

Belegstempel

# Die Molkerei-Zeitung

48. Jahrgang — Nummer

**15**

31105 Hildesheim, den 22. Juli 1994

# Milchwirtschaftlicher Kalender

## Seminare und Lehrgänge des KIN

Das Institut für Lebensmittelkonservierung KIN e.V., Wasbeker Str. 324 in 24537 Neumünster, bereitet folgende Seminare vor:

6. bis 7. 10. 1994:

### Hygienemaßnahmen und -kontrollen

- Hygieneverordnung,
- Lebensmittelverderb und -vergiftung,
- Prinzip der Reinigung und der Desinfektion,
- Sicherheitsmaßnahmen beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln,
- Organisation und Umsetzung von Hygienemaßnahmen,
- Reinraumtechnik,
- Schädlingsbekämpfung,
- Kontrolle,

7. bis 8. 11. 1994:  
*Trocknen von Lebensmitteln*

- staubfreie Pulvertechnologie,
- Walzen-, Sprüh-, Wirbelbett-, Gefrier-, Mikrowellen-, Vakuum-, Heißluft-, Band-, Schaufeltrocknung,
- Wirtschaftliche Betrachtungen,
- spezielle neue Verfahren: z. B. Mikrowellen-Vakuum-Konventionstrocknung

28. bis 29. 11. 1994:  
*Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbetrieb*

- Hygiene-Verordnung,
- Ziel und Zweck von Reinigung und Desinfektion,
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- Applikationstechniken mit Demonstration,
- Reinigungsfreundlichkeit von Materialien und Anlagen (EG-Richtlinie),

Eko Trei, Seebeckstr. 5 in 27624 Bederkesa, der am 1.8. 1994 seinen 82. Geburtstag begeht.

Heinz Romann, Hartmannstr. 1 in 30559 Hannover, der am 2.8. 1994 seinen 77. Geburtstag begeht.

Herbert Burgdorf, Birkenweg 3 in 37154 Northeim, der am 6.8. 1994 seinen 74. Geburtstag feiert.

Herbert Brede, Osterfelddamm 12 in 30627 Hannover, der am 8.8. 1994 seinen 91. Geburtstag begeht.

Erwin Hegenbart, Am Sportplatz in 37127 Niemental, der am 9.8. 1994 seinen 75. Geburtstag feiert.

Dorothea Marcks, Gartenstr. 50 A in 27404 Zeven, die am 13.8. 1994 ihren 90. Geburtstag begeht.

# **„Wer nicht mit der Zeit geht, der geht mit der Zeit“ — „Qualitätsmanagement in der Milchwirtschaft“ —**

Von Dipl.-Ing. Univ. Jürgen Steinmaßl, staatl. gepr. Fleischtechniker, Metzgermeister, REFA-Sachbearbeiter, Ostexperte für die Nachfolgestaaten der Sowjetunion, Taching am See

Die Milchwirtschaft in Deutschland, vertreten durch rund 360 Betriebe, steht vor neuen, großen Herausforderungen. Jeder, der die Zeichen der Zeit heute nicht erkennt, wird in den kommenden Jahren vom EU-Binnenmarkt verschwinden. Diese Prophezeiung richtet sich vor allem an die Ewiggestrigen, die nicht wahrhaben wollen, daß in den letzten 15 Jahren bereits mehr als 3000 Milchbetriebe aus der Branche ausgeschieden sind. Die negative Tendenz ist — nicht zuletzt durch die Milchhygiene-Richtlinie — weiter anhaltend.

Das Schlüsselwort für eine zumindest mittelfristig gesicherte Zukunft in der Milchwirtschaft lautet „Total Quality“ und beinhaltet ein umfassendes Qualitätsmanagement. Betrachtet man allerdings die Reaktionen der deutschen Milchwirtschaft, so ist festzustellen, daß sich die meisten Betriebe scheinbar in einem Dornröschenschlaf befinden. Nicht einmal 2 Prozent

seinen Betrieb nicht zu zertifizieren, denn zeitgemäßes Qualitätsmanagement trägt entscheidend zur Zukunftssicherung des Unternehmens bei. In wenigen Jahren wird nicht mehr die richtige Produktpalette allein ein Unternehmen wettbewerbsfähig machen; die Einhaltung der geforderten Qualitätsnormen und deren lückenlose Dokumentation wird ebenso von elementarer Bedeutung sein.

## **Warum ist die Einführung eines Qualitätsmanagements wichtig?**

Die Forderungen der Konsumenten nach Milch und Milchprodukten zu noch günstigeren Preisen auf einem hohen Qualitätsniveau und unter Berücksichtigung aller Umweltaspekte können langfristig nur durch den Aufbau eines funktionierenden Qualitätsmanagementsystems befriedigt werden. Eine Zertifizierung nach ISO 9000 kann auf der Verbraucherseite wesentlich zur Vertrauensbildung beitragen.

die Unternehmen der deutschen Milchindustrie ein wichtiger strategischer Wettbewerbsfaktor, der allen zertifizierten Betrieben einen Vorsprung gegenüber der Konkurrenz ohne Zertifikat verschafft. Die Vorteile für den Betrieb äußern sich in einem verbesserten Firmenimage, das zur Erschließung neuer Absatzquellen genutzt werden kann, in einer mittelfristigen Senkung der Fehlerkosten, die dem gegenwärtigen Kostendruck entgegenwirken und in einem Motivationsschub bei den Mitarbeitern. Damit sind die Vorteile eines Qualitätssicherungssystems jedoch noch nicht vollständig aufgeführt.

Eine durchdachte Qualitätsphilosophie nach ISO 9000, als Element der Unternehmensphilosophie, stärkt die Position des Unternehmens vor dem Gesetzgeber. Das Lebensmittelrecht, vor allem jedoch die Produkthaftung und die EG-Richtlinien sind die passenden Schlagworte auf diesem Sektor. Nach dem seit dem 1. Januar

## Qualitätsmanagement

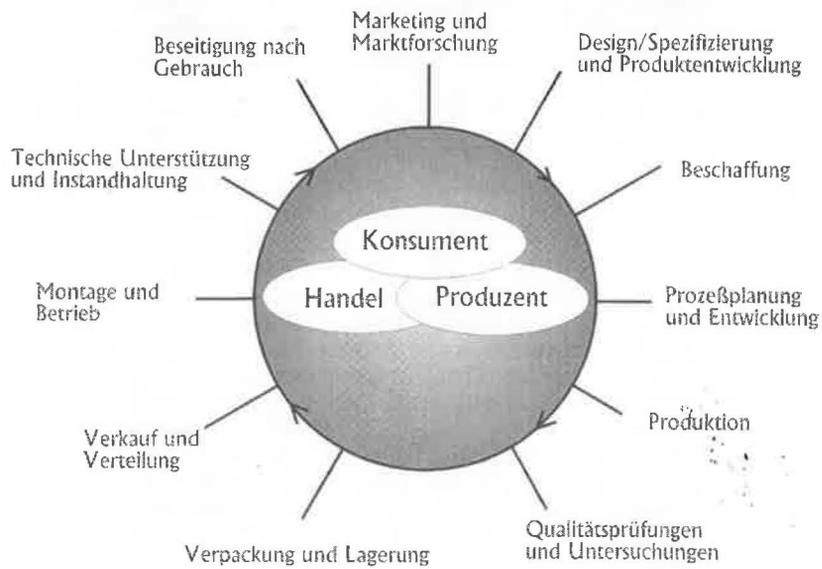
---

vorbeugend ausgerichteten Qualitätsüberprüfung haben. Nur mit Hilfe eines Qualitätsmanagement-Systems ist es systema-

ten handelt es sich dabei um DIN ISO 9000 bis DIN ISO 9004. DIN ISO 9000 kann als Leitfaden zur Auswahl und

ISO 9002 findet häufig im Bereich Transport und Logistik seine DIN Anwendung. ISO 9000 bezieht sich ausschließlich auf

Abbildung 3. Der Qualitätskreis nach DIN ISO 9004



### 3. Vertragsüberprüfung

Dieses Qualitätssicherungselement regelt die Schnittstellen zwischen dem Auftraggeber/Kunden und Lieferanten. Verträge sollten demnach nur abgeschlossen werden, wenn deren Erfüllbarkeit überprüft und hinreichend abgesichert ist. Die Vertragsüberprüfung umfaßt vier Kriterien.

- Wie wird vom Lieferanten sichergestellt, daß die vertraglichen Bedingungen festgelegt und angemessen dokumentiert sind?
- Welche Regelungen werden getroffen, für den Fall, daß Abweichungen zwischen den Forderungen des Auftraggebers und dem Produkt auftreten?
- Wie wird die Fähigkeit zur Erfüllung der Vertragsbedingungen durch den Lieferanten nachgewiesen?
- Werden die Unterlagen über durchgeführte Vertragsüberprüfungen wie gefordert aufbewahrt?



sen zur Kennzeichnung, Dokumentation, -ung ist sicherzustellen. Alle Qualitätsauf- maßnahmen, umfangreiche Feedbacks

## Qualitätsmanagement

---

durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, daß im Rahmen des Kundendienstes Qualitätsmanagements im eigenen Betrieb aus diesen und jenen Gründen nicht durchgeführt wird. Der nächste Schritt beinhaltet die Ernennung eines Qualitätsbeauftragten.

**Abbildung 5. Qualitätsausprägungen eines Unternehmens**



zertifiziert. Zu diesem Zeitpunkt sollte feststehen, ob das Projekt mit oder ohne einen externen Berater durchgeführt werden soll. Für einen Berater spricht dessen aktueller Erfahrungsschatz bei der konzeptionellen Planung und Durchführung. Beispiele belegen allerdings, daß auch ohne Beratereinsatz ein funktionierendes Qualitätsmanagementsystem aufgebaut werden kann. Entscheidend sind hierbei sicher die eigenen Personalressourcen hinsichtlich Qualität und Quantität sowie die Leistungsbereitschaft der Teammitglie-

derung zu erstellen. Ein Zeithorizont von ein bis zwei Jahren bis zur Zertifizierung ist üblich.

Der weitere Projektverlauf ist sinnvollerweise zeitgleich in drei Linien zu teilen. Eine Linie betrifft die Schulung der Mitarbeiter, die Zweite betrifft die eigentliche Projektarbeit und die dritte Linie beschreibt die Zusammenarbeit mit der Zertifizierungsstelle.

Die Grundüberlegung beim Schulungssek-

rensanweisungen hinzu, jede mit einem Umfang von 5-6 Seiten. Umfangreicher wird der Bereich der Arbeitsanweisungen. Er hängt unter anderem von der Produktpalette des Betriebes ab.

Nachdem die drei Phasen zur Erstellung der Dokumentation einschließlich Laufkarten, Checklisten und Ablaufplänen erstellt wurde, kommt es zu Testläufen, bei denen das System kontinuierlich optimiert wird, um in der täglichen Betriebspraxis zu bestehen. In der nächsten Projektphase werden die internen Audits durchgeführt, deren Ergebnisse zu einer erneuten Feinabstimmung des Systems führen.

Die dritte Linie beschreibt die Zusammenarbeit mit der Zertifizierungsstelle. Die erste Aufgabe in diesem Zusammenhang ist die Auswahl einer geeigneten Zertifizierungsstelle, denn laut DIN E 45020 muß die Zertifizierung des Betriebes von einem unparteiischen Dritten vorgenommen werden. Damit man Betriebe einer bestimmten Sparte zertifizieren darf, ist eine Zulassung bei der Trägergemeinschaft für Akkreditie-

den Lebensmittelbereich sind 10 Zertifizierstellen zugelassen (Stand April 1994). Tabelle 2. faßt die infragekommenden Stellen zusammen.

Es ist empfehlenswert, mit einigen Zertifizierern Kontakt aufzunehmen, um aufgrund der Vergleichsbasis eine Auswahl treffen zu können. In jedem Fall sollten Sie mit der Deutschen Gesellschaft für Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen GmbH (DQS) und dem TÜV CERT.e.V. sprechen, da diese Zertifizierungsstellen in der Lebensmittelbranche über den größten Erfahrungsschatz verfügen. Nachdem ein Zertifizierer ausgewählt wurde, schickt die Zertifizierungsstelle dem Betrieb einen Fragebogen zu, der ausgefüllt zurückgeschickt werden muß.

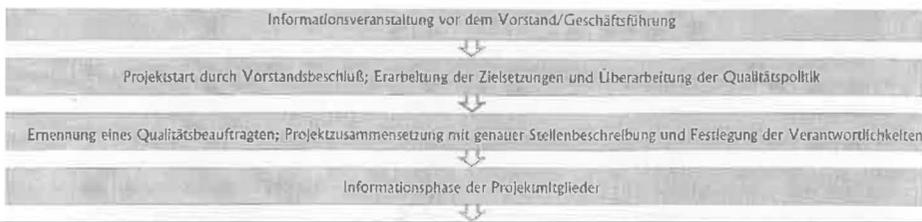
Auf Wunsch des Kunden kann ein Vorgespräch (Voraudit) vereinbart werden, dabei wird der Betrieb durch den Zertifizierer beurteilt. Zu einem geeigneten Zeitpunkt wird das Qualitätsmanagementhandbuch und eventuell die Verfahrensanweisungen

schickt. Ist die Beurteilung positiv, erfolgt das Zertifizierungsaudit im Unternehmen. Sind alle Bedingungen zur Zertifizierung erfüllt, erfolgt die Ausstellung des Zertifikates für einen Zeitraum von drei Jahren. Jeweils nach einem Jahr erfolgt ein Überwachungsaudit. Nach Ablauf von drei Jahren kann die Zertifizierung durch ein Re-Audit regelmäßig um drei weitere Jahre verlängert werden. Nach der Zertifizierung sollte der Betrieb zur Imagesteigerung und um die Öffentlichkeit zu sensibilisieren, in jedem Fall eine Pressekonferenz einberufen. Fortan darf mit dem Zertifikat, das in gewünschter Anzahl ausgehändigt wird, auf allen Werbeträgern — ausgenommen dem Produkt selbst — geworben werden. Abbildung 7. faßt die Vorgehensweise zum Aufbau eines zertifizierungsfähigen Qualitätsmanagements schematisch zusammen.

### **Kosten der Zertifizierung**

In den Aufbau eines zertifizierungsfähigen Qualitätsmanagements muß vor allem sehr viel Zeit investiert werden. In moder-

**Abbildung 7. Vorgehensweise zum Aufbau eines zertifizierungsfähigen Qualitätsmanagements.**



die DLG oder die CMA. Über eine Erweiterung der Norm, die eine Produktzertifizierung einschließt, sollte in jedem Fall nachgedacht werden. Es darf nicht das Ende der Entwicklung sein, daß die Qualität eines Unternehmens durch Institutionen vorgenommen wird, die ihre Kompetenz in einem anspruchsvollen Akkreditierungsverfahren (DIN EN 45012) nachweisen müssen, während die Produktqualität von nicht akkreditierten Stellen vorgenommen