



Qualitätsmanagement

Prozessorientierung beginnt in den Köpfen

Es gibt – zumindest in den uns bekannten Branchen – keine gesetzliche Grundlage, welche die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems (QMS) vorschreiben würde. Lebensmittel- und Getränkehersteller sind gemäss Art. 73 ff. LGV^{a)} zumindest verpflichtet, eine Selbstkontrolle zu verwirklichen. Bei einer logischen Herangehensweise lässt sich aber kaum verhindern, dass das Selbstkontrollkonzept zu einem einfachen, auf ein Lebensmittelunternehmen massgeschneidertes QMS wird.

Vorteile eines dokumentierten QMS

Die Erarbeitung und Einführung eines QMS ist mit einem nicht zu unterschätzenden Aufwand verbunden, bringt Ihnen aber entscheidende Vorteile:

- Sie analysieren Abläufe und schaffen Transparenz.
- Sie hinterfragen Prozesse auf deren Validität und Effizienz.
- Sie sichern Know-how.
- Sie ordnen Verantwortlichkeiten zu und regeln Schnittstellen.
- Sie steigern das Qualitätsbewusstseins der Mitarbeitenden.
- Sie setzen sich gezielt mit dem Kontext Ihres Unternehmens und den Anforderungen der interessierten Parteien auseinander.
- Sie bewerten Chancen sowie Risiken und leiten angemessene Massnahmen ab.
- Sie unterstützen die Verfolgung Ihrer Strategie, indem Sie einen durchgängigen Zielsetzungsprozess einführen.
- Sie entwickeln Ihr Unternehmen weiter, indem Sie eine kontinuierliche Verbesserung sicherstellen.

QMS als Basis für Lebensmittelsicherheit

Ein nachhaltig funktionierendes Lebensmittelsicherheitskonzept setzt sich aus verschiedenen Elementen zusammen (siehe Abb. 1):

1. Qualitätsmanagementsystem – vorzugsweise prozessorientiert aufgebaut nach ISO 9001^{b)}
2. Hygienekonzept (PRP/GHP) – Hygieneverfahren als integraler Bestandteil des QMS eines Lebensmittelunternehmens zur Vermeidung von biologischen, chemischen und physikalischen Risiken
3. Gefahrenanalyse (HACCP-/OPRP-Plan) – systematische Analyse der Rohstoffe und Herstellprozesse zur Erkennung von Gesundheitsgefahren für die Konsumenten/Konsumentinnen und zur Minimierung der entsprechenden Risiken
4. Rückverfolgbarkeits- und Rückrufkonzept – Sicherstellung einer raschen und gezielten Intervention am Markt (Rückruf oder Rücknahme) bei einem Lebensmittelsicherheitsvorfall zum Schutz der Konsumenten/Konsumentinnen

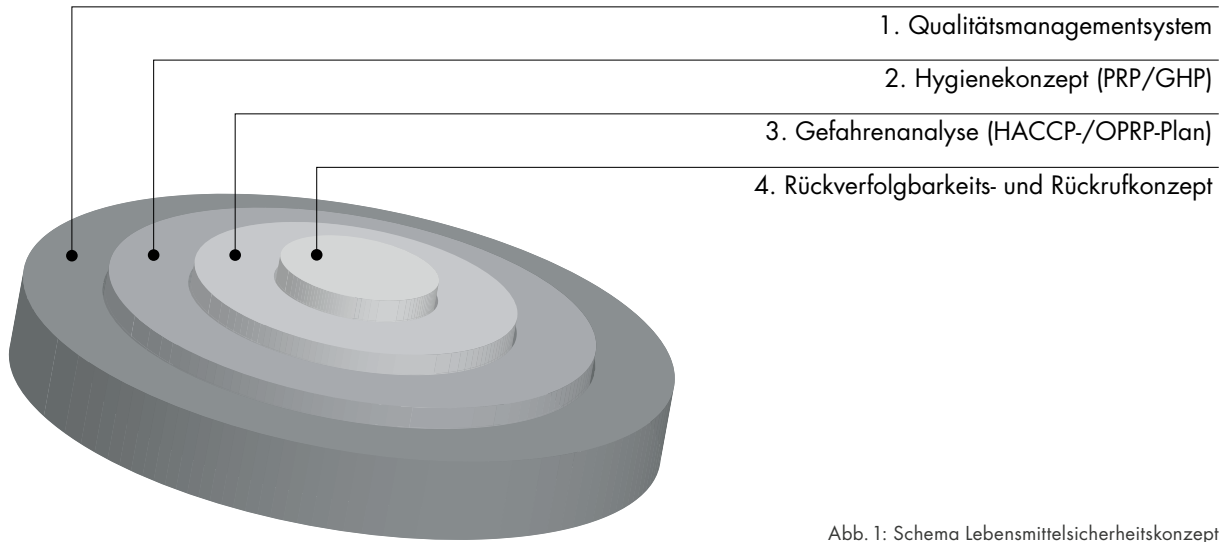


Abb. 1: Schema Lebensmittelsicherheitskonzept

Unterstützung durch Labor Veritas AG

Mehrere Mitglieder unseres Teams verfügen über Erfahrungen aus Industrie- und Gewerbetätigkeiten sowie im Umgang mit Managementsystemen. Drei davon sind zusätzlich lizenzierte SQS¹-Auditoren (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000, FSSC 22000 und IFS). Darüber hinaus sind vier Teammitglieder ausgebildete Sicherheitsfachleute mit Erfahrungen in Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.

Labor Veritas ist in der Lage, Sie beim Aufbau eines praxisorientierten und auf Ihr Unternehmen zugeschnittenes Managementsystem zu unterstützen. Dies kann entweder in Teilen (z. B. lediglich HACCP-Konzept) oder gesamthaft (d. h. von der ersten Bestandsaufnahme über die Schulung der Mitarbeitenden bis zur Vorbereitung der Zertifizierung) erfolgen.

Wir nehmen uns gerne Zeit, Sie in einem für Sie unverbindlichen Vorgespräch kennenzulernen und einen Blick in Ihr Managementsystem zu werfen.

Abkürzungen

PRP = Präventivprogramm^{d)}, GHP = Gute Herstellungspraxis oder Gute Hygienepraxis

Weitere Informationsquellen

- a) Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02)
- b) ISO 9001:2015 Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen
- c) Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS; www.sqs.ch)
- d) ISO 22000:2018 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette



Ansprechpartner



Leistungskatalog

Scan & Go: QR-Code Reader im App Store (iOS) oder Play Store (Android) downloaden, Code scannen und mehr entdecken.

Labor Veritas AG, Postfach, CH-8027 Zürich
Telefon 044 283 29 30, Fax 044 201 42 49
admin@laborveritas.ch, www.laborveritas.ch