

Qualitätssysteme der Agrar- und Ernährungswirtschaft - Vorteile einer integrierten Dokumentation

Stephanie Krieger; Gerhard Schiefer

Professur für Unternehmensführung, Organisation und Informationsmanagement
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Meckenheimer Allee 174
D-53115 Bonn
st.krieger@uni-bonn.de;
schiefer@uni-bonn.de

Abstract: Quality management is of paramount importance in all stages of the agri-food production and process chain. The approach of quality management has been changed in the past years due to the effects of globalisation, numerous deficits in food safety and the legislative such as the new European regulation 178/2002 concerning food safety. This article will give an analysis of the documentation requirements of quality systems. In addition it will describe the advantages of an integrated formulation.

1 Einleitung

Die Produktion und Herstellung von qualitativ hochwertigen Produkten ist für die Agrar- und Ernährungswirtschaft keine neue Entwicklung. Seit den vermehrten Defiziten in der Lebensmittelsicherheit wie BSE, der Maul- und Klauenseuche sowie des Nitrophen-skandals hat sie jedoch erhöhte Aktualität erlangt und der Nachweis der Qualitätsfähigkeit der Unternehmen wird verlangt. Diese Entwicklung zeichnet sich schon seit Jahren durch eine zunehmende Entwicklung von Qualitätssystemen durch zuständige Behörden, Industrie, Instituten und Verbänden ab. Diese Systeme erfreuen sich keiner gegenseitigen Anerkennung. Unternehmen, die an mehrere Kunden liefern und mehrere Standards erfüllen müssen, stehen sich somit dem Problem gegenüber, sich mit mehreren Standards auseinander zu setzen, diese im Unternehmen umzusetzen und sich nach mehreren Systemen auditieren bzw. zertifizieren zu lassen. Da die Anforderungen dieser Systeme Gemeinsamkeiten aufzeigen, wird im Folgenden die Konzeption von Integrationsmodellen für das Qualitätsmanagement in Produktionsketten erörtert, wobei der Schwerpunkt auf eine integrierte Dokumentation gelegt wird.

2 Qualitätssysteme und ihre Dokumentationsanforderungen

2.1 Ausgangssituation

Die Entwicklung von Qualitätssystemen erfolgte in den letzten Jahren zum einen durch Forderungen des Handels und zum anderen durch Initiativen der Industrie, Politik und Verbänden. Beispiele von stufenübergreifenden Qualitätssystemen sind das Qualität und Sicherheit (Q+S) System und das Qualitätsmanagement (QM) Milch in Deutschland, die integrale Kettenbeherrschung (IKB) und die Kettenqualität Milch (KMM) der Niederlande, das Danish Guarantee in Dänemark, Certus und die integrale Kette Milch (IKM) in Belgien, das Label Rouge in Frankreich sowie der Little Red Tractor in Großbritannien. Des Weiteren gibt es Qualitätssysteme, die zur Sicherung nur einer speziellen Stufe der Agrar- und Ernährungswirtschaft eingesetzt werden. Diese sind unter anderem die Basisqualität (Management) BQ(M), die Anforderungen an den Druschfruchtsektor stellt, und die Good manufacturing practice der Niederlande und Belgien mit Anforderungen für den Futtermittelsektor (siehe Abbildung 1).

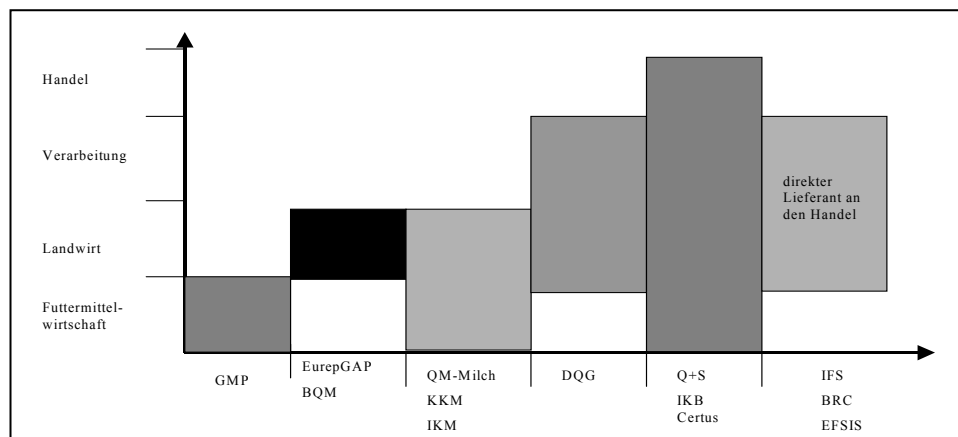


Abbildung 1: Auswahl an Qualitätssystemen der jeweiligen Stufe (eigene Darstellung)

Neben der Entwicklung von stufenübergreifenden Qualitätssystemen, erfolgten vom Einzelhandel Forderungen an die Prozessorganisation und an das Prozessmanagement der Zulieferer, die als Standards formuliert wurden; zu ihnen gehören der British Retailer Standard (BRC), der International Food Standard (IFS), der European Food Safety Inspection Service (EFSIS) und das EurepGAP.

Der BRC Standard ist eine technische Norm für Lieferanten von Eigenmarkenprodukten und wurde vom Handel geschaffen, um Hygiene und Qualität der Anlieferer zu überprüfen. Dieser Standard lehnt sich deutlich an die Qualitätssysteme ISO 9000, HACCP und GMP an [K02]. Der International Food Standard (IFS) ist ein deutsches Pendant zum British Retailer Standard und ist seit dem 14.02.2003 von der Global Food Safety Initiative anerkannt. Im März 2004 ist die vierte Version des IFS Standards veröffentlicht worden. Veränderungen sind unter anderem in den Bereichen der Kennzeichnung allergener und im Umgang mit gentechnisch veränderten Inhaltsstoffen

zu verzeichnen [NN04a]. Der EFSIS-Standard ist der Vorreiter von BRC und hat bis auf wenige Ausnahmen identische Anforderungen wie der BRC-Standard.

Das EurepGAP ist ein Zertifikat, das im Jahr 1997 speziell für den Obst- und Gemüseanbau entwickelt wurde. Die Kriterien, die für eine Zertifizierung erfüllt werden müssen, sind Sicherung einer einwandfreien Produktion, Reduzierung von Pestiziden, Durchführung eines integrierten Crop Managements, Sicherung der natürlichen Ressourcen, Umwelt und Gesundheit sowie die Anwendung eines Rückverfolgbarkeits-systems für die Produktion. Seit dem Jahr 2004 findet das EurepGap auch in den Bereichen Tier, Getreide und Transport Anwendung [NN04b].

2.2 Integrierte Dokumentation

Wie im vergangenen Jahr in einer Umfrage zum Thema „Kosten und Nutzen von Qualitätsmanagementsystemen in der Ernährungsindustrie“ der Universität Bonn ermittelt wurde, ist bei der Betrachtung der Kosten, die bei der Durchführung von Qualitätssystemen anfallen, deutlich zu erkennen, dass die Unternehmen die meisten qualitätsbezogenen Kosten im Bereich der Qualitätsmanagementdarlegung sehen (siehe Abbildung 2).

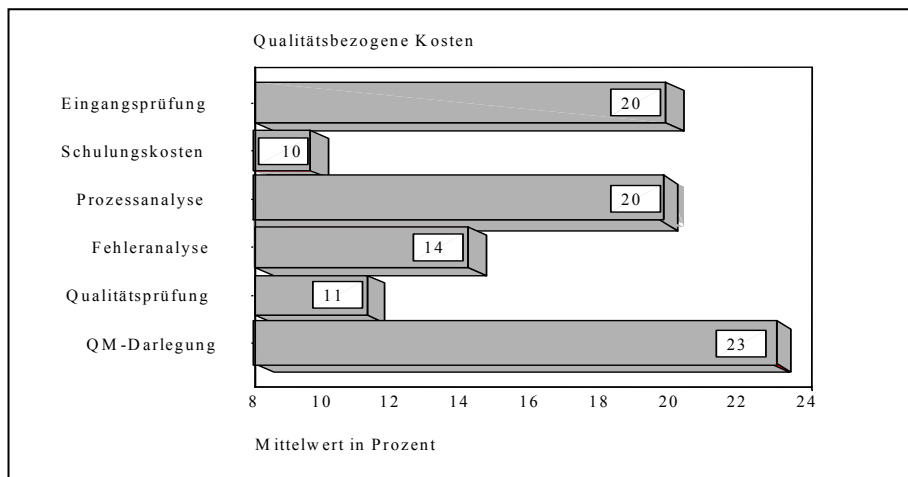


Abbildung 2: Aufteilung an qualitätsbezogenen Kosten [BK04]

Die Dokumentationsanforderungen der Qualitätssysteme zeigen jedoch Gemeinsamkeiten auf, wodurch sich bei der Durchführung mehrerer Qualitätssysteme der Darlegungsaufwand verringern kann, wodurch eine Kostenreduzierung folgen kann. Dieses soll im nächsten Schritt an Hand eines Fallbeispiels erläutert werden. Liefert eine Mühle ins Q+S System, als auch in die Niederlande als Teilnehmer des GMP Systems und direkt an den Handel, so kann die Forderung der Erfüllung folgender Qualitätssysteme: Q+S, GMP 13, IFS und BRC der Mühle auferlegt werden. Darüber hinaus kann die Durchführung des HACCP-Konzepts sowie der ISO 9000 Norm im Unternehmen erfolgen. Die Tabelle 1 zeigt einige Schnittpunkte der einzelnen Systeme auf. So wird von den beispielhaft dargestellten QM-Systemen jeweils ein HACCP-Plan gefordert. Dieser ist

bei einmaliger Ausfertigung für alle Systeme bei der neutralen Kontrolle vorzeigbar. Schulungsunterlagen werden von GMP 13, IFS und BRC gefordert, wobei in diesem Fall gemeinsame Hygieneschulungen sowie separate Schulungen zum jeweiligen Qualitätssystem für jedes Programm vorliegen müssen. Des Weiteren wird ein Schädlingsbekämpfungsplan von diesen drei Systemen verlangt. Weitere Gemeinsamkeiten des Q+S und BRC-Systems sind die Forderungen eines dokumentierten QM-Systems bzw. der ISO 9000 oder GMP. Somit kann eine integrierte Dokumentation zu einem deutlichen Dokumentationsaufwand führen.

Qualitätssysteme Kriterien	Q+S	GMP 13	IFS	BRC
HACCP	- Forderung von HACCP	- Forderung von HACCP	- Forderung von HACCP	- Forderung von HACCP
ISO 9000	- Zertifizierung nach ISO 9000 oder GMP	- keine Zertifizierung	- Aufbau nach der ISO 9000, jedoch keine Zertifizierung	- keine Zertifizierung
Dokumentationsanforderungen	- HACCP-Plan - ISO 9000 oder GMP +	- HACCP-Plan - Schulungen - Schädlingsbekämpfungsplan	- HACCP-Plan - Schulungen - Schädlingsbekämpfungsplan	- HACCP-Plan - Schulungen - Schädlingsbekämpfungsplan - QM-System

Tabelle 1: Fallbeispiel: Qualitätssysteme einer Mühle [K04]

3 Zusammenfassung

Der Beitrag verdeutlicht, dass in den letzten Jahren eine vermehrte Entwicklung von Qualitätssystemen stattgefunden hat, die in Unternehmen Anwendung finden. Der Hauptkostenfaktor dieser Qualitätssysteme wird in den Unternehmen im Bereich der Dokumentation gesehen. Um diesen Kostenpunkt zu verringern, kann in einem Unternehmen, in dem mehrere Qualitätssysteme durchgeführt werden, eine integrierte Dokumentation hilfreich sein.

Literaturverzeichnis

- [BK04] Beyer, J.; Krieger, St.: Sinnvoller Aufwand: QM-Systeme erhöhen im Lebensmittelbereich den wirtschaftlichen Erfolg. In: Lebensmitteltechnik 5/04, LT Food Medien Verlag GmbH, Hamburg, 2004; S. 66-67
- [K02] Krieger, St.: Qualitätssysteme der Agrar- und Ernährungsindustrie. B-02/4, ILB-Verlag Bonn
- [K04] Krieger, St.: Qualitätssysteme des Getreidesektors – Ein Überblick-. B-04/2, ILB-Verlag Bonn
- [NN04a] HDE, FCD: International Food Standard: Standard zur Beurteilung von Eigenmarkenlieferanten. Version 4
- [NN04b] EurepGAP. www.eurep.org