

Effiziente Informationsorganisation im Qualitätsmanagement

CECILIA HERNÁNDEZ, BONN

URSULA RICKERT, BONN

GERHARD SCHIEFER, BONN

Abstract

Im Laufe der Zeit sind die Ansprüche der Kunden und die Anforderungen an die landwirtschaftliche Produktion zunehmend gestiegen, der Kunde wünscht zu wissen, wie die Lebensmittel produziert wurden und Aspekte wie Herkunft, Qualitätsnachweis und Hygiene, gewinnen immer mehr Relevanz.

1 Einführung

Die landwirtschaftlichen Unternehmen sind gegenwärtig komplexe Organisation und dazu ein gezwungen leistungsfähiges Qualitätsmanagementsystem zu haben. Damit bekommt der Begriff Qualitätsmanagement nicht nur eindimensionale Bedeutung sondern der Unternehmer muss, den Kunden und seine Ansprüche an das Produkt in den Kernpunkt der unternehmerischen Tätigkeiten stellen. Qualitätsmanagementsystem ist jetzt nicht nur Produktqualität, sondern die Prozessqualität spielt eine besondere Rolle. Im Bereich der Agrar- und Ernährungswirtschaft haben Kontroll- und Qualitätswissensinformation eine essentielle Aufgabe, da sie im Rahmen des Qualitätsmanagements erfasst und kommuniziert werden müssen. Um diese Qualität zu sichern ist es nötig, eine Informationsorganisation einzuführen, in der relevante Informationen der Verbraucher den Landwirten ausreichend kommuniziert wird.

2 Qualitätsmanagementsystemen

Es gibt verschiedenen Beweggründe ein Qualitätssicherungssysteme einzuführen, einmal freiwillig wie ISO 9000, zugelassen wie HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) in der Lebensmittelindustrie, oder angepaßt an die Anforderungen der Abnehmer, was jetzt durch den Welthandel (Import- und Exporttendenzen) in zunehmendem Maße wichtig wird (Meuwissen et al., 2002). Einige der internationalen Standards wie ISO 9000 oder im Holländische Fleischsektor das System der Integralen Ketten-Überwachung (IKB-System) und in Deutschland Qualität und Sicherheit (Q&S) sind Vorbedingungskriterien für die Einbeziehung auf Lieferantenlisten.

Die Qualitätsmanagementsysteme teilen ein allgemeines Element, sie definieren einen Rahmen, nach dem eine Firma Qualitätsmanagementsysteme errichten kann, um gleichbleibende Produkte und Produktionsprozesse einer definierten Qualität zu ermöglichen und durchzuführen.

GMP

Qualitätssicherungssysteme umfassen grundlegende Elemente, Schritte oder Verfahren, nach denen das Qualitätsmanagementsystem errichtet wird. Diese grundlegenden Elemente sind im GMP enthalten und es umfasst die relevanten Handlungsempfehlungen und Anwendungsorientierung der Aktivitäten. GMP kann verschiedene „gute Praxis“ sein (gute fachliche Praxis, gute Hygiene Praxis, usw.). Ein Merkmal des GMP ist es, das die meisten Tätigkeiten, die anfallen Routinetätigkeiten sind, welche wenig zur Verbesserung eines Unternehmens beitragen im Vergleich zu den Anforderungen von ISO 9000 (Abbildung 1). GMP ist ein dynamischer Begriffe, der sich im Zuge der Entwicklung ändert. Das GMP verändert

und entwickelt sich mit dem technischen Fortschritt und mit der Forschungsarbeit, die in die Praxis umgesetzt wird. Mindeststandards des GMP sind verschiedene je nach Land oder Bundesland. Dies ist vor dem Hintergrund der Vielfalt an Produktionssystemen und der Vielfalt, an natürlichen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Standortbedingungen zu sehen.

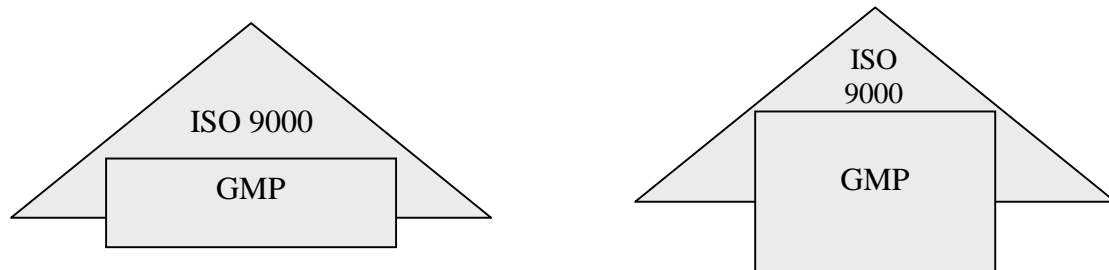


Abbildung 1: Beziehung GMP und ISO 9000.

HACCP

Es ist ein bedeutendes gesundheitliches Konzept, das zum Ziel hat die Lebensmittelhygiene sicherzustellen, beizubehalten und zu verbessern. Der Fokus liegt auf einzelnen Verarbeitungsschritten durch die Identifizierung, Bewertung und Beherrschung, von möglichen Gesundheitsgefahren für den Konsumenten. Obwohl auf landwirtschaftlichem Niveau das HACCP nicht obligatorisch ist, spielt der Agrar Erzeuger eine wichtige Rolle, weil er hauptsächlich die Verantwortlichkeit der Nahrung hat (NOORDHUIZEN et al., 1997). Zwecks eines gesunden Produktes muß er für die Nachfolgenden ein hohes Niveau anbieten. HACCP ist ein wichtiger Teil des Qualitätsmanagements und hat Verfahren nach der DIN EN ISO 9000-Series, die integriert werden können.

Q & S

Dieses Qualitätssicherungssystem ist ein Konzept welches über ein wirksames Sicherungssystem die gesamte Fleischkette (Rind- und Schweine) kontrolliert. Q & S hilft den Verbrauchern zu wissen woher das Fleisch kommt, wie die Tiere gehalten, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet wurden und außerdem garantiert es auch die Beachtung des Tier und Umweltschutzes beim Produktionsprozess. Q & S und HACCP sind verbunden weil sie mehrere gleiche Verordnung wie Tierhygiene, Tierschutz, Tiergesundheit oder der Code „guten hygienischen Praxis“ nutzen (BUDDE et al., 2002).

ISO 9000

Ziel der ISO 9000:2000 ist die Anwendung eines prozessorientierten Ansatzes. Alle Tätigkeiten werden als Prozesse angesehen, die eine Eingabe und ein Ergebnis haben, sei es innerhalb der Organisation, an Schnittstellen mit externen Kunden oder auswärts. Die Zertifizierung und die Qualitätsaudits von ISO 9000 besagen, dass die Unternehmen die minimalen Anforderungen der Standards erzielt haben. Die Betriebe im Agrarsektor haben ISO 9000 eingeführt weil interne Beweggründe wichtig waren und auch um ihre Leistungsfähigkeit zu erhöhen. ISO 9000 ist eine Grund für die Strukturanpassung der Integration des Qualitätsmanagementsystems (CAMPBELL, 2001).

3 Integrierter Managementsysteme

Zukünftig verlangt der Verbraucher von den Produkten Nahrungsmittelsicherheit, umweltschonende Erzeugung und hohe Qualität, deshalb haben die Qualitätssicherungssysteme eine bedeutende Auswirkung auf die Wettbewerbsstrategie (MEUWISSEN et al., 2002). In der Integration von Managementsysteme spielt die Prozessorientierung eine große Bedeutung. Die einzelnen Verfahren zur Sicherung eines Qualitätsmanagements im Unternehmen wie, die Standards der Qualitäts und Lebensmittelsicherheit haben allgemeine Organisationsrichtlinien, Prozeduren zur Dokumentenstruktur und zur Durchführung eines Audits. Diese allgemeinen Prozeduren bilden die Möglichkeit ein Integriertes Managementsystem zu entwickeln. GMP gründet das Fundament des Qualitätsmanagementsystems und ist ein nützlicher Ausgangspunkt um andere Qualitätsmanagementsysteme zu erstellen. Wenn man ein vorhandenes und wirkungsvolles GMP- Programm hat. Kann man einfacher andere Qualitätsmanagementsysteme einführen (Abbildung 2).

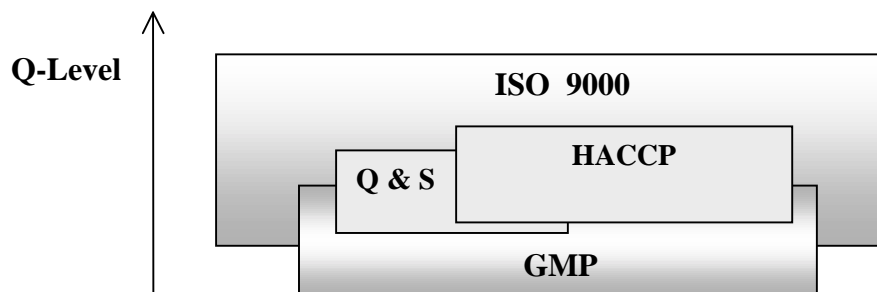


Abbildung 2: Integration Qualitätsmanagementsystem.

Ein Beispiel für die Gemeinsamkeiten, zwischen HACCP und ISO 9000 gibt Tabelle 1 wieder.

Tabelle 1: Vergleich zwischen HACCP und ISO 9000:2000.

| HACCP | DIN EN ISO 9000:2000 |
|---|--|
| 1: Durchführung einer Gefahren- und Risikoanalyse | Kap 5: Verantwortung der Leitung Kap 6: Management der Ressourcen Kap 7: Produktrealisierung |
| 2: Festlegung kritischer CCP'S | Kap 6: Management der Ressourcen Kap 7: Produktrealisierung |
| 3: Festlegung kritische Grenzwerte | Kap 6: Management der Ressourcen |
| 4: Durchführung planmäßiger Prüfungen zur Überwachung der Grenzwert | Kap 8: Messung, Analyse und Verbesserung |
| 5: Festlegung von Korrekturmaßnahmen | Kap 5: Verantwortung der Leitung Kap 8: Messung, Analyse und Verbesserung |
| 6: Überprüfung des HACCP-System auf Funktion | Kap 8: Messung, Analyse und Verbesserung |
| 7: Erstellung einer Dokumentation | Kap 4: Qualitätsmanagementsystem |

Der HACCP-Koordinator kann die ähnlichen Verantwortlichkeiten haben, wie der Qualitätsbeauftragte des ISO 9000, die bei der Steuerung oder der Qualitätskontrolle angewandt werden müssen. HACCP stellt den Prozess, Eingänge zum Prozess fest, und es müssen Flussdiagramme entwickelt werden. ISO 9000 fordert, dass der Prozess im Qualitätssicherungssystem innerhalb des Bereichs festgestellt wird und genau geschildert, zusammen mit Verantwortlichkeiten und Qualitätsplänen. HACCP kennzeichnet CCP`s und ISO 9000 kennzeichnet Verfahrenskontrollen mit passenden Massnahmen, die an der Steuerung jedes Gefahrenpunktes oder an der Steuerqualität angewendet werden müssen. Beide, haben ein wirkungsvolles Korrektiv und vorbeugende Tätigkeiten im System, sie müssen überwacht und auditiert werden, und überprüfen daß die Anforderung des Systems erfüllt sind. Schließlich erfordern ISO 9000 und HACCP die Kontrolle und Dokumentation des Verfahrens (NEWSLOW, 2001).

4 Zusammenfassung

Die Qualitätsmanagementsysteme haben im Landwirtschaftssektor große Bedeutung, weil auf Qualität und Sicherheit in der Nahrungsmittelproduktion immer mehr Wert gelegt wird. Tabelle 2 stellt die gemeinsame Aspekte der vorgestellten Managementsysteme dar.

Tabelle 2: Gemeinsame Aspekte des Qualitätsmanagementsysteme.

| | |
|-----------------|---|
| GMP | Organisatorischen routinemäßige eines spezifischen Sektors. |
| HACCP | Besteht in 7 Grundsätzen um die Lebensmittelhygiene sicherzustellen durch Identifizierung, Bewertung und Beherrschung, von möglichen Gesundheitsgefahren für den Konsumenten. |
| Q&S | Konkrete Anforderungen in jede Stufen des Fleisch-Produktionsprozesses um die Qualitätssicherung zu garantieren. |
| ISO 9000 | Ist ein Leitfaden bzw. Vorgabe, die sich eine Unternehme selbst gibt um ihre Ziele zur Verbesserung der Kundenanforderungen zu erfüllen. |

5 Literatur

- BUDE, F. J.; RICHARD, A. (2002): Qualität und Sicherheit. Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH, München.
- CAMPBELL, I. (2000): Kommentar zur neuen ISO 9001:2000, WEKA Fachverlag für technische Führungskräfte GmbH, Augsburg.
- Meuwissen, M.P.M., Velthuis, A.G.J., Hogeveen, H. (2002): Traceability and certification in the supply chain. In: Proceedings of the Workshop "New Approaches to Food Safety Economics", 14-17/04/02, Wagening.
- NEWSLOW, D. L. (2001): The ISO 9000 quality system: applications in food and technology. Wiley-Interscience, New York.
- NOORDHUIZEN, J. P. T. M.; FRANKENA, K.; WELPO, H.J. (1997): Applying HACCP Principles to Animal Health Care at Farm Level. In: Schiefer, G. & Helbig, R. (Hrsg) Proceedings of the 49th Seminar of the European Association of Agricultural Economists (EAAE). Bonn: S. 105-113.