

Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssysteme in der Land- und Ernährungs- wirtschaft



Information

Impressum:

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL),
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan
Internet: <http://www.LfL.bayern.de>
Institut für Ernährungswirtschaft und Markt (IEM)
Menzinger Straße 54, 80638 München,
eMail: IEM@LfL.bayern.de



Redaktion: Abt. Information, Wissensmanagement, SG Öffentlichkeitsarbeit,
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan,
Tel.: 08161/714092

Text: B. Rother (IEM 2)

Layout: B. Rother (IEM 2)

Druck: Druckerei Steinhardt, Freising

© LfL

Die Beiträge in dieser Information geben die Meinung des Autors wieder.

Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssysteme in der Land- und Ernährungswirtschaft

1.	<i>Qualität</i>	5
2.	<i>Codex Alimentarius</i>	6
3.	<i>Global Food Safety Initiative (GFSI)</i>	7
3.1.	Good Manufacturing/Managing Practise (GMP)	7
3.2.	Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	8
3.3.	Good Agricultural Practice (GAP).....	8
3.3.1.	Kontrolliert-integrierte Produktion (KIP) Neutral kontrollierter Vertragsanbau (KVA)	9
4.	<i>Qualitätsmanagementsysteme</i>	10
4.1.	DIN EN ISO 9000:2000.....	10
4.1.1.	Basisqualität (BQ) / Basisqualitätsmanagement (BQM)	11
4.1.2.	Hopfenring Hallertau	11
4.2.	Total Quality Management (TQM).....	12
5.	<i>Qualitätssicherungssysteme</i>	12
5.1.1.	Qualitätsmanagement Milch (QM Milch)	12
5.1.2.	European Retailer Produce Working Group Good Agricultural Practice (EurepGAP)	13
5.1.3.	International Food Standard (IFS)	14
5.2.	Vertikale Qualitätssicherungssysteme	15
5.2.1.	Qualität und Sicherheit (QS) und Geprüfte Qualität (GQ)	15
6.	<i>Überblick und Analyse</i>	16
7.	<i>Zusammenfassung und Ausblick</i>	18

Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssysteme in der Land- und Ernährungswirtschaft

Qualitätssicherung rückt unter dem Eindruck gesättigter und teilweise krisengeschüttelter Agrarmärkte zunehmend ins Blickfeld und beginnt sich in der Land- und Ernährungswirtschaft in Form von Qualitätssystemen zu etablieren. Qualitätssysteme sind aus internen Sicherungssystemen der lebensmittelverarbeitenden Industrie hervorgegangen und wurden zu Systemen der Qualitätssicherung im Handel weiterentwickelt.

1 Qualität

Qualität ist die anhand von

- vorgegebenen (Qualitätsnormen, Standards),
- vereinbarten (Zielvereinbarungen)

Merkmale (handlungs- oder ergebnisorientiert)

gemessene Eigenschaft

einer Einheit

- eines Produktes/einer Dienstleistung,
- eines Prozesses
- oder einer gesamten Organisation oder Organisationseinheit.

Zu unterscheiden sind Produktqualität und Prozessqualität. Die Produktqualität wird hauptsächlich durch den Nährwert, den Gesundheitswert, den Gebrauchs- und Genusswert bestimmt. Es handelt sich um Eigenschaften, die am Erzeugnis Lebensmittel üblicherweise nachgewiesen und auch kontrolliert werden können.

Die Prozessqualität wird hauptsächlich durch die Art und Auswirkungen des Anbaus einschließlich spezieller Produktions- und Verarbeitungsverfahren und der Tierhaltung, die Beachtung des Tierschutzes, des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bestimmt. Solche Eigenschaften sind in der Regel nicht unmittelbar am Produkt nachweisbar, sie können jedoch produktionsbedingt dokumentiert und kontrolliert werden.

Der heute im Qualitätsmanagement verwendete Qualitätsbegriff geht über die Produkt- und Prozessqualität hinaus und umfasst auch Managementaspekte im Unternehmen (Abb. 1). Nur dann, wenn auch das Management hohen Qualitätsansprüchen gerecht wird, bietet das Unternehmen Gewähr, konstant hohe Qualität zu produzieren und zu liefern. Diese Erweiterung des Qualitätsbegriffs gilt nicht nur für das Total Quality Management (TQM) (siehe 4.2.) sondern auch für Qualitätsmanagementsysteme nach DIN ISO 9000:2000.



Quelle: DGQ

Abb. 1: Systematisches Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft

2 Codex Alimentarius

Im Jahre 1963 haben die Welt-Ernährungsorganisation (FAO) und die Welt-Gesundheitsorganisation (WHO) der Vereinten Nationen die Codex-Alimentarius-Kommission ins Leben gerufen, um internationale Standards für Lebensmittel in einem umfassenden Normenkatalog, dem sogenannten Codex Alimentarius, festzulegen.

Die Codex-Alimentarius-Kommission stellt inzwischen eine Vielzahl von Normvorschlägen und Definitionen in bezug auf Lebensmittel („CODEX STAN“) zur Verfügung. Daneben bemüht sie sich um die Festlegung von Grundsätzen der Hygieneanwendung im Lebensmittelbereich sowie um die Schaffung der Grundlagen für eine nachhaltige Landwirtschaft ("sustainable agriculture").

Die Codex-Standards enthalten Anforderungen, die dem Verbraucher ein gesundheitlich unbedenkliches, unverfälschtes und ordnungsgemäß gekennzeichnetes Lebensmittel garantieren soll. Sie werden nach einem definierten Schema ausgearbeitet, das in folgende Rubriken unterteilt ist:

- Bezeichnung des Standards
- Geltungsbereich
- Beschreibung des Lebensmittels
- wesentliche Faktoren der Zusammensetzung und Qualität
- Zusatzstoffe
- Kontaminanten
- Hygiene
- Gewichte und Maße
- Kennzeichnung und Analyse
- Probenahmeverfahren.

Da es sich bei den Codex-Alimentarius-Normen, ähnlich wie bei den UN/ECE-Normen (Handelsnormen, die zur Erleichterung des internationalen Warenverkehrs mit frischem

Obst und Gemüse sowie Trockenfrüchten und Nüssen von der Wirtschaftskommission für Europa (UN/ECE) erarbeitet wurden), lediglich um rechtlich unverbindliche Regelungsvorschläge handelt, dürfen diese Normen und die darin enthaltenen Klassifizierungen innerhalb der Europäischen Gemeinschaft nicht im Rahmen der Produktkennzeichnung verwendet werden.

3 Global Food Safety Initiative (GFSI)

Im Mai 2000 wurde die Global Food Safety Initiative (GFSI) gestartet, die vom CIES – The Food Business Forum – koordiniert und vom Food Marketing Institute (FMI) unterstützt wird. Die Prioritäten der Initiative sind:

- die Realisierung eines Referenzsystems für weltweite Lebensmittelsicherheit
- die Entwicklung und Umsetzung eines internationalen Frühwarnsystems
- die Förderung der Kooperation zwischen der weltweiten Ernährungswirtschaft und staatlichen sowie staatsübergreifenden Einrichtungen und Aufsichtsbehörden
- die Vermittlung der Initiative an alle Beteiligten und die Förderung der Verbraucherverziehung.

Es wurden „Schlüsselkriterien“ aufgestellt, an denen bestehende Lebensmittelsicherheitsstandards künftig gemessen werden. Die Schlüsselkriterien sind: Gute fachliche Praxis für **Herstellung (GMP)**; minimaler Qualitäts- und Sicherheitsstandard), **Landwirtschaft (GAP)**; Minimierung von biologischen, chemischen und physikalischen Rückständen), **Hygiene (GHP)**; präventive, betriebshygienische und mikrobiologische Maßnahmen), **Distribution/Transport (GDP)**; sicherer und angemessener Transport von Lebensmitteln, Tieren bzw. Rohstoffen), das Konzept der Hazard Analysis and Critical Control Points (**HACCP**) sowie Lebensmittelsicherheitsmanagementsysteme.

3.1 Good Manufacturing/Managing Practise (GMP)

Die „Good Manufacturing/Managing Practise“ („Gute Herstellungspraxis“) ist der Teil von Qualitätssicherung, der sicherstellt, dass Produkte gemäß geeigneter Qualitätsstandards reproduzierbar hergestellt und geprüft werden, damit sie für den beabsichtigten Einsatzzweck geeignet sind. Es gibt zwar international kein verbindliches Regelwerk und keine Rechtsgrundlage der „Guten Herstellungspraxis“, trotzdem gilt sie als Basis für viele Qualitätssysteme. Die teilnehmenden Betriebe müssen ein GMP-Handbuch erstellen und werden von einer unabhängigen Prüfstelle zertifiziert.

Die „Gute Herstellungspraxis“ enthält Richtlinien über

- Rohstoffe
- Packmittel
- Fabrikationsgebäude
- Produktionsanlagen
- Verfahrenstechniken (Maschinen)
- Herstellungsprozesse
- Hygiene
- Prüfungen und Kontrollen
- Dokumentationen

Der GMP-Standard für Tierfutter wurde Anfang der neunziger Jahre durch den niederländischen Marktverband Tierfutter entwickelt. Er stellt eine Kombination der Anforderun-

gen an ein Qualitätsmanagementsystem entsprechend der DIN EN ISO 9001 mit spezifischen Hygienemaßnahmen für Produktion, Handel und Transport von Mischfutter, Futtermittelkomponenten, Vormischungen und Zusatzstoffen dar. Ende der neunziger Jahre wurde der GMP-Standard um die Prinzipien des HACCP-Systems zum GMP 02 (früher GMP⁺) ergänzt. GMP 02 wird auf die gesamte Kette vom Rohstoffproduzenten bis zum Transportunternehmer und zum Viehhalter ausgedehnt.

3.2 Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

HACCP ist ein betriebliches Eigenkontrollsystem zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsrisiken und in der Lebensmittelindustrie seit 1997 durch die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) verpflichtend vorgeschrieben. HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) beschreibt eine systematische Methode zur Analyse eines Produktionsverfahrens auf einzelbetrieblicher Basis zur Identifizierung und Bewertung potenzieller Risiken für die Produktqualität und –sicherheit. Ziel ist es, vorbeugend eine adäquate Kontrolle dieser möglichen Gefährdungen zu ermöglichen.

Alle lebensmittelverarbeitenden Betriebe müssen an kritischen Kontrollpunkten (*Critical Control Points, CCPs*) des Herstellungsprozesses eine Risikoanalyse (*Hazard Analysis, HA*) erstellen. Dabei kommen sieben Prinzipien zur Anwendung:

- Durchführen einer Gefahrenanalyse
- Identifizierung der „Critical Control Points“ (CCP)
- Fixierung der Grenzwerte
- Definition eines Systems zur Überwachung (Monitoring) der CCP
- Bestimmung von Korrekturmaßnahmen bei einem nicht „unter Kontrolle“ zu haltenden CCP
- Festlegung von Verifizierungsverfahren
- Einführung einer Dokumentation, die alle Vorgänge und Aufzeichnungen berücksichtigt und den HACCP-Prinzipien und deren Anwendung entspricht.

Die Durchführung des HACCP-Konzeptes, das im landwirtschaftlichen Betrieb nicht verpflichtend ist, wird in der Lebensmittelindustrie in Deutschland durch die Lebensmittelüberwachung kontrolliert.

3.3 Good Agricultural Practice (GAP)

Grundsätzlich wird als „Good Agricultural Practice“ (GAP) („Gute landwirtschaftliche Praxis“) das von den Landwirten bei ihrer Landnutzung einzuhaltende ökologische und sicherheitstechnische Schutzniveau bezeichnet.

Die „Gute landwirtschaftliche Praxis“ beinhaltet den Integrierten Pflanzenbau (IPB) und den Integrierten Pflanzenschutz (IPS).

Die wichtigsten Grundsätze der „Guten landwirtschaftlichen Praxis“ sind:

- Standortangepasste Bewirtschaftung
- Schutz von Biotopen
- Erhaltung und Vermehrung der zur Vernetzung von Biotopen erforderlichen Landschaftselemente (Erhaltung von Saumstrukturen (Hecken und Feldraine) und Trittsteinbiotopen)
- Ausgewogene Tierhaltung
- Schutz des Grundlandes

- Erhalt der natürlichen Ausstattung der Nutzfläche
- Schlagspezifische Dokumentation über den Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln

Im acker- und pflanzenbaulichen Bereich ergeben sich aus gesetzlichen Bestimmungen verbindliche Rahmenbedingungen für den Produktionsprozess. Die wichtigsten Gesetze und Verordnungen dazu sind

- Bundesbodenschutzgesetz (BBodSchG)
- Pflanzenschutzgesetz (PflSchG)
- Düngeverordnung (DüngeVO)
- Wasserhaushaltsgesetz (WHG), Landeswassergesetz (LWG)
- Bundesnaturschutzgesetz (BNatSchG)

Auch in der Tierhaltung werden viele Dokumentationen betriebsspezifisch geführt. Dokumentationspflichten ergeben sich u.a. aus:

- der Aufbewahrungsfrist für Medikamentenabgabebelege
- den Nutztierhaltungsverordnungen
- der Verordnung über Anforderungen an Anlagen zum Lagern und Ausbringen von Jauche, Gülle, Festmist und Silosickersaft

Die Kontrolle der Einhaltung der „Guten landwirtschaftlichen Praxis“ ist Sache der Bundesländer. Diese bestimmen, welche Behörde in welcher Form Kontrollen vornimmt.

Als Systeme der „Guten landwirtschaftlichen Praxis“ sind in Bayern die „Kontrolliert-integrierte Produktion“ (KIP) und der „Neutral kontrollierte Vertragsanbau“ (KVA) verbreitet.

3.3.1 Kontrolliert-integrierte Produktion (KIP) Neutral kontrollierter Vertragsanbau (KVA)

Unter „Kontrolliert-integrierter Produktion“ (KIP) bzw. dem „Neutral kontrollierten Vertragsanbau“ (KVA) versteht man die kontrollierte Erzeugung landwirtschaftlicher und gärtnerischer Produkte nach den Grundsätzen des integrierten, umweltgerechten Pflanzenbaus.

In Bayern wurden die Richtlinien für die „Kontrolliert-integrierte Produktion“ (Obst- und Gemüse) und den „Neutral kontrollierten Vertragsanbau“ (Kartoffeln, Getreide, Zuckerrüben und Hopfen) vom Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V. (LKP) Anfang der 90iger Jahre in Anlehnung an die Bundesrichtlinien „Integrierte Produktion“ erarbeitet. Die gesetzliche Basis bildete das Gesetz zur Förderung der bayerischen Landwirtschaft (LwFöG), das 1974 verabschiedet wurde.

Der Maßnahmenkomplex der beiden Systeme umfasst folgende Kernelemente:

- Herkunft
- Anbauvoraussetzungen
- Anbautechnische Maßnahmen
- Ernte
- Lagerung
- Sortierung und Aufbereitung
- Betriebliche Anforderungen
- Kontrolle

- Betriebsanerkennung

Im Gegensatz zur „Kontrolliert-integrierten Produktion“, bei der keine Verträge zwischen Erzeugerbetrieben und Abnehmern erforderlich sind, ist beim „Neutral kontrollierten Vertragsanbau“ die erstaufnehmende Hand der pflanzlichen Erzeugnisse vertraglich eingebunden. Jeder Erzeugerbetrieb, der nach KIP bzw. KVA produziert, wird mindestens einmal jährlich vom LKP überprüft.

Die „Kontrolliert-integrierte Produktion“ (KIP) und der „Neutral kontrollierte Vertragsanbau“ (KVA) könnten eine mögliche Basis für das Qualitätssicherungssystem „International Food Standard“ (IFS) darstellen. IFS fordert auf landwirtschaftlicher Stufe die Erzeugung nach der „Guten landwirtschaftlichen Praxis“ (GAP), die durch KIP bzw. KVA gewährleistet ist.

4 Qualitätsmanagementsysteme

Qualitätsmanagement bezeichnet das systematische Planen, Umsetzen und Dokumentieren von Tätigkeiten, die bei der Herstellung eines Produktes Einfluss auf die Qualität haben. Qualitätsmanagementsysteme stellen Werkzeuge der Betriebsführung zur markt- und kundenorientierten Ausrichtung des Unternehmens und zur Gewährleistung von Produktqualität und Prozesssicherheit dar.

4.1 DIN EN ISO 9000:2000

Das wesentliche Ziel der ISO 9000-Reihe ist die Schaffung eines national und international gültigen einheitlichen Rahmens für den Aufbau und die Beschreibung von Qualitätsmanagementsystemen. Die Norm ist eine Verfahrens- bzw. Prozessnorm, d.h. sie legt nicht die Anforderungen an die Produkte fest, sondern fordert die Beschreibung der Art und Weise der Produktentstehung. Daher hat sie unabhängig von der Produktkategorie für jeden beliebigen Industrie-, Wirtschafts-, Dienstleistungs- oder Verwaltungssektor Gültigkeit. Die Norm verlangt ein dokumentiertes Qualitätsmanagementsystem.

Die **DIN EN ISO 9000** erläutert die elementaren Grundlagen für Qualitätsmanagementsysteme; Begriffe des Qualitätsmanagements werden definiert und erklärt. Diese Norm dient dem Verständnis und der Unterstützung von Unternehmen bei der Einführung und dem Arbeiten mit Qualitätsmanagementsystemen.

Die **DIN EN ISO 9001** ist die Norm, die Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystem stellt. Sie gliedert sich in folgende Abschnitte:

- Einleitung
- Anwendungsbereich
- Verweise auf andere Normen
- Begriffe
- Qualitätsmanagementsystem
- Verantwortung der Leitung
- Management der Mittel
- Produktrealisierung
- Messung, Analyse und Verbesserung

Die **DIN EN ISO 9004** basiert auf den Grundsätzen der DIN EN ISO 9001. Sie ist ein Leitfaden, der von Unternehmen hinzugezogen werden kann, um die eigene Leistungsverbesserung, aber auch die Zufriedenheit der Kunden zu steigern.

4.1.1 Basisqualität (BQ) / Basisqualitätsmanagement (BQM)

Die Qualitätssicherungssysteme Basisqualität (BQ) und Basisqualitätsmanagement (BQM) wurden 1999 auf Initiative des Landesbauernverbandes Sachsen-Anhalt im Rahmen eines durch das Land Sachsen-Anhalt und die CMA finanzierten und durch die Agrarmarketing-Gesellschaft Sachsen-Anhalt (AMG) aufgelegten Projektes entwickelt.

Bei der Erarbeitung der Richtlinienkataloge wurde das Produktionsverfahren der Druschfruchtproduktion systematisch in den einzelnen Prozessschritten analysiert und einer Risikobeurteilung gemäß HACCP unterzogen. BQ richtet sich vorrangig auf die Erfassung von schlagbezogenen Daten sowie auf die Rückverfolgbarkeit beim Transport und der Lagerung. BQM ist zu BQ kompatibel und um das Segment Management ergänzt. Beide Systeme berücksichtigen die rechtlichen Vorgaben und die „Gute landwirtschaftliche Praxis“. BQM bezieht Elemente aus DIN EN ISO 9001, wie die Faktoren Technik, Personal, Ordnung und Sicherheit, ein. Die Übereinstimmung des erreichten Stands der betrieblichen Umsetzung mit den Systemanforderungen wird vom Landwirt fortlaufend eigenverantwortlich in einem internen Audit überprüft.

Bei der Zertifizierung eines Betriebes durch ein nach DIN EN ISO 45012 akkreditiertes Prüfinstitut werden die Anforderungskriterien gewichtet und bewertet. Bestimmte Anforderungen stellen ein „Ausschlusskriterium“ dar. Bei 90%igem Erfüllungsstand wird das Zertifikat erteilt. Die Wiederholungszertifizierung erfolgt alle drei Jahre. In der Zwischenzeit ist dem Zertifizierungsunternehmen jährlich eine schriftliche Bestätigung eines zugelassenen Beratungsunternehmens über die Einhaltung der entsprechenden Kriterien (Zwischenaudit) zuzuleiten.

BQ und BQM werden sowohl in der Pflanzenproduktion (Druschfrüchte, Zuckerrüben) als auch in der Tierproduktion (Milchvieh, Rindermast, Mutterkuhhaltung, Schweinehaltung (Ferkel und Mast) sowie Schaf- und Ziegenhaltung) angewendet.

4.1.2 Hopfenring Hallertau

In Abstimmung mit dem LKP hat der Hopfenring Hallertau ein Qualitätsmanagementsystem nach den Normen DIN EN ISO 9001 eingeführt. Im Rahmen der Verbundzertifizierung sind im August 2000 35 registrierte Hopfen-Erzeugerbetriebe von der TÜV CERT-Zertifizierungsstelle des TÜV-Saarland nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert worden. Damit wird bescheinigt, dass gemäß TÜV CERT-Verfahren der Hopfenring mit seinen dazugehörigen Ringwarten und Erzeugerbetrieben für die „Marktgerechte Hopfenerzeugung und Verbesserung des Hopfenanbaues und der Qualität des Hopfens“ ein Qualitätsmanagementsystem eingeführt hat und anwendet. 2004 sind insgesamt 80 Erzeugerbetriebe dem QMS DIN EN ISO 9001 angeschlossen und zertifiziert.

Zu den gesetzlichen Vorgaben, die für jeden Hopfenpflanzer und Betriebsleiter gelten, kommen im wesentlichen folgende zusätzliche Anforderungen hinzu:

- Führung von Schlagkarteien
- Bodenuntersuchung alle 5 Jahre
- jährliche N_{\min} Bodenuntersuchung
- Gründüngung

Die Wirksamkeit des gesamten Qualitätsmanagementsystems wird in Form von Überwachungsaudits bzw. Wiederholungsaudits jährlich durch die TÜV CERT-Zertifizierungsstelle überprüft und bewertet.

4.2 Total Quality Management (TQM)

Als Total Quality Management (umfassendes Qualitätsmanagement) bezeichnet man die durchgängige, kontinuierliche und alle Bereiche einer Organisation (Unternehmen, Institution, etc.) erfassende aufzeichnende, sichtende, organisierende und kontrollierende Tätigkeit. Sie dient dazu, Qualität als Systemziel einzuführen und dauerhaft zu garantieren. Das TQM basiert auf dem Prinzip kontinuierlicher Verbesserung.

TQM geht über die Anforderungen der DIN EN ISO 9000:2000 hinaus. Der Qualitätsbegriff umfasst dabei nicht nur die Produkt- und die Servicequalität, sondern auch die Qualität im Hinblick auf die Belange der Mitarbeiter, der Umwelt und der Gesellschaft.

Das verbreitetste TQM-Konzept in Deutschland ist das Modell der European Foundation for Quality Management (EFQM) für Business Excellence. Dieses Modell hat einen ganzheitlichen, ergebnisorientierten Ansatz und gründet auf den drei Säulen

- Kundenorientierung
- Mitarbeiterorientierung
- Ergebnisorientierung.

Mit den zugrundeliegenden Konzepten wird ein umfassendes Qualitätsmanagement auf hohem Niveau angestrebt.

5 Qualitätssicherungssysteme

Qualitätssicherungssysteme sind primär auf die Qualitätssicherheit gerichtet. Sie definieren nicht nur Standards für die Erzeugung. Sie stellen dem Landwirt gleichzeitig geeignete Werkzeuge (Checklisten, Prüfpläne, Dokumentvorlagen, Ablagesysteme etc.) zur Verfügung, mit denen die erforderlichen Prüfungen und Aufzeichnungen routinemäßig und in standardisierter Form erledigt werden können.

Standards im handelsinternen Warenverkehr (B2B - Business to Business) sind das **Qualitätsmanagement Milch**, **EurepGAP** für Obst, Gemüse und Zierpflanzen und der **International Food Standard** zur Auditierung von Eigenmarkenherstellern. Als Antwort auf die BSE-Krise haben sich vertikale, verbraucherorientierte (B2C - Business to Consumer) Qualitätssicherungssysteme wie **Qualität und Sicherheit** und **Geprüfte Qualität** entwickelt.

5.1 Horizontale Qualitätssicherungssysteme

Horizontale Qualitätssicherungssysteme beziehen sich auf eine Produktions- bzw. Vermarktungsstufe, innerhalb der die Qualität sichergestellt wird.

5.1.1 Qualitätsmanagement Milch (QM Milch)

Auf Initiative des Deutschen Bauernverbandes, des Deutschen Raiffeisenverbandes und des Milchindustrieverbandes hat eine Arbeitsgruppe die Grundlage für ein bundeseinheitliches Qualitätssicherungssystem „Qualitätsmanagement Milch“ (QM Milch) erarbeitet. Die Produktion wird von der Erzeugung bis zur Molkerei laufend kontrolliert und dokumentiert.

Die Kernelemente von QM Milch, das als Eigenkontrollsystem der Milchwirtschaft aufgebaut ist, sind Rohmilchuntersuchung, betriebliche Dokumentation durch Selbstauskunft des Milcherzeugers (Bestandsregister, Haltung und Management) und deren unabhängige Kontrolle sowie Futtermittelmonitoring (Dokumentation des Futtermitelesinsatzes).

Zugrunde liegen Anforderungen aus dem Tierschutzgesetz (TierSchG; Haltung, Stallklima), der Milchverordnung (Milch-VO; Rückstandsuntersuchungen), der Viehverkehrsverordnung (VVVO; Tierkennzeichnung, Bestandsregister), dem Arzneimittelgesetz (AMG; ordnungsgemäße Kennzeichnung der bezogenen Tierarzneimittel, Erwerbsnachweis) und der Düngeverordnung (DüngeVO; Nährstoffvergleich).

Der Kriterienkatalog umfasst die Bereiche:

- Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere
- Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister
- Milchgewinnung und –lagerung
- Futter / Fütterung
- Tierarzneimittel
- Umwelt

Nehmen Molkereien am Qualitätsmanagement Milch teil, werden die Systemanforderungen verbindlich in die Milchlieferverträge aufgenommen. Die Programmteilnehmer werden alle drei Jahre systematisch nach einem Kriterienkatalog auf die Einhaltung überwiegend gesetzlicher Vorschriften überprüft. In Bayern ist hierfür der Milchprüfing Bayern e.V. zuständig. In folgenden Punkten geht QM Milch über das Gesetz hinaus: Nachweis von Zellzahluntersuchungen von Einzeltieren bei Verdachtkühen, zweijährige Aufbewahrungspflicht der Lieferscheine von Zukauffuttermitteln, Vorlage einer Unbedenklichkeitsklärung für zugekaufte Einzelfuttermittel, regelmäßige Wartung der Melkanlagen.

5.1.2 European Retailer Produce Working Group Good Agricultural Practice (EurepGAP)

Die „European Retailer Produce Working Group“ (Eurep), eine Gruppe von 20 führenden europäischen Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels (u.a. Tesco, AHOLD, Safeway, Eroski, Spar Österreich) hat unter der Koordination des Euro-Handelsinstitutes e.V. Köln (EHI) Produktions-, Umwelt-, Sozial- und Hygienestandards für Obst & Gemüse und für Zierpflanzen aufgestellt.

Die Kriterien, die für eine Zertifizierung erfüllt werden müssen, sind

- Sicherung einer einwandfreien Produktion,
- Reduzierung von Pestizidaufwandmengen,
- Durchführung eines integrierten, umweltgerechten Pflanzenbaus
- Sicherung der natürlichen Ressourcen, der Umwelt und Gesundheit,
- Anwendung eines Rückverfolgbarkeitssystems für die Produktion.

Die GAP-Anforderungen werden als Mindeststandards angesehen. Von Einzelhändlern oder Einzelhandelsketten können allerdings über diese Mindeststandards hinausgehende höhere Standards gefordert werden.

Das EurepGAP Regelwerk unterstützt die Prinzipien der Gefahrenanalyse (HACCP) und setzt sich aus folgenden Dokumenten zusammen:

- Die EurepGAP Richtlinie ist ein normatives Dokument zur Zertifizierung; es ist der Standard, den die Anbauer erfüllen müssen.

- EurepGAP General Regulations beschreiben die Regeln bzw. das Kontrollsystem, nach denen das System verwaltet wird.
- EurepGAP Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien beschreiben die spezifischen Details, wie die Anbauer die Systemanforderungen zu erfüllen haben. Der Kriterienkatalog ist in 25 Kritische-Muss-Kriterien, 103 Muss-Kriterien und 76 Kann-Soll-Kriterien unterteilt.
- EurepGAP Checklisten sind die Basis für ein externes Audit des Anbauers und des Dokuments, das der Anbauer benutzen muss, um seine jährliche Eigenkontrolle durchzuführen.

EurepGAP ist als horizontales Dokumentations- und Kontrollsystem konzipiert, das die landwirtschaftliche Erzeugung und deren Vorlieferanten umfasst. Die Be- und Verarbeitung ist in dieses System nicht miteingeschlossen.

Das Qualitätssicherungssystem EurepGAP versteht sich als business to business Initiative, in der definierte Standards für Erzeuger im handelsinternen Warenverkehr vorgeschrieben werden. Aus diesem Grund wird das System nicht als Marketing-Instrument im Einzelhandel genutzt. EurepGAP wurde auch für Mähdrusch- und Hackfrüchte sowie für die Tierproduktion (Rinder, Schweine, Schafe, Geflügel, Milchvieh, Fische) als „EurepGAP Integrated Farm Assurance“ entwickelt.

Im Rahmen von Benchmarkingverfahren ist es möglich, ähnliche Qualitätssysteme mit entsprechenden Anforderungen als gleichwertige Systeme zu EurepGAP anerkennen zu lassen. Das gegenseitige Benchmarkingverfahren zwischen EurepGAP und Qualität und Sicherheit (QS) für Obst und Gemüse ist vorgesehen.

Benchmarking ist der Vergleich von Kosten, Leistungen, Wirkungen, Prozessen, Technologien, Strukturen oder Strategien mit anderen Einheiten (intern, horizontal, intersektoral, vertikal, international) anhand von Kennzahlen oder Standards, um Verbesserungsmöglichkeiten zu ermitteln.

5.1.3 International Food Standard (IFS)

Der International Food Standard (IFS) wurde 2001 von den Mitgliedsunternehmen der Trägerverbände der Bundesvereinigung Deutscher Handelsverbände e.V. zur Überprüfung von Eigenmarkenlieferanten im Lebensmittelbereich entwickelt. Grundlage ist die Global Food Safety Initiative (GFSI) und deren Ziel, internationale Sicherheitsstandards für Unternehmen, die den Handel mit Eigenmarken beliefern, festzulegen.

Der IFS-Standard definiert ein einheitliches Anforderungsprofil für die Auditierung von Eigenmarkenherstellern, beschreibt deren Durchführung und legt ein Beurteilungsschema fest.

Der Begriff „Eigenmarken“ ist ein Synonym für „Handelsmarken“ bzw. „Private Labels“. Beispiele sind „Erlenhof“, „K-Classik“, „Milfina“, „Today“, „Mibell“, „Gut und Billig“ etc. Das wesentliche Merkmal ist, dass Eigenmarken durch Handelsunternehmen oder -gruppen angeboten werden, um Konsumenten an das Handelsunternehmen zu binden. Die Herstellung der Eigenmarken erfolgt normalerweise nicht durch Betriebe des Handels, sondern durch Unternehmen der Ernährungsindustrie. Aufgrund der steigenden Bedeutung der Eigenmarken sind zunehmend auch etablierte Markenartikler zur Auslastung ihrer Kapazitäten gezwungen, für den Handel Eigenmarken herzustellen. Durch die Forderung an die Hersteller, sich nach dem IFS-Standard zertifizieren zu lassen, verfolgt nun der Handel das Ziel, für die als Eigenmarken angebotenen Produkte hohe Sicherheitsstandards zu gewährleisten. Die aktuelle Entwicklung geht allerdings noch einen Schritt weiter. Zu-

nehmend dürfte der IFS-Standard auch von den Lieferanten von Herstellermarken verlangt werden.

Beim IFS handelt es sich um ein horizontales System, d. h. der Standard ist für alle Fertigungsstufen nach der Landwirtschaft nutzbar. Auf landwirtschaftlicher Ebene ist die Produktion nach den Grundsätzen der „Guten landwirtschaftlichen Praxis“ erforderlich.

Der IFS-Anforderungskatalog setzt sich aus den Modulen Qualitätsmanagement, HACCP und Gute Herstellungspraxis (GMP) zusammen und ist zur DIN EN ISO 9001 kompatibel. Er umfasst fünf Kapitel:

- Anforderungen an das Qualitätssicherungssystem
- Verantwortlichkeit der Unternehmensleitung
- Ressourcenmanagement
- Herstellungsprozess
- Messungen, Analysen, Verbesserungen

Dabei definiert der IFS-Standard die Anforderungskriterien auf der Basis verschiedener Ebenen: Das „Basisniveau“ beschreibt Mindestanforderungen, das „Gehobene Niveau“ den höchsten Standard für die Lebensmittelindustrie. Darüber hinaus enthält der Kriterienkatalog Empfehlungen für alle Unternehmen, die sich im betreffenden Bereich als Beispielunternehmen für „nachahmenswerte Praktiken“ profilieren möchten.

Die Auditierung erfolgt durch akkreditierte Gutachter. Die Audithäufigkeit ist abhängig vom vergebenen Bewertungsniveau und der Klassifizierung des Erzeugerrisikos.

5.2 Vertikale Qualitätssicherungssysteme

Stufenübergreifende, so genannte vertikale Qualitätssicherungssysteme, wie „Qualität und Sicherheit“ (QS) und „Geprüfte Qualität“ (GQ), erfassen nicht nur die Ebene der Urproduktion, sondern alle Ebenen des Herstellungs- und Vermarktungsprozesses vom Vorprodukt (z.B. Futtermittel) bis zur Ladentheke. Ziel ist die lückenlose und durchgängige Sicherung und Information entlang der Lebensmittelherstellungskette. Die Teilnahme an „Geprüfte Qualität“ und „Qualität und Sicherheit“ ist freiwillig.

5.2.1 Qualität und Sicherheit (QS) und Geprüfte Qualität (GQ)

Träger der Systems „**Qualität und Sicherheit**“ (QS) sind die CMA und die Qualität und Sicherheit GmbH. Beim Programm „**Geprüfte Qualität**“ (GQ) ist der Systemträger der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten. Beide Systeme beinhalten Dokumentations-, Produktions- und Prozessvorgaben, die in einem dreistufigen Kontrollsystem (Eigenkontrolle, Kontrolle durch unabhängige, neutrale Prüfinstitutionen und staatliche Kontrolle der Kontrollen) überprüft werden. Das Programm „Geprüfte Qualität“ ist mit dem Programm „Qualität und Sicherheit“ grundsätzlich kompatibel, zeichnet sich aber durch zusätzliche Qualitätskriterien (z.B. Verbot der Ausbringung von Klärschlamm auf den Betriebsflächen, Überprüfung der Einhaltung des Arzneimitteleinsatzes beim Landwirt durch Analysen von Kot, Harn, Blut, Milchproben oder gezielte Gewebeanalytik) und einen durchgängigen Herkunftsnachweis aus. Der Geltungsbereich beschränkt sich bei beiden Programmen bisher auf Produkte des tierischen Bereichs.

6 Überblick und Analyse

Einen zusammenfassenden Überblick über die Kennzeichen unterschiedlicher Qualitätssysteme gibt Tabelle 1. Charakteristisch an diesen Systemen ist, dass sie meistens auf GMP, GAP und HACCP basieren. Die Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit ist bei vertikalen Qualitätssicherungssystemen und bei EurepGAP gegeben. Die Qualitätssysteme erstrecken sich über eine breite Produktpalette; am weitesten fortgeschritten ist die Entwicklung bei den Lebensmitteln sowie bei Obst und Gemüse.

Viele der Qualitätssysteme sind horizontal, also auf eine Produktionsebene, ausgerichtet. Es besteht jedoch die Möglichkeit, einzelne horizontale Qualitätssicherungssysteme aufeinander aufzusatteln, um sich zu einem vertikalen System zu ergänzen (z.B. EurepGAP und IFS, QM Milch und IFS). Auf der anderen Seite könnte das Modul für eine Produktions- bzw. Verarbeitungsstufe aus vertikalen Systemen entnommen und mit horizontalen Systemen kombiniert werden (GQ bzw. QS und IFS).

Die meisten Qualitätssysteme weisen einen hohen Verbreitungsgrad auf. Nationale Systeme streben basierend auf einem Benchmarking-Verfahren (Anerkennungsverfahren) häufig die Kompatibilität mit internationalen Systemen an.

Die Qualitätssysteme werden in den meisten Fällen jährlich kontrolliert und von einer akkreditierten Zertifizierungsstelle zertifiziert.

Tab. 1: Kennzeichen von Qualitätsmanagement- und -sicherungssystemen in der Land- und Ernährungswirtschaft
 + = Merkmal innerhalb des Qualitätssystems vorhanden * = stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit

Kennzeichen Qualitätssysteme	GMP	GAP	HACCP	Rückverfolgbarkeit*	Produktbereiche	erfasste Herstellungsstufen	Geltungsbereich	Kontrolle	Zertifizierung
GAP		+			landwirtschaftliche Produkte	Erzeuger	weltweit	stichprobenartig	
KIP		+			Obst und Gemüse	Erzeuger	Bayern	jährlich	keine akkreditierte Zertifizierung
KVA		+			Kartoffeln, Zuckerrüben, Getreide, Hopfen	Erzeuger	Bayern	jährlich	keine akkreditierte Zertifizierung
GMP / GMP ⁺ GMP 02	+		+		Futtermittel, Lebensmittel	Verarbeitung	weltweit	stichprobenartig	
HACCP			+		Lebensmittel	Verarbeitung/ Handel	weltweit		
BQ / BQM		+	+		landwirtschaftliche Produkte	Erzeuger	Deutschland	jährlich	+
ISO 9001	+	+	teils		Lebensmittel Hopfen und weitere landwirtschaftliche Produkte	alle Stufen	weltweit	jährlich	+
QS	+	+		+	tierische Produkte; Obst und Gemüse	alle Stufen	EU	jährlich	+
GQ		+		+	tierische Produkte	alle Stufen	Bayern / EU	jährlich	+
QM Milch		+			Milch	Erzeuger	Deutschland	alle 3 Jahre	
EurepGAP EurepGAP IFA	Erst- inverkehr- bringer	+	+	+	Obst und Gemüse, Zierpflanzen landwirtschaftliche Produkte	Erzeuger, Erstin- verkehrbringer	weltweit	jährlich	+
IFS	+	Voraussetzung auf Erzeugerstufe	+		Lebensmittel	Verarbeitung/ Handel	EU	jährlich	+

7 Zusammenfassung und Ausblick

Qualitätssicherungssysteme in der Land- und Ernährungswirtschaft erfüllen zwei Funktionen: Für die an der Herstellung und Vermarktung Beteiligten geht es darum, definierte Standards im handelsinternen Warenverkehr (B2B – Business to Business) zu schaffen (z.B. Qualitätsmanagement Milch, EurepGAP, International Food Standard).

Wird Qualitätssicherung als Verkaufsargument gegenüber dem Verbraucher eingesetzt (GQ und QS), wird Qualitätssicherung integraler Bestandteil eines Absatzförderungsprogramms. Durch die Nutzung der Qualitätssicherung in den Endverkauf (B2C – Business to Consumer) kann das Qualitätssicherungssystem nicht nur Handelsstandard, sondern zugleich Qualitätszeichen werden.

Viele lebensmittelrechtlichen Vorgaben sowie Haftungsrisiken werden in naher Zukunft für die Landwirtschaft relevant. Die Ausdehnung der Produkthaftung auf landwirtschaftliche Urprodukte erfordert von den landwirtschaftlichen Unternehmen eine stärkere Berücksichtigung und Dokumentation von qualitätssichernden Maßnahmen im Produktionsprozess, d.h. die Problematik von Rückverfolgbarkeit, Dokumentation und Transparenz gewinnt zunehmend an Bedeutung.

Die Einführung von Qualitätssicherungssystemen sowie die Einbeziehung des Produktionsprozesses in die Qualitätsbeurteilung kann wesentlich dazu beitragen, die Märkte von heute erfolgreich zu verteidigen und Märkte von morgen zu erschließen.