

Neues Sicherheitskonzept

Meat Integrity Solution soll für Transparenz und Sicherheit in der Fleischindustrie sorgen, ohne sensible Daten aus der Hand geben zu müssen



Bei sonnigem Wetter trafen sich Anfang September Vertreter der Fleischindustrie, um sich über neue Sicherheitsstandards in der Datenverarbeitung zu informieren. Zu dem Branchentreffen mit anschließendem Grill-Workshop – von und mit Österreichs Doppelgrillweltmeister Adi Matzek – hatte die Software Logistik Artland GmbH (SLA) im deutschen Quakenbrück eingeladen. Im Mittelpunkt stand die von SLA entwickelte Meat Integrity Solution (MIS), die den gesamten Fleischverarbeitungsprozess transparenter, sicherer und effizienter machen soll. Mit der IT-Lösung können Datenverarbeitungsprozesse in der Fleischwarenindustrie sicherer gestaltet werden, um künftig

Fleischskandale zu verhindern. Im Gegensatz zur bisherigen IT-Verarbeitung speichert MIS sämtliche Daten aus dem Fleischverarbeitungsprozess – etwa von Waagen, Klassifizierungssystemen wie dem FAT-O-Meter (FOM) oder dem AutoFOM – in einer dezentralen Datenbank beim jeweiligen Verarbeitungsbetrieb verschlüsselt und unbeeinflussbar von Dritten. Damit werden Daten aus dem Eichbereich unabhängig von der eingesetzten Betriebssoftware für eine spätere Überprüfung gespeichert. Nach Bedarf kann berechtigten Personen wie Landwirten, Viehhändlern, Veterinären, Vermarktern oder staatlichen Kontrollgremien per Sicherheitsschlüssel und persönlicher Kennung der Zugriff gestattet werden. Die manipulationssicheren Daten sollen Transparenz, Effizienz und Sicherheit in der gesamten Lieferkette schaffen, den Verbraucher schützen und das Ansehen der gesamten Fleischwirtschaft stärken.

Kostengünstige Lösung

Derzeit wird MIS u. a. von der Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co. KG im täglichen Betrieb getestet. Paul Brand, Geschäftsführer und Inhaber des Schlachtbetriebes sowie Vorsitzender des Verbandes der Fleischwirtschaft e. V., zu den bisherigen Erfahrungen: „Für uns ist MIS eine sichere und vor allem kostengünstige Lösung, um unseren Schlachtprozess nach innen und außen transparenter zu machen, ohne die Kontrolle über sensible Unternehmensdaten aus der Hand geben zu müssen. Mit dem System garantieren wir sämtlichen Interessentengruppen volle Rückverfolgbarkeit auf manipulationssichere Daten.“ Einen ähnlichen Handlungsbedarf sieht SLA-Geschäftsführer Jörg Brezl: „Nach den Negativschlagzeilen der letzten Monate ist die Fleischbranche gefordert, die Verarbeitung und Speicherung ihrer Daten zu überdenken und neu zu definieren. Daher wollen wir einen Meat-Integrity-Beirat ins Leben rufen, der die weitere Entwicklung aktiv begleitet und branchentypisch beeinflusst. MIS wird derzeit durch die TÜViT nach den höchsten Sicherheitsstandards zertifiziert.“ Zum Abschluss erfolgte der kulinarische Höhepunkt in Form eines Grill-Workshops mit Adi Matzek. Dabei wurde das Menü mit Bierdosenhenderl,

Beiriedschnitte und Nussmuffin von allen Teilnehmern mit
großem Enthusiasmus zubereitet – und natürlich auch gegessen.
(Red/Matzek/SLA)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at