

BRAUWELT 4.0?

Man kommt um den Begriff derzeit wieder kaum herum: Auf fast jeder Tagung, jedem Symposium, jedem Kongress fällt er zumindest einmal: Industrie 4.0. Das führt so weit, dass selbst Experten im Rahmen des 7.



Symposiums „Informationstechnologie in der Lebensmittelproduktion“ den Begriff Industrie 4.0 schon zum Unwort des Jahres küren wollen. Oder wie an anderer Stelle angemerkt wird: „Die Begrifflichkeit Industrie 4.0 läuft sich tot. Wir beschreiben konkrete Szenarien, da wir sonst die Aufmerksamkeit unserer Mitarbeiter verlieren.“

„ALTERNATIVLOS“ – Klar ist: Auf dem Weg zu immer weiterer Individualisierung in der Massenproduktion bis hin zur minimalen Losgröße Eins sind die Ansätze, die sich hinter dem Projekt Industrie 4.0 verbergen, nicht zu ersetzen. Mit unserer Berichterstattung zur 24. Dresdner Verpackungstagung ab Seite 193 und zum 7. Symposium „Informationstechnologie in der Lebensmittelproduktion“ ab Seite 173 können Sie sich selbst ein Bild machen, wie konkret die Pläne von IT-Spezialisten

und Anbietern schon sind. Dabei darf aber eines nie vergessen werden: Die immer weiterführende Vernetzung von Anlagenteilen, Baugruppen und ganzen Produktionsstätten macht diese auch angreifbar. Wie angreifbar, das zeigte unter anderem der Hackerangriff auf ein deutsches Stahlwerk im vergangenen Jahr, bei dem durch Manipulation der Steuerungscomputer der Hochofen massiv beschädigt wurde. Zwar ist IT-Sicherheit auch in der Lebensmittel- und Braubranche ein Thema, eine zufriedenstellende Lösung scheint aber nicht in Sicht.

„BISHER IST NOCH ALLES GUT GEGANGEN“ – So wenig wie dieses Motto bei der IT-Sicherheit gelten sollte, so wenig darf es auch in der betrieblichen Hygiene Bestand haben. Die Haltbarkeit eines abgefüllten Produkts ist als hochgestecktes Ziel der Qualitätssicherung vorgegeben und kann nur dann erreicht werden, wenn ein vollständiges Hygieneprogramm eingehalten wird. Ab Seite 180 erklärt *Dr. Hartmut Evers*, welche besonderen Herausforderungen der Abfüllbereich bereit hält und welche Punkte bei der Reinigung und Desinfektion beachtet werden müssen, und bewertet dabei auch verschiedene Methoden der Schaumreinigung.

Welche gravierenden Auswirkungen Nachlässigkeiten in einem hygienisch relevanten Bereich haben können, zeigte sich 2013 beim Befall eines Rückkühlwerks mit Legionellen. Drei Todesfälle und 165 Erkrankte waren die Folge. Um eine Umgebungskontamination mit pathogenen Mikroorganismen zu verhindern, muss auch das Kühlturmwater zuverlässig desinfiziert werden. *Dr. Fritz Küke* beschreibt dazu in dieser Ausgabe ab Seite 186 den Einsatz von Chlordioxid als ein mögliches Mittel der Wahl. Die Sicherheit in der Lebensmittelproduktion, egal ob im Bereich der Informationstechnologie oder der Hygiene, muss also bei aller Komplexität und Flexibilität immer noch ein Hauptkriterium sein, immer mit dem Ziel, ein hochwertiges Produkt aus besten Rohstoffen zu erzeugen.