

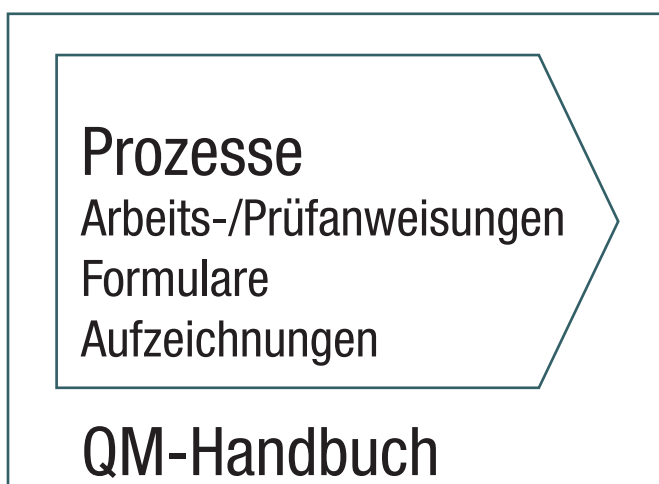
In 6 Schritten

zum GMP+ zertifizierten Futtermittelproduzenten für Pflanzenkohle.



1. Den Rahmen schaffen

Einer der ersten Schritte sollte die Festlegung von betrieblichen und organisatorischen Eckpfeilern sein. Die wichtigsten Fragestellungen sind hierbei, welche Ziele und Unternehmensleitlinien werden verfolgt, wie ist die Organisation aufgestellt, welche grundlegenden Prozesse sind im Betrieb vorhanden. Die Dokumentation dieser Ergebnisse wird in einem Handbuch (Qualitätsmanagement Handbuch) niedergeschrieben.

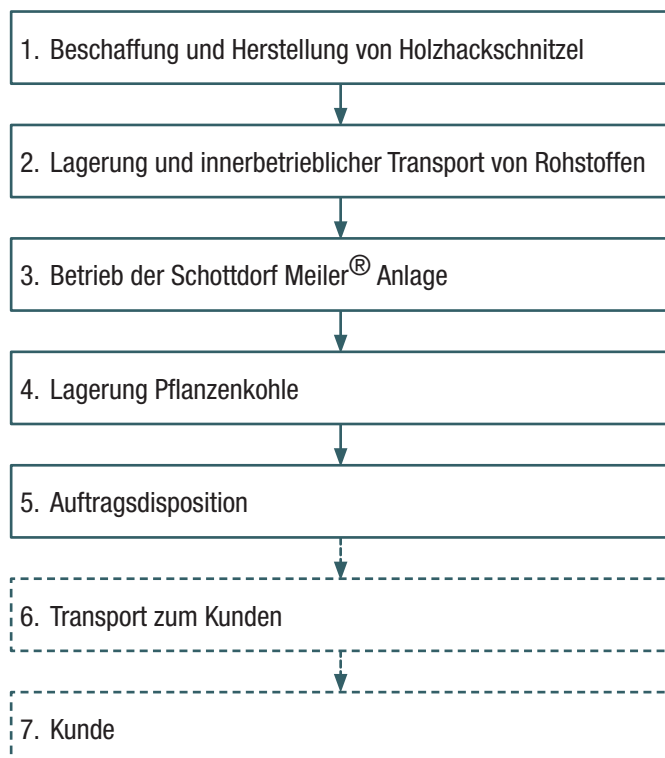


2. Die Prozesse im Unternehmen

Im Handbuch werden die grundlegenden Prozesse dargestellt. Im nächsten Schritt werden diese in Prozess- bzw. Verfahrensbeschreibungen konkretisiert. GMP als auch andere Zertifizierungsstellen fordern mindestens 6 grundlegende Verfahren: Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen, Umgang mit fehlerhaften Produkten, Qualitätsplanung, Interne Audits sowie Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen. Im Futtermittelbereich wird auf die Dokumentation von Rückholung und den Umgang mit Krisen besonderer Fokus gelegt.

Die eigentlichen Kern- Leit- und Unterstützungsprozesse werden entlang der Wertschöpfungskette entwickelt. Dort werden unter anderem die einzelnen Schritte, Zuständigkeiten, In-/Output des Vorgangs, Steuerungsgrößen, kritische Punkte, Schnittstellen und Abhängigkeiten dokumentiert.

Zur Herstellung von Futtermitteln müssen insbesondere die Vorgänge im Bereich Beschaffung und Lagerung von Biomasse, der Meilerbetrieb, die Abfüllung sowie die Lagerung von Pflanzenkohle und der Vertrieb bzw. die Auftragsdisposition ggf. auch der Transport betrachtet werden. Begleitend sind die Rückverfolgung vom Rohstoff zum Kunden, die Wartung und Reinigung von Maschinen, sowie die eingesetzten Messmittel und ein Hygienemanagement von wesentlicher Bedeutung.



Aus diesen Verfahren entstehen entsprechende Anforderungen an die Spezifikationen von Biomasse, Pflanzenkohle sowie den Verpackungseinheiten einschließlich der notwendigen Etikettierung und dem Verschluss. Für eine Zertifizierung des Qualitätsmanagements müssen zudem alle notwendigen Dokumente vorhanden sein - z. B. Lieferantenverträge und -freigaben, Organigramm, Stellenbeschreibungen, Vertretungslisten, Krisenteam- und Krisenansprechpartner.



3. Das HACCP

Hersteller von Futtermittel sind gesetzlich verpflichtet, ein HACCP* System nachzuweisen (Vorschriften für die Futtermittelhygiene, (EG) 183-2005). Das HACCP ist ein wesentlicher Grundbaustein des Qualitätsmanagement-System eines Futtermittelproduzenten.

Voraussetzung um ein HACCP System aufbauen zu können, sind laufende und vor allem stabile Produktionsprozesse. Im HACCP werden die Gefahren für das Endprodukt am Prozess entlang erfasst. Die Risiken werden ermittelt und Gefahren analysiert. Aus diesem System entstehen die ersten Verbesserungsmaßnahmen einerseits zum Schutz des Futtermittels und andererseits zur betrieblichen Weiterentwicklung.

4. Die Implementierung des QM-Systems

Aus den Erkenntnissen der voran gegangenen Schritte können die ersten Rohfassungen der Arbeitsanweisungen und Formulare in den Betrieb eingebaut werden. Die Arbeitsanweisungen beschreiben konkrete Vorgehensweisen. Sie regeln, wie Tätigkeiten (z.B. Bedienen einer Maschine, Durchführung einer Prüfung, Wartung, Reinigung, Dokumentation von Vorgängen auf Formularen, etc.) ausgeführt werden sollen. Ausgefüllte Formulare werden als Aufzeichnung strukturiert abgelegt und dienen zur Sicherstellung der Durchführung sowie dem Nachweis bei Kontrollen durch Behörden, Zertifizierungsstellen oder Kunden.

Wie jedes Futtermittel muss die Pflanzenkohle regelmäßig in qualifizierten Laboren untersucht werden. Die wesentlichen Parameter sind PAK, Dioxine, Furane, Rohfaser, pH-Wert, Asche-Anteil, Schwermetalle, Nährstoffe und mikrobiologische Parameter sind ebenfalls regelmäßig zu untersuchen.

Je nach Ausrichtung des Produkts (als Futtermittel oder reine Pflanzenkohle), sind unterschiedliche Analysemethoden auszuwählen.

Das Verfahren zur Entnahme von Proben wird dokumentiert und muss den Anforderungen der Zertifizierungsstellen unter anderem in Menge, Art, Häufigkeit, Dauer der Aufbewahrung von Rückstellproben gerecht werden.

5. Der kontinuierliche Verbesserungsprozess

Nach Einführung der Arbeitsdokumente - den Formularen und Arbeitsanweisungen - werden die ersten Korrekturen eingearbeitet, ggf. erste Prozessverbesserungen diskutiert und umgesetzt. Dieser Prozess der kontinuierlichen Verbesserung wird fortlaufend und regelmäßig wiederholt.

Treten Änderungen in wertschöpfenden Prozessen (welche mit dem Produkt in Verbindung stehen) auf, wird das HACCP überprüft, neu bewertet und ggf. angepasst. Das Fortschreiten der Entwicklung im Qualitätsmanagement-System wird regelmäßig durch Qualitätsmanagementberichte vom Qualitätsmanager (QMB) an die Geschäftsführung berichtet. Dieser Bericht enthält u.a. prozessbezogene und kaufmännische Kennzahlen, Kundenthemen und Fehlerberichte.

6. Das Zertifizierungs-Audit

Zur Vorbereitung für die Zertifizierung wird ein internes Audit durchgeführt. In diesem Audit werden alle relevanten Bereiche auf die Einhaltung der Zertifizierungsanforderungen geprüft. Abweichungen werden dokumentiert und im Maßnahmenplan mit aufgenommen. Kritische Themen sollten schnellstmöglich bearbeitet werden, um das Zertifizierungsaudit nicht zu gefährden. Die Zertifizierung muss durch das Unternehmen beauftragt werden. Diese erfolgt durch unabhängige und zugelassene Zertifizierungsstellen (z.B. TÜV-Nord, DEKRA, q-inspecta).

Wird das Zertifizierungsaudit ohne kritische Abweichungen bestanden, erhält das Unternehmen die Zertifizierung. Jedes Zertifikat hat in der Regel eine begrenzte Gültigkeit. GMP verlangt ein jährliches Überprüfungsaudit - alle drei Jahre ein vollständiges Audit. EBC (European Biochar Certificate) verlangt einen jährlichen Kontrollbesuch.

Beide Zertifikate können kombiniert werden, jedoch sind die Anforderungen sehr unterschiedlich.

* HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)

Kontakt:

B-QC

Business-QualityConsulting

Andreas Dinnebier

0 82 33 - 79 45 196 (Festnetz)

01 72 - 81 34 644 (Mobil)

a.di@b-qc.de