



Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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. 49 ff. LGV¹ zumindest verpflichtet, eine Selbstkontrolle zu verwirklichen. Bei einer logischen Herangehensweise lässt es sich aber kaum verhindern, dass das Selbstkontrollkonzept in ein einfaches, auf das Thema Lebensmittel fokussiertes QMS mündet.

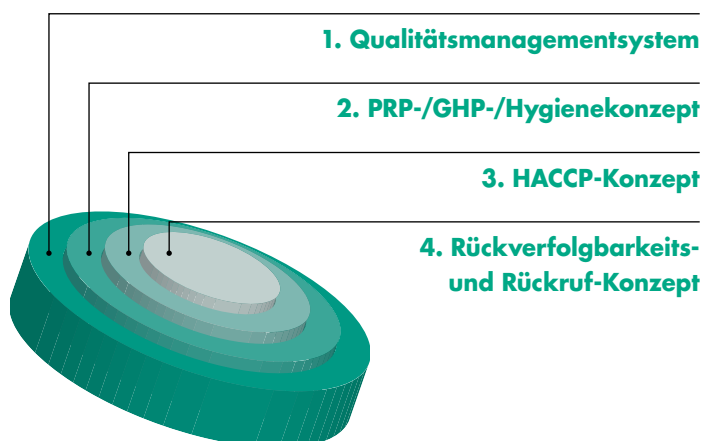
Vorteile eines dokumentierten QMS

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

- Durchleuchtung der Abläufe und Prozesse, Schaffung von Transparenz.
- Hinterfragung der Prozesse auf deren Richtigkeit, Vollständigkeit und Effizienz.
Anmerkung: Auch Übertreibungen/Unkosten sollen aufgedeckt werden!
- Sicherung von Know-how.
- Zuordnung von Verantwortlichkeiten, Regelung von Schnittstellen.
- Steigerung des Qualitätsbewusstseins der Mitarbeitenden.
- Unterstützung der Strategie durch einen durchgängigen Zielsetzungsprozess.
- Weiterentwicklung des Unternehmens durch kontinuierliche Verbesserung.

QMS als Basis für Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit kann mit folgendem Modell dargestellt werden:



1. Die Basis bildet ein QMS, sinnvollerweise prozessorientiert aufgebaut nach ISO 9001².
2. Bei Lebensmittelunternehmen bildet das Thema Hygiene als zusätzliche Komponente einen integralen Bestandteil des QMS; es sollen mit grundlegenden Hygienemassnahmen Produktverunreinigungen vermieden werden.
3. Sobald das Qualitäts- und Hygienemanagementsystem eingeführt ist, werden die Rohstoffe und die Herstellprozesse einer systematischen Gefahren- und Risikoanalyse unterzogen. Es sollen Gesundheitsgefahren für den Endkonsumenten erkannt und entsprechende Risiken minimiert werden.
4. Selbst bei grössten Anstrengungen – ein Restrisiko bleibt bestehen. Ein funktionierendes Rückverfolgbarkeits- und Rückrufkonzept soll rasche und gezielte Interventionen am Markt ermöglichen, um die Konsumenten vor einem schadhafte Produkt zu schützen.

Unterstützung durch Labor Veritas AG

Mit unserer langjährigen Praxis- und Auditorenerfahrung (beide Ansprechpartner haben Gewerbe-/Industrieerfahrung und sind lizenzierte SQS³-Auditoren für GFSL-Standards, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001) sind wir in der Lage, Sie beim Aufbau eines praxisorientierten und auf Ihr Unternehmen zugeschnittenes QM-System zu unterstützen. Dies kann entweder in Teilen (z.B. lediglich HACCP-Konzept) oder gesamthaft (d.h. von der ersten Bestandesaufnahme, Schulung der Mitarbeitenden bis zur 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 = Präventivprogramm⁴

GHP = Gute Herstellungspraxis oder Gute Hygienepaxis

Weitere Informationsquellen

¹ Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02)

² ISO 9001:2008 Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen

³ Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme (SQS; www.sqs.ch)

⁴ Terminologie der ISO 22000:2005 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Anforderungen an die Organisationen in der Lebensmittelkette

Kontakt/weitere Informationen

Die am besten geeigneten Ansprechpersonen für das in diesem Spotlight vorgestellte Thema finden Sie unter www.laborveritas.ch/spotlights oder über die Hauptnummer, wo man Ihnen auch gerne weiterhilft.