistemi di ispezione, o che ne utilizzano di obsoleti, consiglio di chiedere un sopralluogo conoscitivo per fotografare le condizioni della linea in relazione alle norme vigenti e alle richieste di GDO e Retail. I tecnici Nimax effettuano sopralluoghi su richiesta e, quando necessario, suggeriscono operazioni di retrofit o di integrazioni con sistemi complementari come Raggi-X o selezionatrici ponderali.

L'importanza dell'hygienic design

EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) è un consorzio europeo di aziende alimentari, costruttori di impianti alimentari, istituti di ricerca e autorità sanitarie che è stato costituito per promuovere l'igiene e la sicurezza nella filiera alimentare. Il consorzio ha studiato delle indicazioni specifiche per i costruttori perché il design delle macchine agevoli le operazioni di pulizia (Hygienic Design). Tutti i Metal Detector Loma sono costruiti con queste caratteristiche e quelli destinati a sanificazione con lance termiche ad alta pressione hanno un grado di protezione IP69K di tutte le componenti esposte, per evitare guasti e costosi fermi linea. Il modello RUN-WET è dotato di una speciale finitura che ostacola il permanere dei batteri. *

