

Konsumenten stehen im Fokus der Lebensmittelindustrie. Ihren Bedürfnissen und Ansprüchen an Lebensmittel müssen die Hersteller in qualitativer und quantitativer Hinsicht entsprechen. Für die Unternehmen der Ernährungsindustrie entsteht damit in einer global integrierten Lebensmittelkette von der Landwirtschaft, über das Handwerk, die Industrie und den Handel ein hoher Anspruch auch dahingehend, dass die Produkte hygienisch unbedenklich und einwandfrei produziert werden können. Daher gelten die Food-Defense-Richtlinien der IFS oder die ISO 22000 als ein Gütesiegel der Branche, mit dem Ziel die Produktion von Lebensmitteln und die Lieferkette derer Bestandteile gegen jegliche Form von Angriffen und Kontamination zu schützen und somit einem Lieferausfall vorzubeugen.

Einsatz von Handvenenscannern in der Lebensmittelindustrie

#biometrie

#handvenen

#zugangskontrolle

Die Herausforderung

In der Lebensmittelindustrie gelten hohe Sicherheitsstandards, um Lebensmittelsicherheit und Qualität der Produkte sowie der Herstellungsverfahren auf höchstem Niveau zu halten und kontinuierlich zu verbessern. Diese Sicherheitsstandards müssen überall dort, wo Lebensmittel verarbeitet werden, exakt eingehalten werden und bei der Erstverpackung muss gewährleistet sein, dass keine Kontamination auftritt. In vielen Betrieben wird oft eine große Menge an Leih- und Werksarbeitern beschäftigt. Daher ist es eine große Aufgabe und Herausforderung für die Unternehmen, immer alle Mitarbeiter aktuell zu schulen und auf die Einhaltung der Hygienestandards und Arbeitssicherheitsbestimmungen zu achten.

Laut der aktuellen Food-Defense-Richtlinie wird gefordert, dass für eine optimale Lebensmittelsicherheit der Zugang zu Firmengeländen kontrolliert wird und somit unbefugtes Betreten durch nicht berechnete Personen in die Produktionsstätten verhindert wird. Oft dürfen die Bereiche der Produktion nur über Hygieneschleusen betreten werden und Schutzkleidung wie Kittel und Haube müssen für eine einwandfreie Hygiene getragen werden. Um die Kühlkette nicht zu unterbrechen, müssen auch die klimatischen Bedingungen in der Produktionshalle beachtet werden. Mit Zutrittskontrollen und der Einrichtung von Schutzzonen, die nur von bestimmten Mitarbeitern betreten werden dürfen, lassen sich Störungen durch unbefugte Personen am besten verhindern.

Ein nach IFS-zertifiziertes Unternehmen muss eine lückenlose Dokumentation seiner Prozessabläufe nachweisen. Daher kommt der biometrischen Zutrittskontrolle eine zentrale Rolle beim Nachweis von Arbeitsschutz, Hygieneunterweisung und Unternehmenssicherheit zu.

Im Falle eines Unfalls auf dem Produktionsgelände, kann eine fehlende Arbeitssicherheitsüberprüfung zu einer Verweigerung der Zahlung durch die Berufsgenossenschaft führen und damit enorme Kosten verursachen. Unabhängig von hygienischen Bestimmungen, kann es zu Arbeitszeitbetrug durch eine Weitergabe von RFID Karten kommen, bei dem sich ein Mitarbeiter mit den Karten von anderen einloggt.

Gesetzliche Vorgaben / Orientierungshilfen

Der International Food Standard (IFS)

Lieferantenaudits sind im Handel und der Industrie seit Jahren ein fester Bestandteil der Zusammenarbeit. Die zunehmende Gefahr von Schadenersatzansprüchen, stärkere Forderungen von Verbrauchern und die immer mehr zunehmende Globalisierung der Warenströme, führten dazu, dass ein einheitlicher Qualitätssicherheitsstandard notwendig wurde.



Die Mitgliedsunternehmen des HDE – Hauptverband des Deutschen Einzelhandels und des FCD – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution sowie der Italienischen Einzelhandelsverbände CONAD, COOP und Federdistribuzione haben deshalb einen Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandard für Eigenmarken des Handels entwickelt, den **International Food Standard**. Händler aus Österreich, Polen, Spanien und der Schweiz unterstützen und nutzen den IFS als ihren Lebensmittelsicherheitsstandard. Zurzeit wird ein Großteil der Zertifikate in Europa vergeben. Durch die globalen Warenströme des Europäischen Handels, werden aber IFS Zertifizierungen auf der ganzen Welt durchgeführt. Eine Richtlinie, an die sich hier gehalten werden kann, ist die **Food-Defense-Liste**.

Zwar ist die Food-Defense-Liste für die Zertifizierung nach IFS-5 nicht zwingend erforderlich, dennoch erstellen immer mehr produzierende Betriebe nicht erst nach diversen Lebensmittelskandalen und der Corona-Krise im Frühjahr 2020, einen Food-Defense Plan.

Dabei stehen vor allem die Sicherung des Firmengeländes und die Zugangskontrollen zu den einzelnen Produktionsbereichen im Vordergrund. Das primäre Ziel der Zugangskontrollen muss es sein, nicht berechtigten Personen den Zugang zur Produktionsstätte zu verwehren. Selbst Rohstoffe und Materialien, die im Außenbereich des Werksgeländes lagern, müssen so zum Beispiel auch vor Manipulation geschützt werden. In den IFS-Standards werden Sicherheitsvorkehrungen wie Zäune, Kameras und Bewegungsmelder bereits behandelt, die Food-Defense Liste greift aber zusätzlich das Thema der Zutrittskontrolle und die Anforderungen daran auf.

Lösungen von iCOGNIZE

Die hygienische und berührungslose Zutrittskontrolle mittels Handvene

Der Manuscan-Handvenenscanner wird in einer Standard-Unterputzdose verbaut – so entsteht kaum mehr Aufwand als beim Einbau eines handelsüblichen Lichtschalters. Die Versorgung findet über Ethernet (PoE) statt. Die Leser sind an eine hutschienenfähige Authentication Unit (AU) angeschlossen, die in einem gesondert gesicherten IT-Raum im 19" Rack betrieben wird.

„Wir können auf diesem Wege sensible Türen mit Handvenenscannern sichern, ohne die gesamte Zutrittskontrollinfrastruktur austauschen zu müssen.“ – Dr. Alexander W. Lenhardt, CEO iCOGNIZE GmbH

Durch das einzigartige biometrische Merkmal „Handvenen“ bietet dieses System dem Anwender nicht nur maximale Sicherheit, sondern gleichzeitig höchsten Nutzerkomfort. Denn der Manuscan Indoor Handvenenscanner arbeitet kontaktlos und nichtinvasiv und sorgt mit seinem einzigartigen optischen Handpositionierungssystem für eine intuitive Nutzung und hohe Nutzerakzeptanz.

Vorteile der Manuscan Indoor Handvenenscanner

- RGB-LED Benutzerführung
- Sicherer als Irisscan-Verfahren
- FAR < 0,00008% (False Acceptance Rate)
- FRR < 0,01% (False Rejection Rate)
- Sabotagedetektion (Kontakt, Erschütterung)
- Einfache Integration in bestehende Systeme
- Integrierter PIN-Code-Leser
- Zertifiziert nach CE, BSI (Komponenten)
- Kontaktlos zu bedienen und damit sehr hygienisch
- Bedienung mit Hygiene-Handschuhen möglich
- Protokollierung zur Einhaltung der Hygienebestimmungen kann nachgewiesen werden

Die Outdoorversion unseres Handvenenscanners ist die erste Handvenenerkennungslösung für den Außeneinsatz und erfüllt sogar militärische EMV- und EMP-Anforderungen. Das aus V2A gefertigte Gehäuse ist allwetter- und sogar salzwasserbeständig, äußerst robust und mit einem integrierten thermischen Management für Temperaturen von -35° bis +85° geeignet. Gerade die speziellen Anforderungen an die Reinigung von technischen Anlagen in der Lebensmittelindustrie, sprechen für den Einsatz des Manuscan Outdoor.

Vorteile der Manuscan Outdoor Handvenenscanner

- In nahezu jeder Umgebung einsetzbar
- Hohe Benutzerfreundlichkeit
- Sicherer als Irisscan-Verfahren
- FAR < 0,00008% (False Acceptance Rate)
- FRR < 0,01% (False Rejection Rate)
- Einfache Integration in bestehende Systeme
- IP68 Standard
- Zertifiziert nach CE, BSI (Komponenten)
- Robustes Edelstahlgehäuse, einfach und hygienisch zu reinigen

Vorteile beim Einsatz beider Produkte

- Pin-Codes können ausgespät oder weitergegeben werden, dies kann mit den berührungslosen Zugangssystemen von iCOGNIZE nicht passieren.
- Die berührungslosen Scanner sind auch mit Hygienehandschuhen zu benutzen und schaffen so einen hohen Hygiene Standard.
- Eine Wartung muss nur einmal jährlich erfolgen.