



Qualität und Qualitätsstandards

Datum des Originals: 4. August 2022

Eigentümer: QESH-Manager

Zweck

Eine kurze Einführung in das Thema Qualität und die wichtigsten Qualitätsstandards bei Van den Bosch

Anwendungsbereich

Van den Bosch

Verantwortlichkeiten:

Fahrer



Arbeitsweise

ISO 9001



ISO 9001

Die Norm ISO 9001:2015 stellt eine Reihe von Anforderungen an das Qualitätssystem einer Organisation und die Art und Weise, wie die Organisation mit der Qualitätspolitik umgeht. Die Organisation sorgt für Kundenzufriedenheit, indem sie die Anforderungen der Kunden und die geltenden gesetzlichen Vorschriften erfüllt. Für Fahrer gibt es dieses Fahrerhandbuch, das sicherstellt, dass die Fahrer und der gesamte Transport die ISO-Norm erfüllen.

Nach einem positiven externen Audit (Kontrolle durch eine externe Zertifizierungsgesellschaft) erhält die Organisation ein Zertifikat, das bestätigt, dass sie die Anforderungen der Norm erfüllt. Dieses Zertifikat hat eine bestimmte Gültigkeitsdauer. Vor Ablauf der Gültigkeit muss sich die Organisation durch ein Audit erneut zertifizieren lassen.

ISO 22000 / HACCP



ISO 22000 / HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

ISO 22000 / HACCP ist die Methode, die angewendet wird, um die Sicherheit und Tauglichkeit von Lebensmitteln zu gewährleisten und die Lebensmittelgesetzgebung umzusetzen.

Bei einem HACCP-Plan werden systematisch die kritischen Punkte ermittelt, die das Endprodukt beeinflussen. HACCP ist ein präventives System, das durch die Ermittlung von Gesundheitsrisiken in Zubereitungs- und Verarbeitungsprozessen und deren anschließende Beherrschung versucht, die Produktsicherheit zu erhöhen.

Bei Van den Bosch hat dies zu zwei kritischen Kontrollpunkten geführt.

- Versiegelung und Registrierung der Versiegelung auf den Frachtbriefen
- Temperatur





GMP



GMP+ (Good Manufacturing Practices)

Die GMP-Norm wurde für Hersteller im Primärsektor, wie beispielsweise der Tierfutterbranche und dem Ackerbau, erstellt. Ein Tierfutterhersteller darf Rohstoffe nur von Lieferanten beziehen, die GMP-zertifiziert sind.

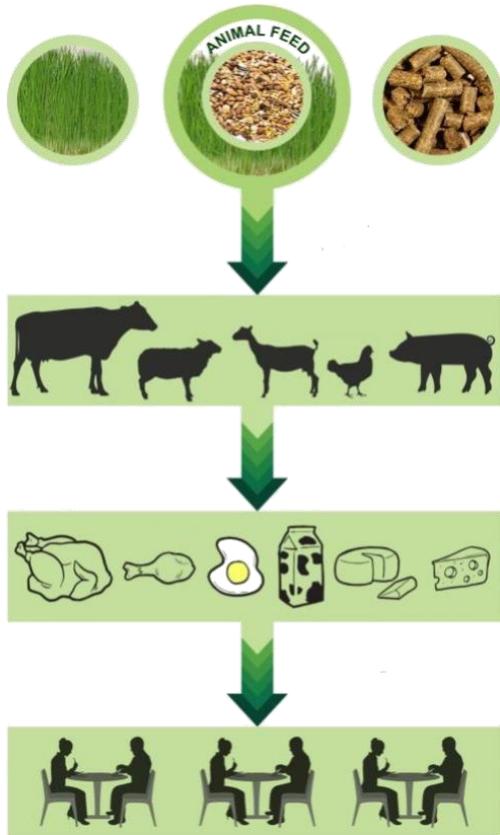
Die neue Regelung, die seit dem 1. Januar 2006 in Kraft ist, heißt GMP+ und ist eine Weiterentwicklung der GMP-Regelung. Die GMP+-Regelung gilt für Hersteller und Händler von Mischfuttermitteln, Einzelfuttermitteln, feuchtem Futtermitteln, Vormischungen und Futtermittel-Ausgangserzeugnissen, aber auch für den Transport dieser Futtermittel. Die Richtlinie bezieht sich auf die Sicherheit für Mensch, Tier und Umwelt (Grundqualität) und gegebenenfalls auf spezifische Anforderungen, die der Abnehmer an die Dienstleistung stellt.

Dank dieser Regelung können Unternehmen nachweislich garantieren, dass Futtermittel und Futtermittelzutaten den gesetzlichen Vorschriften und einer Reihe von über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehenden Anforderungen entsprechen, die mit verschiedenen Parteien in der gesamten Kette vereinbart wurden. Die Einhaltung dieser Richtlinie ist von großer Bedeutung, da die Tiere, die das Futtermittel fressen, letztendlich für den menschlichen Verzehr produziert werden oder dafür bestimmt sind. Mit anderen Worten: Was die Tiere fressen, nehmen wir als Menschen auch wieder auf. Deshalb ist es von großer Bedeutung, dass sorgfältig und gemäß der GMP+-Norm gearbeitet wird.

Das CMR muss mit dem Vermerk „GMP+ FSA assured“ versehen sein.

GMP+ FSA geborgd/GMP+ FSA assured

Fehlt dieser Vermerk, müssen Sie ihn als Fahrer selbst vermerken.



Denn wenn es schlecht anfängt

...

... wird es schlimmer.



SQAS



Um sicherzustellen, dass der Transport und die Lagerung chemischer Güter auf sichere, qualitativ hochwertige und umweltgerechte Weise erfolgen, hat CEFIC (European Chemical Industry Council) den Qualitätsstandard SQAS (Safety and Quality Assessment Systems) entwickelt.

SQAS ist ein Bewertungssystem, das entwickelt wurde, um zu überprüfen, ob der Dienstleister die Anforderungen in Bezug auf Organisation, Qualität, Sicherheit und Umwelt erfüllt. Der Standard soll in erster Linie ein Bewertungssystem sein, mit dem der Auftraggeber feststellen kann, wie es um die oben genannten Themen steht.

Der SQAS-Standard hat verschiedene Formen. So gibt es eine separate Variante für den Straßentransport, die Tankreinigung, den intermodalen Transport und Lagerhäuser. Für jeden Logistikbereich wurde ein SQAS-spezifischer Fragebogen erstellt, der sich auf die gesetzlichen Vorschriften und die von der Industrie als relevant erachteten Themen bezieht. Es handelt sich um ein System, mit dem ein unabhängiger Auditor das Lager auf einheitliche Weise bewerten kann. Die SQAS-Bewertung führt nicht zu einem Zertifikat, sondern zu einem detaillierten Sachbericht, auf dessen Grundlage Verbesserungsmaßnahmen ergriffen werden können.



KOSHER



Das Wort „koscher“ bedeutet, dass Lebensmittel und die bei ihrer Zubereitung verwendeten Zutaten für den Verzehr durch jüdische Verbraucher zugelassen sind.

Das Judentum kennt bestimmte Vorschriften im Bereich der Ernährung. Die bekanntesten davon sind:

- Keine Milch- und Fleischprodukte in einem Lebensmittel, Gericht oder einer Mahlzeit
- Das Verbot, bestimmte Tiere oder alles, was von diesen Tierarten stammt, zu essen

In der Praxis bedeutet dies unter anderem, dass die Rohstoffe für ein Lebensmittel bewertet und zertifiziert werden, ebenso wie das Lebensmittel selbst.

Diese Vorschriften gelten auch für Geräte, in denen Lebensmittel gelagert und transportiert werden:

- Van den Bosch und seine Subunternehmer müssen für den Transport koscherer Produkte zertifiziert sein
- Die Reinigung der Ladeeinheiten muss von kosher-zertifizierten Reinigungsstationen durchgeführt werden
- Nach der Reinigung muss die Ladeinheit 30 Minuten lang gedämpft werden
- Jedes Reinigungszertifikat muss mindestens folgende Angaben enthalten:
 - Anhänger- und/oder Containernummer
 - Die letzten drei Produkte (diese dürfen keine nicht-koscheren Produkte sein)
 - Auftragsnummer
 - Reinigungscode Koscher (p26)
 - Siegelnummern
 - Datum, Uhrzeit und Dauer der Reinigung
 - Das Koscher-Zertifikat für die Verladung wird dem Kunden von den zuständigen Personen zugesandt.



HALAL



Halal steht für alles, was nach dem Koran als gut und rein angesehen werden kann. Auch alle Meeresfrüchte, Gemüse, Obst und alle Getränke außer Alkohol sind für Muslime halal oder rein. Muslime verwenden das Wort haram für Dinge, die nach dem Islam verboten sind. Schweinefleisch, Schweinefleischderivate, Haram-Gelatine, mit Haram-Gelatine geklärte Säfte, Blut oder Alkohol (Wein, Bier oder Spirituosen) dürfen bei der Herstellung von Halal-Lebensmitteln nicht verwendet werden.

Andere Verunreinigungen, die durch unsachgemäße Behandlung der Rohstoffe oder Lebensmittel entstehen können, sind ebenfalls verboten.

Dazu gehören schädliche Kontaminationen mit Schimmelpilzen, Prionen (Erreger sehr schwerer Infektionskrankheiten des Gehirns), Salmonellen, Chemikalien oder Fremdkörpern wie Glas, Holz, Metall oder Kunststoffgranulat.

Um die Einhaltung der islamischen Speisegesetze und die Halal-Konformität der Lebensmittel zu gewährleisten, ist nicht nur die Halal-Zertifizierung wichtig, sondern es muss auch sichergestellt sein, dass Rohstoffe und Lebensmittel ausschließlich in Ladeeinheiten transportiert werden, die nach den Halal-Reinigungsstandards gereinigt werden.

Jedes Reinigungszertifikat muss mindestens folgende Angaben enthalten:

- Anhänger- und/oder Containernummer
- Die letzten drei Produkte (diese dürfen keine Haram-Produkte sein)
- Auftragsnummer
- Halal-Reinigungscode (S. 27)
- Siegelnummern
- Datum, Uhrzeit und Dauer der Reinigung