

Projektarbeit zur Zertifizierungsprüfung IFS-Manager

Impressum

Medieninhaber und Hersteller:

Zertifizierungsstelle des Wirtschaftsförderungsinstitutes der Wirtschaftskammer Österreich (WIFI Österreich)

WIFI Zertifizierungsstelle, Mag. Dietmar Schönfuß
A-1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63

© 2021, alle Rechte vorbehalten

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ohne Zustimmung der Zertifizierungsstelle des Wirtschaftsförderungsinstitutes der Wirtschaftskammer Österreich ist unzulässig. Das gilt insbesondere für Fotokopien, Vervielfältigungen, Übersetzung, Mikroverfilmung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Soweit im Folgenden personenbezogene Bezeichnungen nur in der männlichen Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen, Männer oder Divers in gleicher Weise. Bei der Anwendung auf bestimmte Personen wird die jeweils geschlechtsspezifische Form verwendet.

Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen. Eine Haftung der WIFI-Zertifizierungsstelle ist ausgeschlossen.

Inhalt	Seite
1 ZIELE DER PROJEKTARBEIT	4
2 AUFBAU DER PROJEKTARBEIT	5
2.1 DAS PROJEKT UND SEINE UMWELTEN	5
2.2 KONKETE AUFGABENSTELLUNG UND SCHWERPUNKTE ZUR BEARBEITUNG FÜR LEVEL IFS-M:	5
2.2.1 Allgemeines	6
2.2.2 AUFGABE - HACCP	6
2.2.3 AUFGABE - WEITERER PROZESS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT	8
2.3 ERFAHRUNGEN AUS DER UMSETZUNG DES PROJEKTS	8
2.4 LITERATURHINWEISE	9
2.5 ANHANG UND ANLAGEN	9
3 FORM UND UMFANG DER PROJEKTARBEIT	10
3.1 LAYOUT	10
3.2 UMFANG	10
3.3 SCHRIFTLICHE ERKLÄRUNG DES VERFASSERS	10
4 AUSFERTIGUNG und ABGABE der Dokumentation	11
5 Beurteilungsschema für die Projektarbeit	12
ANHANG	13

1 ZIELE DER PROJEKTARBEIT

Mit der Bearbeitung dieser Projektarbeit (PA) soll der Kandidat

- die Einführung oder Weiterentwicklung von bzw. kritische Auseinandersetzung mit Teilaspekten des Qualitätsmanagements (QM) eines lebensmittelbe- oder -verarbeitenden Unternehmens im Hinblick auf die die Anforderungen des International Food Standards (IFS) darstellen¹,
- das Thema der Projektarbeit ist im Rahmen des Zertifizierungsverfahrens zeitgerecht mit dem Koordinator der Zertifizierungsstelle zu vereinbaren,
- die unter Pkt. 2 „Aufbau der Projektarbeit“ definierten Elemente und deren Einsatz im Verlauf des Projekts beschreiben,
- die Präsentation der Projektarbeit bei der Zertifizierungsprüfung ist durch geeignete Präsentationsmedien vorbereiten (Dauer der Präsentation bei der Zertifizierungsprüfung: 8- max. 10 Minuten pro Kandidaten).

¹ Falls der Kandidat zum Zeitpunkt der Zertifizierungsprüfung kein aufrechtes Beschäftigungsverhältnis in einem Lebensmittelunternehmen vorweisen kann, wird in Abstimmung mit dem Koordinator der Zertifizierungsstelle ein Projekt für ein fiktives Unternehmen vereinbart.

2 AUFBAU DER PROJEKTARBEIT

Nachstehende Empfehlungen zeigen beispielhaft und geben den Rahmen vor, wie der Aufbau der Projektarbeit gestaltet werden soll, um die gestellten Anforderungen abzudecken.

2.1 DAS PROJEKT UND SEINE UMWELTEN

- Einleitung mit kurzer Vorstellung des Unternehmens oder der Organisation, in der das Projekt eingebettet ist (Geschäftsfelder, Märkte usw.);
- Stakeholder und deren Interessen (Kunden, Lieferanten, Behörden, etc.);
- Wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen;
- Aktueller Umsetzungsstand der IFS-Anwendung im Unternehmen;
- Bedeutung, Ziele und Rahmenbedingungen des Projekts;
- Rolle bzw. Funktion des Kandidaten als Hygienemanager im Projekt;
- Verantwortlichkeit des Kandidaten im Projekt in Bezug auf:
 - IFS - Grundlagen und - Einsatz,
 - IFS - Verfahren, - Methoden und -Tools,
 - Führungsaufgaben, Kommunikationsstrukturen, Koordinationsbedarf und Teambildung.

2.2 KONKRETE AUFGABENSTELLUNG UND SCHWERPUNKTE ZUR BEARBEITUNG FÜR LEVEL IFS-Manager:

In der Projektarbeit sollen eigene Ergebnisse aus der realen (fiktiven) Tätigkeit und der Verantwortung als (zukünftiger) IFS-Manager des (ggf. fiktiven) Unternehmens beschrieben werden.

Die Arbeit muss das IFS-Management unter Bezugnahme auf den IFS darstellen.

Die anschließenden Fragestellungen müssen bearbeitet werden:

2.2.1 Allgemeines

Sie sind Hygienemanager. Bitte beschreiben Sie kurz Ihren lebensmittelerzeugenden Betrieb hinsichtlich erzeugtem Sortiment, Standort, Mitarbeiteranzahl, Fertigungslinien, Führungsstruktur.

2.2.2 AUFGABE - HACCP

Die Aufgabenstellung HACCP können Sie nach Ihrer Wahl in einer der beiden Varianten bearbeiten.

- Erarbeiten Sie für eine gewählte Produktgruppe Ihres Sortiments ein neues HACCP Konzept. Dabei berücksichtigen Sie nachstehend angeführte Aspekte.
- Bearbeiten Sie ein vorhandenes Konzept und setzen Sie sich kritisch mit diesem Konzept auseinander.

2.2.2.1 Neues HACCP Konzept

A) Verfahren und Team

- a. Beschreiben Sie bitte die Zusammensetzung Ihres HACCP-Teams.
 - Welche Funktionen üben die einzelnen Mitglieder im Unternehmen aus?
 - Wer leitet das Team?
 - Über welche Ausbildung verfügen die Mitglieder?
 - Welche externen Kräfte unterstützen das Team?
 - In welchen Intervallen / zu welchen Anlässen tritt das Team zusammen?
- b. Verfahren:
 - Welche Unterlagen sind verfügbar?
 - Wie wird eine HACCP-Analyse durchgeführt?
 - Welche Punkte des Codex Alimentarius werden dabei berücksichtigt?

B) Produktgruppenbeschreibung

Wählen Sie eine Produktgruppe Ihres Sortiments. Bitte beschreiben Sie deren Merkmale hinsichtlich:

- a. Herstellverfahren:
Ablaufdiagramm (alle Varianten und Teilverfahren), Produktionsgrundriss
- b. Rezeptur (in Grundzügen darstellen)

- c. Verpackung
- d. Festlegung des Verwendungszwecks:
 - Beschreibung des Gebrauchs aus der Sicht des Verbrauchers
 - Beschreibung der angesprochenen Zielgruppe
 - Art und Weise der Berücksichtigung sensibler Verbraucher
- e. Verwendungszweck: Vertriebschiene, Konsumentennutzen, Missbrauchsmöglichkeiten, Verbrauchererwartung
- f. Chem. / phys. / mikrobiologische Daten; sicherheitsrelevante Parameter
- g. Spezielle Anforderungen (aus dem LM-Recht bzw. der Kundenerwartung)
- h. Haltbarkeit, Lager- und Transportbedingungen

C) Gefahrenanalyse und Risikobewertung

- a. Bitte führen Sie für die gewählte Produktgruppe eine Gefahrenanalyse durch.
 - Welche Gefahren können grundsätzlich auftreten?
 - Auf welcher Stufe der Lebensmittelkette und welche insbesondere in meinem Unternehmen
- b. Welches Risiko geht von den einzelnen Gefahren aus:
 - Wahrscheinlichkeit, dass Verbraucher auch bei vorhersehbarer Verwendung erheblichen Schaden erleiden
 - Tragweite: Wie viele Verbraucher können erheblichen Schaden erleiden?
- c. Sind Verfahrensänderungen notwendig?

D) HACCP - Konzept

Bitte erstellen Sie für die gewählte Produktgruppe auf Basis der Gefahrenanalyse ein HACCP-Konzept:

- a. Auf welchen Stufen werden die identifizierten Gefahren beherrscht?
- b. Mit welchen Maßnahmen beherrschen Sie diese Gefahren?
- c. CCPs:
 - Welche dieser Punkte sind CCP´s?
 - Wie (mit welchem Verfahren) begründen Sie dies?
 - Welche Grenzwerte sind für diese CCP´s entscheidend?
- d. Wie werden die Maßnahmen überwacht?
- e. Wie werden Sie verifiziert?
- f. Was umfassen die vorgesehenen HACCP-Korrekturmaßnahmen?

2.2.2.2 Bearbeitung eines vorhandenen HACCP Konzepts

- a. Vorstellung des Konzepts gem. 2.2.2.1D)

- b. Kritische Analyse des Konzepts in Bezug auf
 - Übereinstimmung mit Kodex Alimentarius?
 - Sind alle Gefahren berücksichtigt?
 - Sind vorgeschlagene Korrekturmaßnahmen ausreichend und zielgerichtet?
 - Was würden Sie ändern?
- c. Begründen Sie schlüssig Ihre Argumentation.

2.2.3 AUFGABE - WEITERER PROZESS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bearbeiten Sie aus der nachstehend angeführten Liste an Aufgaben eine von Ihnen gemeinsam mit dem Trainer gewählte und vereinbarte Aufgabe:

2. Aufgabe - Reinigung
3. Aufgabe - Personal
4. Aufgabe - Führung
5. Aufgabe - Korrekturmaßnahmen
6. Aufgabe - Notfallplan
7. Aufgabe - Rückverfolgbarkeit
8. Aufgabe - Beschaffung
9. Aufgabe - Wartung
10. Aufgabe - Informationsmanagement
11. Aufgabe - Food Fraud Vulnerability Assessment

Die detaillierten Angaben zu den erforderlichen Bearbeitungen der einzelnen Aufgaben finden Sie in der Anlage. Beachten Sie bitte, dass die wesentlichen mitgeltenden Unterlagen für den bearbeiteten Prozess ebenfalls erstellt und präsentiert werden (gilt auch für Aufgabe - HACCP).

2.3 ERFAHRUNGEN AUS DER UMSETZUNG DES PROJEKTS

In der kurzen und prägnanten Zusammenfassung und den abschließenden Bemerkungen der Dokumentation muss erkennbar sein, wie der Kandidat die konkrete Projektabwicklung erlebt und gestaltet oder mitgestaltet hat. Insbesondere soll eingegangen werden auf:

- Die generellen und speziellen Erfahrungen in dem dokumentierten Projekt bzw. im Management des IFS.

- Wesentliche Erkenntnisse zu IFS-Methoden, -Verfahren, EDV-Einsatz und Software;
- Fragen des Änderungsmanagements vor dem Hintergrund sozialer, psychologischer Fragen (Konflikte) in der Projektplanung und -umsetzung;

2.4 LITERATURHINWEISE

Zur Dokumentation der in der Projektarbeit getroffenen Feststellungen und Erkenntnisse müssen die verwendeten Quellen angegeben werden (Kapitel Literaturhinweise). Die Kennzeichnung von Zitaten ist nicht erforderlich.

2.5 ANHANG UND ANLAGEN

Zur Dokumentation der in der Projektarbeit getroffenen Feststellungen und Erkenntnisse sollen, wenn notwendig ergänzende Unterlagen zum Projekt wie Formulare, Skizzen, Pläne, usw. auszugsweise angeführt und beigelegt werden. Das Zustandekommen der Ergebnisse muss nachvollziehbar gestaltet werden können.

3 FORM UND UMFANG DER PROJEKTARBEIT

Die Dokumentation der Projektarbeit soll die allgemein akzeptierten Anforderungen an ein qualitativ ansprechendes Dokument erfüllen.

3.1 LAYOUT

Die Anforderungen an das Layout der Projektarbeit, wie Deckblatt, Seitennummerierung, Verzeichnisse, Anlagen, usw. müssen erfüllt sein. Damit dies gewährleistet wird, muss die Word Vorlage, die unter zertifizierung.wifi.at zum Download zur Verfügung gestellt wird, verwendet werden.

3.2 UMFANG

Der Umfang der Projektarbeit (ohne Inhaltsverzeichnis, Quellenangabe und Anhang) muss

- ca. 3000 Wörter und mindestens 15 Textseiten DIN A4

umfassen und darf 20 Textseiten nicht überschreiten.

Der Zeilenabstand ist 1½ zeilig in Schriftgröße 11 zu wählen (siehe Word Vorlage). Tabellen, Grafiken, etc. im Text werden mitberücksichtigt.

Umfangreichere Arbeiten werden nicht angenommen.

Die ergänzenden Anlagen (Formulare, Skizzen, Pläne usw.) werden bei der Anzahl erforderlicher Wörter nicht mitgerechnet.

3.3 SCHRIFTLICHE ERKLÄRUNG DES VERFASSERS

Am zweiten Blatt der Arbeit muss der Verfasser eine schriftliche Erklärung mit nachstehen dem Inhalt abgeben und eigenhändig unterschreiben:

Hiermit erkläre ich, dass ich die vorliegende Projektarbeit mit den angeführten Literaturhinweisen (Quellenangaben) inhaltlich eigenständig und ohne Mitwirkung Dritter angefertigt habe. Die Projektarbeit hat einen Umfang von _____ Wörter

Hinweis: Seit 1. November 2017 ist auch eine gescannte Unterschrift des Verfassers zulässig.

4 AUSFERTIGUNG UND ABGABE DER DOKUMENTATION

- Die Projektarbeit ist spätestens 1 Woche vor dem Termin für die Zertifizierungsprüfung, elektronisch im PDF- Format per E-Mail an die:
 - vom Koordinator des Landes- WIFIs bekanntgegeben E-Mail Adresse zu übermitteln.

Hinweis: Die Übersendung an den Koordinator kann entfallen, wenn die Projektarbeit auf einer zugewiesenen Internetplattform hochgeladen wird.

- Die Inhalte der Projektarbeit sind auf 5 bis 10 Folien für die Präsentation zusammen zu fassen (zum Beispiel Powerpointfoliensatz, Overheadfolien, vorbereitete Flipcharts, o.ä.). Das bloße Herzeigen der Projektarbeit ist nicht ausreichend. Die Präsentationsfolien sind nicht vorab an den Prüfer zu schicken.
- Ebenso sind für die Präsentation die Projektarbeit und die Präsentationsunterlagen in elektronischer Form auf USB- Stick zur Zertifizierungsprüfung mitzubringen.

5 BEURTEILUNGSSCHEMA FÜR DIE PROJEKTARBEIT

Zur Beurteilung der Projektarbeit wird vom Prüfer nachstehendes Schema herangezogen:

Bewertungskriterien	Fragestellungen / Erfüllungsgrad				Extremattribut	Punkte
	<-----> 10	8	6	-----> 3		
I. Aufbau, Struktur, Stil - Lehrgangsinhalte und Methodenansatz - Fach- und Methodenkompetenz (Gewicht 20%)						
Aufbau, Gliederung, Struktur, Systematik, Klarheit, Logik	konsequente, klare, korrekte Struktur; absol. Reinheit und Verständlichkeit	guter, systematischer Aufbau; Grundsätzlich klare und verst. Zuordnung	akzept. Aufbau; geringe Mängel in d. Gliederung oder Zuordnung	Mehrheitlich unverständlich; einige unlogische Schlussfolgerungen	unstrukturiert; in hohem Maß unlogisch; als Ganzes unverständlich	
Darstellung, Sprache, Stil, Orthographie, Interpunktion	sehr anschaulich; prägn., treffende Ausdrucksweise; korrekte, stilist. Einwandfreie Darbietung	sprachlich und stilistisch ausgereift; keine Fehler in Rechtschreibung, Grammatik und Zeichensetzung	kleinere Mängel in Sprache, Stil, Grammatik oder Zeichensetzung	einige Fehler in Sprache, Stil, Rechtschreibg., Grammatik oder Zeichensetzung	unansprechend; grobe Verstöße gegen die Regeln zur Rechtschreibung, Grammatik oder Zeichensetzung	
II. Inhalt - Lehrgangsinhalte und Methodenansatz - Fach- und Methodenkompetenz (Gewicht 40%)						
Themenstellung, Niveau, Schwierigkeitsgrad	sehr anspruchsvoll	hohes Niveau	durchschnittlich	ausreichend	*	
Bezug zum Thema, Konzentration	enger Bezug, erschöpfend	themenadäquat	teilweise ausschweifend	partieller Themenbezug	Verfehlung des Themas	
Behandlung, Kompaktheit, Ganzheitlichkeit	vollständig und frei von Redundanz	prägnant	wenig überflüssige Passagen	einige Lücken oder Wiederholungen	chaotisch, spekulativ	
Verarbeitung von Quellen, Zitierweise	Verwertung aller relevanten Quellen	Einbindung der wesentlichen Quellen	lückenhafte Einbeziehung der Quellen	unzureichende Verarbeitung der Quellen	nachgewiesenes Plagiat	
III. Praxisbezug - Praxisbezug und Prozessmanagementkontext - Kontextkompetenz (Gewicht 30%)						
Qualität der Lösung	konkrete, realisierbare Lösung;	erwägenswerte, mit geringen Einschränkungen verbundener Lösungsansatz	interessanter, aber wenig konkreter Lösungsansatz	mit groben Einschränkungen verbundener Lösungsansatz	nicht vorhanden	
Bedeutung und Nutzen der Arbeit	hoher Praxisbezug oder Nutzen	solider Beitrag für die Praxis	wenig relevanter Beitrag	unbedeutende Arbeit	unfundierte und nutzlos	
Kreativität, Eigenständigkeit	eigene Ansätze, niveauvolle Ideen	Schließung von Literaturlücken	Registrierung v. Literaturlücken	kaum eigenst. Leistungen	absolut keine eigenst. Leistungen	
IV. Gesamtbild - Praxisbezug und Prozessmanagementkontext - Kontextkompetenz (Gewicht 10%)						
Das zehnte Kriterium „Gesamtbild“ rundet die Bewertung der Projektarbeit ab. In prägnanten Sätzen ist die gewählte Punkteanzahl (1-10) für den Gesamteindruck der Arbeit zu begründen. (siehe nächste Seite)						

ANHANG

AUFGABE - WEITERER PROZESS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bearbeiten Sie aus der nachstehend angeführten Liste eine von Ihnen frei gewählte Aufgabe:

2. Aufgabe - Reinigung

2.1 Allgemeines

Sie sind Hygienemanager. Bitte beschreiben Sie Ihre Aufgaben im Zusammenhang mit der Erstellung eines Reinigungs- / Desinfektionskonzepts.

2.2. Produktgruppenbeschreibung

Wählen Sie eine Produktgruppe Ihres Sortiments. Bitte beschreiben Sie deren Merkmale hinsichtlich Herstellverfahren (Ablaufdiagramm - alle Varianten und Teilverfahren; Produktionsgrundriss)

2.3. Reinigungs- / Desinfektionskonzept (R&D)

Bitte legen Sie für die gewählte Produktgruppe Ihr Reinigungskonzept dar:

1. Wie sind die Reinigungs- und Desinfektionszyklen festgelegt?
2. Wie werden Kontaminationsrisiken minimiert?
3. Wie wird die Effektivität der Reinigungshandlungen geprüft? Werden dabei Krankheitserreger berücksichtigt?
4. Wie werden Reinigungsmittel ausgewählt und beschafft?
5. Wie und nach welchen Parametern wird deren Eignung geprüft?
6. Welche Unterlagen sind zu den Reinigungsmitteln verfügbar?
7. Wie werden Reinigungskemikalien gelagert?
8. Welche Vereinbarungen gibt es mit Vertragsdienstleistern?
9. Welches Einschulungskonzept wird für Reinigungspersonal verwendet?
10. Wie werden die Vorgaben an das durchführende Personal kommuniziert?
11. Wie wird sichergestellt, dass es zu keiner Kontamination der Produkte, Rohwaren oder Verpackungen durch Rückstände von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln kommen kann?

3. Aufgabe - Personal

3.1. Allgemeines

Sie sind Hygienemanager. Bitte beschreiben Sie Ihre Aufgaben in Bezug auf das Personalmanagement des Unternehmens.

3.2. Aufbauorganisation

Bitte stellen Sie die Aufbauorganisation Ihres Unternehmens in einem Organigramm dar.

1. Welche Funktionen sind in Ihrem Unternehmen in Bezug auf Lebensmittelsicherheit wichtig?
2. In welchen Rechenschaftsebenen befinden sich diese?

Bitte erstellen Sie für alle diese Funktionen der ersten und zweiten Ebene Stellenbeschreibungen.

1. Wie sind die Stellenbeschreibungen aufgebaut?
2. Welche Rechte und Pflichten haben die Funktionsträger
3. Wer vertritt Sie?
4. Wie wird gewährleistet, dass die Mitarbeiter ihre Pflichten kennen und die Mechanismen zur Überwachung der Effizienz ihrer Handlungen greifen?
5. Wer ist IFS-Beauftragter?
6. Durch wen bzw. wie wird die Personal-Gesundheit überwacht?

3.3. Schulung

Bitte skizzieren Sie das Verfahren der Mitarbeiterschulungen:

1. Wie erfolgt die Ersteinschulung?
2. Welche Schulungen finden regelmäßig statt?
 - Wer wird geschult?
 - Was wird geschult?
 - Durch wen wird geschult?
3. Wie werden HACCP-relevante Personen geschult?
4. Wie wird ein darüber hinausgehender Schulungsbedarf erhoben?
5. Wer überwacht nach welchem Verfahren die Inhalte und die Durchführung von Schulungen, deren Erfolg und Effizienz?
6. Welche Inhalte haben die Schulungsaufzeichnungen?

4. Aufgabe - Führung

4.1. Allgemeines

Sie sind Hygienemanager und gleichzeitig Geschäftsführer des Unternehmens. Bitte beschreiben Sie Ihre Aufgaben vor dem Hintergrund, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

4.2. Unternehmensplanung

Bitte stellen Sie den Prozess der Zielfindung für das Unternehmen dar.

1. Wer bestimmt die Unternehmensziele für eine Periode?
2. Zu welchem Zeitpunkt?
3. Für welche Kriterien?
4. Aufgrund welcher Daten?
5. Werden alle Prozesse davon erfasst?
6. Wie werden die Unternehmensziele auf die Funktionsträger übertragen?
7. In welcher Form werden Ressourcen geplant?

4.3. Unternehmenssteuerung

Bitte stellen Sie den Prozess des Steuerungssystems für das Unternehmen dar.

1. Wie werden die festgesetzten Ziele überwacht?
2. Zu welchen Zeitpunkten?
3. Für welche Kriterien?
4. Aufgrund welcher Daten?
5. In welcher Form werden Ziele angepasst?
6. Wie werden Funktionsträger über den Status informiert?

4.4. Unternehmensbewertung

Bitte stellen Sie den Prozess der Unternehmensbewertung dar.

1. Wer bewertet die Effizienz des Unternehmens?
2. Zu welchen Zeitpunkten?
3. Nach welche Kriterien?
4. Aufgrund welcher Daten?
5. Wie fließen Auditergebnisse, Reklamationen, Korrekturmaßnahmen mitein?
6. Wie werden die Funktionsträger über die Bewertung informiert?
7. Werden aus der Bewertung Maßnahmen abgeleitet?

5. Aufgabe - Korrekturmaßnahmen

5.1. Allgemeines

Sie sind Hygienemanager. Bitte beschreiben Sie Ihre Aufgaben in Bezug auf die Durchführung und den Umgang mit Korrekturmaßnahmen.

5.2. Verfahren Korrekturmaßnahmen (KM)

Bitte beschreiben Sie das Verfahren für KM in Ihrem Unternehmen in Form einer Anweisung und eines Beispiels:

1. Was ist der Sinn von KM?
2. Wann werden KM eingeleitet?
3. Welche Stufen hat eine KM?
4. Wann ist eine KM abgeschlossen?
5. Wann werden welche Aufzeichnungen werden geführt?
6. Welche Analysen werden angeschlossen?
7. Wem wird über KM berichtet?
8. Welche KM sind besonders wichtig?

5.3. Korrekturmaßnahmen im Vergleich

Bitte erarbeiten Sie einen kurzen Überblick über die Unterschiede zwischen Korrekturmaßnahmen, Vorbeugemaßnahmen und Maßnahmen zur Lenkung nicht konformer Produkte.

6. Aufgabe - Notfallplan

6.1. Allgemeines

Sie sind Hygienemanager. Bitte beschreiben Sie Ihren Betrieb in Bezug auf Erstellung und Umsetzung eines Notfallplans.

6.2. Verfahren Notfallplan

Bitte beschreiben Sie das Verfahren für den Fall, dass wahrscheinlich unsichere Produkte Ihres Hauses am Markt sind:

1. Was sind unsichere Produkte?
2. Was kann auf einen derartigen Fall hinweisen?
3. Welche Personen entscheiden?
4. Wie werden diese informiert?
5. Wie stehen diese in Kontakt?
6. Nach welchen Kriterien wird entschieden?
7. Welche Informationen sind notwendig?
8. Wer wird über den Sachverhalt wann informiert?
9. Welche Maßnahmen können gesetzt werden?
10. Welche Aufzeichnungen werden geführt?
11. Wie wird das Verfahren getestet? Legen Sie ein Beispiel vor.

6.3. Food Defense

Bitte beschreiben Sie das Verfahren für den Fall von den Produktgefährdungen von außen (Sabotage, Betrug, etc.).

7. Aufgabe - Rückverfolgbarkeit

7.1. Allgemeines

Sie sind Hygienemanager. Bitte beschreiben Sie das Verfahren zur (externe/in-terne)Rückverfolgbarkeit in Ihrem Unternehmen.

7.2. Verfahren Rückverfolgbarkeit

Bitte beschreiben Sie Ihr System der Rückverfolgbarkeit (RV):

1. Was ist Rückverfolgbarkeit?
2. Welchen Sinn hat Rückverfolgbarkeit?
3. Wie steht bezüglich Rückverfolgbarkeit Aufwand und Nutzen in Relation?
4. Wie sind bei Ihnen Chargen definiert?
5. Wie werden diese Identifiziert?
6. Wie werden Chargen am Fertigprodukt gekennzeichnet?
7. Wie werden Chargen bei Rohstoffen gekennzeichnet?
8. Was sind in diesem Zusammenhang Rohstoffe?
9. Wie werden Chargen bei Zwischenprodukten gekennzeichnet?
10. Wie werden Chargen getrennt?
11. Wie wird mit Rework (Wiederverarbeitung) bzw. Chargendurchmischung verfahren?
12. Wie werden Rohstoffchargen bei der Verarbeitung zugeordnet und aufgezeichnet?
13. Wie werden Fertigproduktchargen beim Versand zugeordnet und aufgezeichnet?
14. Wie werden diese Aufzeichnungen aufbewahrt?
15. Welche Rückhaltmuster sind in Ihrem Unternehmen sinnvoll?
16. Wie wird die RV getestet? Legen Sie ein Beispiel vor.

8. Aufgabe - Beschaffung

8.1. Allgemeines

Sie sind Hygienemanager. Bitte beschreiben Sie Ihre Verfahren zur Beschaffung von Vorprodukten für Ihr Sortiment.

8.2. Verfahren Auswahl

Bitte beschreiben Sie Ihr System der Auswahl von Lieferanten:

1. Für welche Art von Lieferanten ist ein Auswahlverfahren festgelegt?
2. Wie wird dabei der Risikoeinfluss berücksichtigt?
3. Nach welchem Verfahren wird ausgewählt?
4. Von wem wird entschieden?
5. Nach welchen Kriterien?
6. Welche Unterlagen sind dazu notwendig?

8.3. Verfahren Beschaffung

Bitte beschreiben Sie Ihr System der Beschaffung in einer Verfahrensanweisung und legen Sie ein Beispiel vor:

1. Welche Güter und Leistungen werden beschafft?
2. Nach welchen Bedingungen?
3. Bei welchen Lieferanten?
4. In welcher Menge und Qualität?
5. Zu welchem Termin?
6. In welcher Form wird bestellt?
7. Wer übernimmt die Leistung?
8. Auf welche Kriterien wird bei Übernahme geprüft?

8.4. Verfahren Bewertung

Bitte beschreiben Sie Ihr System der Lieferantenbewertung:

1. Welche Lieferanten werden bewertet?
2. Nach welchen Kriterien und Verfahren?
3. In welchen Abständen?
4. Welchen Einfluss hat dabei das Risikopotential?
5. Welche Maßnahmen werden dabei gesetzt?

9. Aufgabe - Wartung

9.1. Allgemeines

Sie sind Hygienemanager. Bitte beschreiben Sie die für Ihre Anlagen erforderlichen Wartungserfordernisse.

9.2. Verfahren Wartung

Bitte beschreiben Sie Ihr System der vorbeugenden Wartung und Instandhaltung:

1. Was verstehen Sie unter Wartung?
2. Welche Anlagen und Maschinen werden gewartet?
3. Von wem?
4. In welcher Form?
5. Welche Wartungsanweisungen sind notwendig?
6. Welche Aufzeichnungen werden geführt?
7. Wie werden Ersatzteile gemanagt?
8. Nach welchen Kriterien werden Wartungsarbeiten ausgewertet?
9. Über welche Kriterien wird Wartungspersonal geschult? Nach welchen Vorgaben?
10. Für welche Wartungstätigkeiten gibt es besondere Vorkehrungen?
11. Wer wird über welche wartungsrelevanten Vorkommnisse unterrichtet?
12. Wie werden gefährliche Güter gehandhabt, die für technische Arbeiten benötigt werden?
13. Wie wird sichergestellt, dass es durch Wartungsarbeiten (während der Arbeiten oder danach) zu keiner Beeinträchtigung der Produkte, Rohwaren oder der Verpackungsmittel kommen kann?

10. Aufgabe - Informationsmanagement

10.1. Allgemeines

Sie sind Hygienemanager. Bitte beschreiben Sie, wie Sie Ihr Informationsmanagement im Sinne des Qualitätsmanagements aufbauen und warten.

10.2. Verfahren Dokumente

Bitte beschreiben Sie Ihr System der Organisation von Dokumenten:

1. Was sind in Ihrem Unternehmen Dokumente?
2. Woran erkennen Sie die Aktualität?
3. Wie stellen Sie die Verteilung sicher?
4. Wie sind relevante Änderungen erkennbar?
5. Wie werden relevante Änderungen aufgezeichnet?
6. Wie werden relevante Änderungen archiviert?
7. Wie sind externe, technische Vorschriften, Gesetze und Leitlinien eingebunden?
8. Wie werden diese aktuell gehalten?

10.3. Verfahren Aufzeichnungen

Bitte beschreiben Sie Ihr System der Organisation von Aufzeichnungen:

1. Wie werden Aufzeichnungen identifiziert?
2. Wie wird mit Änderungen an Aufzeichnungen umgegangen?
3. Wo ist festgelegt, welche Aufzeichnungen wo gefunden werden können?
4. Wie werden elektronische Daten gesichert?
5. Wie werden elektronische Daten gegen unerlaubten Zugriff geschützt?
6. Wie werden Notebooks gesichert?
7. Wo finden sich Angaben zur Server-Architektur?
8. Wie werden Passwörter verwaltet?

11 Aufgabe - Food Fraud Vulnerability Assessment

11.1 Allgemeines

Sie sind Qualitätsmanager. Bitte beschreiben Sie, wie Sie die Verletzbarkeitsanalyse (Vulnerability Assessment) für den Bereich Lebensmittelbetrug und -fälschung (Food Fraud) aufbauen und warten.

11.2 Verfahren Vulnerability Assessment

Bitte beschreiben Sie, welche Kriterien Sie für die Durchführung des Assessments anwenden:

1. Welche Rohstoffe sehen Sie als gefährdet an?
2. Welche Herkunftsländer sind besonders kritisch?
3. Einfluss der Lieferkette?
4. Einfluss des Einsatzgebietes eines Rohstoffs?
5. Einfluss des Feinheitsgrades und/oder Verarbeitungsgrades eines Rohstoffes?
6. Einfluss der Wettbewerbssituation auf den Rohstoffmärkten?
7. Entstehen von Risiken durch Preissprünge und Volatilität?

11.3 Abgeleitete Maßnahmen

1. Teststrategie
2. Vermeidungsstrategien
3. Alternativstrategie
4. Redesign-Strategie