

**NEUE**  
**Fleischerzeitung**

**Amtliches Verbandsorgan des Landesinnungsverbandes Baden-Württemberg**  
**Offizielles Verbandsorgan des Sächsischen Fleischerinnungsverbandes**

Mit Berichten aus den Landesinnungsverbänden Bayern, Thüringen, Hessen, Pfalz, Rheinland-Rheinessen, Saarland und Nordrhein-Westfalen

# „Qualitätsmanagement in der Fleischwirtschaft“

Titel / Autor, Hrsg. / Verlag	Preis (DM)
Das externe Lebensmittelaudit/Gorny/Behr's	89,-
Praxis des Lebensmittelaudits/Gorny/Behr's	89,-

eine ordnungsgemäße Handhabung, eine produktgerechte Lagerung und einen einwandfreien Versand der Produkte (Rohstoffe, Halbfabrikate, Fertigprodukte) sichern. Qualitätsbeeinträchtigungen durch Beschädigung der Verpackung oder Verderb des

litätssichernden Tätigkeiten betraut sind, ordnungsgemäß geschult werden und ausgebildet werden sollen, um über eine ausreichende Qualifikation zu verfügen. Damit die entsprechende Mitarbeiterqualifikation erreicht wird, ist der Schu-

so sind bei der Suche nach Lösungswegen unbedingt die Fachkenntnisse von Chemikern, Mikrobiologen, Technologen und betriebswirtschaftlich orientierten Mitarbeitern einzuholen. Wichtig sind vor allem die exakten Stellenbeschreibungen

durch konkrete Leistungspflichten beschrieben werden.

Im nächsten Schritt wird der Ist-Zustand des Unternehmens bezüglich seiner Geschäftsbereiche und Herstellungsprozesse analysiert und dokumentiert.

Mitarbeiters im Betrieb appellieren, sowie eine kurze Qualitätsmanagementfibel, die DIN ISO 9000 einfach und humorvoll allen Mitarbeitern erklärt. sind geeignete Hilfsmittel, um jeden einzel-

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 Gesell-

Informationsveranstaltung vor dem Vorstand/Geschäftsführung



Projektstart durch Vorstandsbeschuß; Erarbeitung der Zielsetzung

