

PROJEKTBERICHT

Rhein-Kreis-Neuss
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Herausgeber und Copyright

GIQS e. V

Projektbüro:

Universität Bonn (IPBH)

Katzenburgweg 7-9

D-53115 Bonn

Fon: +49 (0) 228 – 73 65 14

Fax: +49 (0) 228 – 73 65 15

Email b-petersen@giqs.org

www.giqs.org

Rhein-Kreis-Neuss

Veterinäramt

Auf der Schanze 4

D-41515 Grevenbroich

+49 (0) 2181 – 601 3911

+49 (0) 2181 – 601 83911

Veterinaeramt@Rhein-Kreis-Neuss.de

www.rhein-kreis-neuss.de

Druck: Hausdruckerei der Universität Bonn

Auflage: 450



Kofinanziert durch das EU-Programm INTERREG IIIA der euregio rhein-maas-nord, die Wirtschaftsministerien der Niederlande und von Nordrhein Westfalen sowie die Provinz Limburg.

Gemeinschaftsinitiative (PGI) INTERREG III A NL-NRW/Nds-EU
 Programma van het Communautaire Initiatief (PCI) INTERREG III A NL-NRW/Nds-EU
 Projektnummer: 2-RMN-II-1-2

GRENZÜBERSCHREITENDE INTEGRIERTE QUALITÄTSSICHERUNG IN LEBENSMITTELBETRIEBEN

INHALT

1. Editorial	4
Editorial.....	5
2. Der Projektaufbau	6
Opzet van het project.....	8
2.1 Werbung und Auswahl von Unternehmen	6
Werving en selectie van bedrijve	8
2.2 Auswahl der Beratungsunternehmen	6
Selectie van de adviesbureaus	8
2.3 Analyse der Ausgangssituation in den Betrieben.....	7
Analyse van de uitgangssituatie in de bedrijven	9
2.4 Schulung / Beratung und Erfahrungsaustausch.....	7
Scholing / advies en uitwisseling van ervaring	9
2.5 Individuelle Betriebsberatung	7
Bedrijfsadvies op maat	9
2.6 Internes Audit	7
Interne audit	9
3. Inhaltliche Projektumsetzung	10
Inhoudelijke projectimplementatie	20
3.1 Arbeitskreis	10
Werkgroepen	20
3.2 Schulung / Beratung / Erfahrungsaustausch	10
Scholing / advies / uitwisseling van ervaring	20
3.3 Betreuung der Betriebe.....	10
Advisering van bedrijven	20
3.4 Erfahrung im Pilotprojekt zu Problembereichen beim Aufbau eines Qualitäts- und Hygienemanagementsystems.....	11
Ervaringen bij het pilotproject met betrekking tot de problemen bij het opzetten van een kwaliteits- en hygiënemanagementsysteem	22
3.5 Endgültiger Stand der Projektumsetzung.....	12
Definitieve mate van implementatie van het project	22
Anforderungen an Betriebe der Ernährungsindustrie.....	12
Eisen aan bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie	22
Leitfaden „Integrierte Managementsysteme“	14
Leidraad "Integrale managementsystemen"	24
Leitfaden „HACCP“	15
Leidraad "HACCP"	25
Softwareeinsatz	16
Software	27
4. Soll-Ist-Vergleich der Indikatoren zur Überprüfung der Projektziele	31
Evaluatie van de gewenste en gerealiseerde indicatoren voor de toetsing van de projectdoelstellingen	32
5. Öffentlichkeitsarbeit und Publizität	33
Voorlichting en publiciteit	35



1. EDITORIAL

Im Zeitraum von Ende 2002 bis einschließlich Februar 2005 führte das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Rhein-Kreises Neuss gemeinsam mit Kooperationspartnern aus Forschung, Beratung und Industrie ein deutsch-niederländisches Gemeinschaftsprojekt im EU- INTERREG IIIA Programm der euregio rhein-maas-nord durch.

Ziel war es, ein Angebot zu erarbeiten, mit dem kleine und mittlere Unternehmen der Lebensmittelproduktion bei der Einführung und Verbesserung eines integrierten Qualitäts- und Hygienemanagementsystems unterstützt werden können. Das neue EU- Recht verpflichtet alle Unternehmen dieser Branche, ein betriebliches Eigenkontrollsystem aufzubauen. Das Vorhaben wurde in einem Forschungs- und Entwicklungsprojekt in mehreren Schritten durchgeführt und ist eingebunden in weitere Aktivitäten des internationalen Vereins „Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung“ (GIQS e.V.). Die grenzüberschreitende Initiative stellt einen Beitrag zur Verbesserung von Lebensmittelqualität und -sicherheit und damit zum vorbeugenden Verbraucherschutz dar.

Gemeinsam mit Beratungsunternehmen auf deutscher und niederländischer Seite haben neun Pilotunternehmen, unterstützt durch den Arbeitskreis aus Projektkoordinatoren, dem Softwarehaus PLATO AG und der Universität Bonn, Lösungen vorbereitet, die nun auch anderen Unternehmen zur Verfügung stehen.

Nach Beendigung der Projektaktivitäten gilt es, in diesem Abschlussbericht die Vorgehensweise und Ergebnisse vorzustellen.

In einem Überblick wird der Projektaufbau und die Organisation vorgestellt. Es folgen die Berichte zur inhaltlichen Umsetzung, die Vorstellung der Wissensplattform und die Überprüfung der Projektziele. Daran anschließend gibt es eine Übersicht zur Öffentlichkeitsarbeit innerhalb des Gemeinschaftsprojektes.

Am Ende stellt sich die Frage: Wie geht es weiter?

Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Rhein-Kreises Neuss hat sich die Aufgabe gestellt, nicht zuletzt nach der eigenen Erfahrung mit dem amtsinternen Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems und der anschließenden Zertifizierung, die gewonnenen Erkenntnisse allen Interessierten in der Grenzregion und darüber hinaus zugänglich zu machen und sie so aus dem Pilotprojekt einen Nutzen ziehen zu lassen.

Dr. Gerd Fischer

1. Editorial

In de periode van eind 2002 tot en met februari 2005 implementeerde het Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt (veterinaire en levensmiddelenkwaliteitsbewakingsdienst) van de Rhein-Kreis Neuss samen met samenwerkingspartners als wetenschappers, consultants en vertegenwoordigers uit de industrie een Duits-Nederlands project in het kader van het Europese INTERREG IIIA-programma van de euregio rijn-maas-noord.

Doelstelling van het project was een aanbod te ontwikkelen dat ondersteuning biedt aan middelgrote en kleine bedrijven in de voedingsmiddelenbranche bij de introductie en verbetering van een integraal kwaliteits- en hygiënemanagement. De nieuwe Europese wetgeving verplicht alle bedrijven in deze bedrijfstak om zelf bedrijfscontrolesystemen te ontwikkelen. Het initiatief werd in de vorm van een onderzoeks- en ontwikkelingsproject gefaseerd uitgevoerd. Het project houdt nauw verband met andere activiteiten in het kader van het internationale project "Grensoverschrijdende integrale kwaliteitsmanagementsystemen" (GIQS e.V.). Het grensoverschrijdende initiatief levert een bijdrage aan de verbetering van de kwaliteit en veiligheid van levensmiddelen en daarmee aan preventieve consumentenbescherming.

In samenwerking met Duitse en Nederlandse adviesbureaus hebben negen pilotbedrijven met ondersteuning van een werkgroep bestaande uit projectcoördinatoren, het softwarebedrijf PLATO AG en de universiteit van Bonn oplossingen ontwikkeld die nu ook ter beschikking kunnen worden gesteld aan andere bedrijven.

Nu de projectactiviteiten zijn afgerond, beoogt dit eindrapport de werkwijze en de resultaten van het onderzoek in kaart te brengen.

In het rapport wordt eerst een uitleg gegeven van de opzet van het project en de organisatie. Vervolgens wordt er informatie gegeven over de inhoudelijke implementatie, het kennisplatform en de toetsing van de projectdoelstellingen. Daarna wordt er een overzicht gegeven van de publicitaire activiteiten in het kader van het gemeenschappelijke project.

Aan het einde resteert dan nog één vraag: Hoe nu verder?

Het Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt van de Rhein-Kreis Neuss heeft zich, niet in de laatste plaats vanwege de ervaringen met het binnen de eigen organisatie opzetten van een kwaliteitsmanagementsysteem en de daaraan verbonden certificering, ten doel gesteld de opgedane kennis toegankelijk te maken voor alle geïnteresseerden in de grensregio en daarbuiten, zodat zij profijt kunnen hebben van het pilotproject.

Dr. Gerd Fischer



2. DER PROJEKTAUFBAU

In den letzten Jahren unterliegen die Anforderungen an Unternehmen der Ernährungsindustrie einem permanenten Wandel. Neue lebensmittelrechtliche Vorschriften, Normen und Standards des Handels und steigende Verbrauchererwartungen nach Transparenz und Information stellen immer wieder neue Herausforderungen. Im Rahmen dieser Entwicklungen wird stets mehr Eigenverantwortung der Unternehmen entlang der Herstellungskette zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und -qualität verlangt. Ein systematisches Qualitätsmanagement ist damit auch für klein- und mittelständische Unternehmen ein unentbehrliches Instrument geworden, um die komplexen Abläufe einer Produktionskette zu steuern und den mannigfaltigen Anforderungen gerecht zu werden.

Das vorliegende Projekt ermöglichte neun kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMU) der Ernährungswirtschaft im Einzugsgebiet der euregio rhein-maas-nord auf deutscher und auf niederländischer Seite die Möglichkeit, sich für den Aufbau und die Pflege von integrierten Qualitätsmanagementsystemen zu qualifizieren. Gleichzeitig wurden die Projektergebnisse umfassend dokumentiert und stehen weiteren Betrieben nach Projektabschluss über die Wissensplattform GIQSWISSEN (www.giqs.org/knowledge) zur Verfügung.

Den methodischen Kern des Projekts bildete ein dualer Ansatz: Die Implementierung des jeweiligen QM-Systems fand über externe Berater individuell im Unternehmen statt. Alle betriebsübergreifenden Informationen sollten möglichst in Gruppen vermittelt und erarbeitet werden. Somit war ein Kennenlernen „über die Grenzen“ hinweg fester Projektbestandteil. In den gemeinsamen Veranstaltungen der beteiligten Unternehmen fand nicht nur der Austausch von Wissen, sondern gleichfalls von Kultur untereinander statt. Der grenzüberschreitende Austausch förderte zudem die Problemlösungskompetenz und das Verständnis für interkulturelle Wirtschaftsbeziehungen.

Neben den gruppenorientierten Maßnahmen (Schulung, Erfahrungsaustausch) wurden die Pilotbetriebe von den externen Beratern auch individuell im Unternehmen betreut. Den beteiligten Mitarbeitern der Unternehmen wurde damit das vertiefende Kennenlernen und Anwenden der Instrumente der Qualitätssicherung in ihrem gewohnten Arbeitsumfeld ermöglicht.

Der Projektablauf gliederte sich in verschiedene Phasen:

- Werbung und Auswahl von Pilotbetrieben
- Auswahl der Beratungsunternehmen und Bildung einer Arbeitsgemeinschaft
- Analyse der Ausgangssituation in den Betrieben
- gemeinsame Schulung / Beratung und Erfahrungsaustausch
- individuelle Betriebsberatung
- abschließendes internes Audit (Feststellung der Zertifizierungsreife).

2.1 Werbung und Auswahl von Unternehmen

In Betracht kommende Unternehmen wurden durch die Projektpartner gezielt angesprochen und über die Möglichkeiten der Teilnahme am Pilotprojekt und den Nutzen von Qualitätsmanagementsystemen informiert.

2.2 Auswahl der Beratungsunternehmen

In einem Ausschreibungsverfahren wurden jeweils ein deutsches und ein niederländisches Beratungsbüro ausgewählt, die die Schulung und fachliche Beratung der Unternehmen übernahmen und zum Zweck des Austauschs über Vorgehen und Strategie in der Beratung und Gestaltung des Projektauftrags eine Arbeitsgemeinschaft mit den Projektpartnern bildeten.

2.3 Analyse der Ausgangssituation in den Betrieben

Dem integrativen Gedanken des Projektes folgend wurden betriebliche Arbeitsgruppen gebildet, die unterstützt von den Beratungsunternehmen und den Projektpartnern ein erstes internes Audit zur Ermittlung der Ausgangssituation durchführten. Dabei wurden insbesondere bereits vorhandene strukturelle Ansätze zur Kontrolle der Lebensmittelsicherheit und Hygiene geprüft. Wichtig für den Lernerfolg war, dass möglichst viele Mitarbeiter aus allen Funktionsebenen aktiv eingebunden wurden.

2.4 Schulung / Beratung und Erfahrungsaustausch

Diese Phase erstreckte sich über einen Zeitraum von 20 Monaten. Dem dualen Qualifizierungsansatz folgend, wurden Grundlagenwissen und die benötigten Arbeitsmethoden und –mittel deutschen und niederländischen Teilnehmern in gemeinsamen Workshops vermittelt. Die Anwendung und Anpassung der Lerninhalte an die jeweils spezifischen betrieblichen Bedürfnisse erfolgte vor Ort durch die Mitarbeiter selbst. Während der Projektlaufzeit standen ihnen die Berater dabei zur Seite. Neben den Schulungen zur Wissensvermittlung der angestrebten Qualitätsmanagementsysteme wurden zusätzlich alternierend in den beteiligten Unternehmen Erfahrungsaustausche mit allen Teilnehmern durchgeführt.

2.5 Individuelle Betriebsberatung

Auch diese Phase erstreckte sich über einen Zeitraum von 20 Monaten. Auf der Grundlage der jeweiligen betrieblichen Situation führten die Unternehmen gemeinsam mit den Beratungsunternehmen schrittweise den Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems durch.

2.6 Internes Audit

Den Projektabschluss bildete ein internes Audit, das die Zertifizierungsreife des aufgebauten Qualitätsmanagementsystems überprüfte. Im Einzelfall und in der Entscheidungshoheit des jeweiligen Pilotbetriebs erfolgte dann eine offizielle Zertifizierung.

Weitere Ergebnisse und Informationen zum Projektmanagement können dem ➡ **Leitfaden Projektmanagement** (www.giqs.org/wissen) entnommen werden.

Hans-Georg Pestka
Dr. Barbara von Ungern-Sternberg



2. Opzet van het project

De afgelopen jaren worden steeds nieuwe eisen gesteld aan bedrijven in de voedingsmiddelenbranche. Nieuwe wettelijke voorschriften, normen en standaarden vanuit de sector zelf en steeds grotere verwachtingen van de zijde van consumenten ten aanzien van transparantie en informatie stellen deze bedrijfstak steeds opnieuw voor nieuwe uitdagingen. In het kader van deze ontwikkelingen wordt steeds meer eigen verantwoordelijkheid van bedrijven door de hele voedselproductieketen verlangd ten aanzien van het waarborgen van voedselveiligheid en -kwaliteit. Een systematisch kwaliteitsmanagementsysteem is voor het midden- en kleinbedrijf dan ook een onontbeerlijk instrument geworden. Hiermee kan het complexe productieproces worden geregeld en kan voldaan worden aan de vele eisen.

Het onderhavige project heeft negen Nederlandse en Duitse voedingsmiddelbedrijven uit het MKB in het gebied van de euregio rijn-maas-noord in de gelegenheid gesteld zich te kwalificeren voor het opzetten en onderhouden van integrale kwaliteitsmanagementsystemen. Tegelijkertijd werden de projectresultaten uitgebreid gedocumenteerd. Deze gegevens worden na afronding van het project via het kennisplatform GIQSWISSEN (www.giqs.org/knowledge) ook ter beschikking gesteld aan andere bedrijven.

In principe kent het project een tweeledige aanpak: Enerzijds de implementatie van het betreffende Quality Management-systeem (QM) via externe adviseurs bij de deelnemende bedrijven. Alle informatie die ook voor andere bedrijven van belang was, diende voor zover mogelijk in groepsverband overgebracht en verwerkt te worden. In deze situatie maakte kennis "over de grenzen" heen integraal onderdeel uit van het project. In de gemeenschappelijke bijeenkomsten van de deelnemende bedrijven was echter niet alleen sprake van kennisuitwisseling, maar ook van culturele uitwisseling. De grensoverschrijdende uitwisseling stimuleerde bovendien de probleemoplossende competentie en verschafte een beter inzicht in interculturele economische betrekkingen.

De pilotbedrijven namen niet alleen deel aan de groepsgerichte maatregelen (scholing, uitwisseling van ervaringen), maar kregen ook individuele begeleiding door externe adviseurs. Hierdoor konden medewerkers van de deelnemende bedrijven de opgedane kennis verdiepen en werden zij in de gelegenheid gesteld de kwaliteitsborgingsinstrumenten in hun dagelijkse werkomgeving toe te passen.

Het project verliep in verschillende fasen:

- werving en selectie van pilotbedrijven;
- selectie van adviesbureaus en opzetten van een samenwerkingsverband;
- analyse van de uitgangssituatie in de bedrijven;
- gemeenschappelijke scholing / advies en ervaringsuitwisseling;
- bedrijfsadvies op maat;
- afsluitende interne audit (vaststelling van de kans op certificering).

2.1 Werving en selectie van bedrijven

Bedrijven die in aanmerking kwamen, werden gericht door de projectpartners benaderd. Zij kregen informatie over de mogelijkheid om deel te kunnen nemen aan het pilotproject en het nut van kwaliteitsmanagementsystemen.

2.2 Selectie van de adviesbureaus

Via een aanbestedingsprocedure werden een Nederlands en een Duits adviesbureau geselecteerd die de scholing en inhoudelijke kant van de advisering voor hun rekening namen; voor de uitwisseling op het gebied van werkwijze en strategie bij de advisering en de uitvoering van de projectdoelstelling werd een samenwerkingsverband van adviseurs en projectpartners opgericht.

2.3 Analyse van de uitgangssituatie in de bedrijven

In overeenstemming met het integrale uitgangspunt van het project werden binnen de bedrijven werkgroepen gevormd, die met ondersteuning van de adviesbureaus en de projectpartners een eerste interne audit uitvoerden om de uitgangssituatie vast te stellen. Daarbij werd met name gelet op reeds aanwezige structurele maatregelen in het bedrijf op het gebied van de controle van de voedingsmiddelenkwaliteit en -hygiëne. Voor het leerproces was het van belang dat op alle niveaus van het bedrijf medewerkers actief betrokken werden bij het project.

2.4 Scholing / advies en uitwisseling van ervaring

Deze fase besloeg een periode van 20 maanden. Op basis van de tweeledige kwalificatieaanpak kregen de Nederlandse en Duitse deelnemers tijdens gemeenschappelijke workshops de basiskennis en de benodigde werkwijzen en -middelen aangereikt. De toepassing en aanpassing van de leerstof in en aan de bedrijfsomstandigheden in de praktijk vond op het bedrijf door de medewerkers zelf plaats. Tijdens de looptijd van het project werden zij hierin bijgestaan door de adviseurs. De deelnemers namen niet alleen aan scholingssessies deel om hen algemene kennis bij te brengen over de in te voeren kwaliteitsmanagementsystemen, maar er werden ook bij de deelnemende bedrijven sessies georganiseerd ten behoeve van de uitwisseling van ervaringen tussen alle deelnemers.

2.5 Bedrijfsadvies op maat

Deze fase besloeg eveneens een periode van 20 maanden. Afhankelijk van de betreffende bedrijfssituatie voerden de bedrijven samen met de adviesbureaus gefaseerd de ontwikkeling van een kwaliteitsmanagementsysteem in.

2.6 Interne audit

De afronding van het project werd gevormd door een interne audit waarin de kans op certificering van het ontwikkelde kwaliteitsmanagementsysteem werd getoetst. In sommige gevallen, en indien het betreffende pilotbedrijf het wenste, volgde dan een officiële certificering.

Overige resultaten en informatie met betrekking tot het projectmanagement zijn te vinden onder **➡ Leidraad projectmanagement** (www.giqs.org/wissen).

Hans-Georg Pestka
Dr. Barbara von Ungern-Sternberg



3. Inhaltliche Projektumsetzung

3.1 Arbeitskreis

In einem Kick-Off-Workshop im März 2003 wurde den Partnern das Programm auch offiziell vorgestellt und die Zusammenarbeit auf die einzelnen Phasen des Projektes abgestimmt.

Während der Startphase haben sich alle Projektteilnehmer in verschiedenen Arbeitsgruppen zusammengefunden und die Aktivitäten und erwarteten Resultate festgelegt. Es bildeten sich Teams aus externen Beratern und Unternehmern und deren QM- (Qualitätsmanagement) Beauftragten, die sich auf Grund der vornehmlich handwerklichen Strukturen der Unternehmen meist in einer Person vereinigten. Begleitet wurden sie auf niederländischer und deutscher Seite von der Projektkoordination; Teams aus Unternehmensberatern, Wissenschaftlern der Uni Bonn, dem Projektmanagement und einem Berater des Softwarehauses PLATO AG.

Dieser Arbeitskreis sah seine Aufgabe in der Abstimmung der weiteren Vorgehensweise, in der Vorbereitung der Schulungsveranstaltungen und Erfahrungsaustausche und der Diskussion über Aktivitäten und Resultate der vergangenen Monate.

3.2 Schulung / Beratung / Erfahrungsaustausch

Im Projektzeitraum wurden folgende unternehmensübergreifende Leistungen einer prozessbegleitenden Beratung beim Aufbau Integrierter Qualitätsmanagementsysteme durchgeführt:

- 1 Kick-off-Meeting
- 5 Gruppenschulungen
- 4 moderierte Erfahrungsaustausche
- 1 Abschlussveranstaltung.

3.3 Betreuung der Betriebe

Die am Projekt beteiligten deutschen Pilotbetriebe gehören größtenteils Branchen an, die stark handwerklich orientiert arbeiten (Bäckerei, Konditorei, Fleischer). Dagegen arbeiten eine deutsche Brauerei sowie die niederländischen Pilotbetriebe (Herstellung von Feinkost, Gewürzen, Süßwaren und Nahrungsergänzungsmitteln) semiindustriell.

Zusätzlich zu den differenzierten Betriebsstrukturen lassen sich auch Unterschiede in den Vertriebswegen erkennen. So sind die Kunden der niederländischen Pilotbetriebe vornehmlich Handelsunternehmen und Großverbraucher, die ein starkes Eigeninteresse an Managementsystemen haben. Dem gegenüber steht eine Kundenstruktur der deutschen Pilotbetriebe, die tendenziell eher aus privaten Konsumenten besteht, die im Rahmen der Nahversorgung einkaufen. Diese unterschiedliche Betroffenheit spiegelt sich auch in den individuellen Unternehmenskulturen wieder. Je nach Kenntnisstand und Motivation mussten die Berater hier neben den formalen und rahmengebenden Anforderungen sehr individuell auf die Bedürfnisse der Pilotbetriebe eingehen.

In allen betreuten Betrieben wurde ein QM-Handbuch (Qualitätsmanagement-Handbuch) erstellt und den jeweiligen Firmenbedürfnissen speziell angepasst. Es gibt verschiedene Methoden, Handbücher zu verfassen. In jedem Betrieb musste daher eine Wahl für die optimale Vorgehensweise getroffen werden. Hierbei müssen die vier Phasen des Lebenszyklus von QM-Dokumenten - Erstellung, Verteilung, Nutzung und Änderung - eingehalten werden. Bei der Erstellung von Dokumenten sollte ein einheitliches Layout gewährleistet sein. Verweise zwischen Dokumenten müssen ständig auf ihre Aktualität und Korrektheit überprüft werden. Vor der offiziellen Verteilung erfolgt die zentrale Freigabe der Dokumente. Entscheidend für ein funktionsfähiges, nutzbares QM-System ist die Zugänglichkeit aller benötigten Dokumente für die jeweiligen Mitarbeiter. Gleichzeitig müssen die Dokumente vor Veränderungen durch unbefugte Personen geschützt werden. Darüber hinaus müssen

rechtmäßig geänderte Dokumente einer geordneten Verteilung unterliegen. Das Einbringen der praktischen Erfahrungen des Beraters aus anderen Betrieben war hier sehr hilfreich.

In einem Pilotunternehmen hat man sich dafür entschieden, das System vollständig digital zur Verfügung zu stellen. Dies erfordert zusätzliche Anstrengungen, weil Mitarbeiter oft noch nicht daran gewöhnt sind, nichts mehr in Papierform zu erhalten. Daher mussten Schulungen zur Dokumentenlenkung durchgeführt werden, um das Risiko zu minimieren, dass Dokumente gedruckt und benutzt werden, während innerhalb des Systems eine neue Version herausgegeben wird. Außer dem Erarbeiten von Formblättern und Prozessbeschreibungen wurde die Erfassung der Rezepturen der Produkte als ein wesentliches Fundament des Unternehmenserfolgs vorgenommen. Diese durchgängige Standardisierung führt zu einer gleich bleibenden Produktqualität, wodurch eine stärkere Kundenbindung erfolgen kann.

Die gesetzlichen Vorschriften für lebensmittelproduzierende und -verarbeitende Betriebe zur Erstellung einer HACCP-Studie (Hazard Analysis and Critical Control Point) wurden erfüllt. An der Erhaltung und Pflege des HACCP-Systems wird fortwährend gearbeitet.

Die Gefahren- und Risikoanalyse musste für alle Prozesse und Produkte durchgeführt werden. Die Betriebe benötigten hierbei die Unterstützung eines Sachkundigen oder Beraters, um erst zu lernen, die Prinzipien des HACCP-Konzeptes anzuwenden, und sie anschließend konsequent umsetzen zu können. Der Berater überwachte die vollständige und korrekte Durchführung der HACCP-Studien. Mitarbeiter aus verschiedenen Arbeitsbereichen im Betrieb wurden an der Analyse beteiligt. Auch bei der Verifizierung der identifizierten CCPs (kritische Lenkungspunkte), die in einem späteren Stadium durch interne Audits und ein Management Review ausgeführt wurde, ist Unterstützung unentbehrlich. Hierdurch wird gleichzeitig die notwendige Objektivität erreicht.

In ausgewählten Betrieben wurde die Moderation der HACCP-Studien softwaregestützt durchgeführt. Die Anwendung der Software SCIO™ bei der Entwicklung des HACCP-Systems wird in Kapitel 5 näher erläutert.

In den Unternehmen fand eine Risikoermittlung und -bewertung statt. Für die festgestellten CCP's wurden Maßnahmen zur Senkung des Risikos auf ein akzeptables Niveau festgelegt. Dabei waren die durchgeführten Mitarbeiterschulungen eine wertvolle Maßnahme zur Unterstützung der Unternehmensleitung auf dem Weg zu einem integrierten Qualitäts- und Hygienemanagement. Im Sinne der gültigen EU-Gesetzgebung war die Sicherstellung der Identifikation und Rückverfolgbarkeit der Produkte ein Schwerpunkt. Hierfür muss branchenintern eine softwaregestützte praktikable Lösung angewendet werden.

Dieser Aspekt war in keinem der Pilotbetriebe zu Anfang des Projekts zufriedenstellend geregelt. In jedem Betrieb wurde eine eigene Methode zur Rückverfolgbarkeit gewählt, die aus der bis dahin gehandhabten Arbeitsweise heraus durch geringe Anpassungen entwickelt wurde. Bei dieser Vorgehensweise müssen die Konsequenzen im Falle eines notwendigen Rückrufes bedacht werden.

3.4 Erfahrungen im Pilotprojekt zu Problembereichen beim Aufbau eines Qualitäts- und Hygienemanagementsystems

Dabei wird das Auftreten von Problemen in vier Stufen eingeteilt: keine – geringe – deutliche – große.

Keine Probleme gab es erfreulicherweise im Bereich Kundenorientierung: Der Kunde ist in den beteiligten Betrieben immer noch „König“ und genießt höchste Priorität. Dies zeigt sich auch im Umgang mit Reklamationen, die durchgängig ernst genommen werden und bei denen man versucht, den Kunden zufrieden zu stellen. Ebenso stellt die Abfallentsorgung auf Grund klarer gesetzlicher Vorgaben kein Problem dar.

Geringe Schwierigkeiten ergaben sich bei der Erstellung des Handbuchs, der Dokumentation und bei der HACCP-Studie. Ressourcenverwaltung und Personalhygiene mit der Handhabung von Schutzkleidung und dem Tragen von Schmuck sind Themen, die immer wieder angesprochen werden müssen.

Während des Herstellungsprozesses tauchen geringe Probleme beim Einkauf, der Lieferantenbewertung und der Erzeugnisverpackung auf. Ebenso entsprechen Standortwahl, Betriebsgelände und -anlage nicht immer den Bedürfnissen des Unternehmens. Die Schädlingsbekämpfung sowie die Lagerhaltung und der Warentransport fallen ebenfalls in die Gruppe der geringen Problemanfälligkeit. Im Bereich Messungen und Analysen zeigte sich in der Beherrschung der Prozesssteuerung und Mengenkontrolle nur eine geringe Problemhäufigkeit. Das gleiche Bild ergab sich bei der Erzeugnisfreigabe und dem Rückruf von Erzeugnissen.

Deutliche Probleme schaffte das Qualitätsmanagementsystem an sich bei seiner Umsetzung in den Produktionsalltag. Der Mehraufwand an Dokumentation und Protokollierung und das damit verbundene Umdenken der Mitarbeiter muss von der Unternehmensleitung immer wieder eingefordert und das Wissen in Schulungen aufgefrischt und ergänzt werden.

Deutliche Schwierigkeiten traten auch bei der Produktentwicklung, der Wartung der Produktionsanlagen, der Rückverfolgbarkeit, dem Risiko der physikalischen und chemischen Produktkontamination, der Eichung von Messgeräten und bei Korrekturmaßnahmen auf.

Als großes und noch nicht endgültig beherrschtes Problem erweist sich das Aufspüren von Metallen bzw. Fremdkörpern durch das Fehlen entsprechender Metalldetektoren.

Grundsätzlich sind für das Beherrschen der aufgezeigten Probleme häufig finanzielle Investitionen unumgänglich, die bei guter Ertragslage getätigt werden, aber in wirtschaftlich schwierigen Zeiten keine Priorität haben.

3.5 Endgültiger Stand der Projektumsetzung

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Anforderungsanalyse der Rahmenbedingungen und die innerhalb der Projektlaufzeit entwickelten Leitfäden kurz vorgestellt.

Anforderungen an Betriebe in der Ernährungsindustrie

In den letzten Jahren haben sich die Anforderungen an Unternehmen der Ernährungsindustrie geändert. Durch neue lebensmittelrechtliche Vorschriften, Normen und Standards des Handels werden sie immer wieder vor neue Herausforderungen gestellt. Im Rahmen dieser Entwicklungen wird mehr Eigenverantwortung der Unternehmen entlang der Herstellungskette zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und -qualität verlangt.

GIQSWISSEN informiert über Gesetze, Normen und Standards, die in der Ernährungswirtschaft eine Rolle spielen. Darüber hinaus steht ein tabellarischer Vergleich ausgewählter Standards und Normen aus den Bereichen Hygiene- und Qualitätsmanagement zur Verfügung. Im Projekt wurden demnach grundlegende Informationen zusammengestellt, die kleine und mittelständische Unternehmen bei der Auswahl und Einrichtung von (integrierten) Managementsystemen unterstützen können.

Rechtliche Anforderungen

Im Lebensmittelrecht kam es in der letzten Zeit zu zahlreichen Neuerungen. Diese wurden im Projekt gesammelt und in verständlicher Form für klein- und mittelständische Betriebe aufbereitet. GIQSWISSEN informiert über aktuelle Gesetze und Verordnungen, erläutert aber darüber hinaus Veränderungen, die im Rechtsbereich in den nächsten ein bis zwei Jahren auf Unternehmen der Ernährungswirtschaft zukommen werden.

Folgende Themenbereiche werden näher erläutert:

- die zurzeit noch gültige Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- die Neuordnung des Europäischen Lebensmittelhygienerechts
- Veränderungen, die sich für deutsche Lebensmittelunternehmen ergeben
- die neue EG-Basisverordnung 178/2002
- neue Strukturen der Lebensmittelsicherheitspolitik
- das Infektionsschutzgesetz
- die Betriebssicherheitsverordnung.

Normen

Einheitliche Forderungen an die Gestaltung von Managementsystemen (z. B. Qualitäts- oder Umweltmanagementsysteme) sind in Normen definiert. Normen dienen als Grundlage für Zertifizierungen.

Zuständig für die Erarbeitung und Anerkennung von Normen sind:

- die International Organisation for Standardisation (ISO) auf internationaler Ebene,
- das Europäische Komitee für Normung (CEN) auf europäischer Ebene und
- das Deutsche Institut für Normung (DIN) auf deutscher Ebene.

An der Bezeichnung einer Norm kann man ihren Ursprung und Wirkungsbereich (national, europäisch oder international) erkennen:

- DIN: Reine DIN-Normen wurden nur als deutsche Norm veröffentlicht.
- DIN EN: Europäische EN-Normen müssen von allen Mitgliedsländern unverändert als nationale Normen übernommen werden, so auch von Deutschland und den Niederlanden.
- DIN EN ISO: Da viele ISO-Normen als EN-Normen übernommen werden, werden sie auf diesem Weg auch zu deutschen und niederländischen nationalen Normen.
- DIN ISO: Einige ISO-Normen werden auch direkt als DIN-Normen übernommen.

Im Projekt wurden die Normen ausgewählt, die für den Aufbau von Managementsystemen in der Ernährungswirtschaft von Bedeutung sind. Aufbauend auf dieser Auswahl informiert GIQSWISSEN den Nutzer über die Inhalte folgender Managementsysteme:

- DIN EN ISO 9000:2000 ff. (Qualitätsmanagement)
- DIN EN ISO 14001:1996 ff. (Umweltmanagement)
- DIN EN ISO 22000 (Managementsystem für Lebensmittelsicherheit)
- Niederländische HACCP-Norm (Hygienemanagement).

Standards der Agrar- und Ernährungswirtschaft

In der Lebensmittelindustrie spielen Kundenaudits besonders im **Eigenmarkenbereich** eine große Rolle. Ausschlaggebend hierfür ist vor allem die rechtliche Verantwortung der Handelsunternehmen für die Verkehrsfähigkeit ihrer Produkte. Mit der Angabe des Handelsnamens auf einem Produkt erhält der Händler gemäß §4 des **Produkthaftungsgesetzes** den rechtlichen Status des „Herstellers“ und kann mit Schadensersatzanforderungen für seine Produkte konfrontiert werden.

Früher mussten sich die Lieferanten oft einer Vielzahl von Audits durch die einzelnen Handelsunternehmen unterziehen. Besonders durch den Boom der Discountmärkte wurde die Anzahl der Handelsunternehmen und die Palette der Eigenmarkenartikel immer größer und damit auch die Zahl der Auditierungen. Zwischen den verschiedenen Anforderungen der Händler bestand dabei oftmals ein Zielkonflikt.

Mit den Standards **IFS** (International Food Standard) und dem **BRC** (British Retail Consortium) wurden für alle Hersteller von Eigenmarken **einheitliche Zertifizierungsgrundlagen** geschaffen,



welche mittlerweile von nahezu allen Handelsunternehmen anerkannt sind. Die Standards stellen Anforderungen an Unternehmen der Lebensmittelbranche, die Eigenmarken im Auftrag des Lebensmittelhandels produzieren. Von seinen Lieferanten für Eigenmarken verlangt der Handel den Nachweis für die Einhaltung dieser Forderungen in Form von Zertifikaten. IFS und BRC erfüllen beide die von der **GFSI** (Globale Initiative für **Lebensmittelsicherheit**) festgelegten Schlüsselkriterien und wurden von der Initiative genehmigt.

QS (Qualität und Sicherheit), **IKB** (Integrierte Kettenüberwachung) und **EUREPGAP** (EUREP = Euro Retailer Produce, GAP = Gute Agrar Praxis) sind weitere Standards, die in der Agrar- und Ernährungswirtschaft eine Rolle spielen. Sie dienen der stufenübergreifenden Sicherung einheitlicher Qualitätsniveaus durch eine enge Zusammenarbeit aller Stufen entlang der Wertschöpfungskette. Die Standards wurden von den Beteiligten der Kette gemeinsam ins Leben gerufen. Das deutsche QS-System ist in den Bereichen Fleisch und Fleischwaren sowie Obst und Gemüse verbreitet; das niederländische IKB-System im Fleisch- und Eiersektor. EUREPGAP stellt eine Richtlinie für Obst und Gemüse dar.

Für Betriebe der Ernährungswirtschaft kann es hilfreich sein, Informationen über die verschiedenen Standards einzuholen. Zu diesem Zweck wurden im Projekt die bedeutendsten Standards beleuchtet. GIQSWISSEN stellt weiterführende Literatur zu folgenden Themenbereichen zur Verfügung:

- International Food Standard (IFS)
- BRC (British Retail Consortium) Global Standard - Food
- GFSI (Globale Initiative für Lebensmittelsicherheit)
- Qualität und Sicherheit (QS) (in Bearbeitung)
- IKB (Integrierte Kettenüberwachung) (in Bearbeitung)
- EUREPGAP (in Bearbeitung).

Thomas Schmitz (tschmitz@plato-ag.com)

Adriane Mack (a.mack@uni-bonn.de)

Leitfaden „Integrierte Managementsysteme“

Ein systematisches Managementsystem ist ein wirksames Instrument zur Sicherung und Steigerung des Unternehmenserfolgs. Die Praxis zeigt, dass beim Vergleich verschiedener Managementsysteme (z. B. Qualitätsmanagement-, Umweltmanagement-, Hygienemanagement- oder Arbeitssicherheitssysteme) große Überschneidungen zu finden sind. Diese können beim Aufbau eines integrierten Managementsystems (IMS) genutzt werden. Durch die Vereinheitlichung und Integration der Systeme und deren Handbücher wird der Aufwand zur Einrichtung, Pflege und Verbesserung der Systeme besonders in kleinen und mittleren Unternehmen minimiert.

Der ➡ **Leitfaden zur Einführung eines integrierten Managementsystems** (www.giqs.org/wissen) erläutert die notwendigen Schritte, um ein integriertes Managementsystem zu erstellen, zu dokumentieren, umzusetzen und kontinuierlich zu verbessern. Er liefert einen Rahmen und lässt ausreichend Raum für die Gestaltung eines individuellen Systems, welches an die spezifischen Bedingungen und Bedürfnisse des jeweiligen Unternehmens angepasst werden kann. Die folgende Abbildung 1 gibt einen Überblick über die wichtigsten Schritte zur Einführung eines IMS, die in dem Leitfaden ausführlich dargestellt werden.

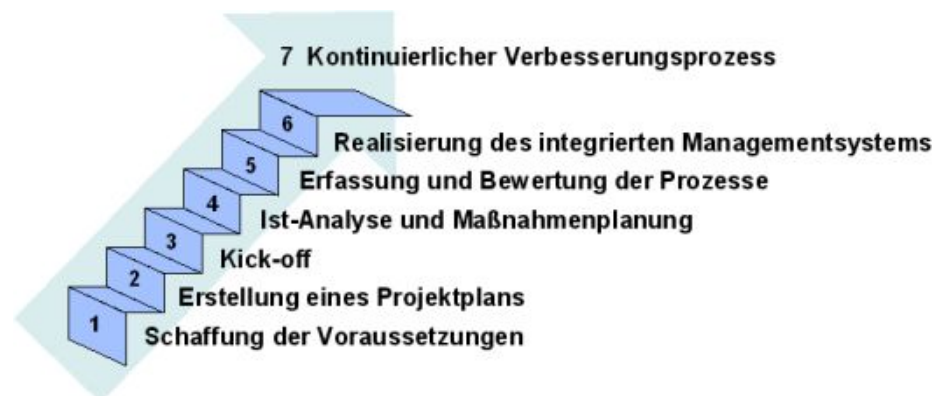


Abb. 1.: Stufen der Einführung eines integrierten Managementsystems

GIQSWISSEN informiert aber auch über **Werkzeuge und Techniken des Qualitätsmanagements**, die Betriebe bei der Einführung eines integrierten Managementsystems unterstützen können. Eine **Entsprechungstabelle** hilft dabei, Schnittstellen zwischen den einzelnen Anforderungssystemen zu erkennen und zu nutzen. Darüber hinaus stellt GIQSWISSEN dar, wie mit strukturierten **Anforderungskatalogen** eine Lückenanalyse durchgeführt werden kann, um einen systematischen Vergleich von Ist- und Soll-Situation im Unternehmen vorzunehmen.

Adriane Mack (a.mack@uni-bonn.de)

Leitfaden „HACCP“

Ab dem 1. Januar 2006 sind Lebensmittelunternehmen nach der neuen Lebensmittelhygieneverordnung dazu verpflichtet, ein HACCP-System (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint **S**ystem) aufzubauen und zu dokumentieren. Wenn kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) keinerlei Erfahrungen mit dem Aufbau von Managementsystemen haben, benötigen sie oftmals externe Unterstützung. Im Projekt wurden Konzepte zur unternehmensübergreifenden Gruppenarbeit und Mitarbeiterschulung erarbeitet, die eine gezielte Förderung der Unternehmen ermöglichen. So werden sie zur selbstständigen Anwendung der HACCP-Methodik befähigt. In Form einer gemeinsamen, praxisorientierten Gruppenarbeit erlernen die Unternehmen die Grundsätze des HACCP-Konzeptes sowie deren Anwendung. Zudem können sie in der Gruppe ihre Erfahrungen austauschen. Probleme, die der eine Betrieb auf dem Weg zu einem HACCP-Konzept erfahren hat, kann der andere Betrieb somit gezielt umgehen. Die HACCP-Grundsätze sind in der neuen Lebensmittelhygieneverordnung aufgelistet und werden im Codex Alimentarius von 1997 beschrieben.

Im Projekt wurde ein ➔ **Methodikleitfaden** (www.giqs.org/wissen) entwickelt und angewendet, der ein systematisches Vorgehen für die Abschnitte der HACCP-Studien beschreibt. Durch eine sehr strukturierte Gefahrenanalyse und Risikobewertung wird gewährleistet, dass nur relevante Gefahren betrachtet und nicht zu viele, unnötige kritische Lenkungspunkte (Critical Control Point, CCP) festgelegt werden. Der Methodikleitfaden kombiniert das HACCP-Konzept, die **F**ehler-**M**öglichkeiten- und **E**influss-**A**nalyse (FMEA) und weitere Qualitätstechniken. Durch diesen systematischen Methodeneinsatz ist es möglich, ein Eigenkontrollsystem nach den Grundsätzen des Codex Alimentarius und den Forderungen des IFS und BRC-Standards in einer transparenten Struktur aufzubauen und über einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu erhalten und zu pflegen. Der Anwender erhält eine Definition und Auflistung von Modulen und Methodenschritten, die er je nach Fragestellung auswählen und miteinander verknüpfen kann (Abbildung 2). Der Leitfaden wird auf der Wissensplattform näher erläutert.



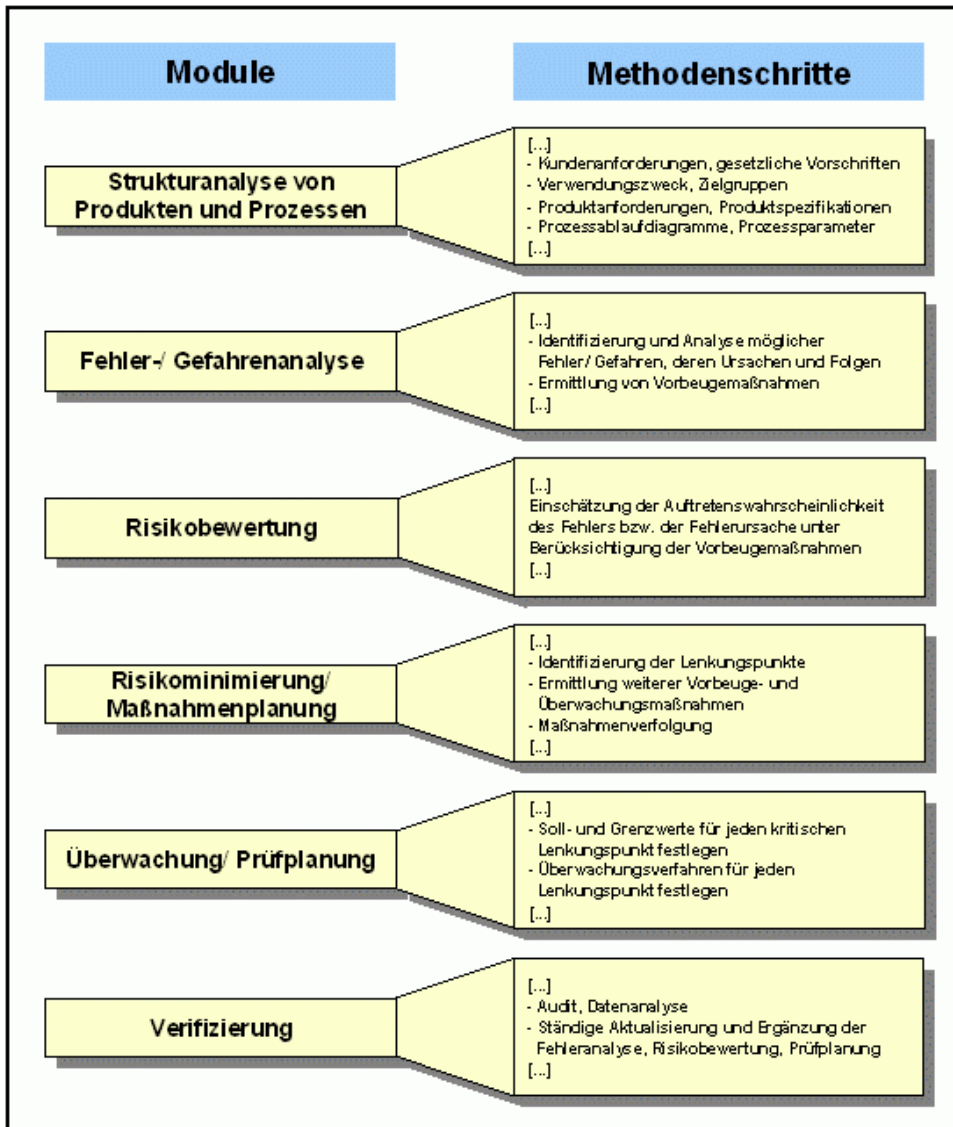


Abb. 2: Module und Methodenschritte des Methodikleitfadens

Das HACCP-Konzept baut auf ein funktionierendes Hygienemanagement auf, da es ausschließlich Gefahren betrachtet, die zu einer Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers führen könnten. Daher sollte ein Unternehmen vor Beginn der HACCP-Studien mittels einer Lückenanalyse überprüfen, ob es alle grundsätzlichen Hygieneanforderungen der LMHV erfüllt. Die Lückenanalyse sollte auf Grundlage von Anforderungskatalogen erfolgen, weil damit ein systematischer Soll-Ist-Vergleich gewährleistet wird. Im Projekt wurden Anforderungskataloge für die Bereiche räumliche und technische Rahmenbedingungen, Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion, Umfeldhygiene, Abfallentsorgung, Schädlingsbekämpfung sowie für branchenspezifische Produkt- und Produktionshygiene entwickelt. Sie stehen auf der Wissensplattform zur Verfügung.

Thomas Schmitz (tschmitz@plato-ag.com)

Softwareeinsatz

Die Programme des Workgroup Computing Systems SCIO™ der PLATO AG bilden die Methodenschritte des Methodikleitfadens ab. Alle SCIO™ Programme arbeiten auf einer gemeinsamen Wissensdatenbank, auf die HACCP-Teams während der Teamsitzungen über Such- und Abfragewerkzeuge das Wissen nutzen können.

Unternehmen benötigen umfangreiches und vielseitiges Methodik- und Fachwissen, um ein funktionsfähiges HACCP-System aufzubauen und zu pflegen. Besonders KMU verfügen jedoch oftmals nicht über dieses Wissen. Daher entwickelte ein Expertenteam ein Nutzungskonzept, in dem SCIO™ auf zwei Ebenen eingesetzt wird.

Auf der ersten Ebene arbeitet das Expertenteam Fachwissen methodisch auf und strukturierte die Wissensdatenbank für mehrere Anwendungsgebiete. Dokumentiert wurden allgemeine Analysen, Kataloge und Fallbeispiele. Einen Überblick über die Komponenten der Wissensdatenbank und ihrer Zielsetzungen gibt Tabelle 1.

Unternehmen und Berater erhalten eine Starthilfe in Form von Expertenwissen für den Aufbau eines Eigenkontrollsystems und als Grundlage für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess. In der Datenbank kann das Unternehmen kontinuierlich sein Wissen ansammeln und darauf zurückgreifen. Zudem kann es die Dokumentation jederzeit aktualisieren und ergänzen.

Tab. 1: Komponenten der Wissensbasis in der Wissensdatenbank

Komponenten der Wissensbasis in der Wissensdatenbank	Zielsetzung
Allgemeine Gefahrenanalysen (Analyse mikrobiologischer, chemischer und physikalischer Gefahren)	<ul style="list-style-type: none"> • Unterstützung bei der Durchführung der Gefahrenanalyse innerhalb der HACCP-Studie • Basis für den Aufbau eines betriebsspezifischen HACCP-Systems
Fallbeispiele zu HACCP-Studien für Wirtschaftszweige der Ernährungswirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Veranschaulichungs-, Übungsbeispiele
Strukturierte Anforderungskataloge zusammengestellt aus Gesetzen, Standards und Normen (z. B. Maßnahmen zur Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung)	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von Lückenanalysen zum Hygienestatus, z. B. raumspezifisch • Durchführung einer umfassenden Hygieneplanung
Fallbeispiele zu qualitätsbezogenen Risikoanalysen (z. B. Analyse möglicher Produkt- und Prozessfehler, die zu Kundenreklamationen führen)	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung einer risikobasierten Qualitätsplanung von Produkten und Prozessen

Durchführung softwaregestützter HACCP-Studien

Auf der zweiten Ebene wendete das Expertenteam die datenbankgestützten Programme SCIO™ FMEA System, SCIO™ FehlerbaumSystemAnalyse und SCIO™ ControlPlaner während der Moderation der HACCP-Studien in den Pilotunternehmen an.

Mit **SCIO™ FehlerbaumSystemAnalyse** werden Ursache- oder Wirkungsketten zu Problemen z.B. im Rahmen eines Brainstormings dargestellt. Die Fehlerbäume können anschließend gezielt in die Wissensdatenbank übernommen und für **SCIO™ FMEA System** bereitgestellt werden.

SCIO™ FMEA System übernimmt die in SCIO™ FehlerbaumSystemAnalyse erzeugten Daten und listet sie im FMEA-Formblatt auf. Das Programm unterstützt die Module Strukturanalyse, Fehleranalyse, Risikobewertung und Risikominimierung. Mit **SCIO™ FMEA System** sammelt man mögliche gesundheitsrelevante Gefahren und qualitätsrelevante Produkt- und Prozessfehler, deren Ursachen und Folgen. Die systematische Bewertung der Risiken ermöglicht die Identifizierung von „CCPs“, „HCPs“, „QCPs“ und die Planung von Verbesserungs- und Beherrschungsmaßnahmen zur Risikominimierung. Sind bereits Analysedaten im Unternehmen elektronisch dokumentiert, kann der Anwender sie über eine Excel-Importfunktion in das Formblatt übernehmen. Die Darstellung der Risikoprioritätszahlen in grafischer Form, z.B. in einem Pareto-Diagramm, erleichtert den Vergleich der Zahlen und unterstützt damit die Auswertung der Risikobewertung.



Der **SCIO™ ControlPlanner** dient der Planung des Überwachungssystems im Modul Überwachung. In diesem Programm werden Prüfpläne mit Maßnahmen und Prüfmethoden zur Überwachung von Prozess- und Produktmerkmalen dokumentiert. Der **SCIO™ ControlPlanner** liefert eine vollständige Dokumentation von Prozess- und Produktmerkmalen, Lenkungsbedingungen, Lenkungspunkten, Grenzwerten, Prüfmaßnahmen, Prüfmitteln, Überwachungsverfahren und Korrekturmaßnahmen für die Herstellung. Zur Erstellung von Prüfplänen werden vorhandene Informationen aus **SCIO™ FMEA System** verwendet. Alle in **SCIO™ ControlPlanner** erzeugten Daten stehen über die **SCIO™ Wissensdatenbank** zur Verfügung.

In Tabelle 2 ist das methodische Vorgehen in den Pilotanwendungen dargestellt.

Tab. 2: Durchführung der HACCP-Studien

Module des Methodikleitfadens	Schritte der Pilotanwendung
Strukturanalyse unterstützt durch: <ul style="list-style-type: none"> • Wissensdatenbank • Moderationsfragen • Qualitätstechniken für die Gruppenarbeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Strukturierung der Herstellungsprozesse ausgehend von Produktgruppen mit dem Strukturbaum der Software SCIO™ • Auflistung der Prozessschritte in der ersten Spalte des Formblattes in SCIO™ FMEA System
Gefahrenanalyse unterstützt durch: <ul style="list-style-type: none"> • Wissensdatenbank • Moderationsfragen • Qualitätstechniken für die Gruppenarbeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Suche nach Gefahren, Folgen, Ursachen und Maßnahmen über Datenbankabfragen • Gefahren- und Ursachensuche mittels Brainstorming und der SCIO™ FehlerbaumSystemAnalyse • Anwendung der Moderationsfragen
Risikobewertung unterstützt durch: <ul style="list-style-type: none"> • Wissensdatenbank • Moderationsfragen • Qualitätstechniken für die Gruppenarbeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestimmung der Bewertungszahlen A_1, B_1 und E_1 unter Nutzung des in der Datenbank hinterlegten Bewertungskataloges • Identifizierung aller relevanten Gefahren auf Basis der Risikobewertung • Anwendung der Moderationsfragen
Risikominimierung/ Maßnahmenplanung unterstützt durch: <ul style="list-style-type: none"> • Wissensdatenbank • Moderationsfragen • Qualitätstechniken für die Gruppenarbeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Bei relevanten Gefahren: Anwendung eines entwickelten Entscheidungsbaums zur Identifizierung der CCPs • Risikominimierung durch die Entwicklung zusätzlicher vorbeugender Maßnahmen und die Einrichtung von CCPs • Suche nach Maßnahmen über Datenbankabfragen • Dokumentation der Vorbeugenden Maßnahmen und des Überwachungssystems in der SCIO™ Wissensdatenbank • Anwendung der Moderationsfragen
Überwachung unterstützt durch: <ul style="list-style-type: none"> • Wissensdatenbank, • Moderationsfragen, • Qualitätstechniken für die Gruppenarbeit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Überwachungssystems im SCIO™ ControlPlanner • Erstellung von Verfahrensanweisungen, Prüfanweisungen und Aufzeichnungsformblätter mit MS Office und Integration in das QM-Handbuch
Verifizierung	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation der Verifizierungsmaßnahmen im SCIO™

unterstützt durch: <ul style="list-style-type: none"> • Wissensdatenbank • Moderationsfragen • Qualitätstechniken für die Gruppenarbeit 	ControlPlaner <ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von Audits zur Überprüfung des HACCP-Systems: Überprüfung des Prozessablaufdiagramms vor Ort, Dokumentenprüfung vor Ort (Spezifikationen, Aufzeichnungen und Protokolle), Überprüfung des HACCP-Prüfplans und der Überwachungsverfahren im Prozessfluss
--	---

Das gesammelte Experten- und Erfahrungswissen aus der Wissensdatenbank diente als Ideengeber für die Diskussionen im HACCP-Team. Durch die Übernahme von Einträgen konnte Zeit für die Formulierung der Einträge eingespart werden.

Einzelne Prozessabschnitte innerhalb der Herstellungsprozesse von bestimmten Lebensmittelgruppen sind ähnlich. Daher war es zum Teil möglich, Formblätter mit dem gesamten Inhalt zu kopieren und abweichende Einträge anzupassen. Auch traten bei verschiedenen Prozessschritten wiederholt die gleichen Gefahren auf, die mit den zugehörigen Teilbäumen (Folgen, Ursachen und Maßnahmen) kopiert und an den relevanten Stellen eingefügt werden konnten. Das Team änderte die Einträge gegebenenfalls ab. Nicht relevante Einträge wurden gelöscht, fehlende ergänzt.

Im Mittelpunkt des Projektes stand die anwendungsspezifische Konfiguration der SCIO™ Wissensdatenbank durch Rückgriff auf ein breites systematisch aufgearbeitetes Fach- und Expertenwissen. Die Software SCIO™ lässt sich nun aufgrund der branchenspezifischen Anpassung erfolgreich in der Moderation der Gruppenarbeit bei der Einführung und ständigen Verbesserung von Eigenkontrollsystemen einsetzen. Die Beratung kompensiert dabei das Defizit an notwendigem Methodik- und Fachwissen in den kleinen und mittleren Betrieben.

Thomas Schmitz (tschmitz@plato-ag.com)



3. Inhoudelijke projectimplementatie

3.1 Werkgroepen

In een kick-off-workshop in maart 2003 werd het programma officieel gepresenteerd aan de partners. Bovendien werd de samenwerking voor de verschillende fasen van het project afgestemd.

In de beginfase werden alle projectdeelnemers verdeeld over verschillende werkgroepen, en werd vastgesteld wat de activiteiten en de verwachte resultaten van deze werkgroepen zouden moeten zijn.

Er werden de volgende werkgroepen gevormd: teams bestaande uit externe adviseurs en ondernemers met hun QM-medewerkers; vanwege het ambachtelijke karakter van deze bedrijfstak bleken deze beide functies vaak in een en dezelfde persoon verenigd te zijn; aan Duitse en Nederlandse zijde werden zij begeleid door de projectcoördinatie; teams bestaande uit bedrijfsadviseurs, wetenschappers van de universiteit van Bonn, het projectmanagement en een adviseur van het softwarebedrijf PLATO AG.

Deze werkgroepen stelden zichzelf ten doel de verdere aanpak van het project af te stemmen, scholingssessies voor te bereiden, ervaringen uit te wisselen en de discussie over de activiteiten en de resultaten van de afgelopen maanden te coördineren.

3.2 Scholing / advies / uitwisseling van ervaring

Gedurende de looptijd van het project werd een aantal bedrijfsverkoepelende activiteiten in het kader van de procesbegeleidende advisering bij de ontwikkeling van integrale kwaliteitsmanagementsystemen georganiseerd:

- 1 kick-off-meeting
- 5 gezamenlijke scholingssessies
- 4 ervaringsuitwisselingsessies onder professionele begeleiding
- 1 afsluitende bijeenkomst.

Deze adviseringsactiviteiten vonden in groepsverband plaats, om het grensoverschrijdende aspect van de ervaringsuitwisseling te stimuleren. Ook de thematische scholingssessies vonden in groepsverband plaats. De groep werd wel opgedeeld wanneer bedrijven inhoudelijk aan verschillende eisen moesten voldoen, bijvoorbeeld bij de scholing inzake de normen DIN ISO EN 9001-2000 en BRC.

Tijdens de uitwisseling van ervaringen bleek in de gesprekken duidelijk dat de motivatie voor en de procedure bij de implementatie van managementsystemen verschilde per land. De discussies zorgden duidelijk voor een beter inzicht in de bedrijfsspecifieke omstandigheden bij de "buren".

3.3 Advisering van bedrijven

De Duitse pilotbedrijven die aan het project deelnamen, behoren voor het merendeel tot bedrijfstakken met een sterk ambachtelijk karakter (bakkerij, slagerij). Maar er waren ook bedrijven met een semi-industriële werkwijze, zoals een Duitse brouwerij en de Nederlandse pilotbedrijven (productie van delicatessen, kruiden/specerijen, zoetwaren en levensmiddelenadditieven).

Niet alleen geven de verschillende bedrijfstakken een verschil in bedrijfsstructuur te zien, maar ook zijn er verschillen in de wijze van distributie. De afnemers van de Nederlandse pilotbedrijven bestaan bijvoorbeeld hoofdzakelijk uit handelsondernemingen en groothandelaars, die ook zelf veel belang hebben bij managementsystemen. Daarentegen bestaat het merendeel van de klanten van de Duitse pilotbedrijven uit particuliere consumenten die hun dagelijkse boodschappen doen. Dit verschil in karakter wordt ook weerspiegeld in de bedrijfsculturen van de verschillende bedrijven. Afhankelijk van de aanwezige kennis en motivatie was het niet voldoende voor de adviseurs om uitleg te geven over het formele eisenkader, maar moesten zij ook uitgebreid ingaan op de specifieke behoeften van de pilotbedrijven.

Voor alle bedrijven die begeleiding ontvingen, werd een QM-handboek opgesteld en aangepast aan de specifieke behoeften van het betreffende bedrijf. Er zijn verschillende methoden om een handboek op te stellen. Voor elk bedrijf dient vastgesteld te worden wat de meest optimale werkwijze is. Hierbij moet rekening worden gehouden met de vier fasen van de levenscyclus van QM-documenten: opstellen, distribueren, gebruiken, wijzigen. Bij de opstelling van documenten is het belangrijk dat deze een uniforme opzet hebben. Bij wijzigingen in documenten dient regelmatig gecontroleerd te worden of zij nog actueel en juist zijn. Voordat de documenten gedistribueerd worden, dienen deze eerst centraal vrijgegeven te worden. Wil een QM-systeem functioneel en bruikbaar zijn, dienen alle benodigde documenten toegankelijk te zijn voor de medewerkers die het betreft. Tegelijkertijd dienen de documenten beveiligd te worden tegen wijzigingen door onbevoegden. Daarnaast dient er een goed distributiesysteem te bestaan voor rechtmatig gewijzigde documenten. De inbreng van de adviseurs op basis van praktijkervaring bij andere bedrijven was in dit opzicht uiterst nuttig.

In een van de pilotbedrijven heeft men ervoor gekozen om het systeem volledig digitaal ter beschikking te stellen. Dit vraagt extra inspanningen, omdat medewerkers er vaak nog niet aan gewend zijn niets meer op papier te ontvangen. De medewerkers moesten getraind worden in documentenbeheer om de kans te beperken dat documenten worden afgedrukt en gebruikt, terwijl in het systeem een nieuwe versie is opgenomen. De deelnemende bedrijven werden aangemoedigd niet alleen formulieren en procesbeschrijvingen op te stellen, maar ook recepten van de producten in het systeem op te nemen, aangezien deze een essentieel fundament voor het bedrijfssucces vormen. Het voortdurende standaardisatieproces zorgt voor een uniforme productkwaliteit, hetgeen kan resulteren in betere klantenbinding.

Er werd voldaan aan de wettelijke voorschriften voor voedselproducerende en -verwerkende bedrijven inzake het opstellen van een HACCP-onderzoek (Hazard Analysis and Critical Control Points). Er wordt voortdurend gewerkt aan het updaten en onderhouden van het HACCP-systeem.

De gevaren- en risicoanalyse dient voor alle processen en producten te worden uitgevoerd. De bedrijven hebben hierbij de ondersteuning van een deskundige of adviseur nodig, zodat zij kunnen leren hoe ze het HACCP-concept kunnen toepassen en dit daarna consequent in de praktijk kunnen brengen. De adviseur controleert of de HACCP-onderzoeken volledig en juist worden verricht. Aan de analyse nemen medewerkers uit verschillende werkvelden binnen het bedrijf deel. Ook bij de verificatie van de juistheid van de geconstateerde CCP's (Critical Control Points) - die in een later stadium door middel van interne audits en een management-review werd uitgevoerd - is de ondersteuning van de adviseur onontbeerlijk. Hierdoor wordt tevens voor de noodzakelijke objectiviteit gezorgd.

In een aantal geselecteerde bedrijven vond de presentatie van het HACCP-onderzoek met softwarematige ondersteuning plaats. Het gebruik van de SCIOTM -software bij de ontwikkeling van het HACCP-systeem wordt in hoofdstuk 5 nader uiteengezet.

In de bedrijven vond een risicoanalyse en -beoordeling plaats. Ten aanzien van de geconstateerde CCP's werden maatregelen ontwikkeld die ervoor moeten zorgen dat het risico tot een aanvaardbaar niveau wordt gereduceerd. De door de medewerkers gevolgde scholingssessies vormden een waardevolle kwalificatiemaatregel voor de bedrijfsleiding op de ingeslagen weg naar een integraal kwaliteits- en hygiënemanagement.

In het kader van de vigerende EU-wetgeving was een van de zwaartepunten van dit project de identificatie en traceerbaarheid van de producten. Hiervoor moet binnen de bedrijfstak een praktische, software-ondersteunde oplossing gebruikt worden.

Aan het begin van het project was dit aspect bij geen van de pilotbedrijven goed geregeld. Ieder bedrijf koos zijn eigen traceermethode, die op basis van de tot dan toe gehanteerde werkwijze werd ontwikkeld door een aantal kleine aanpassingen door te voeren. Bij deze werkwijze dient rekening te worden gehouden met de gevolgen in het geval van een eventuele terugroepactie.



3.4 Ervaringen bij het pilotproject met betrekking tot de problemen bij het opzetten van een kwaliteits- en hygiënemanagementsysteem

De problemen worden in vier categorieën ingedeeld: geen – geringe – duidelijke – grote.

Geen problemen waren er gelukkig op het gebied van klantgerichtheid: de klant is in de deelnemende bedrijven nog altijd "koning" en staat centraal. Dit blijkt onder andere uit de afwikkeling van klachten, die over het algemeen serieus worden genomen en waarbij wordt geprobeerd de klant tevreden te stellen. Ook de afvalverwerking levert als gevolg van duidelijke wettelijke voorschriften geen problemen op.

Geringe problemen werden geconstateerd bij het opstellen van het handboek, de documentatie en bij het HACCP-onderzoek. Het ter beschikking stellen van bedrijfsmiddelen en persoonlijke hygiëne, zoals de toepassing van voorschriften op het gebied van beschermende kleding en het dragen sieraden dienen elke keer weer onder de aandacht te worden gebracht.

Tijdens het productieproces is er sprake van geringe problemen op het gebied van de inkoop, de beoordeling van leveranciers en de verpakking van producten. Ook de bedrijfslocatie, het bedrijfsterrein en bedrijfsinstallaties stemmen niet altijd overeen met de behoeften van het bedrijf. Ongediertebestrijding, opslag en goederentransport vallen ook in de categorie van de geringe problemen. Op het gebied van metingen en analyses was er uitsluitend sprake van geringe problemen bij de beheersing van de procesbesturing en de controle van hoeveelheden. Een zelfde beeld was te zien bij de productvrijgave en het terugroepen van producten.

Duidelijke problemen ontstonden door het kwaliteitsmanagementsysteem zelf wanneer dit in de dagelijkse productiepraktijk moest worden geïmplementeerd. Het extra werk als gevolg van het documenteren en de protocollering, en de nieuwe manier van denken die dat voor de medewerker meebracht, vereist steeds opnieuw aanmoediging door de bedrijfsleiding; de kennis op dit gebied dient voortdurend opgefrist en aangevuld te worden.

Duidelijke problemen ontstonden tevens bij de productontwikkeling, het onderhoud van productie-installaties, de traceerbaarheid, risico's als gevolg van de fysische en chemische productbesmetting, de ijking van meetapparatuur en bij corrigerende maatregelen.

Een groot en nog niet definitief beheersbaar probleem vormt het opsporen van metalen en andere vreemde voorwerpen omdat de juiste metaaldetectoren ontbreken.

Om de beschreven problemen te kunnen beheersen, zijn financiële investeringen noodzakelijk. Deze worden wel gedaan wanneer de opbrengsten goed zijn, maar in economisch moeilijker tijden hebben zij geen prioriteit.

3.5 Definitieve mate van implementatie van het project

Hieronder worden de uitkomsten van de eisenanalyse van de randvoorwaarden en de gedurende het project ontwikkelde leidraden kort uiteengezet.

Eisen aan bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie

De afgelopen jaren worden steeds opnieuw andere eisen gesteld aan bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie. Door nieuwe voorschriften, normen en standaarden vanuit de sector zien zij zich steeds voor nieuwe uitdagingen gesteld. In het kader van deze ontwikkelingen wordt in de hele voedselproductieketen meer eigen verantwoordelijkheid van bedrijven verlangd ten aanzien van voedselveiligheid en -kwaliteit.

GIQSWISSEN geeft informatie over wetten, normen en standaarden die een rol spelen in de voedingsmiddelenindustrie. Daarnaast wordt een schematisch overzicht geboden van geselecteerde standaarden en normen op het gebied van hygiëne- en kwaliteitsmanagement. Het project heeft

daarnaast als doel informatie te verzamelen die bedrijven in het MKB kan ondersteunen bij hun keuze voor en het opzetten van (integrale) managementsystemen.

Wettelijke vereisten

In de levensmiddelenwetgeving zijn recentelijk veel veranderingen geweest. Deze werden in het kader van het project geïnventariseerd en in een voor het MKB begrijpelijk formaat omgezet. GIQSWISSEN geeft niet alleen informatie over de huidige wetgeving en verordeningen, maar geeft ook toelichting bij de veranderingen die in de wetgeving de komende een à twee jaar worden ingevoerd en van invloed zijn op bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie.

De volgende onderwerpen worden nader toegelicht:

- de op dit moment nog geldende levensmiddelenhygiëneverordening
- de nieuwe Europese levensmiddelenwetgeving
- veranderingen die van toepassing zijn op Duitse voedingsmiddelenbedrijven
- de nieuwe Europese Verordening 178/2002
- de nieuwe opzet van het voedselveiligheidsbeleid
- de wet inzake infectiebescherming
- de bedrijfsveiligheidsverordening.

Normen

Uniforme eisen aan de opzet van managementsystemen (bijv. kwaliteits- of milieumanagementsystemen) zijn neergelegd in normen. Normen dienen als basis voor certificering.

De volgende instanties zijn verantwoordelijk voor het opstellen en de erkenning van normen:

- de International Organisation for Standardisation (ISO), op international niveau;
- het Europese normalisatie-instituut (CEN), op Europees niveau, en
- het Deutsche Institut für Normung (DIN), op nationaal niveau in Duitsland.

De naam van de norm verschaft informatie over de herkomst van die norm en de werkingsfeer (nationaal, Europees of internationaal):

- DIN: zuivere DIN-normen worden uitsluitend als Duitse norm gepubliceerd.
- NEN-EN: Europese EN-normen dienen door de lidstaten onveranderd als nationale normen te worden overgenomen, zo ook door Duitsland en Nederland.
- DIN EN ISO: aangezien veel ISO-normen als EN-normen worden overgenomen, worden zij op die manier ook omgezet in Duitse en Nederlandse nationale normen.
- DIN ISO: een aantal ISO-normen wordt ook rechtstreeks als DIN-normen overgenomen.

In het project werden die normen gekozen die betrekking hebben op het opzetten van managementsystemen in de voedingsmiddelenbranche. Op basis van deze selectie geeft het GIQSWISSEN-systeem de gebruiker informatie met betrekking tot de volgende managementsystemen:

- DIN EN ISO 9000:2000 e.v. (kwaliteitsmanagement)
- DIN EN ISO 14001:1996 e.v. (milieumanagement)
- DIN EN ISO 22000 (managementsysteem voor voedselveiligheid)
- Nederlandse HACCP-norm (hygiëne management).

Standaarden van de agrarische en voedingsmiddelenbranche

In de voedingsmiddelenindustrie spelen klantenaudits vooral op het gebied van **huismerken** een belangrijke rol. Doorslaggevend is in dat opzicht met name de wettelijke verantwoordelijkheid van een handelsonderneming voor de geschiktheid van de verkoop van haar producten. Door zijn handelsnaam op een product te vermelden, krijgt de handelaar conform §4 van het Duitse **Produkthaftungsgesetz**

de wettelijke status van "producent" en kan hij worden geconfronteerd met eisen tot schadevergoeding voor zijn producten.

Vroeger moesten de leveranciers vaak een groot aantal audits laten uitvoeren door de afzonderlijke handelsondernemingen. Met name door de sterke groei van discountsupermarkten heeft het aantal handelsondernemingen en het aantal verschillende huismerken een grote vlucht genomen, en daarmee ook het aantal audits. Daarbij was bij de verschillende door de handelaars gestelde eisen vaak sprake van conflicterende belangen.

Met de introductie van de **IFS**- (International Food Standard) en de **BRC**-norm (British Retail Consortium) werd voor alle producenten van huismerken een **uniform certificeringskader** gecreëerd, dat inmiddels door bijna alle handelsondernemingen wordt erkend. In de normen worden de eisen vastgelegd die aan bedrijven in de voedingsmiddelenbranche worden gesteld die huismerken in opdracht van de levensmiddelenhandel produceren. De handel vereist van de leveranciers van de huismerken dat zij aan de hand van certificaten kunnen aantonen dat zij zich aan deze vereisten hebben gehouden. IFS en BRC voldoen beide aan de door de **GFSI** (Global **F**ood **S**afety Initiative) vastgestelde basiscriteria en werden door dit initiatief goedgekeurd.

Andere normen die in de agrarische sector en de voedingsmiddelenindustrie een rol spelen zijn **QS** (kwaliteit en veiligheid), **IKB** (integrale ketenbeheersing) en **EUREPGAP** (EUREP = Euro Retailer Produce, GAP = goede agrarische praktijk). Zij dienen overkoepelende, uniforme kwaliteitsniveaus te waarborgen door middel van nauwe samenwerking op alle niveaus in de waardetoevoegende keten. De normen worden gezamenlijk ontwikkeld door de deelnemers aan de keten. Het Duitse QS-systeem wordt gebruikt in de vlees- en vleeswarenindustrie en groente- en fruitsector, terwijl het Nederlandse IKB-systeem met name wordt gehanteerd in de vlees- en eierensector. EUREPGAP is een richtlijn voor groente en fruit.

Voor bedrijven in de voedingsmiddelenbranche kan het nuttig zijn om over informatie te beschikken ten aanzien van de verschillende normen. Daarom wordt in het kader van het project informatie gegeven over de belangrijkste normen. GIQS^{WISSEN} stelt uitgebreide literatuur over de volgende onderwerpen ter beschikking:

- International Food Standard (IFS)
- BRC (British Retail Consortium) Global Standard - Food
- GFSI (Global Food Safety Initiative)
- QS (kwaliteit en veiligheid) (in bewerking)
- IKB (Integrale Ketenbeheersing) (in bewerking)
- EUREPGAP (in bewerking).

Thomas Schmitz (tschmitz@plato-ag.com)

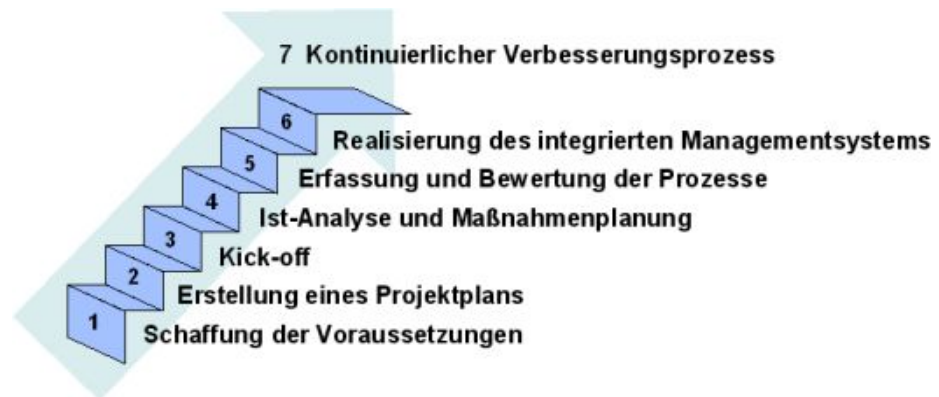
Adriane Mack (a.mack@uni-bonn.de)

Leidraad "Integrale managementsystemen"

Een systematisch managementsysteem is een effectief instrument om het **bedrijfssucces te consolideren en te verbeteren**. In de praktijk is gebleken dat bij een vergelijking van verschillende managementsystemen (bijv. kwaliteitsmanagement-, milieumanagement-, hygiënemanagement- of arbo-systemen) grote **parallelismen** kunnen worden geconstateerd. Deze kunnen vervolgens worden gebruikt bij het opzetten van een integraal managementsysteem. Door standaardisatie en integratie van de systemen en de handboeken kost het met name in het MKB minder tijd en moeite om deze systemen op te zetten, te onderhouden en te verbeteren.

In de ➡ **Leidraad voor de invoering van een integraal managementsysteem** (www.giqs.org/wissen) worden de stappen aan de hand waarvan een integraal managementsysteem kan

worden opgezet, gedocumenteerd, ingevoerd en permanent verbeterd. De Leidraad biedt slechts een kader en laat voldoende ruimte voor de ontwikkeling van een systeem dat is afgestemd op de specifieke eisen en behoeften van het betreffende bedrijf. In de onderstaande afbeelding wordt een schematisch overzicht gegeven van de belangrijkste stappen bij de invoering van een IMS; de stappen worden uitgebreid beschreven in de Leidraad.



Afb. 1: Verschiedene fases bij de implementatie van een integraal managementsysteem

GIQSWISSEN geeft echter ook informatie over de **instrumenten en technieken van kwaliteitsmanagement**; deze informatie kan bedrijven ondersteuning bieden bij de implementatie van een integraal managementsysteem. Aan de hand van een **vergelijkingstabel** kunnen de parallellen tussen de afzonderlijke eisenkaders geïdentificeerd en gebruikt worden. Daarnaast geeft GIQSWISSEN weer hoe met behulp van een gestructureerd **eisenpakket** een gap-analyse kan worden uitgevoerd om zo een vergelijking te maken tussen de gewenste situatie en de bestaande situatie in het bedrijf.

Adriane Mack (a.mack@uni-bonn.de)

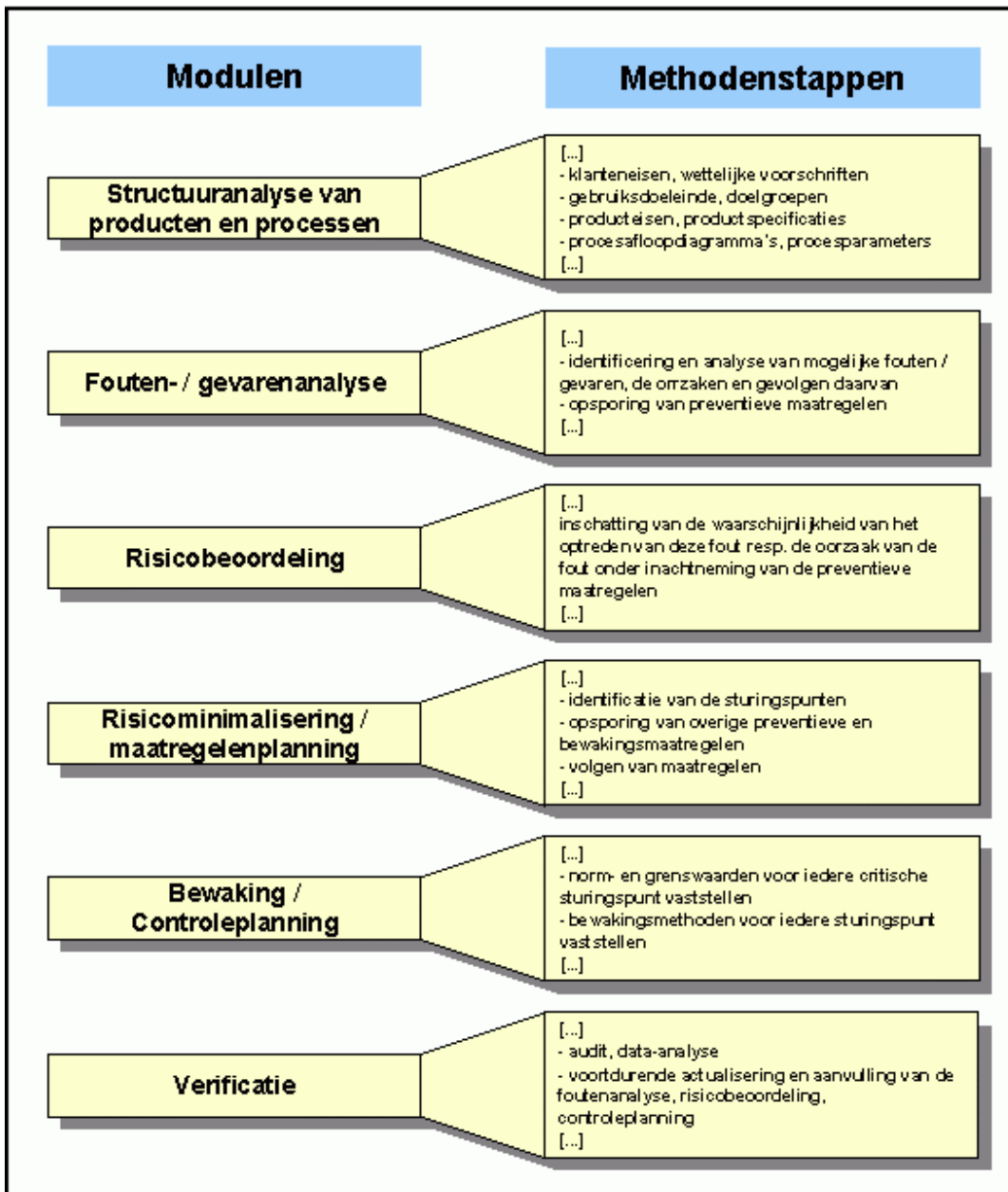
Leidraad "HACCP"

Vanaf 1 januari 2006 zijn voedingsmiddelenbedrijven op grond van de nieuwe levensmiddelenhygiëneverordening ertoe verplicht een HACCP-systeem (*Hazard Analysis and Critical Control Point System*) op te zetten en te documenteren. Wanneer bedrijven in het MKB geen ervaring hebben met het opzetten van dergelijke systemen, hebben zij meestal externe ondersteuning nodig. In het project werden concepten voor bedrijfsoverkoepelende groepsactiviteiten en scholing van medewerkers uitgewerkt, die bedrijven doelgerichte ondersteuning bieden. Dit stelt hen uiteindelijk in staat om zelfstandig de HACCP-methodiek toe te passen. Door middel van gemeenschappelijke, praktijkgerichte groepsactiviteiten maken de bedrijven kennis met de uitgangspunten van het HACCP-concept en de toepassing ervan. Daarnaast kunnen zij in groepsverband ervaringen uitwisselen. Problemen die het ene bedrijf bij het opzetten van een HACCP-concept heeft ondervonden, kunnen op die manier door een ander bedrijf doelmatig worden opgelost.

De HACCP-principes zijn opgenomen in de nieuwe levensmiddelenhygiëneverordening en worden beschreven in de Codex Alimentarius van 1997.

In het kader van het project werd een ➤ **Methodische leidraad** (www.giqs.org/wissen) ontwikkeld en toegepast; deze leidraad beschrijft een systematische procedure voor de verschillende onderdelen van het HACCP-onderzoek. Door een uiterst gestructureerde gevarenanalyse en risicobeoordeling wordt gewaarborgd dat uitsluitend relevante gevaren aandacht krijgen en er niet te veel, onnodige critical control points (CCP's) worden vastgelegd. In de methodische leidraad worden het HACCP-concept, de FMEA-analyse (*Failure Mode And Effect Analysis*) en overige kwaliteitsmethodes gecombineerd. Door deze systematische toepassing van methoden kan, conform de Codex Alimentarius en de vereisten van de IFS- en BRC-normen, volgens een transparante structuur een zelfcontrolesysteem worden

ontwikkeld en kan dit systeem door middel van een permanent verbeteringsproces worden onderhouden. De gebruiker ontvangt een definitie en overzicht van de modules en systematische stappen die hij afhankelijk van de vraagstelling kan kiezen en met elkaar kan verbinden (afbeelding X). Meer informatie over de leidraad is te vinden op het kennisplatform.



Afb. 2: Modules en systematische stappen van de methodische leidraad

Het HACCP-concept is gebaseerd op een werkend hygiënemanagementsysteem, aangezien er uitsluitend rekening wordt gehouden met gevaren die de gezondheid van de consument in gevaar kunnen brengen. Daarom dient een bedrijf vóór het begin van het HACCP-onderzoek door middel van een gap-analyse te controleren of voldaan is aan alle belangrijke hygiënevereisten van de LMHV. De gap-analyse dient plaats te vinden aan de hand van het eisenpakket, omdat op die manier een systematische vergelijking tussen de gewenste situatie en de bestaande situatie is gewaarborgd. In het kader van het project werden **eisenpakketten** ten behoeve van de ruimtelijke en technische

randvoorwaarden, persoonlijke hygiëne, reiniging en desinfectie, werkplekhygiëne, afvalverwerking, ongediertebestrijding alsmede branchespecifieke product- en productiehygiëne ontwikkeld. Deze kunnen geraadpleegd worden via het kennisplatform.

Thomas Schmitz (tschmitz@plato-ag.com)

Software

De programma's van de Workgroup Computing Systems SCIO™ van PLATO AG vormen een afspiegeling van de systematische stappen van de methodische leidraad. Alle SCIO™-programma's werken met een gemeenschappelijke kennisdatabase waardoor de HACCP-teams tijdens de teambijeenkomsten met behulp van zoekinstrumenten gebruik kunnen maken van de verzamelde kennis.

Om een goed functionerend HACCP-systeem te kunnen opzetten en onderhouden, dienen de bedrijven te kunnen beschikken over bijzonder omvangrijke en diverse informatie ten aanzien van methodieken en vakkennis. Met name bedrijven in het MKB beschikken vaak niet over deze kennis. Daarom heeft een team van deskundigen een gebruikersconcept ontwikkeld waarbij SCIO™ op twee niveaus wordt toegepast.

Op het eerste niveau bewerkte het team van deskundigen op systematische wijze vakkennis en structureerde de kennisdatabase voor meerdere toepassingsgebieden. Gedocumenteerd werden algemene analyses, eisenpakketten en voorbeelden. Tabel 1 geeft een overzicht van de componenten van de kennisdatabase en de doelstellingen.

Bedrijven en hun adviseurs ontvangen initiële ondersteuning in de vorm van deskundig advies voor het opzetten van een zelfcontrolesysteem en als basis voor een voortdurend verbeteringsproces. In de database kan het bedrijf voortdurend kennis verzamelen en daar in een later stadium weer gebruik van maken. Daarnaast kan het bedrijf de documentatie te allen tijde actualiseren en aanvullen.

Tab. 1: Componenten van de kennisbasis in de kennisdatabase

Componenten van de kennisbasis in de kennisdatabase	Doelstelling
Algemene gevarenanalyse (analyse van microbiologische, chemische en fysische gevaren)	<ul style="list-style-type: none"> • Ondersteuning bij de uitvoering van de gevarenanalyse binnen het HACCP-onderzoek • Basis voor het opzetten van een bedrijfsspecifiek HACCP-systeem • Voorbeelden ter illustratie, om te oefenen
Voorbeelden bij HACCP-onderzoeken voor sectoren binnen de voedingsmiddelenindustrie	
Gestructureerde eisenpakketten samengesteld uit wetten, standaarden en normen (bijv. maatregelen met betrekking tot reiniging, desinfectie en ongediertebestrijding)	<ul style="list-style-type: none"> • Uitvoeren van gap-analyses inzake de hygiënestatus, bijv. specifiek per ruimte • Uitvoeren van een gedetailleerde hygiëneplanning
Voorbeelden van kwaliteitsgerelateerde risico-analyses (bijv. analyse van mogelijke product- of productiefouten, die resulteren in klachten van klanten)	<ul style="list-style-type: none"> • Uitvoeren van een op risico's gebaseerde kwaliteitsplanning van producten en processen



Uitvoeren van software-ondersteunde HACCP-onderzoeken

Op het tweede niveau werd tijdens de presentatie van de HACCP-onderzoeken in de pilotbedrijven door het team van deskundigen gebruik gemaakt van de database-ondersteunde programma's SCIO™ FMEA System, SCIO™ FehlerbaumSystemAnalyse en SCIO™ ControlPlaner.

Met **SCIO™ FehlerbaumSystemAnalyse** worden de oorzaak-/gevolgketens van bepaalde problematieken met behulp van bijv. brainstormsessies zichtbaar gemaakt. De foutenbomen kunnen vervolgens op gerichte wijze in de kennisdatabase worden opgenomen en aan **SCIO™ FMEA System** ter beschikking gesteld.

SCIO™ FMEA System neemt de in **SCIO™ FehlerbaumSystemAnalyse** gegenereerde gegevens over en vermeldt deze op het FMEA-formulier. Het programma ondersteunt de structuuranalyse-, foutenanalyse-, risicobeoordelings- en risicominimalisatiemodules. Met behulp van **SCIO™ FMEA System** kunnen mogelijk voor de gezondheid relevante gevaren en voor de kwaliteit relevante product- en procesfouten, evenals de oorzaken en de gevolgen ervan worden verzameld. Door de systematische beoordeling van de risico's is het mogelijk de „CCP's“, „HCP's“, en „QCP's“ te identificeren en verbeterings- en beheersingsmaatregelen te plannen teneinde de risico's te minimaliseren. Indien het bedrijf reeds beschikt over elektronische analysegegevens, kan de gebruiker deze via een Excel-importfunctie in het formulier opnemen. De grafische weergave van de risicoprioriteitscijfers, bijv. in een Pareto-diagram, maakt het eenvoudiger de cijfers te vergelijken en vereenvoudigt daarmee de evaluatie van de risicobeoordeling.

SCIO™ ControlPlaner is bedoeld voor de planning van het monitoringsysteem in de monitoring-module. In dit programma worden toetsingsplanningen met de bijbehorende maatregelen en toetsingsmethoden voor het monitoren van proces- en productkenmerken gedocumenteerd. In **SCIO™ ControlPlaner** worden alle proces- en productkenmerken, zogenaamde "critical control"-voorwaarden en -punten, grenswaarden, controlemaatregelen en -middelen, monitoringprocedures en correctie maatregelen voor de productie gedocumenteerd. Voor het opstellen van toetsingsplannen wordt gebruik gemaakt van de aanwezige informatie uit **SCIO™ FMEA System**. Alle in **SCIO™ ControlPlaner** gegenereerde gegevens staan via de **SCIO™** kennisdatabase ter beschikking.

In tabel 2 is de methodische aanpak in de pilottoepassingen weergegeven.

Tab. 2: Uitvoering van de HACCP-onderzoeken

Modules van de methodische leidraad	Stappen van de pilottoepassing
Structuuranalyse wordt ondersteund door: <ul style="list-style-type: none"> • kennisdatabase, • vragen tijdens presentatie, • kwaliteitstechnieken voor het werken in groepen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Structureren van de productieprocessen uitgaande van productgroepen met de structuurboom van de SCIO™-software • Opsommen van de processtappen in de eerste kolom van het formulier in SCIO™ FMEA System
Gevarenanalyse wordt ondersteund door: <ul style="list-style-type: none"> • kennisdatabase, • tijdens presentatie gestelde vragen, • kwaliteitstechnieken voor het werken in 	<ul style="list-style-type: none"> • Zoeken naar gevaren, gevolgen, oorzaken en maatregelen via zoekopdrachten in de database • Zoeken naar gevaren en oorzaken via brainstorming en SCIO™ FehlerbaumSystemAnalyse • Gebruikmaken van de tijdens de presentatie gestelde vragen

groepen.	
Risicobeoordeling wordt ondersteund door: <ul style="list-style-type: none"> • kennisdatabase, • tijdens presentatie gestelde vragen, • kwaliteitstechnieken voor het werken in groepen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bepalen van de beoordelingscijfers A_1, B_1 en E_1, daarbij gebruikmakend van de in de database aanwezige beoordelingsmethodiek • Identificeren van alle relevante gevaren op basis van de risicobeoordeling • Gebruikmaken van de tijdens de presentatie gestelde vragen
Risicominimalisatie / plannen van maatregelen wordt ondersteund door: <ul style="list-style-type: none"> • kennisdatabase, • tijdens presentatie gestelde vragen, • kwaliteitstechnieken voor het werken in groepen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bij relevante gevaren: toepassen van een ontwikkelde beslisboom om de CCP's te identificeren • Minimaliseren van risico's door het ontwikkelen van extra preventiemaatregelen en het opstellen van CCP's • Zoeken naar maatregelen via zoekopdrachten in de database • Documenteren van de preventiemaatregelen en van het monitoringsysteem in de SCIO™-kennisdatabase • Gebruikmaken van de tijdens de presentatie gestelde vragen
Monitoring wordt ondersteund door: <ul style="list-style-type: none"> • kennisdatabase, • tijdens presentatie gestelde vragen, • kwaliteitstechnieken voor het werken in groepen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documenteren van het monitoringsysteem in SCIO™ ControlPlaner • Opstellen van proces- en controle-instructies en registratieformulieren met MS Office en de integratie ervan in het QM-handboek
Verificatie wordt ondersteund door: <ul style="list-style-type: none"> • kennisdatabase, • tijdens presentatie gestelde vragen, • kwaliteitstechnieken voor het werken in groepen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documenteren van de verificatiemaatregelen in SCIO™ ControlPlaner • Uitvoeren van audits ter controle van het HACCP-systeem: ter plaatse controleren van het procesdiagram, ter plaatse controleren van documenten (specificaties, registraties en protocollen), toetsing van het HACCP-toetsingsplan en de monitoringprocedures in het procesverloop

De verzamelde kennis van de deskundigen en alle ervaringen hebben gediend als aanjager voor de discussies in het HACCP-team. Doordat bepaalde entry's konden worden overgenomen, kon de voor het telkens opnieuw formuleren ervan benodigde tijd worden bespaard.

Binnen de productieprocessen van bepaalde levensmiddelgroepen is een aantal processtappen namelijk vergelijkbaar. Daardoor was het deels mogelijk, formulieren met inhoud en al te kopiëren en alleen de afwijkende entry's aan te passen. Ook was er bij bepaalde processtappen telkens weer sprake van dezelfde gevaren die met de bijbehorende deelbeslisbomen (gevolgen, oorzaken en maatregelen) gekopieerd en op de desbetreffende plaatsen in het formulier konden worden ingevoegd. Indien nodig, werden deze entry's door het team zelf gewijzigd. Niet-relevante entry's op het formulier werden gewist, ontbrekende entry's werden aangevuld.

Centraal in het project stond de toepassings specifieke configuratie van de SCIO™-kennisdatabase, die is gebaseerd op een brede en systematisch ontsloten hoeveelheid vak- en deskundigenkennis. Vanwege de branchespecifieke aanpassing kan de SCIO™-software met succes tijdens de presentaties in de groeps sessies en tijdens de introductie en voortdurende verbetering van zelfcontrolesystemen worden ingezet. De adviseurs compenseren daarbij het tekort aan noodzakelijke kennis met betrekking tot de methodiek en de vakkennis in het MKB.

Thomas Schmitz (tschmitz@plato-ag.com)

4. Soll-Ist-Vergleich der Indikatoren zur Überprüfung der Projektziele

Entsprechend den Richtlinien des Euregio-Projektmanagements werden in der Übersicht die Projektergebnisse anhand der Indikatoren dargestellt:

zutreffender Standardindikator	Standardindikator	angestrebte Anzahl	erzielte Anzahl
<i>III-2</i>	Anzahl der Arbeitsplätze, die direkt / indirekt durch die INTERREG-Projekte geschaffen/gesichert worden sind	500	480
<i>III-2</i>	Anzahl der geschaffenen/gesicherten Arbeitsplätze für Frauen	180	160
<i>III-2</i>	Anzahl der geschaffenen grenzüberschreitenden Netzwerke	1	1
<i>III-2</i>	Anzahl der beteiligten Partner beiderseits der Grenze in geschaffenen grenzüberschreitenden Netzwerken	15	15



4. Evaluatie van de gewenste en gerealiseerde indicatoren voor de toetsing van de projectdoelstellingen

Overeenkomstig de richtlijnen van het Euregio-projectmanagement worden in het overzicht op basis van de indicatoren de projectresultaten weergegeven:

Desbetreffende standaardindicator	Standaardindicator	nagestreefd aantal	gerealiseerd aantal
<i>III-2</i>	Aantal arbeidsplaatsen dat direct/indirect door de INTERREG-projecten gecreëerd/veiliggesteld werd	500	480
<i>III-2</i>	Aantal gecreëerde/veiliggestelde arbeidsplaatsen voor vrouwen	180	160
<i>III-2</i>	Aantal gecreëerde grensoverschrijdende netwerken	1	1
<i>III-2</i>	Aantal participerende partners aan weerszijden van de grens in gecreëerde grensoverschrijdende netwerken	15	15

5. Öffentlichkeitsarbeit und Publizität

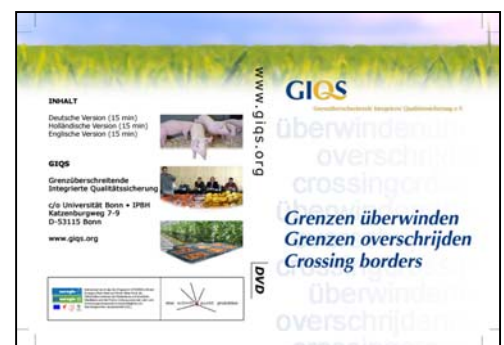
Das deutsch-niederländischen Verbundprojekt „Grenzüberschreitende integrierte Qualitätssicherung in Lebensmittelbetrieben der euregio rhein-maas-nord“ unter dem Dach von GIQS e.V. und in Trägerschaft des Rhein-Kreis Neuss hat sich im Projektverlauf auf verschiedene Weise der Öffentlichkeit präsentiert. Das zweisprachige Webseitenangebot www.giqs.org wurde um Informationen über dieses Interreg IIIA-Projekt erweitert. Links zur euregio rhein-maas-nord, der EU und den nationalen Kofinanziers sowie weiteren interessanten Gruppen wurden geschaffen, um die grenzüberschreitende Zusammenarbeit weiterzuführen. So entstand zum Ende des Projektes eine Vielfalt an Informationsmöglichkeiten zum Thema Qualitätsmanagement für kleine und mittelständische Unternehmen der Lebensmittelbranche. Mit Hilfe des Projekts wurden Konzepte und Hilfsmittel zur gezielten Unterstützung beim Aufbau und bei der Verbesserung von Managementsystemen entwickelt.

Ein Flyer mit der Selbstdarstellung des Projekts wurde gefertigt, um Organisation und Inhalte durch Projektträger und Projektpartner nach außen zu tragen. Ebenso trugen Poster in deutscher und niederländischer Sprache zur Information der Öffentlichkeit über das Projekt bei.

Im Projektverlauf gab es immer wieder deutsche und niederländische Artikel in der Presse. Unter anderem erschienen deutschsprachige Artikel in der „Neuss-Grevenbroicher Zeitung“, im „Lokalanzeiger Neuss“, in der „Westdeutschen Zeitung“, im „Kölner Stadtanzeiger“, in der „Rheinischen Post“ und auch in „Info regio Panorama“. Mehrere niederländische Artikel erschienen im „PS - Wekelijkse nieuwsbrief van de Provincie Limburg“ sowie mehrere Artikel in „De Gelderlander“. Eine Auflistung einer Auswahl von Presseartikeln über das Projekt befindet sich unter www.giqs.org.

Nach Ablauf des ersten Projektjahres präsentierte Herr Dr. G. Fischer (Rhein-Kreis Neuss) am 07. November 2003 der euregio rhein-maas-nord den Stand der Dinge. Im Rahmen der Europawoche des Landes Nordrhein-Westfalen nahm die Landwirtschaftliche Fakultät an der EUREGIO-Ausstellung im Limburgs Museum in Venlo (27. April bis zum 09. Mai 2004) mit der Ausstellung des INTERREG-IIIa-Projekts und einem Informationsvortrag durch Frau Prof. Dr. B. Petersen (Universität Bonn/GIQS e.V.) teil. Gleichzeitig wurde das Projekt im Rahmen eines GIQS-Vortrags auf der Konferenz Niederlande-Nordrhein-Westfalen im April 2004 im Präsidenschlösschen der Bezirksregierung Düsseldorf vorgestellt. Ein weiterer Vortrag zum Thema wurde auf der 45. Tagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft im September 2004 in Garmisch-Partenkirchen von Dipl. Oecotroph. T. Schmitz (PLATO AG) gehalten. Zudem fand am 26. Oktober 2004 in Bonn ein GIQS-Seminar über EDV-Werkzeuge für die fleischerzeugende Kette statt, bei dem ebenfalls das Projekt vorgestellt wurde. Das Projekt nahm am Wettbewerb der Food-Processing Initiative NRW 2004 mit dem Titel „Innovation durch Kooperation – Erfolgsweg für die Food Branche“ teil.

Ebenfalls im Jahr 2004 entstand in Zusammenarbeit mit der Firma Schnittpunkt aus Köln ein Informationsfilm über alle GIQS-Projekte zur Darstellung der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit im Interreg IIIa-Programm im Bereich Landwirtschaft und Verbraucherschutz und zur Vorstellung der Projektergebnisse in den beteiligten Regionen anhand der drei Teilprojekte Fleisch, Obst und Gemüse sowie Lebensmittel. Innerhalb dieses Films wurde dem Projekt in lebensmittelproduzierenden Betrieben gebührender Platz eingeräumt. Der Film zeigt unter anderem Szenen aus den teilnehmenden Betrieben und dem Berufsalltag eines Lebensmittelkontrolleurs wie auch ein Interview mit dem Leiter des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes des Rhein-Kreises Neuss, Herrn Dr. Fischer.



Daneben werden auch die EUREGIOS Rhein Waal und rhein-maas-nord vorgestellt. Der Mehrwert des Films besteht in seiner Nutzung für allgemeine Öffentlichkeitsarbeit sowie der Nutzung des Footagematerials zur Darstellung dieser und anderer Interreg IIIa-Projekte. Die zweisprachige Darstellung (D/NL) des Films und Footage-Materials macht auch bei dieser Maßnahme den grenzüberschreitenden Charakter der Arbeit von GIQS deutlich.

Zum Ende des Projektes ging als Ergebnis die bereits genannte deutsch-niederländische Wissensplattform GIQSWISSEN zum Thema Hygiene- und Qualitätsmanagement hervor. Die Plattform bietet umfangreiche Informationen, Konzepte und Hilfsmittel zur gezielten Unterstützung von Lebensmittelunternehmen, darunter Informationen über:

- rechtliche Anforderungen, Normen und Standards
- Hilfsmittel zum Aufbau spezieller Managementsysteme (HACCP-System, Qualitätsmanagementsystem etc.) und eines integrierten Managementsystems
- Softwarelösungen für Hygiene- und Qualitätsplanung
- Erfahrungsberichte von Beratern im Bereich Lebensmittel
- Projektmanagement
- Adressen und Links zu Internetseiten von Branchenverbänden.



Abb. 3: Startseite Wissensplattform (www.giqs.org/wissen)

Diese Plattform wurde im Rahmen der Abschlussveranstaltung „Qualität kennt keine Grenzen“ im Kulturzentrum Sinsteden offiziell vorgestellt und freigeschaltet. An dieser Veranstaltung nahmen neben den Projektteilnehmern Vertreter des Rhein Kreis Neuss, u. a. der Landrat, sowie der Landesregierung von Nordrhein-Westfalen und der euregio rhein-maas-nord teil. In feierlichem Rahmen erhielten die Teilnehmer ihre Teilnahmebestätigungen, letzte Erfahrungen konnten ausgetauscht werden und der GIQS-Film wurde vorgeführt. Zu Beginn der Veranstaltung fand eine Pressekonferenz statt, die nochmals für die Erwähnung der Kooperation in den Medien sorgte. Die Ergebnisse des Projekts stehen nun im Rahmen der Wissensplattform neben den Projektteilnehmern auch der interessierten und thematisch bezogenen Öffentlichkeit zur Verfügung. Auf diese Weise konnten die Auflagen aus der Bewilligung zum Wissenstransfer und der Multiplikation der Projektergebnisse erfüllt werden.

Adriane Mack (a.mack@uni-bonn.de)
 Catrin Nitsche (nitsche@uni-bonn.de)

5. Voorlichting en publiciteit

Het Duits-Nederlandse samenwerkingsproject „*Grenzüberschreitende integrierte Qualitätssicherung in Lebensmittelbetrieben der euregio rhein-maas-nord*“ (Grensoverschrijdende integrale kwaliteitsborging in voedselproducerende bedrijven in de euregio rijn-maas-noord) onder leiding van GIQS e.V. en onder verantwoordelijkheid van de Rhein-Kreis Neuss is gedurende het project op verschillende manieren aan een breed publiek gepresenteerd. De tweetalige website www.giqs.org werd uitgebreid met informatie over dit Interreg IIIA-project. Teneinde de grensoverschrijdende samenwerking te stimuleren, werden links aangemaakt naar de euregio rijn-maas-noord, de EU, de nationale cofinanciers alsmede naar overige interessante groepen. Zo ontstond aan het einde van het project een zeer divers informatieaanbod over het thema kwaliteitsmanagement voor middelgrote en kleine bedrijven in de voedingsmiddelenbranche. Met behulp van het project werden concepten en hulpmiddelen ontwikkeld voor een gerichte ondersteuning bij het opzetten en verbeteren van managementsystemen.

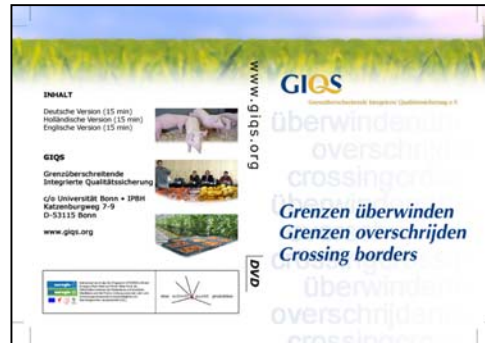
Om de organisatie en opzet van het project door zowel projectdragers als -partners naar buiten toe te communiceren is een algemene informatiefolder voor het project gemaakt. Daarnaast zijn ter informatie van het publiek Duitstalige - en Nederlandstalige posters gemaakt.

Tijdens de duur van het project zijn regelmatig in de Duitse en Nederlandse pers artikelen gepubliceerd. Zo zijn o.a. in Duitsland artikelen verschenen in de „Neuss-Grevenbroicher Zeitung“, in de „Lokalanzeiger Neuss“, in de „Westdeutsche Zeitung“, in de „Kölner Stadtanzeiger“, in de „Rheinische Post“ und ook in de „Inforegio Panorama“. In Nederland zijn in de „PS - Wekelijkse nieuwsbrief van de Provincie Limburg“ meerdere artikelen gepubliceerd alsmede enkele artikelen in „De Gelderlander“. Op www.giqs.org is een selectie van artikelen over het project te vinden.

Na afloop van het eerste projectjaar presenteerde Dr. Fischer (Rhein-Kreis Neuss) op 7 november 2003 aan de euregio rijn-maas-noord de stand van zaken. In het kader van de Europaweek van de deelstaat Noordrijn-Westfalen nam de landbouwkundige faculteit deel aan de EUREGIO-tentoonstelling in het Limburgs Museum in Venlo (27 april t/m 9 mei 2004) met enerzijds de presentatie van het INTERREG-IIIA-project en anderzijds met een lezing door Prof. Dr. B. Petersen (Universiteit Bonn/GIQS e.V.). In dezelfde periode werd het project gepresenteerd in het kader van een GIQS-presentatie op de conferentie Nederland - Noordrijn-Westfalen, die in april 2004 in het Präidentenschlösschen van de Bezirksregierung Düsseldorf werd georganiseerd. Tevens werd door Thomas Schmitz (PLATO AG) een presentatie gehouden tijdens de 45e bijeenkomst van het *Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft* in september 2004 in Garmisch-Partenkirchen. Daarnaast vond op 26 oktober 2004 in Bonn een GIQS-seminar plaats over ICT-instrumenten voor de vleesindustrie. Tijdens dit seminar is het project eveneens gepresenteerd. Het project nam deel aan het *Food-Processing Initiative NRW 2004* met de titel „Innovation durch Kooperation – Erfolgsweg für die Food Branche“ (Innovatie door coöperatie – de weg naar succes voor de food branche).



Eveneens in 2004 is in samenwerking met de firma Schnittpunkt uit Keulen een informatiefilm gemaakt over alle GIQS-projecten om zo de grensoverschrijdende samenwerking te illustreren in het kader van het INTERREG IIIA-programma op het gebied van de landbouw en consumentenbescherming, en om de projectresultaten in de betrokken regio's te tonen aan de hand van de drie deelprojecten: vlees, groente & fruit en levensmiddelen. In deze film is ruim aandacht besteed aan het project in voedselproducerende bedrijven. In de film worden o.a. scènes getoond uit de participerende bedrijven en de dagelijkse praktijk van een levensmiddelencontroleur alsmede een interview met de Dr. Fischer, directeur van het *Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes des Rhein-Kreises Neuss*. Daarnaast worden tevens de Euregio Rijn-Waal en de euregio rijn-maas-noord gepresenteerd. De meerwaarde van de film ligt besloten in de mogelijkheid deze zowel te gebruiken voor het informeren van een breed publiek als om het footage-materiaal te gebruiken om dit project en andere INTERREG IIIA-projecten te presenteren. De tweetaligheid van de film (D/NL) en het footage-materiaal illustreert ook bij deze maatregel duidelijk het grensoverschrijdende karakter van het werk van GIQS.



Het eindresultaat van het project was het reeds genoemde Duits-Nederlandse kennisplatform GIQSWISSEN op het gebied van hygiëne- en kwaliteitsmanagement. Het platform biedt uitgebreide informatie, concepten en hulpmiddelen ten behoeve van de gerichte ondersteuning van voedingsmiddelenbedrijven, waaronder informatie over:

- wettelijke voorschriften, normen en standaarden,
- hulpmiddelen voor het opzetten van speciale managementsystemen (HACCP-systeem, kwaliteitsmanagementsysteem, etc.) en een integraal managementsysteem,
- softwarematige oplossingen voor hygiëne- en kwaliteitsplanning,
- ervaringen van adviseurs uit de voedingsmiddelensector,
- projectmanagement, en
- adressen van en links naar internetpagina's van brancheverenigingen.



Afb. 3: Wissensplattform (www.giqs.org/wissen)

Dit platform werd na de presentatie tijdens de afsluitende bijeenkomst „*Qualität kennt keine Grenzen*“ (kwaliteit kent geen grenzen) in cultureel centrum Sinsteden officieel in werking gesteld. Aan dit evenement werd, naast door de projectdeelnemers, deelgenomen door vertegenwoordigers van de Rhein-Kreis Neuss, o.a. de Landrat, alsmede vertegenwoordigers van de deelstaatregering van

Noordrijn-Westfalen en de euregio rijn-maas-noord. In een feestelijke sfeer werden de deelnamecertificaten uitgereikt aan de deelnemers, waarna allerlaatste ervaringen konden worden uitgewisseld en de GIQS-film werd getoond. De bijeenkomst begon overigens met een persconferentie, waarmee de grensoverschrijdende samenwerking nogmaals in het nieuws kwam. De resultaten van het project staan nu in het kader van het kennisplatform niet alleen ter beschikking van de projectdeelnemers maar ook voor een breed publiek. Op deze wijze konden de aan de subsidiëring van de kennistransfer verbonden voorwaarden worden vervuld en kon aan de verspreidingsverplichting van de projectresultaten worden voldaan.

Adriane Mack (a.mack@uni-bonn.de)
Catrin Nitsche (nitsche@uni-bonn.de)



Beratungsunternehmen und Softwarehaus:



CORIO CONSULTANCY B.V.



Pilotbetriebe:



Kenmerk van Klasse

