

Diplomarbeit

Zur Erlangung des Grades einer Diplomkauffrau (FH)
im Fachbereich Wirtschaft
an der Fachhochschule Nordostniedersachsen in Lüneburg

ANPASSUNGSERFORDERNISSE IM QUALITÄTSMANAGEMENT AUSGEWÄHLTER WIRTSCHAFTSZWEIGE DER AGRAR- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT IN NIEDERSACHSEN

Erstgutachterin: Prof. Dr. Ilona Wistuba
Zweitgutachter: Dr. Christian Schmidt

Vorgelegt von:

Stephanie Wolter-Osterkamp
Unter den Eichen 3
29556 Suderburg
Tel.: 05826-880146
8. Studiensemester
Matrikelnummer: 152198

Datum der Abgabe: 01. April 2004

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	II
Abbildungsverzeichnis	IV
Abkürzungsverzeichnis	V
Vorwort	VII
1 Einleitung	1
2 Problemstellung, Zielsetzung und Vorgehensweise	2
3 Die Landwirtschaft in Niedersachsen	4
4 Definitionen und Begriffe	7
4.1 Qualität	7
4.2 Sicherheit.....	9
4.3 Audit	10
4.4 Zertifizierung.....	10
4.5 Akkreditierung.....	12
4.6 Benchmarking.....	12
4.7 QM und QM-Systeme	12
5 Die gesetzliche Basis der agrar- und ernährungswirtschaftlichen Produktion	16
5.1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV).....	16
5.2 Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit	19
5.3 EU-Basisverordnung 178/2002.....	19
5.4 Pflanzenschutzgesetz.....	21
5.5 Düngemittelgesetz und Düngeverordnung	22
5.6 Produkthaftungsgesetz	23
5.7 Verordnung (EG) Nr. 1782/2003.....	24
6 QM- und Qualitätssicherungssysteme ausgewählter Wirtschaftszweige	26
6.1 Qualitätssicherung im Getreidebereich.....	28
6.1.1 GMP und GMP+	30

6.1.2	QC	33
6.1.3	Qualitätssicherung im Bereich Getreide als Lebensmittel	34
6.2	QM im Fleischbereich	35
6.3	Qualitätssicherung im Bereich Obst und Gemüse	39
6.4	QM-Systeme ohne spezifische Produktausrichtung	44
6.4.1	DIN EN ISO 9001:2000	44
6.4.2	International Standard for Auditing Food Suppliers (IFS)	49
6.4.3	British Retail Consortium (BRC).....	52
6.4.4	Integrated Farm Assurance (IFA).....	53
7	Zertifizierungsgesellschaften	54
8	Kompatibilität der Systeme.....	56
9	Die Situation des Marktes für Lebensmittel und das Image der deutschen Landwirtschaft	60
10	Determinanten der Kaufentscheidung beim Kauf von Lebensmitteln.....	62
11	Die Zeichen der QM-/Qualitätssicherungssysteme im Einsatz für das Marketing.....	66
12	Kritische Betrachtung der Systeme	70
13	Vorschläge zur Anpassung der Systeme	74
14	Schlussbetrachtung.....	78
	Anhang I.....	81
	Anhang II.....	81
	Literaturverzeichnis.....	82
	Quellenverzeichnis	88
	Erklärung	89

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Bodennutzung	5
Abbildung 2: Tierbestand	6
Abbildung 3: Regelkreis nach Deming	13
Abbildung 4: Grundsätze des HACCP-Konzeptes	17
Abbildung 5: Beeinflussungsmöglichkeiten der Lebensmittel	18
Abbildung 6: Übersicht Qualitätssicherungssysteme und QM-Systeme	27
Abbildung 7: Zeichen GMP+	32
Abbildung 8: Zeichen QS	35
Abbildung 9: Organe des QS-Systems	36
Abbildung 10: QS-Kriterien	38
Abbildung 11: Zeichen EUREPGAP	40
Abbildung 12: Inhalte der DIN EN ISO 9001:2000	45
Abbildung 13: Struktur der DIN EN ISO 9001:2000	47
Abbildung 14: Aussagen des Zertifikats DIN EN ISO 9001:2000	48
Abbildung 15: QS-Werbeanzeige.....	68

Abkürzungsverzeichnis

ARD	Allgemeine Rundfunkanstalt Deutschland
BDH	Bundesvereinigung Deutscher Handelsverbände e.V.
BGL	Bundesverband Güterkraftverkehr, Logistik und Entsorgung e.V.
BLL	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
BQM	Basis-Qualitätsmanagement
BRC	British Retail Consortium
BSE	Bovine Spongiforme Enzephalopathie
bzw.	beziehungsweise
ca.	circa
CCP	Critical Control Points
CMA	Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EAN – Code	European Article Numbering – Code
EFSIS	European Food Safety Inspection Service
EU	Europäische Union
EUREPGAP	Euro-Retailers Produce Working Group; Good Agricultural Practice
GAP	Gute Fachliche Praxis in der Landwirtschaft
GDP	Gute Praxis beim Transport von Lebensmitteln
GFSI	Global Food Safety Initiative
GHP	Gute Herstellungspraxis
GmbH	Gesellschaft mit beschränkter Haftung
GMP	Good Manufacturing Practice
ha	Hektar
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
HGB	Handelsgesetzbuch
IFA	Integrated Farm Assurance
IFS	International Standard for Auditing Food Suppliers/ Internation Food Standard

i.m.a.	information.medien.agrar e.V.
ISO	International Organisation for Standardization
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
LKW	Lastkraftwagen
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
Mio.	Millionen
NASA	National Aeronautic and Space Administration
O+G	Obst und Gemüse
o.V.	ohne Verfasser
PC	Personal Computer
PDV	Productschap Diervoeder
QC	Quality Control
QM	Qualitätsmanagement
QM-System	Qualitätsmanagementsystem
QS	Qualität und Sicherheit GmbH
Tel.	Telefon
u.a.	unter anderem bzw. und andere
Vgl.	Vergleiche
www	world wide web

Vorwort

Die vorliegende Diplomarbeit entstand im Rahmen meines Praxissemesters in der Marketinggesellschaft für niedersächsische Agrarprodukte in Hannover.

Die Diplomarbeit enthält somit den Praxisbericht.

An dieser Stelle möchte ich mich für die Unterstützung bei der Recherche und der Einarbeitung in das Agrarmarketing bei allen Mitarbeitern der Marketinggesellschaft für niedersächsische Agrarprodukte bedanken.

Besonderer Dank gilt Herrn Dr. Friedrich Lüdeke für die themenbezogene Hilfestellung und Herr Dr. Christian Schmidt (Geschäftsführer) für die Bereitstellung des Praktikumsplatzes und des bearbeiteten Themas, sowie für die persönliche Unterstützung.

Suderburg, den 01. April 2004

.....
Stephanie Wolter-Osterkamp

1 Einleitung

Gegen Ende des Jahres 2000 wurden die ersten BSE-Fälle in Deutschland bekannt. Sie sorgten für starke Verunsicherung bei den Verbrauchern. Wenig später wurde vermehrt die unerlaubte Verwendung von Antibiotika in der Schweinemast aufgedeckt – was das Vertrauen der Verbraucher weiter beeinflusste. Schließlich verkündigten die nicht abreißen Skandalmeldungen das Auftreten der Maul- und Klauenseuche in England. Die Berichte in den Medien und die aufflammenden Diskussionen steigerten die Unsicherheit der Verbraucher und in den Konsumwerten von Rind- und Schweinefleisch zeichnete sich ein starker Einbruch ab. Die Verbraucher orientierten sich verstärkt am Geflügelfleisch und wurden erneut beunruhigt, als nachgewiesen wurde, dass verwendetes Futtermittel mit Düngemittelrückständen verunreinigt war, da es nicht ordnungsgemäß gelagert worden war.

Gründe für die Verunsicherung der Verbraucher sind außerdem auch in den unzureichenden Informationsmöglichkeiten zu sehen. Die Lebensmittelsicherheit, die Schutzmaßnahmen, Kontrollen und Qualitäten der deutschen Agrarerzeugnisse sind gegenüber den Konsumenten noch nie ausreichend kommuniziert worden. Die Verbraucher bleiben weitgehend unwissend über Methoden und Verfahren der Lebensmittelerzeugung.

Um das Vertrauen wieder herzustellen, ist es nötig, den Forderungen nach Transparenz und Qualitätssicherheit in der gesamten Produktionskette, gerecht zu werden. In den landwirtschaftlichen Betrieben wurden aus diesem Grund vermehrt QM- und Qualitätssicherungssysteme aufgebaut. Diese sollen zum einen der Sicherung der Qualität dienen und zum anderen für den Verbraucher eine Nachvollziehbarkeit der Produktionsschritte ermöglichen. Die angestrebte Form der Sicherheit wird auch als Prozesssicherheit bezeichnet.

Unter dem Stichwort „Gläserne Produktion“ werden vermehrt Kriterien zur Zertifizierung verschiedener Systeme entwickelt. Der Begriff steht dabei für eine Offenlegung aller Produktionsschritte und eine Kommunikation der Qualität der Produktion an den Verbraucher.

2 Problemstellung, Zielsetzung und Vorgehensweise

In der Produktion von Lebensmitteln spielt die Sicherheit eine herausragende Rolle. Besonders auf der Grundlage der bereits angesprochenen vermehrt aufgetretenen Skandale tritt ihre Bedeutung verstärkt in den Vordergrund. Allerdings ist deutlich festzuhalten, dass es eine absolute Sicherheit, auch aufgrund der vielen Produktionsstufen und der großen Anzahl an beteiligten Personen im Produktionsprozess, nicht geben kann. In den vielfältigen Gesetzestexten wird auf die Verantwortung der Produzenten hingewiesen. Dokumentation und Transparenz in der Produktion werden bereits in den Verordnungen und Gesetzen von den Verantwortlichen gefordert. Zu den Verantwortlichen gehören an dieser Stelle alle Glieder der Wertschöpfungskette. Diese beginnt bei der Futtermittelerzeugung und geht weiter über den Landwirt, als Erzeuger und Mäster bis hin zu den Lebensmittelunternehmen, die für die Veredelung der Erzeugnisse verantwortlich sind.

Die unterschiedlichen QM-Systeme sind Instrumente, die eingesetzt werden, um in den Betrieben die Sicherheit des Wirtschaftens gewährleisten zu können. Allerdings stehen neben wenigen wahren QM-Systemen viele Systeme, die sich nur mit einem Teil des QMs, nämlich der Qualitätssicherung beschäftigen. Mittlerweile gibt es viele verschiedene Systeme, die angewendet werden. Aus dieser Vielzahl entsteht neben der Undurchschaubarkeit auch eine Verunsicherung über die Bedeutung, die die entsprechenden Systeme haben. Es ist unklar, welche Aspekte die verschiedenen Systeme beinhalten und in welchem Umfang sie die Sicherheit der Lebensmittelproduktion garantieren können.

Ziel der Zusammenstellung der Systeme, die im Rahmen dieser Diplomarbeit vorgenommen wird, ist es, die gesetzlichen Grundlagen der Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln in Niedersachsen darzustellen und die verschiedenen QM- und Qualitätssicherungssysteme der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Niedersachsen in der Bearbeitung so gegenüberzustellen, dass die gegenwärtige Situation wiedergegeben werden kann. Weitergehend soll die Bedeutung der Zeichen für die Vermarktung der Lebensmittel ermittelt werden.

Als Ergebnis der Untersuchung wird angestrebt, herauszuarbeiten, wie die unterschiedlichen Systeme und ihre Zeichen besser in das Marketing für niedersächsische Agrarprodukte eingebaut werden können.

In dieser Arbeit soll, wie bereits erwähnt, die aktuelle Situation der Verbreitung der QM-/Qualitätssicherungssysteme der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Niedersachsen erarbeitet werden und notwendige Anpassungserfordernisse aufgedeckt werden. Für diese Betrachtung sollen die Wirtschaftszweige Fleisch, Getreide sowie Obst und Gemüse herangezogen werden. Nicht mit in die Auseinandersetzung aufgenommen werden Raps, Kartoffeln, Milch und Zuckerrüben. Die Analyse umfasst die Marktstufen vom Vorleistungssektor, den Futtermittelproduzenten, über die Landwirtschaft und das produzierende Ernährungsgewerbe bis zum Handel und Verbraucher. Dabei ist keine detaillierte Darstellung der handelsspezifischen Hygiene- und Verkaufsanforderungen vorgesehen. Der Handel wird nur als Bereich gesehen, der bestimmte Forderungen an seine Lieferanten stellt.

Die Bearbeitung des Themas soll zunächst einen Überblick über die allgemeinen Bestimmungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft geben. Daran anschließend wird an ausgewählten Produktbereichen betrachtet, welche Systeme des Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung angewandt werden. Es erfolgt eine Darstellung der Systeme mit Angabe der auffälligen Kritikpunkte und eine Ermittlung der Veränderungsmöglichkeiten.

Die vorliegende Arbeit umfasst inklusive Anhang, Literaturverzeichnis und Verzeichnis der Internetquellen insgesamt 17 Kapitel. Sie gliedern sich inhaltlich in vier Bereiche, deren Abgrenzung optisch dem Inhaltsverzeichnis zu entnehmen ist.

Zum ersten wird eine Darstellung der Situation, in die sich die Problematik einbindet, gegeben. Dazu erfolgen zunächst eine Begriffserklärung und daran anschließend die Bearbeitung der Gesetze, auf deren Basis die Produktion in der Agrar- und Ernährungswirtschaft erfolgt. Der zweite Bereich, der sich inhaltlich trennen lässt, beginnt mit der nach Wirtschaftszweigen gegliederten Darstellung

der gängigen QM-/Qualitätssicherungssysteme. Außerdem werden in diesem Bereich die Zertifizierungsgesellschaften und eine mögliche Kompatibilität der Systeme bearbeitet. Der dritte Teilbereich dieser Arbeit ermöglicht eine Vorstellung zur Situation des Marktes für Lebensmittel und gibt Informationen zu dem Image der Landwirtschaft. Hauptbestandteil dieses Abschnittes ist die Analyse der Determinanten, die die Kaufentscheidung von Lebensmitteln beeinflussen, und die daran anschließende Darstellung des Marketings für den Bereich der QM-/Qualitätssicherungssysteme. Im schließlich letzten vierten Bereich der Arbeit wird eine kritische Betrachtung der Systeme vorgenommen, die im daran anschließenden Kapitel Vorschläge zur Anpassung der Systeme entwickeln lässt. Die Diplomarbeit endet mit dem persönlichen Fazit in Kapitel 14.

Fachliche Hintergründe, die in vielen Bereichen dieser Arbeit wiedergegeben werden, können keiner Quelle zugewiesen werden aus der die Daten entnommen worden sind, da die Informationen aus Gesprächen während des Praktikums hervorgegangen sind und Quellen nicht benannt werden können.

3 Die Landwirtschaft in Niedersachsen

Für Niedersachsen ist die Landwirtschaft ein entscheidender Wirtschaftszweig. Mit 2.630.400 ha landwirtschaftlich genutzter Fläche im Jahr 2002 steht Niedersachsen, gemessen an der gesamten Nutzungsfläche, nach Bayern an zweiter Stelle der Liste aller Bundesländer. Auch die Zahl der Betriebe stellt Niedersachsen mit Bayern an die Spitze der Rangliste. Von insgesamt 448.936 Betrieben deutschlandweit sind in Niedersachsen 63.102 angesiedelt. Die Ackerflächen werden überwiegend für Getreideanbau (1.054.900 ha), Kartoffeln (122.700 ha) und Zuckerrüben (117.100 ha) genutzt. Die Freiland und Gemüseanbauflächen umfassen 13.100 ha. Die Größenverhältnisse werden klar, wenn diese Zahlen denen der bayerischen Nutzung gegenübergestellt werden. Von der dort insgesamt 621.500 ha größeren Nutzungsfläche werden auf 1.209.900 ha Getreidesorten angebaut. Die Differenz zum niedersächsischen Anbau beträgt 155.000 ha. Die Kartoffel und Zuckerrübenflächen nehmen in Bayern dagegen einen sehr viel geringeren Anteil ein als in Niedersachsen. Diese Unterschiede ergeben sich aus dem im Vergleich zu Niedersachsen etwa

doppelt so großen bayerischen Milchviehbestand. Diese benötigen einen Grossteil der Flächen als Grünland. In Niedersachsen werden im Jahre 2002 1.432.200 Rinder, 738.500 Milchkühe, 7.774.300 Schweine, 48.709.300 Hühner und 287.400 Schafe gezählt.¹ Die mengenmäßigen Unterschiede der Viehbestände und Nutzungsflächen sowie der daraus resultieren Gewichtungsgang der Landwirtschaft in Niedersachsen zu dem in Bayern und Nordrheinwestfalen, werden aus den folgenden Diagrammen deutlich, die auch die oben genannten Zahlen wiedergeben.

Die Situation der Landwirtschaft in Deutschland ist geprägt durch eine Verbreitung von speziellen Betriebsstrukturen, hohe Wettbewerbsintensität, stetigen Strukturwandel und einen auftretenden Imageverlust in Teilbereichen der Agrarwirtschaft.²

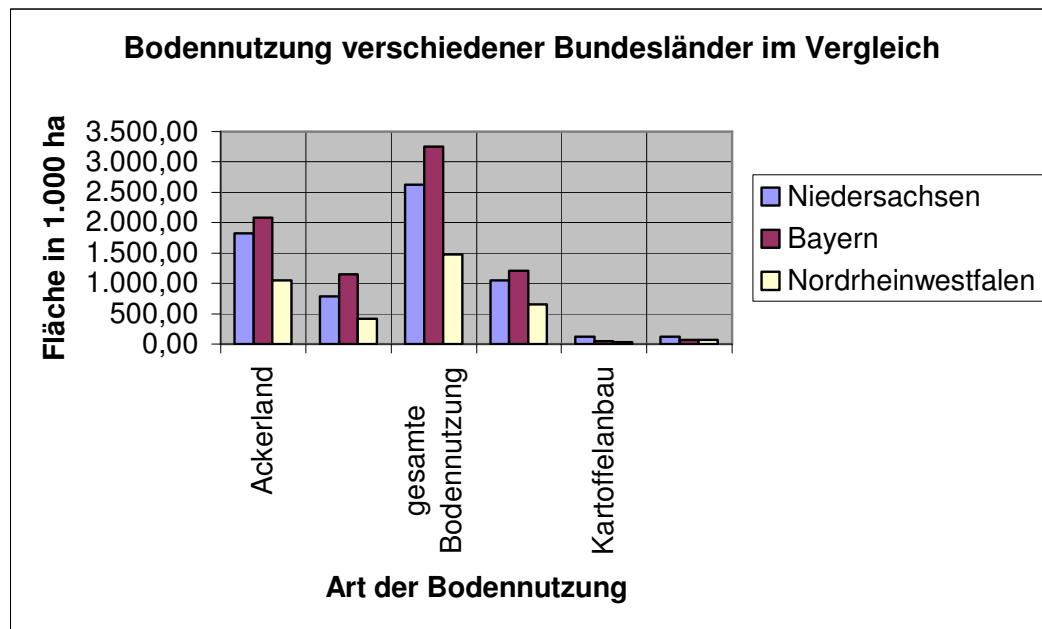


Abbildung 1: Bodennutzung

Quelle: Eigene Darstellung nach: i.m.a – information.medien.agrar e.V., 1x1, 2004.

¹ Vgl.: i.m.a. – information.medien.agrar e. V., 1x1, 2004.

² Vgl.: Lütke Entrup, N. u.a., Forschungsbericht, 1996, Seite 13.

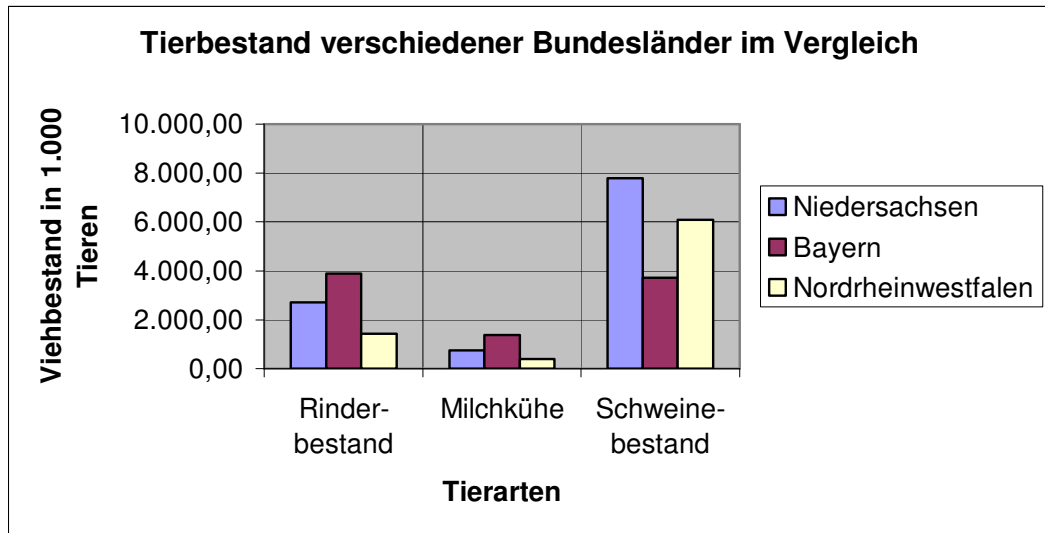


Abbildung 2: Tierbestand

Quelle: Eigene Darstellung nach: i.m.a – information.medien.agrar e.V., 1x1, 2004.

Niedersachsen erzeugt mehr landwirtschaftliche Produkte, als für die inländische Bedarfsdeckung benötigt werden. Ein Großteil der Schlachttiere wird zwar in Niedersachsen gemästet, jedoch noch ungeschlachtet in das Ausland exportiert. Ebenso verhält es sich mit dem Anbau von Getreide und Zuckerrüben. Aus diesen Verhältnissen wird deutlich, dass die Erzeugnisse auch den im Ausland geforderten Qualitäts- und Sicherheitsbestimmungen gerecht werden müssen. Die Einführung eines anerkannten QMs auf einem landwirtschaftlichen Betrieb soll der Forderung nach Dokumentation und Information über die betrieblichen Arbeitsabläufe gerecht werden und auch die vom Gesetz geforderten Mindestleistungen der Landwirte und des Lebensmittelhandwerks beinhalten. Zum heutigen Datum ist noch nicht in allen Betrieben ein QM installiert. Vielmehr sehen die betroffenen Unternehmer eine unzumutbare Mehrarbeit in der Einführung und Installation dieser Systeme. Wünschenswert sind aber eine flächendeckende Einführung und Aktualisierung der erforderlichen Systeme und die Umsetzung der gesetzlich festgelegten Forderung nach Dokumentation von Produktionsabschnitten in den Betrieben.

4 Definitionen und Begriffe

4.1 Qualität

Der Begriff der „Qualität“ tritt während der Diskussionen um die Sicherheit der Nahrungsmittel immer wieder auf. Dabei kann sie zum einen objektiv an messbaren Werten und zum anderen subjektiv an der Sichtweise verschiedener Personen festgemacht werden. Es ist von der subjektiven Auffassung abhängig, was der jeweilige Sprecher unter „Qualität“ versteht. Bei der Betrachtung des Begriffes der „Qualität“ ist es deshalb wichtig, dass genau unterschieden wird, aus welcher Sicht die Qualität eines Lebensmittels beurteilt wird.

Die Positionen des landwirtschaftlichen Erzeugers, des Verarbeiters, des Handels und des Verbrauchers führen zu unterschiedlichen Aussagen bezüglich der Qualität. Aus der Sicht aller Marktteilnehmer sind der Preis, der Absatz und die Haltbarkeit wesentliche Aspekte für die Qualität der Lebensmittel. Der landwirtschaftliche Erzeuger legt bei der Auseinandersetzung mit der Qualität der Lebensmittel außerdem Wert auf die in direktem Zusammenhang mit der Produktion stehenden Aspekte. Zu diesen gehören der Haltungswert in der Tierproduktion, die Optimierung der eingesetzten Produktionsmittel und die Mechanisierbarkeit der Produktion. Auch aus der Sicht des Verarbeiters stehen Argumente im Vordergrund, die mit der Herstellung der Lebensmittel in Verbindung stehen. Wesentlich sind für den Verarbeiter auch der Grad der Verunreinigung der Waren und die technisch-physikalischen und die chemischen Eigenschaften. Der Handel sieht neben den oben genannten Gesichtspunkten auch das Aussehen und die Homogenität der Waren als wesentliche Punkte der Qualität. Erst beim Verbraucher treten die Nährwerte und der Nutzen der Lebensmittel als Bestandteile der Qualität in den Vordergrund. Des Weiteren legt der Verbraucher Wert auf den Genusswert, den ideellen und ethischen Wert, sowie auf die gesicherte und ökologisch verträgliche Produktion.¹

¹ Vgl.: Amelung, C., Qualitätssicherung, 2002, Seite 49.

Es ist außerdem darauf zu achten, dass sich der Begriff „Qualität“ immer auf bestimmte Objekte bezieht, welche im Zusammenhang mit dieser Arbeit die landwirtschaftlichen Erzeugnisse sind. An diese Objekte werden die genannten Forderungen gestellt, die sich dann in den Merkmalen der Produkte äußern sollen. Aus dieser Überlegung heraus kann die Qualität der betrachteten Produkte als Maß der Übereinstimmung von geforderten und realisierten Merkmalen verstanden werden.

Wertfrei abgeleitet aus dem Lateinischen heißt „qualis“ ebensoviel wie „wie beschaffen“ und Qualität würde damit schlicht die Beschaffenheit eines Gegenstandes benennen.

Nach der DIN 55350, Teil 11 vom August 1995 ist „Qualität“ definiert als „die Beschaffenheit einer Einheit bezüglich ihrer Eignung, festgelegte und vorausgesetzte Erfordernisse zu erfüllen“¹. Bei dieser Definition wird angenommen, dass der Erfüllungsgrad der Merkmale messbar ist und bestimmte Werte annehmen kann. Außerdem entspricht die Beurteilung „gute Qualität“ nach dieser Definition der absoluten Erfüllung der Anforderungen. Über diese Erfüllung entscheidet dabei zum Beispiel der Kunde beim Kauf der Ware selbst. Die Definition der Qualität nach der DIN 55350 und die bereits gemachten Annahmen zur Charakteristik der Qualität stimmen im Kern überein. Beide bestimmen die Qualität durch eine Gegenüberstellung von Soll und Ist.

Die Anforderungen, die der Verbraucher an die Ware stellt, werden immer höher. Das bedeutet in der Folge, dass ein Produkt, das früher als „von guter Qualität“ betitelt wurde, heute diese Bewertung nicht mehr erfährt. Dieser Umstand ist besonders bedenklich, denn die Lebensmittel in Niedersachsen und auch in den anderen Bundesländern waren noch nie so sicher, wie heute. Leider steht dieser Sicherheit ein Verbraucher gegenüber, der immer kritischer wird. Aus dieser Verbindung zwischen Qualität der Ware und dem Verhalten der Kunden, könnte auch angenommen werden, dass Qualität heute ein anderes Wort für Kundenzufriedenheit ist.

¹ DIN 55350, Teil 11, Begriffe, 1995.

Eine aktuelle Definition der Qualität ist in der DIN EN ISO 9000 zu finden. Nach dieser Definition beschreibt Qualität den „Grad, in dem ein Satz inhärenter Merkmale Anforderungen erfüllt“¹. Dabei ist „Qualität“ immer ein wertneutraler Begriff. Er kann zusammen mit Adjektiven wie schlecht, gut oder ausreichend verwendet werden.² In dieser Arbeit soll „Qualität“ stets im Sinne der DIN EN ISO 9000 gebraucht werden.

Aus der Sicht des Marketings wird die Nachfrage nach Qualität in der Form eines Kurvenverlaufs verstanden. Die Kurve zeigt eine zunächst mit konstantem Grenznutzen steigende Nachfrage bei steigender Qualität. Sie erreicht ihren Idealpunkt im Maximum und fällt danach bei weiter steigender Qualität wieder ab bis die Nachfrage wieder gleich Null ist. Der Idealpunkt beschreibt den Punkt, an dem die Qualität so hoch ist, dass die größte Nachfrage erfolgt. Nach dieser Theorie gibt es also eine Qualität bei der die Nachfrage maximal wird und jede Qualitätsverbesserung sich negativ auf die Nachfrage auswirkt. Diese Auffassung widerspricht der neoklassischen Theorie der Nachfrage, die besagt, dass die Nachfrage bei steigender Qualität steigt, der Grenznutzen aber abnimmt und im Maximum Null ist.³

4.2 Sicherheit

Die Sicherheit ist neben der Qualität der wichtigste Begriff dieser Arbeit. Er ist nach der DIN EN 45020:1994 definiert als die „Freiheit von unvermeidbaren Schadensrisiken“⁴. Die Sicherheit ist damit immer eine relative Größe, die von den Festlegungen der Vertretbarkeit von Schaden abhängig ist. Die DIN EN ISO 8402:1995 beschreibt die Sicherheit dagegen als „Zustand, in dem das Risiko eines Personen- oder Sachschadens auf einen annehmbaren Wert begrenzt ist“⁵. Auch in dieser Definition ist eine Toleranz eingebunden, die sich an dem Wert festmachen lässt, der als annehmbar angesehen wird. Allerdings

¹ DIN EN ISO 9000, Qualitätsmanagementsysteme, 2000, Abschnitt 3.1.1.

² Vgl.: DIN EN ISO 9000, Qualitätsmanagementsysteme, 2000, Abschnitt 3.1.1.

³ Vgl.: Becker, T., Skript, 2003/2004, Seite 17.

⁴ DIN EN 45020:1994, Fachausdrücke, 1994.

⁵ DIN EN ISO 8402:1995, Qualitätsmanagementsysteme, 1995.

werden hier bereits der Mensch und damit die Bedeutung der Sicherheit für diesen in die Definition eingebunden.

Insgesamt ist die Sicherheit kein absoluter Wert, sondern immer abhängig von der subjektiven Betrachtung des Bewertenden und kann als Reduzieren von Risiken aufgefasst werden. Welches Maß an Sicherheit für den einzelnen grundlegend ist, wie viel Risiko also ausgeschlossen sein muss, bleibt eine individuelle Entscheidung.

4.3 Audit

Nach der DIN EN ISO 9000 wird ein Audit definiert als ein „systematischer unabhängiger und dokumentierter Prozess zur Erlangung von Auditsnachweisen und zu deren objektiven Auswertung, um zu ermitteln, inwieweit Auditkriterien erfüllt sind.“¹ Dabei wird zwischen internen und externen Audits unterschieden. Interne Audits werden von der Organisation selbst oder im Auftrag dieser Organisation durchgeführt. Die Unternehmen verfolgen damit interne Ziele und sollen dem Unternehmen selbst eine Gewissheit über die Prozesskonformität in dem Betrieb geben. Außerdem werden durch diese internen Audits auch Verbesserungsmöglichkeiten in dem eigenen Betrieb für den Unternehmer sichtbar. Die externen Audits werden weiter in zwei Formen unterschieden. Zum einen werden sie von Gruppen die Interesse an der Organisation haben zum Beispiel die Kunden oder die Lieferanten durchgeführt. Diese Audits werden auch als Zweitparteiaudits bezeichnet. Die zweite Form der externen Audits sind die Drittparteiaudits. Diese werden von externen unabhängigen Organisationen durchgeführt. Diese Organisationen bieten auf der Basis der Audits auch die Zertifizierung nach den Anforderungen bestimmter Standards an.²

4.4 Zertifizierung

Der bei dem Audit dokumentierte Ist-Zustand eines QM- oder eines Qualitätssicherungssystems kann auf Wunsch des Unternehmens zertifiziert werden. Da-

¹ DIN EN ISO 9000, Qualitätsmanagementsysteme, 2000, Abschnitt 3.9.1.

² Vgl.: DIN EN ISO 9000, Qualitätsmanagementsysteme, 2000, Abschnitt 3.9.1.

bei wird der ermittelte Zustand mit einem bestimmten Standard abgeglichen. Nach der Europäischen Norm 45012 wird die Zertifizierung der Konformität definiert als „Maßnahme durch einen unparteiischen Dritten, die aufzeigt, dass angemessenes Vertrauen besteht, dass ein ordnungsgemäß bezeichnetes Erzeugnis, Verfahren oder eine ordnungsgemäß bezeichnete Dienstleistung in Übereinstimmung mit einer bestimmten Norm oder einem bestimmten anderen normativen Dokument ist.“¹

Der Zweck der Zertifizierung liegt in der Chance ein bereits vorhandenes QM- oder Qualitätssicherungssystem zu verbessern und in der Darstellung des bereits Erreichten. Auch das Überdenken und Verbessern der vorhandenen Betriebsorganisation und der Arbeitsabläufe werden damit verfolgt.² Außerdem bedeutet ein erlangtes Zertifikat einen starken Wirkungsfaktor für die Glaubwürdigkeit des Unternehmens. Mit dem Zertifikat kann gezielt mit der geprüften Qualität der Produktion geworben werden und eventuell ein Wettbewerbsvorteil aufgebaut werden.

Ein aufgebautes QM-/Qualitätssicherungssystem kann durch eine Zertifizierung auch wirksam unterstützt werden. Die meist jährlichen Audits der Zertifizierungsgesellschaften verleihen dem System Ernsthaftigkeit und ermöglichen eine effektive und auch für externe Parteien wirksame Arbeit.³

Eine Unterscheidung zwischen Produkt- und Managementzertifizierung muss beachtet werden und ist in der ISO/IEC Richtlinie 65 (EN 45011: Produktzertifizierung) und der ISO/IEC Richtlinie 62 (EN 45012: Systemzertifizierung) verankert. In der Managementzertifizierung wird immer die gesamte Organisation geprüft und beurteilt. Eine Produktzertifizierung bezieht sich nur auf ein einzelnes Erzeugnis der Organisation und gibt auch nur über dieses Auskunft. Alle anderen Unternehmensteile bleiben bei den Audits unbeachtet.⁴

¹ EN 45012, Anforderungen, 1998.

² Vgl.: Pärsch, J., Handbuch, 1999, Seite 193.

³ Vgl.: Lüdeke, F., Verbesserungspotentiale, 2002, Seite 193.

⁴ Vgl.: ISO/IEC Richtlinie 65 (EN 45011: Produktzertifizierung) und ISO/IEC Richtlinie 62 (EN 45012: Systemzertifizierung).

4.5 Akkreditierung

Eine Zertifizierungsgesellschaft muss gegenüber der Deutschen Gesellschaft für Akkreditierung und dem Deutschen Akkreditierungsrat den Nachweis erbringen, dass sie die Fähigkeiten besitzt, Audits auf der Basis der jeweiligen Systeme durchzuführen. Ist dieser Nachweis erfolgt, so erfolgen die Beglaubigung der Fähigkeit und damit die Aufnahme als anerkannte Zertifizierungsgesellschaft. Die Gesellschaft ist dadurch akkreditiert.

4.6 Benchmarking

Das Benchmarking ist eine Form des Vergleichs von verschiedenen Unternehmensbereichen eines Unternehmens mit äquivalenten Einheiten eines anderen Unternehmens. Die zu vergleichenden Bereiche können Funktionsbereiche umfassen, aber auch einzelne Produkte oder Prozesse betreffen. Für den Vergleich müssen die betroffenen Unternehmen nicht der gleichen Branche angehören. Im Ablauf eines Benchmarking-Vergleichs werden zunächst quantitative Leistungslücken des zu prüfenden Unternehmens gegenüber dem Unternehmen, das als führend gilt, aufgedeckt. Als nächstes folgt dann eine qualitative Analyse der Gründe, die zu diesen Leistungslücken geführt haben. Der Aufbau zeigt, dass das Benchmarking ein Informationsgewinnungsprozess ist, der die Realisierung einer Leistungsverbesserung zum Ziel hat.¹

4.7 QM und QM-Systeme

Das QM ist neben anderen Managementdisziplinen ein Teil, um ein Unternehmen zu leiten und zu lenken. Die DIN EN ISO 9000 definiert das QM als „aufeinander abgestimmte Tätigkeiten zum Leiten und Lenken einer Organisation bezüglich Qualität.“² Nach der Norm werden acht Grundsätze formuliert, die für den Zweck des Leitens und Lenkens eingesetzt werden können. Zu diesen Grundsätzen gehört die Kundenorientierung, die Führung, das Einbeziehen der Personen, der prozessorientierte Ansatz, der systemorientierte Ansatz, die

¹ Vgl.: Meffert, H., Marketing, 2000, Seite 392.

² DIN EN ISO 9000, Qualitätsmanagementsysteme, 2000, Abschnitt 3.2.8.

ständige Verbesserung, der sachbezogene Ansatz zur Entscheidungsfindung und die Lieferantenbeziehung zum gegenseitigen Nutzen. In dieser Arbeit soll der prozessorientierte Ansatz weiter verfolgt werden. Prozessorientiert bedeutet, dass die Tätigkeiten und Ressourcen zur Erreichung eines gewünschten Ergebnisses in Prozessen organisiert sind. Dieses soll das Wirtschaften im Unternehmen effizienter gestalten.¹

Ein Prozess kann nach dem Regelkreis von Deming organisiert werden. Er umfasst die Bereiche Planen, Ausführen, Prüfen, Anpassen, die aus dem Englischen von plan, do, check, act übernommen sind, sowie einen Abgleich zwischen dem Geplanten und Erreichten, den Soll-Ist-Vergleich. Graphisch lässt sich der Kreis folgendermaßen darstellen:

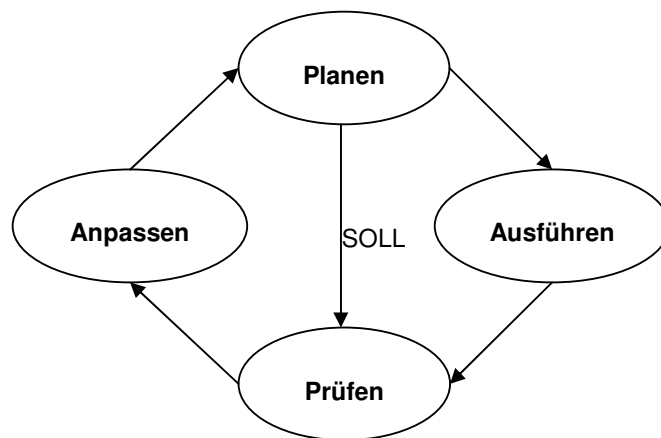


Abbildung 3: Regelkreis nach Deming

Quelle: Becker, T., Skript, 2003/2004, Seite 41.

Ein QM ist immer auf die gesamte Organisation ausgerichtet und umfasst nach der DIN ISO 8402 alle für die Verwirklichung des QMs erforderlichen Organisationsstrukturen, Verfahren, Prozesse und Mittel.² Bei der immer stärker auftretenden Arbeitsteilung in den Betrieben wird die Bedeutung der Teilbereiche jedoch oft als wichtiger angesehen, als das gemeinsame Ziel, auf das hingearbeitet werden soll. Das QM-System fördert in diesem Zusammenhang die Kommunikation zwischen den Teilbereichen und ermöglicht eine Strukturierung und

¹ Vgl.: DIN EN ISO 9000, Qualitätsmanagementsysteme, 2000, Abschnitt 0.2.

² Vgl.: Quality-Datenbank, QM-Lexikon, 18.12.2003.

Dokumentation der Arbeitsabläufe.¹ Dabei umfasst das QM-System alle Tätigkeiten des Managements, in deren Aufgabenbereich die Festlegungen der Qualitätspolitik, sowie der Ziele und Verantwortungen im Rahmen des QM-Systems fallen.

Dabei erfährt das QM eine Aufgliederung in Planung, Lenkung und Sicherung der Qualität.² Diese drei Teile werden um einen vierten Teil, die Qualitätsverbesserung, erweitert. Die Qualitätsplanung umfasst den Teil des QMs, der sich mit der Festlegung der Ziele und den notwendigen Ausführungsprozessen beschäftigt und ist ausgerichtet auf die zugehörigen Ressourcen zur Erfüllung der Qualitätsziele. Die Qualitätslenkung ist orientiert an der Erfüllung der Qualitätsanforderungen. Der Bereich der Qualitätssicherung im QM hat zum Ziel, bei Verbrauchern, Abnehmern und allen Geschäftspartnern des jeweiligen Unternehmens, Vertrauen darauf zu erzeugen, dass die Qualitätsanforderungen erfüllt werden. Aufbauend auf diesen Teilbereich des QMs wurden die verschiedenen bestehenden Qualitätssicherungssysteme entwickelt, deren Anzahl die der echten QM-Systeme übersteigt, die alle QM-Bereiche in sich integrieren. Die Qualitätsverbesserung, als vierter Teil des QMs ist bestrebt, die Fähigkeit, die Anforderungen zu erfüllen, zu erhöhen.³ Durch diese Möglichkeit der Verbesserung soll auch das Vertrauen der Konsumenten untermauert werden.

Der Aufbau eines QM-Systems erfolgt nach unternehmensinternen und externen Zielen. Zu den internen Zielen gehören zum Beispiel Fehlerverhütung, Kostensenkung, Verbesserung der Arbeitsmotivation, Absicherung gegen Haftungsansprüche, Optimierung der Prozessabläufe, Verbesserung der Umweltleistungen und Erschließung von Rationalisierungspotentialen. Diesen internen Zielen stehen ebenso viele externe Ziele gegenüber, denen ein eingeführtes QM-System ebenfalls gerecht werden soll. Diese externen Ziele sind Vertrauensbildung und Glaubwürdigkeit beim Kunden, Marktdifferenzierung, Vermeidung von Kundenaudits, Erleichterung bei der Kreditvergabe, Erzielen von

¹ Vgl.: Lütke Entrup, N. u.a., Forschungsbericht, 1996, Seite 14.

² Vgl.: Quality-Datenbank, QM-Lexikon, 18.12.2003.

³ Vgl.: DIN EN ISO 9000, Qualitätsmanagementsysteme, 2000, Abschnitt 3.2.9 – 3.2.12.

Rechtssicherheit in Form der Produkthaftung, Standardisierung und Erschließung neuer Absatzkanäle.¹

An bereits eingeführten Systemen ist zu erkennen, dass die Implementierung eines QM-Systems positive Effekte in der Organisation erzielt. Zu diesen Effekten zählen:

- Die klare Definition der Aufgabenbereiche,
- Klärung der Verantwortungen und Vertretungen,
- eindeutige Vorgabe der Anforderungen an die verschiedenen Partner,
- Einhaltung gesetzlicher Vorgaben,
- sichtbar machen von Komplexitäten und möglich machen von Vereinfachungen,
- Reflexionsprozesse anstreben,
- bewusste Wahrnehmung der Orientierung von Kunden und Lieferanten,
- Aufbau eines Verbesserungssystems,
- offen legen von Mängeln in der Organisation der Unternehmen,
- einleiten und durchsetzen nötiger Korrekturmaßnahmen.²

In der Praxis werden zertifizierte und nicht zertifizierte QM-/ Qualitätssicherungssysteme unterschieden. Die Entscheidung, ob ein eingeführtes System zertifiziert wird, liegt jedoch bei dem jeweiligen Unternehmen. Grundsätzlich ist jedes QM- und Qualitätssicherungssystem zertifizierbar. Die Systeme sind somit nicht nur auf die Qualitätssicherung und -verbesserung in dem Unternehmen ausgelegt, sondern dienen nach der Zertifizierung auch der Dokumentation der Qualitätsbemühungen gegenüber dem Kunden.³

¹ Vgl.: Ottowitz, T., Qualitätsmanagement, 1997, Seite 21.

² Vgl.: Lüdeke, F., Verbesserungspotentiale, 2002, Seite 192.

³ Vgl.: Amelung, C., Qualitätssicherung, 2002, Seite 51.

5 Die gesetzliche Basis der agrar- und ernährungswirtschaftlichen Produktion

In den folgenden Abschnitten soll an ausgewählten Gesetzen verdeutlicht werden, welche hohe Verantwortung für die Qualität der Erzeugnisse die einzelnen Glieder der Wertschöpfungskette bereits tragen, auch ohne, dass sie ein QM-System verwenden oder zertifiziert sind. An dieser Stelle sei jedoch darauf hingewiesen, dass keine Vollständigkeit der Gesetze gewährleistet wird. Es werden nicht alle Gesetze, in denen ein Bezug zur Dokumentation und damit zur Qualitätssicherung oder zum QM enthalten ist, behandelt.

5.1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 5. August 1997 mit Änderung vom 21. Mai 2001 beinhaltet die hygienischen Anforderungen für alle Bereiche der Produktion und Bearbeitung von Lebensmitteln. Auch Eigenkontrollen sind in Betrieben, die landwirtschaftliche Produkte verarbeiten, auf Basis der LMHV, vorgeschrieben. Diese Kontrollen sollen die hygienisch einwandfreie Produktion dokumentieren. Außerdem beinhaltet die Verordnung genaue Anforderungen an die Ausstattung der Betriebsstätten, Räume und Geräte der Produktion, sowie an den Umgang mit den Lebensmitteln und an das Personal.¹

Durch die Kontrolle der Prozesse und durch das dadurch mögliche Aufdecken von Risiken, erfolgt ein Einstieg in das HACCP-Konzept.

Die Hygieneanforderungen im §4 der LMHV können durch die Einhaltung des HACCP-Konzeptes erfüllt und nachgewiesen werden. HACCP bedeutet Hazard Analysis and Critical Control Point. Es ist eine Arbeitsmethode, die, ebenso wie alle anderen Systeme, nicht zertifizierungspflichtig ist. Sie wurde in ihren Grundzügen 1959 von der NASA entwickelt, um den Astronauten eine sichere Ernährung gewährleisten zu können. Das Konzept ist auf die Lebensmittelpro-

¹ Vgl.: Lebensmittelhygiene-Verordnung, §1-5, 21.05.2001.

duktion übertragen worden, um eine gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln zu erzielen. Erst 1971 wurde es formell veröffentlicht.

Grundsätze:	Maßnahmen:
1	Durchführen einer Gefahrenanalyse.
2	Bestimmung der Critical Control Points (CCPs).
3	Festlegen eines oder mehrerer Grenzwerte.
4	Festlegung eines Systems zur Überwachung der CCPs.
5	Festlegen der Korrekturmaßnahmen, die Anwendung finden, wenn ein CCP nicht mehr beherrscht wird und dies von dem System angezeigt wird.
6	Festlegung eines Verfahrens zur Verifizierung, dass die erfolgreiche Arbeit des HACCP-Systems bestätigt.
7	Einführen einer Dokumentation entsprechend der Grundsätze und deren Anwendung.

Abbildung 4: Grundsätze des HACCP-Konzeptes

Quelle: Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, HACCP, 2003, Seite 2.

Zu den sieben Grundsätzen des HACCP-Konzeptes, die in der vorangehenden Liste zusammengefasst dargestellt sind, gehören die im Namen verankerte Gefahrenanalyse und die Bestimmung von kritischen Kontrollpunkten. Entsprechend den Kontrollpunkten werden Grenzwerte, so genannte Critical Limits, festgelegt, die eine Toleranzgrenze beschreiben. Des Weiteren werden ein Überwachungssystem und entsprechende Korrekturmaßnahmen festgelegt, die auf die kritischen Punkte abgestimmt sind. Ein Verifizierungsverfahren soll Erfolge bestätigen. Alle Prozesse und Ergebnisse werden dokumentiert. Die Struktur des HACCP-Konzeptes gliedert sich in die Bereiche identifizieren, bewerten und beherrschen der möglichen Gefahren. Das System kann auf ein bereits vorhandenes Hygienekonzept aufbauen und sowohl gesetzlich vorgeschrieben als auch freiwillig aufgebaut werden. Es ist auch möglich in ein QM-System nach der DIN EN ISO 9001 zu integrieren. Das Konzept beweist sich in der Anwendung als zeitaufwendig, aber auch als unabdingbare Aufgabe, die im Sinne des QM dafür sorgt, die Qualität der Erzeugnisse zu sichern und Fehler zu vermeiden.¹

¹ Vgl.: HACCP-Infoservice, HACCP-Infoservice, 14.12.2003.

HACCP soll Einflüsse ausschalten helfen, die zu Erkrankungen des /der Menschen beim Verzehr von Lebensmitteln führen können. Es soll also gesundheitliche Gefahren abwähren. Gefahren für den Menschen können durch biologische Risiken (Parasiten, Viren, Schimmelpilze, Bakterien), physikalische Risiken (Fremdkörper, Splitter von Metall, Glas, Holz, Knochen) und chemische Risiken (Kontaminanten, Rückstände, Zusatzstoffe) auftreten. Sollte ein Lebensmittelproduzent ein Bedenken an der von ihm in den Verkehr gebrachten Ware haben, so ist er nach §40a der LMHV verpflichtet, dieses bei der zuständigen Behörde zu melden. Die Selbstanzeige, die sich aus dieser Unterrichtungspflicht ergibt, darf keine juristischen Folgen für das Unternehmen haben.¹ Seit 1997 ist das HACCP-Konzept zur Sicherung der Versorgung des Verbrauchers mit gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln und zur Abwendung von Krankheiten und Ausschluss aller gesundheitlichen Gefährdungspotentiale in der Lebensmittelindustrie verpflichtend vorgeschrieben.²

Physikalische Gefahren	Chemische Gefahren	Biologische und mikrobiologische Gefahren	Gefahren durch Mitarbeiter
Technologiefehler	Vorratsschutzmittel	Mikroorganismen	Mangelnde Qualifikation
Witterungseinflüsse	Pestizide	Giftige Stoffwechselprodukte	Mangelnde Motivation
Staub	Kontaminanten	Parasiten	Mangelnde Aufsicht
Schmutz	Reinigungsmittelrückstände	Tierische Schädlinge	
Fremdkörper	Desinfektionsmittelrückstände		

Abbildung 5: Beeinflussungsmöglichkeiten der Lebensmittel

Quelle: Meyer, Heinz zitiert nach: Becker, T., Skript, 2003/2004, Seite 28.

Die Möglichkeiten der Beeinflussung von Lebensmitteln, die zu gesundheitlicher Gefährdung für den Verbraucher werden können, sind in der Tabelle von Abbildung 5 dargestellt.

¹ Vgl.: Lebensmittelhygiene-Verordnung, §40a, 21.05.2001.

² Vgl.: Raiffeisen Kraftfutterwerke Süd, Übersicht, 11.02.2004.

Durch seinen Charakter sorgt das HACCP-Konzept für eine höhere Produktsicherheit und geringere Produkthaftungsrisiken, da es möglichen Produkthaftungsfällen entgegenwirkt. Es verbessert außerdem die Vertrauensbasis zwischen Kunden und Lieferanten und stellt eine systematische Analyse und Lenkung der Prozesse im Unternehmen dar.¹

5.2 Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit

Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit wurde im Januar 2000 durch die Europäische Kommission veröffentlicht. Die Kommission leitete damit eine gemeinsame Ausrichtung der Agrar- und Ernährungspolitik in Richtung Lebensmittelsicherheit und gesundheitlichen Verbraucherschutz ein. Das Weißbuch ist ein umfangreiches Maßnahmenpaket, das neben anderen bedeutenden Punkten auch die Neugestaltung und Angleichung der Rechtsvorschriften beinhaltet, über die ein hohes Niveau der Lebensmittelsicherheit gewährt werden soll. Die geforderten Dokumentations- und Rückverfolgbarkeitssysteme sollen die Produktion der Lebensmittel für den Verbraucher transparenter machen.²

Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit ist das erste Dokument, in dem klar festgelegt wird, dass die landwirtschaftliche Produktion auch ein Teil der Lebensmittelkette ist und damit wesentlichen Einfluss auf die Sicherheit der Produkte hat.

5.3 EU-Basisverordnung 178/2002

Die EU-Basisverordnung 178/2002 wurde entwickelt, um sicherstellen zu können, dass nur sichere Lebens- und Futtermittel in den Verkehr gelangen. Sie fußt auf dem Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit und legt die grundsätzlichen Verfahren zur Lebensmittelsicherheit fest. Die Basisverordnung gilt bereits seit Februar 2002, tritt in vielen Punkten allerdings erst am 01.01.2005 in Kraft. Sie wurde entwickelt „zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Le-

¹ Vgl.: DQS GmbH, Zertifizierung, 08.12.2003

² Vgl.: Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit, 2000, Seite 3f.

bensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit“¹ In der Verordnung werden Lebens- und Futtermittelrecht in vielen Punkten aneinander angeglichen. Die Inhalte der Verordnung formulieren sich in den Grundsätzen der Transparenz, den Verpflichtungen für den Lebensmittelhandel, und, wie auch Ziel der Entwicklung, in den Anforderungen des Lebensmittelrechts und der Einrichtung der Behörde für Lebensmittelsicherheit. Nach der Verordnung dürfen keine Lebensmittel oder Futtermittel in den Verkehr gebracht werden, die nicht sicher sind. Die Sicherheit von Lebensmittel definiert sich daran, ob sie gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.² Sie soll Grundlage sein für ein höheres Schutzniveau im Hinblick auf die Gesundheit der Menschen und auch die Verbraucherinformation und das Vertrauen der Konsumenten stärken. Das Hauptziel der Einführung der Verordnung ist die Gründung der Europäischen Lebensmittelbehörde, in deren Zuständigkeit die Vereinheitlichung der rechtlichen Grundlagen in der EU gehört. Eine weitere wichtige Anforderung in der Verordnung ist die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit. Außerdem soll durch das Einbeziehen aller Glieder der Wertschöpfungskette eine einheitliche Verantwortung für die Erfüllung der Anforderungen gewährt werden. Der Hauptgrund der zu der Entwicklung der Verordnung führte, ist die Vermeidung des ungleichen Wettbewerbs innerhalb der Europäischen Union.³

Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit, also der eindeutigen Ermittlung der Personen, die während der Produktion Kontakt mit dem Lebensmittel hatten und die Offenlegung aller erfolgten Maßnahmen, wird dem Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer die Verantwortung auferlegt, dass er in der Lage sein muss, diese Daten bereit zu halten. Hierfür wird festgehalten, dass entsprechende Systeme und Verfahren errichtet werden, die es ermöglichen, die Informationen an die zuständigen Behörden auf Anforderung weiterzuleiten. In diesen Systeme-

¹ Verordnung (EG) Nr. 178/2002, 28. Januar 2002, Seite 1.

² Vgl.: Verordnung (EG) Nr. 178/2002, 28. Januar 2002, Artikel 14.

³ Vgl.: Verordnung (EG) Nr. 178/2002, 28. Januar 2002, Artikel 1.

men wird gespeichert, an welche Unternehmen die Erzeugnisse geliefert wurden.¹

Die Verordnung wurde 2002 erlassen, aber der Bereich der Rückverfolgbarkeit wird erst zum 01.01.2005 gültig. Dieses ist dadurch zu begründen, dass es einen längeren Zeitraum braucht, um zum einen ein System in den Betrieben einzurichten und zum anderen die Erzeugnisse komplett zu erfassen. Deutlich wird diese Schwierigkeit an dem Beispiel des Getreideanbaus. Wird das Korn im Jahre 2003 geerntet, so stammt die Saat bereits aus dem Vorjahr, und das Erzeugnis wird zum Beispiel in Form eines Brots erst im folgenden Jahr in den Handel kommen. Von der Erzeugung des Saatprodukts bis zum Verkauf des Lebensmittels vergehen also ca. 2 Jahre. Wenn die Verordnung mit allen Inhalten sofort gültig geworden wäre, so hätte auch zum gleichen Zeitpunkt bereits die Rückverfolgbarkeit gewährt sein müssen. Dieses konnte nicht erwartet werden.

5.4 Pflanzenschutzgesetz

Das Gesetz zum Schutz der Kulturpflanzen, das so genannte Pflanzenschutzgesetz, dient dem Schutz von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen vor Schadorganismen und anderen nichtparasitären Beeinträchtigungen. Wesentlicher Bestandteil ist dabei die Abwehr von Gefahren, die für die Gesundheit von Menschen und Tieren und für den Naturhaushalt entstehen können.²

Im Bereich des Pflanzenschutzes darf nach dem Inhalt des Gesetzes nur nach den Grundsätzen der guten fachlichen Praxis gearbeitet werden. Dieses soll der Gesunderhaltung und der Qualitätssicherung von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen dienen. Auskünfte über den Gebrauch und die Herkunft der verwendeten Pflanzenschutzmittel müssen auf Verlangen der zuständigen Behörde von jedem Unternehmen mitgeteilt werden können.³

¹ Vgl.: Verordnung (EG) Nr. 178/2002, 28. Januar 2002, Artikel 18.

² Vgl.: Pflanzenschutzgesetz von 1998, Artikel 1.

³ Vgl.: Pflanzenschutzgesetz von 1998, Artikel 38.

Die Erfolgskontrolle und die Dokumentation der Pflanzenschutzmaßnahmen sind vorgeschrieben. Nach jeder Maßnahme muss der Erfolg gemessen und dokumentiert werden. Die Dokumentation dient auch der Sammlung von Informationen für die zukünftigen Entscheidungen im Rahmen des Pflanzenschutzes. Außerdem dient sie der kritischen Analyse und der Optimierung des Pflanzenschutzes an dem entsprechenden Standort. Für diese Dokumentation stehen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung. Dazu gehören das Betriebsheft, die schriftliche Schlagkartei oder die PC-Schlagkartei. Mindestanforderungen der Dokumentation sind das Datum, das Stadium der Kultur, das Alter des Bestandes, Art und Ziel der Maßnahme, Einschätzung der Wirkung und auffällige Besonderheiten. Beim Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel müssen darüber hinaus auch das Mittel, die Aufwandmenge und der Wasseraufwand sowie die Witterungsbedingungen festgehalten werden.¹

5.5 Düngemittelgesetz und Düngeverordnung

Der Einsatz von Düngemitteln, wie sie im Düngemittelgesetz definiert sind, muss nach den Maßstäben der guten fachlichen Praxis erfolgen. Ein sehr wesentlicher Bestandteil ist dabei die Düngebedarfsermittlung, die je Schlag einzeln vorgenommen wird und dokumentiert werden muss. Dabei kommt es wesentlich auf den Vergleich der Nährstoffe an, die vor der Düngung im Boden vorhanden waren und nach der Düngung vorhanden sind. Der Sinn des Gesetzes besteht darin, dass die Bevölkerung durch die Förderung und Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit mit qualitativ hochwertiger und preiswerter Ware versorgt werden soll.²

In der Verordnung über das Inverkehrbringen von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsstoffen vom 26. November 2003 werden alle zulässigen Düngemitteltypen festgelegt, die in der landwirtschaftlichen Produktion angewandt werden dürfen. Außerdem werden besondere Forderungen

¹ Vgl.: Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.), Pflanzenschutz, 2002, Seite 50f.

² Vgl.: Düngemittelgesetz von 1977, Artikel 1a.

an die Art der Kennzeichnung von Düngemitteln gestellt.¹ Eine ältere Form der Verordnung, mit dem damaligen Titel „Verordnung über die Grundsätze der guten fachlichen Praxis beim Düngen“, die so genannte Düngeverordnung, regelte ebenfalls den Gebrauch der Düngemittel. Sie legte außerdem fest, nach welchen Kriterien der Düngebedarf ermittelt werden muss. Des Weiteren beinhaltete diese Verordnung die Aufzeichnungs- und Aufbewahrungspflicht der Daten aus der Düngebedarfsermittlung für einen Zeitraum von mindestens neun Jahren. Dieser Punkt ist besonders im Hinblick auf ein QM wichtig und ist weiterhin eine Anforderung, die im Umgang mit Düngemitteln erfüllt werden muss, tritt jedoch in den neuen Verordnungen nicht mehr auf.²

5.6 Produkthaftungsgesetz

Das Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte, das so genannte Produkthaftungsgesetz, wurde am 15. Dezember 1989 erlassen. Eine Hauptaussage des Gesetzes ist die Haftung des Herstellers, wenn durch den Verzehr von Lebensmitteln Gesundheitsschäden beim Verbraucher auftreten. Diese Produkthaftung tritt ein, wenn mangelhafte Ware Schäden hervorruft, Menschen verletzt oder sogar getötet werden. Das Gesetz galt lange Zeit nur für Lebensmittel die bereits verarbeitet worden sind. Das Ei als Rohprodukt war damit zum Beispiel aus der Haftung ausgeschlossen. Diese Einschränkung ist seit Dezember 2000 nicht mehr gegeben. Somit können also im Schadensfall auch die Landwirte haftbar gemacht werden. Mit dem Produkthaftungsgesetz wurde dadurch im Verhältnis zum Konsumenten eine verschuldungsunabhängige Haftung mit Beweislastumkehr eingeführt. Im Schadensfall haftet die gesamte Produktionskette gesamtschuldnerisch.³ Der Geschädigte muss jedoch die Beweisführung tragen.

In dem Produkthaftungsgesetz können allerdings auch einige Schwachstellen aufgedeckt werden. So entfällt die Haftung zum Beispiel komplett, wenn das

¹ Vgl.: Düngemittelverordnung von 2003, Artikel 2-5.

² Vgl.: Düngeverordnung von 1996, Artikel 6.

³ Vgl.: Produkthaftungsgesetz von 1989, Artikel 1.

auftretende Risiko zum Zeitpunkt der Entwicklung des Produktes noch unbekannt war. Außerdem muss der Geschädigte immer auch einen Anteil von damals 1125 DM selbst tragen, wenn er das Verschulden des Herstellers nicht beweisen kann.¹

5.7 Verordnung (EG) Nr. 1782/2003

Die Verordnung (EG) Nr. 1782/2003 des Rates vom 29. September 2003 ist ein auf die Lebensmittelproduktion gerichtetes Sicherungssystem der EU. Die inhaltliche Grundlage der Verordnung besagt, dass nur derjenige Betrieb, der die in der Verordnung geforderten Punkte zu dem entsprechenden Zeitpunkt korrekt umsetzt, weiterhin Subventionen erhalten kann.

In dem Anhang 3 der Verordnung sind die Grundanforderungen an die Betriebsführung gemäß der Artikel 3 und 4 formuliert, deren Umsetzung von staatlicher Seite in den Betrieben kontrolliert wird. Speziell auf die Form der Bodennutzung und den sachgemäßen Umgang mit dem Boden gehen die Anforderungen des Anhangs 4 ein. Er beinhaltet die Elemente „Gute fachliche Praxis bei der Bodennutzung“.²

Die Umsetzung der ersten Anforderungen des in Anhang 3 festgelegten Kataloges wird ab dem 01.01.2005 gefordert. Weitere Termine für ergänzende Forderungen sind der 01.01.2006 und der 01.01.2007.³

Im Zuge der Verordnung werden die Landwirte das erste Mal kontrolliert, ohne dass sie ein QM-/Qualitätssicherungssystem haben und dieses Gegenstand der Untersuchung ist. Es wird geprüft, ob die Forderungen erfüllt werden. Es muss dabei von Seiten des Landwirtes damit gerechnet werden, dass bei nicht vorschriftsmäßigem Handeln Kürzungen der finanziellen Förderung erfolgen. Diese Kürzungen sind abhängig von dem jeweiligen Element der Verordnung, das nicht erfüllt wird. Die EU sieht in dieser Regelung die einzige Möglichkeit der

¹ Vgl.: Stiftung Warentest, Online, Stand: 12.01.2004.

² Vgl.: Verordnung (EG) Nr. 1782/2003, 29. September 2003, Seite 56f.

³ Vgl.: Verordnung (EG) Nr. 1782/2003, 29. September 2003, Seite 56f.

Gewährleistung der Umsetzung der Forderungen aus der Verordnung. Außerdem hat es eine Kontrolle von staatlicher Seite bis jetzt nicht gegeben. Die Landwirte stehen dadurch unter stärkerer Betrachtung.

Für das Verfahren von Kontrolle und Geldzuwendung wird der Begriff „Cross Compliance“ geprägt. Die Regelungen zur Form der Durchführung der Kontrollen sind noch in der Festlegung. Möglich wären eine Probenentnahme bei den Flaschenhalsbetrieben, von dort bereits tätigen Kontrolleuren und eine von dort aus tiefer gehende Verfolgung von Fehlerquellen.

6 QM- und Qualitätssicherungssysteme ausgewählter Wirtschaftszweige

Ein Bereich, der nicht in die Rubrik Gesetze eingeordnet werden kann, aber auch kein zertifizierungsfähiges System im Sinne dieser Arbeit ist, beinhaltet die Basisdokumente, die vom Landvolk entwickelt wurden. Diese Dokumente könnten eine Basis für den Einstieg in das QM darstellen und sollen an dieser Stelle Erwähnung finden. Diese „Getreidedokumentation Niedersachsen“ ist nur für den Bereich der Getreideherstellung entwickelt worden. In dem Verfahren werden alle direkten Marktpartner eingebunden und es erfolgt keine zentrale Datensammlung. Die Daten der Produktion bleiben auf dem jeweiligen Hof. Das ermöglicht eine Weiterverwendung der Aufzeichnungen für spätere Prozesse. Ein zentrales Ziel bei der Einführung der Basisdokumentation war, die Kosten für den Landwirt möglichst gering zu halten. Die Dokumente beinhalten das Rückstellmuster und die Sortennachweiskarte, die für jede angelieferte Partie ausgefüllt werden. Außerdem gehören dazu die Transport-, Lager- und Anbaudokumentation. Die Transportdokumentation wird dabei nur für Lieferungen aus dem Lager verwendet. Wichtigster Teil der Dokumente ist die Anbaudokumentation. Diese kann auch als Ackerschlagkartei angelegt sein. Alle Bestandteile liefern Sicherheit darüber, dass das Getreide gesetzlich dokumentiert ist. Der Handel und die Genossenschaften sind durch die Erstellung der Dokumente hinsichtlich der erforderlichen Gewährung der Sicherheit befriedigt.

Die Anzahl der QM-/Qualitätssicherungssysteme am Markt ist zurzeit so hoch wie nie zuvor. Aufbauend auf den gesetzlichen Anforderungen werden immer wieder Standards entwickelt, die diesen gerecht werden sollen. Dabei geht, wie bereits erwähnt, der Überblick immer weiter verloren. Um einen Einstieg in die Systeme zu ermöglichen werden in der Abbildung 6 die wesentlichen Systeme des Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft zusammengefasst und charakterisiert.





	Qualitätssicherungssysteme					Qualitätsmanagementsysteme	
Systemname	GMP+, GMP07, GMP11, GMP13	QS Qualität und Sicherheit	EUREPGAP	BRC-Standard	IFA Integrated Farm Assurance	DIN EN ISO 9001:2000	IFS International Food Stan- dard
Symbol							
Produktgruppe	Tierfutterindustrie	Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch, Obst und Gemüse in Vorbereitung	Obst, Gemüse, Zierpflanzen	alle	Tierproduktion und -haltung, Obst und Gemüse, Hack und -Druschfrüchte	alle	alle
erfasste Herstellungsstufen	Rohstoffproduktion, Transport, Viehhaltung	Futtermittel, Produktion, Schlachtung, Verarbeitung, Handel	Erzeugerebene	Be- und Verarbeitung	Erzeugerebene	alle Wertschöpfungsstufen	Verarbeitung
Geltungsbereich	Niederlande	weltweit	weltweit	Europa	weltweit	Europa	Europa
Kontrollrhythmus	alle drei Jahre, innerhalb der Zeit Zwischenaudits	Erfüllungsgrad alle 1-3 Jahre	jährlich	jährlich	jährlich	jährlich	jährlich
Charakteristika	produktbezogen, vertikales System, Forderung an Lieferanten aus dem Ausland	produktbezogen, vertikales System	produktbezogen, horizontales System, Benchmarking Option	horizontales System, Produktzertifizierung	produktbezogene Module, horizontales System	produktübergreifend, vertikales System	produktübergreifend, KO-Kriterien, horizontales System

Abbildung 6: Übersicht Qualitätssicherungssysteme und QM-Systeme

Quelle: Selbst erstellt.

Die Unterscheidung der QM-/Qualitätssicherungssysteme in vertikale und horizontale Systeme, wie sie in der Tabelle in dem Bereich der Charakteristika verwendet wird, bedeutet, dass es zum einen Systeme gibt, die in allen Bereichen der Wertschöpfungskette auftreten und deren Anforderungen von allen Teilnehmern erfüllt werden müssen. Dies sind die vertikalen Systeme. Zum anderen gibt es die horizontalen Systeme, die im Gegensatz zu den vertikalen Systemen auf jeder Ebene der Wertschöpfungskette separat Anwendung finden. Dabei können einzelne horizontale Systeme Voraussetzung für andere horizontale Systeme auf den nachfolgenden Stufen sein. Zum Beispiel dürfen IFS-Betriebe in der Verarbeitung Waren aus EUREPGAP-Erzeugerbetrieben verwenden.

Bei der Gesamtbetrachtung aller möglichen QM-/Qualitätssicherungssysteme ist zu bemerken, dass am ehesten die in die Umsetzung kommen, deren Einführung abnehmergetrieben ist. Zu diesen Systemen gehört zum Beispiel der IFS-Standard, der sich durch die Initiative des Handels auszeichnet.¹

6.1 Qualitätssicherung im Getreidebereich

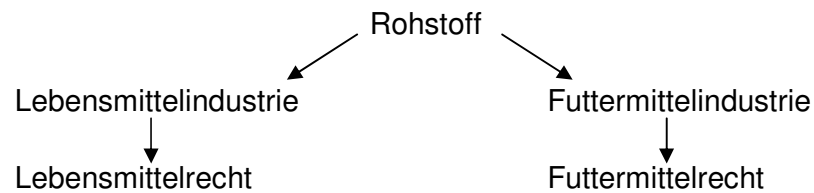
Bei der Betrachtung des Getreidebereichs ist eine klare Trennung zwischen Getreide als Lebensmittel und Getreide als Futtermittel vorzunehmen. Allerdings wird innerhalb der gesetzlichen Basisdokumente nicht auf diese Unterscheidung geachtet. Die beiden Bereiche werden in dieser Arbeit differenziert voneinander betrachtet werden.

Für den Lebensmittelbereich findet wie bereits erwähnt, die LMHV Anwendung. Für die Personen und Betriebe, die Getreide erzeugen, transportieren, lagern und verarbeiten gelten außerdem die „Hygienischen Grundsätze für den Umgang mit Getreide“ in der abgestimmten Fassung vom 03. März 2000, die sich an den Anforderungen der LMHV orientieren. Die Grundsätze schaffen die Basis für den hygienisch einwandfreien Umgang mit dem Lebensmittel Getreide.²

¹ Vgl.: Jahn, G., Umbruch, 2003, Seite 55.

² Vgl.: Deutscher Raiffeisenverband e.V. u.a. (Hrsg.), Grundsätze, 2000, Seite 3.

Aus der folgenden Darstellung wird deutlich, welche Rechtsgrundlagen für die unterschiedlichen Bereiche zuständig sind.



Für Futtermittel gab es bisher in Deutschland keine nationalen Systeme der Qualitätssicherung. Zur Anwendung kamen lediglich GMP+ und QC in Verbindung mit der Futtermittelverordnung. In Niedersachsen werden 7,5 Mio. Tonnen Futtermittel jährlich produziert, das entspricht 39% der gesamten Futtermittelproduktion in der Bundesrepublik Deutschland. Die Futtermittelkontrolleure führen dafür 4000-5000 Proben jährlich durch. Für jede Probe werden 4-7 Analysen gemacht. Das entspricht ca. 30000 Analysen jährlich. Diese Kontrollen werden auf der gesetzlichen Grundlage des „Nationalen Kontrollprogramm Futtermittelsicherheit“ durchgeführt. Die Schwerpunkte des Programms sind:

- Verhinderung der Risiken, die in der Nahrungsmittelkette von Tieren auf Menschen übertragen werden können, durch entsprechende Kontrollen.
- Gewährleistung der Gesundheit der Tiere.
- Überprüfung der ernährungsphysiologischen Qualität der Futtermittel.¹

Das Tierfutter ist der wichtigste Bestandteil in der tierischen Produktionskette und hat direkten Einfluss auf die Qualität und die Sicherheit der Nahrungsmittel mit tierischem Ursprung. Aus dieser Position ist eine Sicherstellung der Qualität wichtig. Es sind entsprechende Systeme erforderlich, deren Entwicklung in den Niederlanden vorgenommen wurde. In Deutschland gibt es lediglich eine Leitlinie zur Gewährleistung der Qualität und Sicherheit beim Transport von Futtermitteln. Diese Leitlinie orientiert sich an den Inhalten der Good-Manufacturing-Practice-Regelung (GMP), die im Folgenden noch genauer dargestellt werden.

¹ Vgl.: Laves, Landesamt, 11.01.2004.

Außerdem gilt die Leitlinie als Hilfestellung zur Einrichtung eines innerbetrieblichen Qualitätssicherungssystems.¹

Die Leitlinie legt im Bereich der Produkthaftung fest, dass das Transportunternehmen für alle Güterschäden haftet, die zwischen dem Zeitpunkt des Be- und des Entladens entstanden sind. Das Unternehmen haftet verschuldungsunabhängig der Höhe nach begrenzt. Von der Haftung kann nur der befreit werden, der nachweisen kann, dass der Verlust oder der Schaden an den Gütern auch bei größter Sorgfalt nicht verhindert werden konnte oder der Schaden auf besondere Haftungsausschlussgründe zurückzuführen ist. Zu diesen Gründen gehört nach §427 HGB zum Beispiel die ungenügende Verpackung durch den Absender.

Die Rückverfolgbarkeit, die nach der Basisverordnung 178/2002 gefordert wird, soll der Klärung von Haftungsfragen dienen und die lückenlose Aufklärung bei Herstellungsfragen ermöglichen. Außerdem dient sie der raschen Verbraucherinformation und der gezielten Rückholung. Wenn ein Unternehmen nach der DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert ist, dann hat es nach der Leitlinie für den Futtermitteltransport die Rückverfolgbarkeit bereits gewährleistet. Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit beinhalten die Anforderungen an den Frachtführer und den Auftraggeber die Reinigungsmaßnahmen des Transports je nach Produktkategorie und die Einrichtung eines Qualitätssicherungssystems nach den HACCP-Grundsätzen. Informationen und Daten über den Transport der Futtermittel müssen in Checklisten gesammelt werden. Zu diesen Daten gehören Angaben über das Produkt, den Laderaum und die Ladefolge.²

6.1.1 GMP und GMP+

Die Good Manufacturing Practice (GMP), die „Gute Herstellungspraxis“, ist eine „Qualitätsgarantie für Tierfuttermittel“³ und ist das in der niederländischen Tierfutterindustrie geltende Qualitätssicherungsprogramm. GMP fordert die korrekte

¹ Vgl.: BGL u.a. (Hrsg.), Leitlinie, Seite 1f.

² Vgl.: BGL u.a. (Hrsg.), Leitlinie, 2003, Seite 6f.

³ Productschap Diervoeder, GMP, 20.02.2004.

Benutzung von Zusatzstoffen und Tierarzneien. Außerdem werden Grenzwerte für unerwünschte Stoffe und Produkte (Schwermetalle, Pestizide und Aflatoxine) gesetzt, deren Einhaltung strikt gefordert wird. Die Vermeidung von Salmonellenbefall bei Tieren ist ein wesentlicher Bestandteil des Programms. Die Regelung gilt für Hersteller und Händler von Mischfuttern, Futtermitteln, Vormischungen und Zusatzstoffen, sowie für den Transport, die Lagerung, den Umschlag, den Anbau und die Verfütterung im Viehhof. Auch Labore, die Analysen für Kontrollen im Rahmen des GMP-Standards durchführen, können GMP-zertifiziert werden. Die Teilnahme an dem GMP-Programm ist freiwillig und die Betriebe sind freigestellt, ob sie sich anschließen oder nicht. Eine Zertifizierung nach GMP ist seit dem 01.07.2003 durch die vom Productchap Diervoeder, abgekürzt PDV, dem niederländischen Marktverband Tierfutter anerkannten Zertifizierungsgesellschaften, möglich. Ein Zertifikat nach GMP-Standard bekommt derjenige Betrieb zuerkannt, der allen Qualitätsnormen entspricht. Das Zertifikat ist 3 Jahre gültig und beinhaltet für den Betrieb die Durchführung mehrerer Zwischenaudits. Jeder Betrieb, dem das Zertifikat zuerkannt wird, wird durch den PDV in ein öffentliches Register aufgenommen.¹

Der allgemeine GMP-Standard für den Tierfuttersektor, der als GMP01 bezeichnet wird, fordert ein QM-System, die Erfassung von Planungen, Dokumenten und Abnehmern, interne Qualitätsaudits und regelmäßige Qualitätsinventuren.² Außerdem muss das Unternehmen, von dem die Rohwaren stammen, die von einem GMP-zertifizierten Unternehmen verwendet werden, mindestens QC bzw. GMP13-zertifiziert sein.³

Der gesamte GMP-Standard hat durch die Änderungen in der Verordnung über die PDV-Zulassungsregelung nach GMP für den Tierfuttermittelsektor 2003 mehrere Umformungen erfahren. Alle Elemente des Standards sind in ein Zahlensystem eingebaut worden und damit in unterschiedliche Bereiche gegliedert.

Teilbereiche des GMP-Standards sind zum Beispiel:

¹ Vgl.: Productschap Diervoeder, GMP, 20.02.2004.

² Vgl.: Productschap Diervoeder (PDV), GMP, 2003, Seite 7f.

³ Vgl.: Liebl, B., Futtermittel, 2004, Seite 11.

- GMP05, als Standard für den Futtermittel-Handel
- GMP07, als Standard für den Straßentransport im Tierfuttersektor
- GMP11, als Standard für den Anbau von Futtermitteln
- GMP20, für den HACCP-Standard im Futtermittelsektor.¹

Das System sieht zwei Stufen des Standards vor. Die erste Stufe ist der Basis-Standard, die zweite Stufe wird als Ergänzender Standard bezeichnet. Der Basis-Standard ist dabei in den meisten Bereichen der Futtermittelerzeugung der GMP01 – Basis-Standard. In den Bereichen von Futtermittelproduktion und -handel im Ausland, also außerhalb der Niederlande, und dem eigenen Transport von Futtermittel wird der Basis-Standard dagegen beispielsweise in Form von GMP13, dem in Deutschland unter QC bekannten Qualitätssicherungssystems, gestaltet.²

Das GMP+-System ist ein Qualitätssicherungssystem, das auf die gesamte Kette der Produktion von der Rohstoffproduktion über das Transportunternehmen bis zum Viehalter ausgedehnt ist. GMP+ ist eine Kombination aus dem bereits seit längerem bestehenden GMP-Programms und dem HACCP-Konzept.



Abbildung 7: Zeichen GMP+

Quelle: Productschap Diervoeder, Zeichen, 02.12.2003.

Das GMP+ ist branchenspezifisch für den Futtermittelbereich. Die Abbildung 7 zeigt das für diesen Standard verwendete Zeichen. Die Möglichkeit der bereits erwähnten freiwilligen Teilnahme an dem System besteht für alle branchenan-

¹ Vgl.: Productschap Diervoeder, Änderungen, 20.02.2004.

² Vgl.: Marktverband Tierfutter (Hrsg.), Änderungen, 2003.

gehörigen Unternehmen. Das System ist damit produkt- und auch prozessspezifisch. Die Kernbereiche zur Erfüllung des GMP01 – Basisniveaus sind:

- Ordnungsgemäße Handhabung von Zusatzstoffen und Tierarzneien.
- Einhaltung der Grenzwerte für unerwünschte Stoffe und Produkte.
- Beherrschung des Hygieneregimes in der Produktion, während der Lagerung, des Transports und der mikrobiologischen Beschaffenheit der Produkte.¹

Wesentlich in dem GMP+-Programm ist das integrierte HACCP-Konzept. Es bezieht alle Lieferanten für Produkte und alle Dienstleistungen mit ein, die für die Erfüllung der Basisqualität relevant sind. Es ist ein System für alle Beteiligten in der Nahrungsmittelkette und dient dem frühzeitigen von Gefahrenpotentialen und der Bewertung von Risiken. Außerdem sollen Beherrschungsmaßnahmen für unsichere Lenkungspunkte im Unternehmen definiert werden.²

Auch für deutsche Futtermittelhersteller und -lieferanten, die in das benachbarte Ausland liefern, ist die Erlangung des GMP-Prüfsiegels vorgeschrieben.³

6.1.2 QC

Der QC-Standard wurde von dem niederländischen Marktverband Tierfutter, dem PDV, entwickelt. Die Abkürzung QC steht für Quality Control und ist in Deutschland ein feststehender Begriff für den Standard der Qualitätssicherung. In den Niederlanden ist eine Begriffsänderung vorgenommen worden. Aufgrund der engen Verstrickung von GMP und QC, sind alle Systeme in einer Nummerierung organisiert worden. Für QC wird die Abkürzung GMP13 verwandt.

Durch den QC-Standard soll die Produktsicherheit der Lieferanten gesichert werden, die an GMP+-Systemmitglieder liefern. Es basiert auf den Regelungen des GMP+-Standards, den HACCP-Prinzipien und den branchenspezifischen

¹ Vgl.: Product Diervoeder (PDV), GMP01, 2003, Seite 6f.

² Vgl.: Raiffeisen Central-Genossenschaft Nordwest eG, Vergleich, 2002.

³ Vgl.: Raiffeisen Kraftfutterwerke Süd, Übersicht, 11.02.2004.

sowie gesetzlichen Vorgaben. Durch QC wird eine Mindestanforderung an die Futtermittellieferanten festgelegt, die noch kein QM aufgebaut haben. Definiert werden neben Anforderungen an Lagerung, Bearbeitung, Transport und Versand von Futterkomponenten auch spezielle Regelungen für Händler, die mit Waren in Berührung kommen. Bestandteile des QC sind dabei die Dokumentationspflicht, die Rückverfolgbarkeit, interne Audits und die Überprüfung durch unabhängige Kontrollstellen. Ein ganz wesentlicher Aspekt der Verknüpfung zwischen GMP und QC besteht darin, dass ein GMP-zertifiziertes Unternehmen keine Waren von einem Lieferanten annehmen darf, der kein QM-System aufgebaut hat.¹

6.1.3 Qualitätssicherung im Bereich Getreide als Lebensmittel

Im Bereich Getreide als Lebensmittel gibt es noch keine spezifisch auf dieses Gebiet ausgerichteten QM-Systeme. Allerdings ist die Notwendigkeit einer lückenlosen Dokumentation und eines Qualitätssicherungssystems allen Teilnehmern der Produktions- und Herstellungskette von Lebensmitteln mit Getreideanteilen durchaus bewusst.

Die bereits eingangs erwähnten Basisdokumente, die vom niedersächsischen Landvolk entwickelt wurden, können eine erste Grundlage für ein mögliches QM- und Qualitätssicherungssystem sein. Außerdem wurde von den Vertretern des Landes Sachsen-Anhalt die überregionale Anerkennung des dort entwickelten BQM-Sachsen-Anhalt angestrebt. Dieses ist aber bis heute nicht zur Umsetzung gekommen. Schließlich ist der IFA ebenfalls ein mögliches System, das im Bereich Getreide als Lebensmittel angewandt werden kann.

Für die Teilnehmer der Getreideproduktionskette ist die Dokumentation nach EUREPGAP eine Möglichkeit, den Anforderungen der Basisverordnung und der anderen gesetzlichen Grundlagen gerecht zu werden. Durch die Einführung von EUREPGAP ist die Qualitätssicherung in dem Unternehmen sichergestellt. EU-

¹ Vgl.: Raiffeisen Kraftfutterwerke Süd, Übersicht, 11.02.2004.

REPGAP ist die einzige Organisation, die die „Gute fachliche Praxis“ auf der Basis der ISO 62 definiert hat.¹

Eine genaue Auseinandersetzung mit dem System EUREPGAP erfolgt in Abschnitt 6.3 dieser Arbeit.

6.2 QM im Fleischbereich

Das QM für den Fleischbereich ist seit 2002 geprägt durch das Qualitätssicherungssystem QS, dessen Zeicheninhaber die QS - Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn ist.



Abbildung 8: Zeichen QS

Quelle: QS Qualität und Sicherheit GmbH, Bündnis, 12.01.2004.

Das System wurde von Vertretern aller Marktstufen entwickelt. Dazu gehören die CMA, der deutsche Bauernverband, der Bundesverband der deutschen Fleischwarenindustrie, der Verband der Fleischwirtschaft, der deutsche Raiffeisenverband und die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft. Das QS-Siegel, das die Abbildung 8 zeigt, ist seit Mitte 2002 auf konventionellen Lebensmitteln zu finden. Die ersten Träger des Zeichens waren Fleisch- und Wurstwaren aus Rind- und Schweinefleisch. Mittlerweile sind auch für Geflügelfleisch entsprechende Systemhandbücher entwickelt worden. Insgesamt soll dem Verbraucher eine Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel von der Ladentheke bis zum Feld bzw. bis zum Stall ermöglicht werden. Mit der System Einführung wurden aufwändige Kontrollen über alle Produktionsstufen und höhere Standards, als die gesetzlichen Grundlagen fordern, angestrebt. Dem System ist damit eine Ein-

¹ Vgl.: Dürrstein, G., Beitrag, 2003.

zigartigkeit in der Durchführung der durchgängigen Kontrollen auf allen Produktionsstufen gegeben.¹

Die Ziele der beteiligten Entwickler des QS-Systems waren die Einführung eines Qualitätssicherungssystems, das unternehmens- und stufenübergreifend ist und dabei glaubwürdig und nachvollziehbar bleibt. Außerdem sollte eine Widererkennbarkeit durch den Einsatz eines Prüfzeichens aufgebaut werden.²

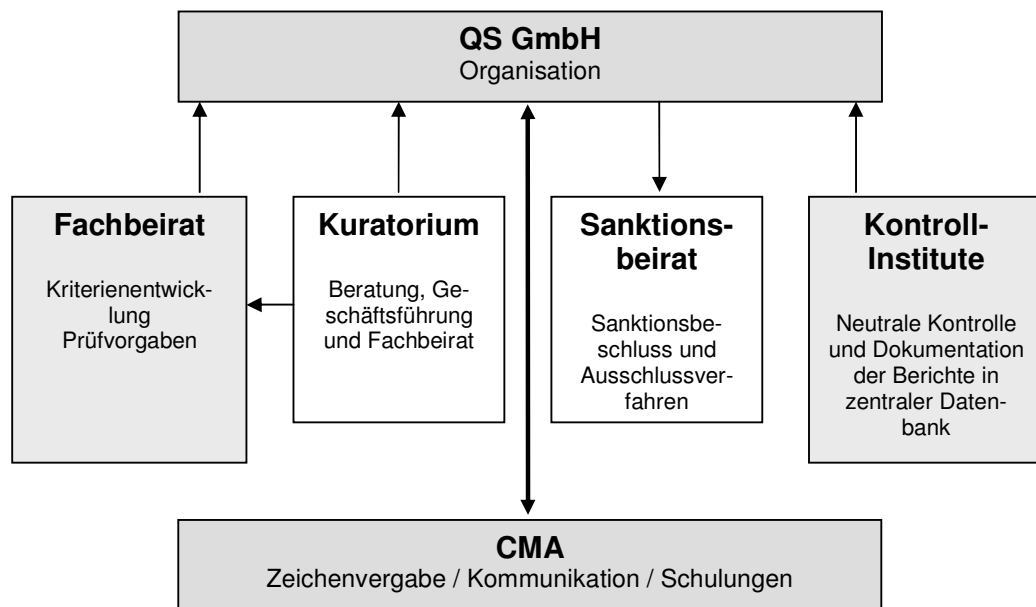


Abbildung 9: Organe des QS-Systems

Quelle: CMA, CD, 2003.

Die Zusammenhänge der einzelnen Organe werden in dem Schaubild in Abbildung 9 verdeutlicht.

Die Organisation des Systems liegt in den Händen der QS GmbH. Sie steht in enger Verbindung mit der CMA, welche Herausgeber des QS-Siegels ist und die Verantwortung für die Zeichenvergabe, die Kommunikation und Schulungen trägt. Weitere Bestandteile des Systems sind der Fachbeirat, die Kontrollinstitute, das Kuratorium und der Sanktionsbeirat. Der Fachbeirat entwickelt produkt-

¹ Vgl.: ÖKO-TEST Verlag GmbH, QS-Siegel, 12.01.2004.

² Vgl.: CMA (Hrsg.), CD, 2003.

spezifisch die Kriterien, nach denen die Prüfinstitute ihre neutralen Kontrollen durchführen und macht Vorgaben über die Durchführung der Prüfung. Dazu gehört auch, dass die Institute die Prüfberichte in einer zentralen Datenbank dokumentierten müssen. Fachbeirat und Kontrollinstitute liefern die Ergebnisse ihrer Arbeit direkt an die QS GmbH. Das Kuratorium ist für die Beratung und die Geschäftsführung zuständig und ist außerdem im Fachbeirat vertreten. Durch diese Aufgabenstruktur steht es in Verbindung mit dem Fachbeirat und der QS GmbH. Der Sanktionsbeirat ist für das Beschließen von Sanktionen und Ausschlussverfahren verantwortlich. Die Anweisungen erhält er von der QS GmbH.

Die Kommunikation des Zeichens, die in der Verantwortung der CMA liegt, hat zum Ziel, den Aufbau des Konzepts, die Umsetzung des Systems, die Erläuterung nach Innen und die Aufklärung der Verbraucher, zu verwirklichen. Dabei ist die Kommunikation bereits soweit vorgenommen worden, dass alle Wirtschaftspartner informiert sind und QS bei allen Medienpartnern thematisiert wurde. Die Kommunikation an den Endverbraucher startete mit Anzeigen in Zeitungen und ist bereits auf Sponsoring von Sportmannschaften und Schaltung von TV-Spot ausgedehnt worden.¹ Die Schulungen der CMA im Bereich der Dokumentation werden in Zusammenarbeit mit zentralen Anlaufstellen in den Bundesländern durchgeführt. In Niedersachsen übernimmt der Landesverband des Niedersächsischen Landvolkes e.V. in Vertretung durch Herrn Dr. Sohn diese Aufgaben. Sie sind für Systemteilnehmer kostenlos.

Das Kontrollsystem von QS ist auf drei Stufen aufgebaut. Die erste Stufe ist die betriebliche Eigenkontrolle, die anhand von Checklisten durch den Betriebsinhaber selbst durchgeführt wird. Für ihn besteht darin die Möglichkeit Fehler im Vorfeld zu erkennen und zu beheben, bevor er für die Kontrolle durch externe Stellen, Kosten auf sich lädt. Die zweite Kontrollstufe stellen die neutralen Kontrollen dar. Hier wird von akkreditierten Prüfinstituten in regelmäßigen Abständen überprüft, ob die Systemteilnehmer die Prüf-, Kontroll- und Dokumentationsvorschriften des Systems einhalten. Die dritte Kontrollstufe ist die Kontrolle

¹ Vgl.: CMA, CD, 2003.

der Kontrolle. Diese prüft die Funktionsfähigkeit des Systems. Diese Dreistufigkeit soll dem System ein hohes Maß an Transparenz verschaffen und eine Glaubwürdigkeit auf Seiten der Verbraucher aufbauen. Alle Unternehmen, die sich nach QS zertifizieren lassen wollen, müssen sich den Anforderungen des Systems beugen. Vorgeschrieben sind zum Beispiel eine Dokumentation aller sicherheitsrelevanten Punkte im Produktionsablauf und das Vorhandensein eines umfassenden Kontrollwesens.¹ Außerdem ist seit dem 01.09.2003 festgelegt, dass Futtermittel für QS-Betriebe nur noch aus QS-Betrieben bezogen werden dürfen. Der Handel, Import und Transport von QS-Futtermitteln darf nur noch von QC-zertifizierten Betrieben durchgeführt werden.² In diesem Punkt zeigt sich bereits deutlich eine mögliche Kombination der verschiedenen Systeme.

Die Möglichkeit der Teilnahme an QS besteht für Einzelbetriebe des Lebensmittelhandwerks selbst und für landwirtschaftliche Betriebe, die unter so genannten Bündlern zusammengeschlossen sind, durch Antragstellung auf Systemnutzung bei der QS GmbH. Werden Betriebe über Bündler an das System angeschlossen, so müssen alle Betriebe die QS-Standards nachweisen können.

Stufe	<u>Futtermittel</u>	<u>Landwirtschaft</u>	<u>Schlachtung</u>	<u>Fleischwaren/ -verarbeitung</u>
Kriterien	Entnahme von Rückstellproben aus jeder Produktionscharge. Ausschließliche Verwendung von Rohstoffen/ Einzel-futtermitteln gemäß Positivliste	Führung eines Bestandsregisters Dokumentierendes QS-Eigenkontrollsystem mit spezif. Schwerpunkten Salmonellenmonitoring in Verbindung mit Schlachtbetrieben	Dokumentation von Haltungs-, Tiertransport- und Betäubungsvorschriften. Korrekte Entfernung des Risikomaterials	Offenlegung aller Rezepturbestandteile gegenüber neutralen Kontrollstellen Verzicht auf Verarbeitung von Gehirn und Rückenmark Regelmäßige externe Hygienekontrollen

Abbildung 10: QS-Kriterien

Quelle: QS Qualität und Sicherheit GmbH, QS-Kriterien, 04.12.2003.

¹ Vgl.: Raiffeisen Kraftfutterwerke Süd, Übersicht, 11.02.2004.

² Vgl.: CMA, CD, 2003.

Einige Kriterien, die von ausgewählten Produktionsstufen erfüllt werden müssen, werden in der vorangehenden Tabelle in Abbildung 10 beispielhaft wiedergegeben.

Diese Darstellung von QS zeigt, dass es ein System ist, mit dem aktiver Verbraucherschutz betrieben werden kann. Es ist ein System, das der Basisabsicherung dient und dessen Kriterien und Anforderungen laufend weiterentwickelt werden.

QS ist an der internationalen Einführung des Systems interessiert. Alle Bedingungen gelten aus diesem Grund auch für ausländische Teilnehmer, die sich ebenso wie deutsche Teilnehmer den neutralen Kontrollen unterziehen müssen. Allerdings stellt QS den ausländischen Lieferanten unter der Maßgabe, dass die sicherheitsrelevanten Anforderungen erfüllt werden, zum Beispiel die Verfütterung von tierischen Fetten frei. In Deutschland ist es verboten tierische Fette zu verfüttern. Ausländische Lieferungen erfüllen damit also andere Kriterien, als Produkte aus Deutschland. Dabei ist zu kritisieren, dass unter diesem Umstand zwei Produkte das gleiche Zeichen für sichere Qualität tragen, aber doch unterschiedlichen Anforderungen genügen. In diesem Punkt ist das System noch verbesserungsfähig.

6.3 Qualitätssicherung im Bereich Obst und Gemüse

Ein Standard, der von Vertretern aller Stufen des weltweiten Obst- und Gemüsesektors entwickelt wurde, ist EUREPGAP „Obst und Gemüse“. EUREPGAP steht für Euro-Retailers Produce Working Group; Good Agricultural Practice. Der Standard ist eine nach ISO/IEC Richtlinie 65 (EN 45011: Produktzertifizierung) akkreditierte Norm für internationale Zertifizierung. EUREPGAP startete 1997 als Initiative des Lebensmitteleinzelhandels. Alle aktualisierten Versionen des ersten Standards wurden von den Vertretern der Lebensmittelkette Obst und Gemüse verabschiedet. Die korrekte Umsetzung und ständige Verbesserung von EUREPGAP liegt in der Verantwortung des dafür eingerichteten Beirats.



Abbildung 11: Zeichen EUREPGAP

Quelle: EUREPGAP c/o FoodPLUS, General Regulations, 2004, Anlage 1, Seite 1.

Bereits heute fordern Metro und Globus als Vertreter des Lebensmitteleinzelhandels von ihren Lieferanten eine Zertifizierung nach EUREPGAP auf der Ebene des Erzeugers.

Die Möglichkeit ein EUREPGAP-Zertifikat ausgestellt zu bekommen, besteht für Erzeugergemeinschaften und Einzelerzeuger, die sich den Kontrollen der anerkannten Zertifizierungsgesellschaften unterzogen haben. Eine Liste dieser Zertifizierungsgesellschaften kann auch der Website von EUREPGAP abgerufen werden. Das EUREPGAP-Dokument besteht aus den folgenden drei Teildokumenten: „Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien“, „Checkliste“ und „General Regulations“. In den General Regulations sind der Zertifizierungsprozess und spezifische Auditorenanforderungen geregelt. Ein wesentliches Merkmal von EUREPGAP ist die mögliche Anerkennung von bereits bestehenden nationalen und regionalen Qualitätssicherungssystemen. Das Anerkennungsverfahren ist als Benchmarking Option angelegt und die Unternehmen müssen in Verbindung mit den Prüfungen die Übereinstimmung ihrer Systemanforderungen mit den Anforderungen von EUREPGAP nachweisen.¹

Das Zertifikat EUREPGAP Obst und Gemüse ist eine Handelsmarke, die sich auf die normative Erfüllung von Kriterien bezieht. Produkte, die dieses Zeichen tragen, weisen damit nach, dass sie Kontrollen und Evaluation unterliegen. EUREPGAP ist ein spezielles Produktzertifikat, das Logo EUREPGAP, wie es in der Abbildung 11 zu sehen ist, und auch der Schriftzug der Handelsmarke EUREPGAP, in der Schriftart Arial und einer maximalen Höhe von 10 Millimetern, darf nur auf Umverpackung der Ware zum Transport oder zum Zwischenhandel verwendet werden und damit nicht auf den Verpackungen, die im Regal

¹ Vgl.: EUREPGAP c/o FoodPLUS, Produktionsstandard, 17.03.2004.

stehen, auf dem Produkt, der Verbraucherverpackung oder am point of sale erscheinen.¹

Die EUREPGAP Anerkennung besteht aus den folgenden drei Teilen:

1. Kritische Musskriterien
2. Nicht kritische Musskriterien
3. Empfehlungen²

Die Kritischen Musskriterien müssen zu 100% erfüllt werden. Ist dies nicht gegeben, so wird dem betroffenen Unternehmen das Zertifikat entzogen. Es ist möglich Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Diese werden von den Zertifizierungsgesellschaften überwacht. Zu diesen Kriterien der ersten Stufe gehören zum Beispiel die Rückverfolgbarkeit und der Einsatz von Düngemaßnahmen. Die zweite Stufe, die Nicht kritischen Musskriterien, müssen zu 95% erfüllt werden. Für Korrekturmaßnahmen ist ein Zeitraum von vier Wochen eingeräumt. Auch hier werden die Maßnahmen von den Zertifizierungsgesellschaften überwacht. Die dritte Stufe stellt ein Empfehlungsniveau dar. Die Kriterien dieser Stufe werden kontrolliert, sind aber nicht Voraussetzung für die Gewährung des Zertifikats.³

Es gibt für die Zertifizierung nach EUREPGAP für den Erzeuger vier mögliche Optionen. Dazu gehören das Einzelzertifikat, das vergeben wird, wenn sich ein einzelner Erzeuger bewirbt, das Gemeinschaftszertifikat, das an Erzeugergemeinschaften vergeben wird und die Anerkennungsverfahren für Einzelerzeuger (Option 3) und Erzeugergemeinschaften (Option 4). Die Anerkennung für bewerbende Systeme wird Benchmarking genannt. In diesem Verfahren werden die Kriterien des bestehenden Systems mit denen von EUREPGAP abgeglichen.⁴

Soll ein Qualitätsmanagementsystem einer Erzeugergemeinschaft durch EUREPGAP anerkannt werden, so hat es bestimmten Anforderungen zu erfüllen,

¹ Vgl.: EUREPGAP c/o FoodPLUS, General Regulations, 2004, Anlage 1, Seite 1.

² Vgl.: EUREPGAP c/o FoodPLUS, General Regulations, 2004, Seite 12.

³ Vgl.: EUREPGAP c/o FoodPLUS, General Regulations, 2004, Seite 12.

⁴ Vgl.: EUREPGAP c/o FoodPLUS, General Regulations, 2004, Seite 12-14.

die in dem Anhang 2 der General Regulations in den folgenden Bereichen festgelegt sind:

- Verwaltung und Struktur
- Management und Organisationsstruktur
- Kompetenz und Schulung des Personals
- Qualitätshandbuch
- Überprüfung der Dokumente
- Aufzeichnungen
- Beschwerdemanagement
- Interne Audits/Interne Kontrolle
- Rückverfolgbarkeit von Produkten und Trennung
- Sanktionen
- Rücknahme eines zertifizierten Produktes
- Verwendung des EUREPGAP Logos
- Subunternehmer¹

Wesentliche Inhalte dieser Anforderungsbereiche sind zum Beispiel die Forderung nach einem System zur Verwaltung von Kundenbeschwerden, eine Aufbewahrungsfrist der Dokumente über mindestens zwei Jahre und die Nachweispflicht effektiver Verfahren zur Rücknahme registrierter Produkte.²

Auf der Grundlage dieser Anforderungen ist erkennbar, dass EUREPGAP daran interessiert ist, andere Systeme zu implementieren. Es ist der Grundsatz von EUREPGAP, auf Verbraucherbelange im Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Tier-, Umwelt- und Arbeitnehmerschutz einzugehen. In Bezug dazu unterstützt das System die Prinzipien der Gefahrenanalyse in Form des HACCP und fördert deren Anwendung.³ Zur Verwirklichung dieses Grundsatzes strebt EUREPGAP die Anerkennung von realisierbaren landwirtschaftlichen Qualitätssi-

¹ Vgl.: EUREPGAP c/o FoodPLUS, General Regulations, 2004, Anlage 2, Seite 1-8.

² Vgl.: EUREPGAP c/o FoodPLUS, General Regulations, 2004, Anlage 2, Seite 1-8.

³ Vgl.: EUREPGAP c/o FoodPLUS, Kontrollpunkte, 2003, Seite 3.

cherungssystemen an, die, auf der Basis der „Guten fachlichen Praxis“ und des „Integrierten Pflanzenschutz und –bau“, eine Verminderung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln fördern. Außerdem soll ein einheitliches System eingeführt werden, das zu unabhängigen Zertifizierung führen soll.¹

Neben dem EUREPGAP-System, ist bei Obst und Gemüse am 09.04.2003 der Startschuss für die Eingliederung in das QS-System gefallen.² Es wird eine Integration des Produktbereiches Frisches Obst und Gemüse (O+G) in das QS-System angestrebt. Die von einer Arbeitsgruppe entwickelten Leitfäden, die im Dezember 2003 in der QS-Gesellschafterversammlung verabschiedet wurden, schaffen in ihrer Umsetzung eine Basisabsicherung der Prozessqualität. Die Leitfäden für O+G beinhalten klare Anforderungen an den Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln. Alle Stufen der Produktionskette, zu der die Produktion, der Fruchthandel und der Lebensmitteleinzelhandel gehören, sind einbezogen in ein Rückstandsmonitoring. Wenn die Unternehmen an dem QS-System für O+G teilnehmen, dann kann dadurch eine gute Grundlage für die Vorbereitung auf die Basisverordnung der EU geschaffen werden. Punkte für die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit, die schon öfter Gegenstand dieser Bearbeitung war, und die Durchführung von Risikoanalysen werden nach Angaben der QS GmbH durch das QS-System geregelt. Allerdings sind dazu an keiner weiteren Stelle Angaben zur Form der Durchführung zu finden.³

Die Einführung des Systems QS-Obst und Gemüse findet derzeit statt. Auf der Fruit Logistica 2004 wurde die Ausweitung des QS-Systems auf den neuen Bereich bekannt gegeben. Schulungen für die Mitglieder der betroffenen Produktionsstufen fanden bereits zum Jahreswechsel 2003/2004 statt. Durch diese Zeitplanung ist mit dem Erscheinen von Obst und Gemüse mit dem QS-Siegel bereits Mitte 2004 zu rechnen. Zur Verminderung des Kontrollaufwand auf der Stufe der Produktion wird von QS eine Harmonisierung des Systems mit EUREPGAP angestrebt.¹ Derzeit finden die Kontrollen in der Umsetzung

¹ Vgl.: Intact, Lösungen, 21.11.2003.

² Vgl.: QS Qualität und Sicherheit GmbH, QS-Kriterien, 04.12.2003.

³ Vgl.: QS Qualität und Sicherheit GmbH, Informationsbrief, 2003, Seite 4.

REPGAP angestrebt.¹ Derzeit finden die Kontrollen in der Umsetzung parallel für beide Systeme statt, solange eine Harmonisierung nicht stattgefunden hat.

6.4 QM-Systeme ohne spezifische Produktausrichtung

6.4.1 DIN EN ISO 9001:2000

Die DIN EN ISO 9001:2000 ist ein genormtes QM-System. Er wurde im Dezember 2000 von der International Organization for Standardization (ISO) entwickelt und ist heute der bekannteste und erfolgreichste Standard.² Der Auslöser für die Entwicklung der DIN EN ISO 9000ff. war das Globale Konzept für Zertifizierung und Prüfwesen der EU. Das Ziel der Normentwicklung war es, den europäischen Binnenmarkt ohne Handelshemmnisse funktionsfähig zu gestalten. Des Weiteren sollte durch die Normen ein Ausgleich zwischen den nationalen und internationalen Normen und Vorschriften im Bereich der Qualitätssicherung geschaffen werden.³

Die Normenreihe ISO 9000ff ist so angelegt, dass sie auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette umgesetzt werden kann. Sie ist branchenübergreifend angelegt und stellt eine reine Systemprüfung dar.⁴ Außerdem besitzt sie den Status einer europäischen Norm und ist vom Deutschen Institut für Normung anerkannt. Nur unter diesen Bedingungen darf sie mit den Abkürzungen DIN und EN verwendet werden. Im Jahre 2003 hat diese Norm die bis dahin gültige Norm 9001:1994 abgelöst. Dieses führte zu einer stärkeren Anlehnung an die betriebliche Praxis.

Der Kern der Norm liegt in der Orientierung an den Anforderungen der Kunden und in einem QM, das eine Optimierung der Arbeitsprozesse in den Mittelpunkt der Organisation stellt. Der Standard beinhaltet internationale Forderungen an die Gestaltung von QM-Systemen und fordert von den Unternehmen Aufbau, Beschreibung und Verbesserung eines konsistenten QM-System. Die Struktur

¹ Vgl.: CMA, Pressebericht, 2004.

² Vgl.: International Organisation for Standardization, ISO, 02.12.2003.

³ Vgl.: Lütke Entrup, N. u.a., Forschungsbericht, 1996, Seite 7.

⁴ Vgl.: Jahn, G., Umbruch, 2003, Seite 55.

der Norm ist prozessorientiert. Bei den stattfindenden Audits muss offen gelegt werden, wie die Forderungen der Norm berücksichtigt und realisiert wurden¹. Diese zu verwirklichen Forderungen werden in der folgenden Abbildung charakteristisch dargestellt.

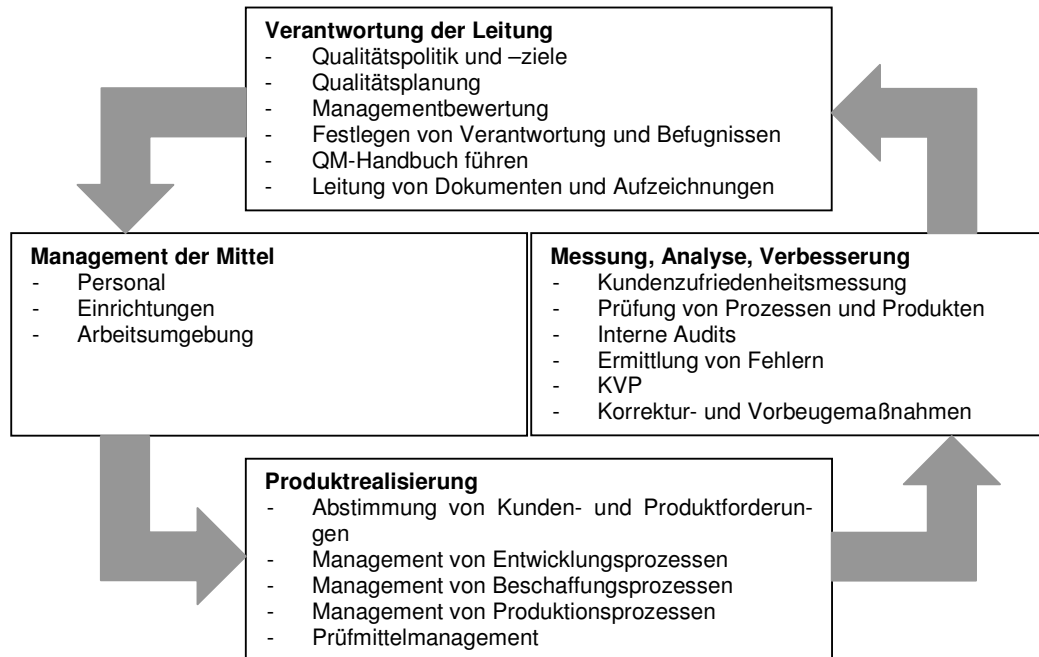


Abbildung 12: Inhalte der DIN EN ISO 9001:2000

Quelle: QM-InfoCenter, DIN EN ISO, 11.03.2004.

Wie aus der Darstellung zu entnehmen gliedern sich die Anforderungen in vier Hauptbereiche. Der Bereich Verantwortung und Leitung umfasst alle Forderungen, die sich an die Unternehmensleitung richten. Das Management der Mittel beinhaltet die Auswahl und Schulung des Personals und die Bereitstellung optimaler Arbeitsbedingungen. Die Kernkonzepte des QM-Systems sind in der Produktrealisierung konsequent auf den Kunden abgestimmt. Die Unternehmen müssen nachweisen, wie sie die Kundenforderungen ermitteln und verwirklichen. Durch den vierten Bereich, die Messung, Analyse und Verbesserung, sollen die Kundenzufriedenheit erfasst werden und die Prozesse anhand der ermittelten Daten verbessernd umgestellt werden.

¹ Vgl.: QM-InfoCenter, DIN EN ISO, 11.03.2004.

Die DIN EN ISO 9001:2000 hat zudem besondere Inhalte. Dazu gehören zum Beispiel die schriftliche Fixierung der Qualitätsziele und der Einsatz qualifizierter Mitarbeiter. Bei Schulungen wird die Qualifikation der Mitarbeiter sichergestellt und die Wirksamkeit der jeweiligen Schulungen geprüft. Außerdem muss die Ausstattung der Betriebe den modernen Standards entsprechen und die permanente Verbesserung der Kundenzufriedenheit dokumentiert werden.¹

Die Forderungen der DIN EN ISO 9001:2000 basieren auf einem Prozessmodell. Durch dieses Modell wird das QM-System in einen strukturellen Zusammenhang gebracht, der durch das folgende Schaubild in Abbildung 13 verdeutlicht wird.

Im Zentrum der Abbildung finden sich die vier Kernelemente des Systems wieder, wie sie auch in der vorangegangenen Abbildung dargestellt wurden. Außerdem wird an dieser Abbildung deutlich, dass die Bedeutung des QM-Modells über das Unternehmen hinaus geht und den Kunden und andere Interessenten mit einschließt. Des Weiteren wird die Zusammenarbeit der einzelnen Managementbereiche sichtbar. Durch die gemessene Zufriedenheit beim Kunden werden im Bereich der Leitung entsprechende Korrekturmaßnahmen vorgenommen, die mit dem Management der Mittel abgestimmt werden müssen und schließlich zu einer Variation in dem Produkt führen.

¹ Vgl.: Bureau Veritas Quality International GmbH (BVQI), Qualitätsmanagementsysteme, 05.12.2003.

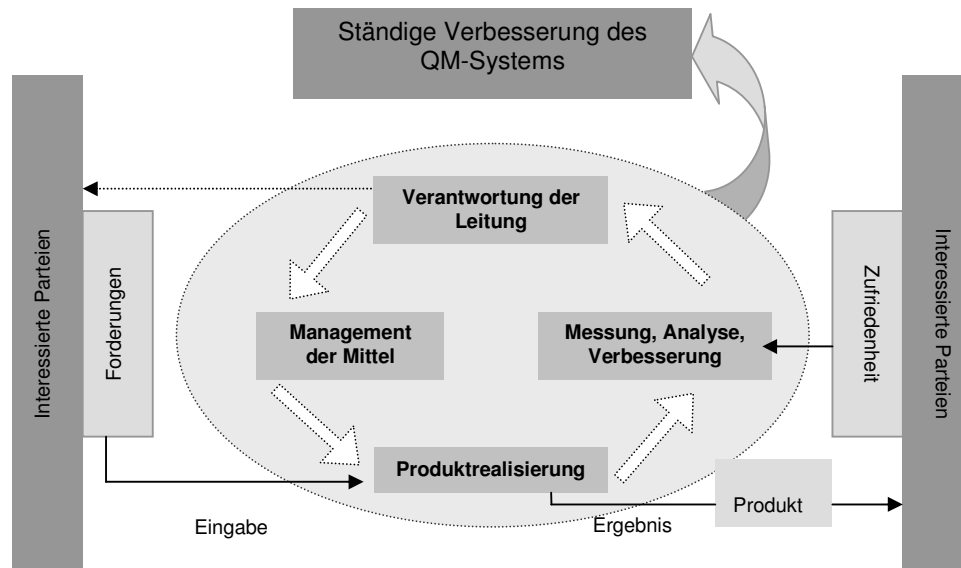


Abbildung 13: Struktur der DIN EN ISO 9001:2000

Quelle: QM-InfoCenter, DIN EN ISO, 11.03.2004.

Aus dem Aufbau des Systems ist zu erkennen, dass die DIN EN ISO 9000ff. Verfahrensnormen sind, die Anforderungen an die Struktur und die Arbeitsweise des jeweiligen Unternehmens stellen. Das System ist damit deutlich von Produktnormen abzugrenzen.¹

Die Anwendung der Norm und die Einführung eines QM-Systems, das auf dieser Norm basiert, sind freiwillig und nicht auf spezielle Wirtschaftszweige ausgelegt. Da die Norm allgemein gültig ist, kann sie auch in der Landwirtschaft angewandt werden. Ist in einem Unternehmen ein QM nach der DIN EN ISO 9001:2000 eingeführt, so besteht im Rahmen entsprechender Audits die Möglichkeit zur Zertifizierung. Ein Zertifikat stellt das Unternehmen entsprechend den Anforderungen der Norm als kundenorientiert dar. Außerdem kann sich für das Unternehmen, wenn es als Lieferant auftritt, gegenüber anderen einen Wettbewerbsvorteil ergeben, da es ein QM-System nachweisen kann. Weitere Vorteile der Norm sind, wie bereits herausgestellt wurde, die Kostensenkung

¹ Vgl.: Lütke Entrup, N. u.a., Forschungsbericht, 1996, Seite 11.

durch die Optimierung der Arbeitsprozesse und die Motivation der Mitarbeiter durch Schulungen.¹

Für den Einsatz des Zertifikats zu Werbezwecken bestehen keine Einschränkungen, soweit es nicht in direktem Zusammenhang mit der Ware verwendet wird. Allerdings gilt das System heute vielfach als veraltet, da der IFS-Standard eine Weiterentwicklung der DIN EN ISO 9001:2000 in Verknüpfung mit dem HACCP-Konzept darstellt und extra für den Lebensmittelbereich angepasst wurde. Der IFS fordert gleiche Inhalte wie die DIN EN ISO 9001:2000 und passt besser in den hier bearbeiteten Wirtschaftszweig. Die Aufrechterhaltung des Zertifikats bedeutet für das Unternehmen Kosten und somit lassen viele Betriebe das Zertifikat auslaufen. Mit einem System, das bereits weit verbreitet ist und als Standard gilt, auch ohne, dass es zertifiziert ist, lässt sich keine umsatzsteigernde Kommunikation durch Werbung betreiben.

Bei der kritischen Betrachtung des Zertifikats lassen sich zudem einige Schwachstellen aufdecken. Diese sollen in der folgenden Abbildung 14 den Vorteilen des Zertifikats gegenübergestellt werden.

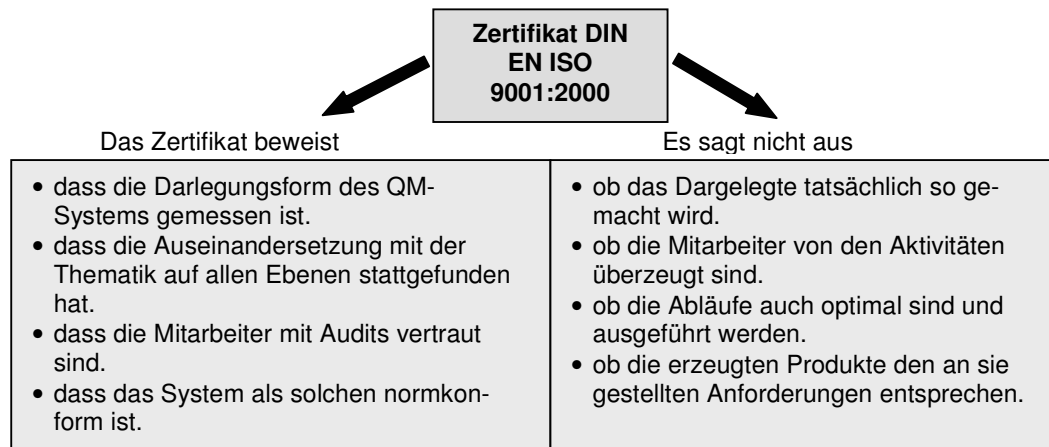


Abbildung 14: Aussagen des Zertifikats DIN EN ISO 9001:2000

Quelle: Informationsdienst der Landesverwaltung Baden-Württemberg, Landwirtschaft, 18.11.2003.

¹ Vgl.: Bureau Veritas Quality International GmbH (BVQI), Qualitätsmanagementsysteme, 05.12.2003.

6.4.2 International Standard for Auditing Food Suppliers (IFS)

Die Basisverordnung 178/2002 bildet die Grundlage für die Entwicklung des International Food Standard. In ihr wird gefordert, dass ab dem 01.01.2005 die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sicher nachgewiesen werden kann. Außerdem gab es bisher keinen gemeinsamen Standard, der auch über die Grenzen Deutschlands hinaus angewandt wurde. Das führte vor dem Hintergrund der internationalen Verflechtungen und Warenbeschaffungen zu zahlreichen Problemen. Der IFS wurde von den deutschen Einzelhändlern (u.a. Metro AG, Rewe, Edeka, Aldi, Lidl, Globus), mit dem Ziel, eine gemeinsame Beurteilungsgrundlage für alle Eigenmarkenhersteller zu schaffen, mit einheitlichen Formulierungen und Durchführungen der Audits, gegenseitiger Anerkennung der durchgeführten Audits und einer hohen Transparenz in der Lieferkette, entwickelt. Ein Audit muss dabei grundsätzlich immer erstellt werden, wenn in dem betreffenden Betrieb die „Ware“ angefasst wird. Eigentümer des Standards ist die Bundesvereinigung Deutscher Handelsverbände (BDH) e.V. Berlin. Mit der Einführung des IFS wird die Zeit der Handelsaudits bei den Eigenmarkenlieferanten beendet. Der IFS wird von allen Einzelhandelsfirmen unterstützt, die in dem BDH-Ausschuss Lebensmittelrecht und Qualitätssicherung mitarbeiten. Anfang 2003 wurde der IFS von der GFSI anerkannt und ist damit international anwendbar. Er ist außerdem ein nach EN 45011 akkreditierter Standard. Das Ziel der Entwickler ist es, den IFS in ganz Europa zu etablieren. Der IFS ist vor allem ein Prüfverfahren bezüglich der Lebensmittelsicherheit. Er ist ein freiwilliger Standard und ersetzt damit keine rechtlichen Vorgaben. Durch den IFS werden vielmehr die in den Gesetzen vorhandenen Vorgaben gebündelt und in eine überprüfbare Form gebracht.¹

Der IFS gliedert sich in fünf Kapitel. Diese lauten:

- Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystem
- Verantwortlichkeiten des Managements

¹ Vgl.: o. V., Standard, 2003, Seite 51.

- Ressourcenmanagement
- Herstellungsprozess
- Messung, Analyse, Verbesserungen

Das Kapitel Herstellungsprozess ist dabei das umfangreichste von allen und beinhaltet Unterpunkte wie zum Beispiel die Schädlingsbekämpfung, die Lagerhaltung, den Transport und die Rückverfolgbarkeit. In den Anforderungen an das QM-System wird die Einführung einer grundlegenden Bewertungsstruktur gefordert. Des Weiteren gehören die Punkte HACCP, Qualitätshandbuch, Verfahren, Dokumentationserfordernisse und Protokollierung zu diesem Abschnitt.¹

Es wird aus dem Aufbau des Standards erkennbar, dass es sich bei dem IFS um ein Qualitätssicherungssystem handelt. Der IFS ist eine in Analogie zu der BRC-Norm erstellte Norm. Diese verlangt die Existenz eines QM-Systems, die Anwendung von HACCP und die Aufnahme des Umfeldes, des Erzeugnisses und der Mitarbeiter in dieses System. Für die Bearbeitung der QM-Daten gibt es ein eigenes IFS-QM-System, das mittels vordefinierter Prüfschablonen die Stammdatenpflege erleichtert, Prüfverfahren vereinheitlicht und die Testergebnisse und Datenanalysen vereinfacht.²

Die Kriterien des Qualitätssicherungssystems IFS, werden auf der Basis unterschiedlicher Ebenen geprüft. Die geprüften Ebenen lauten:

- Basisniveau
- Gehobenes Niveau
- Empfehlungen³

Viele der Kriterien ähneln denen des BRC-Standard, der DIN EN ISO 9001:2000, des HACCP-Konzept und des QS-System, so dass eine Umstellung zwischen den Systemen einen mehr oder weniger großen Aufwand für das Unternehmen bedeutet.

¹ Vgl.: Bundesvereinigung Deutscher Handverbände, IFS, 2003, Seite 5f und 27f.

² Vgl.: Bundesvereinigung Deutscher Handverbände, IFS, 2003, Seite 28f.

³ Vgl.: Bundesvereinigung Deutscher Handverbände, IFS, 2003, Seite 15f.

Die Maßstäbe des IFS gelten für die Handelskonzerne nicht. Der Handel gibt seine Anforderungen an die Lieferanten weiter. Diese müssen sich dann den Audits durch eines der derzeit 11 anerkannten und akkreditierten Prüfinstitute stellen, deren Auflistung in Anhang I enthalten ist. Die Audits auf der Basis des IFS, beinhalten mehrere „KO-Kriterien“, nach deren Nichterfüllung eine Zertifizierung bereits ausgeschlossen werden kann. Ein KO-Kriterium des IFS ist die Rückverfolgbarkeit, die nach § 18 der Basisverordnung gefordert wird. Dabei ist allerdings nicht festgelegt, wie weit diese Rückverfolgbarkeit geht. Es besteht die Möglichkeit auf Chargenebene, Karton- oder sogar auf Verpackungsebene zu differenzieren. Durch die Verordnung wurde hier nur ein Mindeststandard der Rückverfolgbarkeit gesichert und auch der IFS setzt keine Ebene fest. Bei der Verwirklichung der Anforderungen der Handelskonzerne sind die Möglichkeiten der kleinen und mittelständigen Herstellerbetriebe das entscheidende Kriterium, welche Ebene umsetzbar ist. Die kleinen und mittelständigen Hersteller können durch die hohen technischen Forderungen in Schwierigkeiten kommen. Betrachtet man dagegen die Menge der Rückrufaktionen, deren Anzahl sich aufgrund der Unsicherheit und der Angst was falsch zu machen noch erhöhen wird, ist eine Rückverfolgbarkeit auf Chargenebene sinnvoll.¹

Die deutschen Handelskonzerne forderten von ihren Lieferanten durch die Einführung des IFS bereits zu einem früheren Zeitpunkt die Installation von Systemen zur Rückverfolgbarkeit. Im Falle der Verweigerung drohten sie sogar mit der Auslistung der Produkte aus den Regalen. Beim Einzelhandel ist die Rückverfolgbarkeit durch den EAN-Code leicht realisierbar. In dem Code werden das Mindesthaltbarkeitsdatum, die Charge, das Produktionsdatum und die Nummer der Versandeinheit gespeichert. Schwierigkeiten treten aber auf Seiten der Hersteller auf. Besonders in den Bereichen, wo auf Siloware zurückgegriffen wird, kommt es zu Problemen. Ein leicht nachzuvollziehendes Beispiel ist an dieser Stelle die Getreidesammlung im LKW. Ist das Getreide einmal vermischt, ist nicht mehr trennbar, von welchem Betrieb welches Kilogramm bezogen wurde und damit die Herkunft auch nicht nachvollziehbar.

¹ Vgl.: Dietz, D., Rohstoff, 2003, Seite 50f.

Dieses Problem wird von dem Bund für Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelkunde (BLL) dadurch geklärt, dass nach Auslegung der Basisverordnung 178/2002 im Rahmen der Rückverfolgbarkeit nicht auf der Ebene der Charge gewährleistet sein muss, woher die Ware stammt. Eine solche Forderung würde laut BLL an die Grenzen des Machbaren stoßen und übertrifft das grundlegende Ziel der Verordnung, eine Rücknahme aller nicht sicheren Lebensmittel zu ermöglichen.¹

6.4.3 British Retail Consortium (BRC)

Der BRC ist eine technische Lebensmittelnorm, die 1998 von einer Gruppe britischer Einzelhändler, dem British Retail Consortium, entwickelt wurde. Das Ziel, das mit der Entwicklung eines eigenen britischen Standards verfolgt wurde, ist die einheitliche Gewährleistung der Sicherheit für die gesamte Lebensmittelkette. Dabei ist das System lokal nicht auf England begrenzt, sondern in der Form des BRC Global Standards bereits europaweit wirkungsvoll. Die Zuständigkeit ist weiterhin in der Hand des Consortiums. Anfangs war die Norm in der 1. und 2. Version nur ein Inspektionsprotokoll. Die Norm schreibt jedoch vor, dass die Umgebung, das Produkt, der Prozess und das Personal in das System aufgenommen sind. Der Standard gilt dabei für die Teilbereiche Hygiene, Produktsicherung und Qualitätswesen.² Diese Anforderungen des BRC werden als gute Hygienepaxis bezeichnet.

Für die Kontrolle über die Erfüllung der Anforderungen ist eine unabhängige und anerkannte Kontrollstelle verantwortlich. Verschiedene Inspektionsstellen sind seit 2001 akkreditiert, eine Kontrolle in den Betrieben durchzuführen und einen darauf basierenden Inspektionsbericht in Verbindung mit einem Inspektionszertifikat auszustellen. Dieses Zertifikat belegt, dass die BRC-Anforderungen erfüllt worden sind. In der aktuellen Version 3 vom April 2002 ist

¹ Vgl.: BLL, Stellungnahme, 2003, Seite 2.

² Vgl.: GUS Group AG & Co KG, Logistiker, 17.11.2003.

dazu festgelegt, dass diese Kontrollen nur durch eine von Belcert beglaubigte Zertifizierungseinrichtung durchgeführt werden dürfen.¹

6.4.4 Integrated Farm Assurance (IFA)

Das IFA-System ist ein von der EUREPGAP-Organisation entwickeltes Qualitätssicherungssystem, das für die Anwendung in dem normalen landwirtschaftlichen Betrieb vorgesehen ist. Ziel der Entwicklung war es, ein System zu schaffen, mit dem der Landwirt Vertrauen bei dem Konsumenten erzeugen kann.

Der Standard ist zum einen in mehrere Module unterteilt und beinhaltet zum anderen drei verschiedene Levels.

Die Module sind so angelegt, dass aus den einzelnen Bausteinen ein komplettes System für jede Betriebsart zusammengestellt werden kann. Grundsätzlich muss jeder Betrieb das Basismodul integrieren. Für tierhaltende Betriebe gibt es zudem ein weiteres spezifisches Basismodul. Zusätzlich zu diesem Basismodul gibt es je nach Tierart ergänzende Einzelmodule und ein Einzelmodul, das ausschließlich für den Transport der Tiere entwickelt worden ist. Für einen Betrieb, der rein auf Pflanzenbau ausgelegt ist, setzt sich das System aus dem Basismodul und einem Einzelmodul für Drusch- und Hackfrüchte zusammen.

Die verschiedenen Level des IFA gliedern sich in:

1. Grundlagen der Lebensmittelsicherheit.
2. Bestimmungen zu Tierschutz und Arbeitsschutz.
3. Erweiterte Bestimmungen zu Tierschutz und Arbeitsschutz.

Mit dem ersten Level werden alle vom Gesetz vorgegebenen Anforderungen abgedeckt. Der zweite und dritte Level beinhalten dazu ergänzende Anforderungen, die den Umgang mit den Tieren und den Arbeitsschutz betreffen.

¹ Vgl.: FEVIA – Verband der Lebensmittelindustrie Belgien, BRC, 11.02.2004.

7 Zertifizierungsgesellschaften

Alle Systeme zur Qualitätssicherung und zum Qualitätsmanagement die DIN EN ISO 9001:2000, der International Food Standard (IFS), der BRC-Standard, das EUREPGAP- und das QS-System, der QC- und der GMP+ Standard, können, wie bereits angesprochen, nach entsprechenden Audits zertifiziert werden. Eine Zertifizierungsgesellschaft für das entsprechende System muss akkreditiert werden. Es muss nachgewiesen werden, dass die Fähigkeit zur Durchführung der notwendigen Prüfungen und Kontrollen nach dem Standard gewährt werden kann. Dabei verfolgen die Gesellschaften das Ziel möglichst mit einem Besuch in dem zu prüfenden Unternehmen so viele Systeme wie möglich parallel zu prüfen. Das bedeutet, sie verbinden die Systemanforderungen in der Kontrolle nach identischen Anforderungen, so dass der Zeit- und der Kostenaufwand verkleinert werden kann. Besonders für die Kunden, also die landwirtschaftlichen Betriebe, ist diese Zusammenlegung der Prüfung aus Kostengesichtspunkten interessant. Auf diesem Weg müssen für oft identische Kriterien innerhalb unterschiedlicher Systeme nicht mehrere Gesellschaften vorstellig und bezahlt werden.

An dieser Stelle wird, nach der bereits erfolgten Darstellung der Systeme deutlich, wie breit diese gefächert sind. Dabei ist für den Landwirt immer aus der Sicht seiner Abnehmer ein bestimmtes System erforderlich, um deren Ansprüchen gerecht zu werden. Durch die Möglichkeit der parallelen Prüfung wird klar, dass es in den Anforderungen sehr viele Übereinstimmungen in den verschiedenen Systemen gibt.

Die zugelassenen Zertifizierungsgesellschaften für die einzelnen Systeme lassen sich lediglich durch Auskünfte der Systeminhaber ermitteln. Dabei treten viele überregionale Gesellschaften auf, so dass sich die Verteilung für Niedersachsen nicht deutlich machen lässt. Als Beispiel wird hier des IFS zur Darstellung der Verbreitung von Zertifizierungsgesellschaften gewählt. Es sind elf für Deutschland zuständige Gesellschaften eingetragen. Diese haben ihren Sitz in Berlin, Elmshorn, Hamburg, Frankfurt/Main, Hannover, Taunusstein, Vierkir-

chen, Bielefeld, München und Apeldoorn in den Niederlanden. Die vollständige Liste der Gesellschaften mit Adressen, ist dem Anhang zu entnehmen.¹

Die ARS Probata zeigt beispielhaft, wie eine Gesellschaft für mehrere Standards akkreditiert ist. So führt sie als Partner im Auditierungsunternehmen ISA Audits zu BRC und IFS durch. Außerdem ist sie durch die Q&S GmbH zugelassen zur Prüfung aller Prozessstufen und erfasst vor Ort Profile im Rahmen des Anforderungskataloges von QS. Darüber hinaus prüfen sie die Rindfleischetikettierung, das Herkunftsnachweissystem für Eier, den Ökologischen Landbau und die Eigenkontrollsystem nach §4 der LMHV.²

Damit eine Gesellschaft für die Prüfung bestimmter Standards in den Betrieben durch die Trägergemeinschaft für Akkreditierung GmbH im Deutschen Akkreditierungsrat anerkannt wird, muss sie bestimmte Kriterien erfüllen.

Aus Gründen des Datenschutzes ist es im Rahmen dieser Diplomarbeit leider nicht möglich gewesen, zertifizierte Unternehmen zu ermitteln, bei denen Audits durch die entsprechenden Zertifizierungsgesellschaften durchgeführt worden sind.

Die Kosten für eine Zertifizierung sind je nach Größe des Unternehmens unterschiedlich. Bei der DQS, der Deutschen Gesellschaft zur Zertifizierung von Managementsystemen, betragen die Kosten für die Zertifizierung nach DIN EN ISO 9000ff. eines Kleinbetriebes im Jahre 1999 ca. DM 9.000 und für ein mittleres Unternehmen ca. DM 20.000. Ein großes Unternehmen mit mehreren Standorten muss bereits über DM 30.000 bezahlen.³ Leider war im Rahmen der Bearbeitung dieser Diplomarbeit eine Ermittlung der aktuellen Kostenstrukturen nicht möglich.

¹ Vgl.: HDE Trade Service GmbH, IFS, 01.12.2003.

² Vgl.: ARS PROBATA GmbH, Leistungen, 01.12.2003.

³ Vgl.: Pärsch, J., Handbuch, 1999, Seite 198.

8 Kompatibilität der Systeme

Durch die Tatsache, dass die verschiedenen Systeme parallel auftreten, tritt der bereits vielfach aufgegriffene Gedanke der Kompatibilität in den Vordergrund. Die Überlegung basiert auf dem Umstand, dass der Handel international einkauft und in seinem Sortiment nicht nur niedersächsische Produkte anbietet. Besonders bei Obst und Gemüse wird ein großer Anteil der angebotenen Produkte importiert. Nicht alle nachgefragten Obstsorten können in Niedersachsen produziert werden und auch von inländischen Produkten sind nicht die ausreichenden Mengen vorhanden, um die gesamte Nachfrage abdecken können. Eine Internationalität der Systeme ist bestrebenswert. Aus allen vorhandenen Systemen könnte daher im Idealfall ein internationaler Standard entwickelt werden, der den Verbrauchern eine einheitliche Qualität garantieren kann.

Die Darstellung der einzelnen Systeme hat gezeigt, dass mehrere Kriterien in allen identisch sind. Lediglich der Aufbau und die Organisation der Systeme und der Rahmen in den die Kriterien eingebaut sind, unterscheiden sich.

Im Mai 2000 wurde die Global Food Safety Initiative (GFSI) als Dachorganisation des Weltlebensmittelhandels gegründet. Sie arbeitet auf der Grundlage, dass die Sicherheit der Lebensmittel kein Wettbewerbsargument ist, sondern allgemeiner Standard sein muss. Jedes auftretende oder auch nur potentielle Problem in der Wertschöpfungskette zieht Beeinträchtigungen in der ganzen Branche nach sich. Die Initiative legt besonderen Wert auf die Verbesserung der Lebensmittelsicherheit, den Schutz und das Vertrauen der Verbraucher, die Kosteneffizienz und Lebensmittelsicherheitssysteme. Zu den Zielen gehören die Realisierung eines Programms zur weltweiten Anerkennung von Lebensmittelstandards und die Entwicklung und Umsetzung eines Frühwarnsystems. Außerdem sollen Kooperationen innerhalb der Ernährungswirtschaft global und national gefördert werden und Best Practice im Einzelhandel koordiniert werden. Die GFSI will keinen neuen Standard darstellen oder entwickeln, sondern durch einen Katalog von Schlüsselkriterien die bestehenden Lebensmittelsicherheitsstandards messen. Die Schlüsselkriterien der durch die GFSI durchgeführten Messungen sind Lebensmittelsicherheits-Managementsysteme, Good

Practice, sowie die Gefahrenanalyse und die kritischen Kontrollpunkte, die bereits nach dem HACCP-Konzept bekannt sind. Das erste Anerkennungsverfahren auf der Grundlage der Global Food Safety Initiative wurde Ende 2002 abgeschlossen. Nach diesem Verfahren wurden vier Standards international anerkannt. Diese Standards sind der BRC Technical Standard, der holländische HACCP Code, der EFSIS-Standard und der „International Standard for Auditing Food Suppliers“ (IFS).¹ Die GFSI führt dazu eine öffentliche Liste der anerkannten Standards und strebt eine Harmonisierung der Systeme an.

Der Standard des EFSIS (European Food Safety Inspection Service) dient der Zertifizierung von Eigenmarkenproduzenten lehnt an die DIN EN ISO 9000ff. an. Die Initiative zur Entwicklung des Standards kam von Seiten des englischen Handels. Der Standard ähnelt dem deutschen IFS und auch zu dem BRC-Standard treten Parallelen auf. Eine genauere Auseinandersetzung mit diesem System soll in dieser Arbeit nicht erfolgen.

Von der GFSI wurden die bereits erwähnten Schlüsselkriterien entwickelt, an denen die Standards gemessen werden. Sind die durch diese Kriterien vorgegebenen Inhalte Bestandteil des gemessenen Standards, so wird dieser anerkannt. Eines der wesentlichen Elemente der Standards muss die Einhaltung der „Good Practice“ sein. Dieses Schlüsselkriterium gliedert sich in die Bereiche Gute Fachliche Praxis in der Landwirtschaft (GAP), Gute Herstellungspraxis (GHP) und Gute Praxis beim Transport von Lebensmitteln (GDP).

Das Logo, das von der GFSI angemeldet wurde, ist zur gemeinsamen Nutzung vorgesehen. Es dient der Kommunikation zwischen Lieferant und Kunden, ist aber nicht für die Verwendung auf dem Produkt, der Produktverpackung oder für die Werbung vorgesehen.²

Neben der GFSI werden auch bereits von den bearbeiteten Systemen Möglichkeiten zur Kombination angestrebt.

¹ Vgl.: Global Food Safety Initiative, January, 20.02.2004.

² Vgl.: Global Food Safety Initiative, Leitfaden, 2003, Seite 16.

Der EUREPGAP-Standard startet bezüglich der Ausgangsüberlegung, der Forderung nach Internationalität der Systeme, bereits die konkretesten Bemühungen. Er fördert die regionalen Systeme und gibt ihnen die bereits erwähnte Möglichkeit der Anerkennung nach EUREPGAP. Zu den fünf bereits anerkannten Systemen gehören¹:

1. Assured Produce Scheme (ASP) (version 1/2002) von Assured Produce (UK).
2. NATURANE PBR-18-06-01 von ANECOOP (Spain). Zu den Produkten, die nach diesem System kontrolliert werden, gehören zum Beispiel Orangen, Mandarinen, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen, Tomaten, Auberginen, Paprika, Wassermelonen, Bohnen und Brokkoli.
3. NATURSENSE (Version 2.2/7/02) von E. Martinivarro (Spain). Dieses System ist spezialisiert auf Mandarinen und Orangen.
4. UNE 155001-1:2001 von Asociación Española de Normalización – Public Standard (Spain).
5. UNE 155003-1:2001 von Asociación Española de Normalización – Public Standard (Spain). Dieser Standard ist ausschließlich für Steinobst entwickelt worden. Dazu gehören landesspezifisch Pfirsiche, Pflaumen und Aprikosen.

Eine Eigenschaft, die EUREPGAP noch nicht nachweisen kann, ist die Erfassung aller Stufen der Lebensmittelkette. Das QS-System und die EU-Basisverordnung laufen in diesem Punkt bezüglich ihrer Anforderungen konform. Des Weiteren strebt das QS-System ebenfalls eine Integration des Systems im Ausland an. Allerdings werden die QS-Kriterien, wie die Bearbeitung bereits gezeigt hat, hinsichtlich ausländischer Lieferanten gelockert. Hier ist dem Verbraucher keine Gewissheit gegeben, einheitliche Produkte unter dem

¹ Vgl.: EUREPGAP c/o FoodPLUS, Produktionsstandard, 17.03.2004.

QS-Zeichen zu erwerben.¹ Bei EUREPGAP ist diese Problematik besser gelöst. Hier muss sich der Erzeuger im Vorfeld erkundigen, wohin seine Ware geht. Die Produktion muss dann unter der Gesetzgebung erfolgen, die in dem Land gilt, wo die Ware verkauft wird.

Dadurch, dass die Q&S GmbH gegenüber den Futtermittelhändlern bereits die Einführung des QC-Standards bis zum 31.12.2003 forderte, kann der QC-Standard bald als generelles QM-System im Bereich der Futtermittelwirtschaft angesehen werden.²

Auch zwischen dem IFS-Standard und der BRC-Standard gibt es Möglichkeiten der Kombination und Anerkennung. Solange ein Unternehmen nach dem BRC-Standards anerkannt ist und dieses Zertifikat noch Gültigkeit besitzt, wird es von IFS-Zertifizierungsgesellschaften nach dem IFS-Standard anerkannt. Folgende Audits müssen daran anschließend nach dem IFS durchgeführt werden. Ein klarer Unterschied der die beiden Systeme differenzieren lässt, ist in der nach dem IFS gegebenen Möglichkeit einer differenzierten Bewertung zu sehen. Der BRC-Standard gliedert die Vergabe des Zertifikats nur nach „bestanden“ oder „nicht bestanden“. Außerdem stellt der IFS eine Stichtagsbewertung auf. Ein Maßnahmenkatalog ist in die IFS-Bewertung nicht mit eingebunden, wie es beim BRC-Standard der Fall ist.³

Eine genauere Gegenüberstellung der identischen Kriterien der Systeme soll an dieser Stelle nicht erfolgen. Die erarbeiteten Beispiele der Kompatibilität machen die Situation hinreichend verständlich.

¹ Vgl.: Raiffeisen Kraftfutterwerke Süd, Übersicht, 11.02.2004.

² Vgl.: Raiffeisen Kraftfutterwerke Süd, Übersicht, 11.02.2004.

³ Vgl.: HDE Trade Service GmbH, FAQ, 18.02.2004.

9 Die Situation des Marktes für Lebensmittel und das Image der deutschen Landwirtschaft

Die Situation des Marktes für Lebensmittel in Deutschland ist geprägt durch die Essgewohnheiten der hier lebenden Menschen. Es besteht keinerlei Not nach Grundnahrungsmitteln und das Angebot an Lebensmitteln ist sehr vielfältig gestaltet. Bedingt durch diese Zusammenhänge haben sich verschiedene Verzehrsgewohnheiten entwickeln, wie zum Beispiel vegetarisches Essen oder auch das häufige Essen außer Haus an Imbissbuden und ähnlichem.

Statistische Erhebungen ergeben, dass der Verbrauch von Rind- und Schweinefleisch auf dem heutigen Niveau stagniert, nachdem er zuvor, besonders in den 90er Jahren, rückläufig war. Insgesamt kann von einer Marktsättigung auf dem Fleischmarkt ausgegangen werden. Im Bereich des Geflügelfleisches werden dagegen, ebenso wie bei Obst, Gemüse und Käse, Zunahmen verzeichnet.¹

Eine Emnid-Umfrage unter Jugendlichen zum Thema Landwirtschaft vom 10.04.2003 hat ergeben, dass die Qualität der Produkte und der Umgang mit den Tieren auf dem Bauernhof zu den für diese Zielgruppe wichtigsten Punkten gehören. Außerdem waren zwei Dritteln der Befragten an einer Transparenz der Nahrungsmittelproduktion interessiert. Insgesamt wurde in der Altersgruppe der hier befragten 12- bis 18-Jährigen die Sorge um die richtige Ernährung als Grund für die genannten Gesichtspunkte genannt.²

Das Image der Landwirtschaft ist in Deutschland vergleichsweise gut. Nach den eingangs erwähnten Skandalen auf dem Lebensmittelmarkt, sind die Bemühungen der Erzeuger bezüglich der Gewährleistung einer höheren Produktsicherheit, im Hinblick auf die Einstellung der Verbraucher zu deutschen Lebensmitteln, erfolgreich gewesen. Zu diesem Ergebnis kam eine Untersuchung zum Image der Landwirtschaft im Herbst 2002, die von der i.m.a. in Auftrag ge-

¹ Vgl.: Informationsdienst der Landesverwaltung Baden-Württemberg, Einstellung, 18.11.2003.

² Vgl.: i.m.a – information.medien.agrar e.V., Umfrage, 14.01.2004.

geben wurde. Zwar werden die Produktionsmethoden von den Verbrauchern kritisch hinterfragt, das Vertrauen gegenüber der deutschen Landwirtschaft im Vergleich zu der EU hat jedoch zugenommen. Ebenso gestiegen ist auch das Interesse der Verbraucher an landwirtschaftlichen Themen. Im Mittelpunkt stehen dabei die Nahrungsmittelqualität und die Haltung der Tiere. Kritisch werden nach dem Ergebnis der Untersuchung weiterhin die Haltung von Nutztieren und der Einsatz von Mineraldünger gesehen.¹

Befragt nach den Assoziationen zur Landwirtschaft übertrifft die Anzahl der neutralen Wertungen die der negativen und positiven. Eine negative Verbindung zur Landwirtschaft bauen die Befragten besonders durch die Skandale im Futtermittel und Hormonbereich auf. Außerdem hat die Rinderseuche BSE hohe Bedeutung und die von den Landwirten erhaltenden Subventionen werden als umstritten angesehen. Weitere Punkte, die im Rahmen der Untersuchung genannt werden, aber weniger Bedeutung zugeordnet bekommen, sind die Massentierhaltung, der Vertrauensverlust, die Schweinepest, die zu hohen Preise und das negative Image der Bauern. Diesen negativen stehen einige positive Assoziationen gegenüber. Leider ist die Anzahl der positiven Assoziationen weiterhin gering. Herausragend als positiv wird die ökologische Landwirtschaft gesehen. Danach folgen die gute Qualität gleichgewichtig mit der vielen und harten Arbeit und in geringerem Umfang die Wichtigkeit der Landwirtschaft und die gesunde Ernährung. Die Verbindung zur Landwirtschaft wird von 77% durch die eigenen Beobachtungen und von 71% durch das Fernsehen aufgebaut. Weitere Meinungsbildner sind die Tageszeitungen, Bekannte und Verwandte, Funk, Schule, Urlaub auf dem Bauernhof, Veranstaltungen und das Internet.² Dabei sind die Qualität der Produkte mit 95% und der Umgang mit den Tieren mit 91% ebenso wie bei den befragten Jugendlichen von besonderem Interesse bei den Verbrauchern. Des Weiteren interessieren sich die Verbraucher für die

¹ Vgl.: i.m.a, Image, 2002, Seite 2.

² Vgl.: i.m.a, Image, 2002, Seite 8.

Verbraucher für die Transparenz der Produktion von Lebensmitteln (79%) und den biologischen Landbau (78%).¹

Einen Handlungsbedarf sehen die Verbraucher bei der Qualität der Lebensmittel. Sie zeigen sich nach Umfrageergebnissen zu 50% zufrieden mit der Qualität, stufen sie aber bei einer Wichtigkeit von 94% ein. Die Qualität zählt damit zu den wichtigsten Aufgaben der Landwirtschaft. Außerdem besteht nach Meinung der Verbraucher Handlungsbedarf in den Bereichen der artgerechten Tierhaltung und der Achtung der Umwelt, sowie der Nahrungsmittelsicherheit auch in Krisenzeiten. Zufrieden zeigt sich der Verbraucher mit dem Preisniveau von Lebensmitteln und dem Einsatz der neuen Computertechnologie bei der Bewirtschaftung der Felder.²

Die Bearbeitung zeigt, dass die Produkte der deutschen Landwirtschaft in den Augen der Verbraucher einen hohen Stellenwert genießen. Die Qualität der Lebensmittel wird als hoch eingeschätzt³ und steht in der Liste der wichtigsten Aufgaben der Landwirtschaft an oberster Stelle. Dennoch ist die Skepsis im Bezug auf die Sicherheit immer gegenwärtig. Besonders der Einfluss des Preises auf das Kaufverhalten der Kunden macht deutlich, dass die hohe Qualität nicht der einzige ausschlaggebende Faktor ist, der den Kauf entscheidet.

10 Determinanten der Kaufentscheidung beim Kauf von Lebensmitteln

Der Verbraucher tritt bei der Kaufentscheidung von Lebensmitteln in ein Spannungsfeld des Ernährungsbewusstseins ein. Geschmack und Gesundheit werden vielfach als die wichtigsten Elemente gesehen, die den Kauf beeinflussen. Der Preis wird bei Befragungen der Konsumenten in den meisten Fällen als nachrangig bewertet. Allerdings ist an dem Verhalten der Verbraucher dennoch eine starke Beeinflussung ihrer Entscheidung durch den Preis auszumachen. Weitere Determinanten sind die umweltgerechte Produktion, der Landschafts-

¹ Vgl.: i.m.a, Image, 2002, Seite 9-15.

² Vgl.: i.m.a, Image, 2002, Seite 34.

³ Vgl.: Informationsdienst der Landesverwaltung Baden-Württemberg, Einstellung, 18.11.2003.

erhalt und die kurzen Transportwege. Sie spielen für die Kaufentscheidung eine untergeordnete Rolle,¹ werden aber auch von den Produzenten gezielt verfolgt, da besonders die Transportwege Stress für die Tiere bedeuten und ein unnötiges Leiden im eigenen Interesse der Branche vermieden werden soll, da dieses auch negative Auswirkungen auf die Qualität der Produkte haben kann.² Die als sekundäre Merkmale der Produktion zu bezeichnenden Determinanten wie Produktionsformen und Transportbedingungen sind für den Verbraucher nicht direkt nachzuprüfen und die Information gelangt nur durch die Prüfzeichen an den Konsumenten

Andere Quellen stellen die gesicherte Qualität als wichtigstes Kriterium für die Kaufentscheidung der Konsumenten dar. In Verbindung an den bereits genannten Determinanten, kann diese Qualität in dem Gesundheitsaspekt wieder gefunden werden. Das heißt, dass der Verbraucher sich mit Sicherheit darauf verlassen können möchte, Produkte zu erwerben, die seine Gesundheit nicht negativ beeinflussen.³ Diese Sicherheit baut sich bei dem Konsumenten durch eigene gute Erfahrungen oder in der Verbindung zu einem bestimmten Hersteller auf. Durch wiederholten Kauf und eigene Vergleiche zu anderen Produkten entwickelt der Kunde eine Akzeptanz zu bestimmten Produkten. Äußerlich kann die Qualität der Produkte durch den Kunden auch hier oft nicht ohne genaue Untersuchungen erkannt werden und bleibt somit zunächst verborgen. Das Vertrauen auf die Sicherheit der Ware, das den Verbraucher in letzter Instanz zum Kauf bringt, kann nur durch Offenheit gegenüber dem Kunden und durch den Nachweis von der Erfüllung bestimmter Anforderungen erzeugt werden. Nachweisen kann der Erzeuger seinem Abnehmer die erfüllten Anforderungen durch dokumentierte Maßnahmen, die er zur Sicherung der Qualität vorgenommen hat.

Die Gesundheit ist, wie bereits erwähnt, ein wesentlicher Faktor, der den Kauf von Lebensmitteln beeinflusst. Auch bei der Befragung der Bevölkerung nach

¹ Vgl.: Informationsdienst der Landesverwaltung Baden-Württemberg, Einstellung, 18.11.2003.

² Vgl.: o. V., vwd, 2003, Seite 1, (mit einem Zitat von Philippe Busquin, EU-Forschungskommissar).

³ Vgl.: Lindemann, Kongress, 2003.

Ursachen von gesundheitlichen Gefahren stehen Nahrungsmittel im Mittelfeld der Nennungen. Jeder zweite sieht in den Nahrungsmitteln eine Gefahrenquelle.¹

Eindeutig festzustellen ist, dass das Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher verstärkt zunimmt und das Kaufverhalten beeinflusst. Als Konsequenz aus dieser Entwicklung können langfristig nur Lebensmittel verkauft werden, von deren Sicherheit der Verbraucher überzeugt werden kann.

Neben der Gesundheit ist der Preis ein wesentlicher Kaufentscheidungsfaktor, dessen Wirkung auf das Verhalten der Kunden allerdings nicht eindeutig festzulegen ist. So haben Untersuchungen zur Ermittlung der direkten und indirekten Ermittlung der Zahlungsbereitschaft zwar gezeigt, dass die Verbraucher in Deutschland durchaus bereit sind, für sichere Lebensmittel und damit für die Gewährung der Einhaltung von Qualitätsstandards, einen höheren Kaufpreis zu bezahlen², aber in der Beobachtung verhält sich die Mehrheit der Verbraucher, wie bereits erwähnt, nicht konform zu diesem Ergebnis.

Eine Untersuchung zur Wahrnehmung und Bedeutung der qualitätssichernden Maßnahmen im Nahrungsmittelbereich, die im Zeitraum Oktober bis November 2001 durchgeführt wurde, hat ergeben, dass die Qualität und das Preis-Leistungsverhältnis die wichtigsten Kriterien beim Einkauf von Nahrungsmitteln sind. Dies stützt auch die bereits zu Beginn dieses Kapitels gemachten Aussagen zum Kaufverhalten. Die Qualität äußert sich für den Kunden durch Frische, Geschmack und Aussehen der Produkte. Immer wieder wird dabei nach „Qualität zum günstigen Preis“ gesucht. Weitere Kriterien, von denen sich die Verbraucher beeinflussen lassen, sind die Haltbarkeit und die Zusammensetzung der Lebensmittel und, besonders bei Fleisch und Milchprodukten, die Nachvollziehbarkeit der Herkunft und die artgerechte Haltung der Tiere.³ Auch diese Aspekte decken sich mit den bereits gemachten Angaben.

¹ Vgl.: i.m.a, Image, 2002, Seite 19.

² Vgl.: van Ravenswaay und Hoehn zitiert nach: Grings, M. u.a., Agrarwirtschaft, 2002, Seite 143.

³ Vgl.: INVISIO, Untersuchungsbericht, 2001, Seite 7.

Die verschiedenen Lebensmittel unterscheiden sich zum einen durch das Führen bestimmter Siegel und Zeichen, die für die Qualität der Produkte zeugen sollen und zum anderen durch die verschiedenen Marken. Beim Verhalten der Kunden ist auffällig, dass sie das größte Vertrauen den Marken gegenüber zeigen, die sie bereits lange Zeit kennen. Der Firmen- oder Markenname steht in den Augen der Kunde für Qualität. Das Vertrauen, das in eine Marke gesetzt wird, ist nicht übertragbar auf ein Siegel. Die Verbraucher sehen die Prüfzeichen als angenehme Nebenerscheinung aber empfinden sie nicht als kaufentscheidend.¹

In vielen genannten Punkten stimmen Aussage und Verhalten der Verbraucher nicht überein. Es zeichnet sich ein zunehmend unberechenbares Verhalten der Verbraucher ab. Der Kauf von Eiern aus Legebatterien zum Beispiel wird bei Befragungen strikt abgelehnt, doch Beobachtungen zeigen, dass gerade diese in Deutschland zu 80% gekauft werden.² Der Grund für diese Abweichung kann in der stärkeren Bedeutung des Preises gegenüber der Qualität oder aber auch in der Fragestellung der Untersuchung gesehen werden. Wird eine Person gezielt auf Problemfelder oder Qualitätskriterien von Lebensmitteln und ihrer Produktion hingewiesen und in dem Zusammenhang nach ihrem Kaufverhalten gefragt, so ist sie sensibilisiert und bildet sich ihre Meinung durch Bewertung der genannten Faktoren. Allerdings bleibt dabei oft das wirkliche Verhalten im Entscheidungsfall unbeachtet.

Diese Uneinigkeit in der Meinung der Verbraucher, die sich in der Differenz zwischen Aussage und Verhalten äußert, ist auch im Bezug auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Prüfzeichen und Siegeln auffällig. Bei der gezielten Befragung nach der Bedeutung der Zeichen, geben fast 80% an, dass sie diese als wichtig empfinden.³ Dieses läuft den Aussagen bei der ungestützten Befragung entgegen.

¹ Vgl.: INVISO, Untersuchungsbericht, 2001, Seite 27.

² Vgl.: Lang, H., Kongress, 2003.

³ Vgl.: INVISO, Untersuchungsbericht, 2001, Seite 40.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass die Qualität der Lebensmittel sich für den Verbraucher, wider den obigen Definitionen, nicht nur an den messbaren Eigenschaften der Produkte definiert. Für den Verbraucher sind Kriterien wie Image und Zusatznutzen bedeutend geworden. Neben der Produktqualität sind demnach auch die Produktionsweise und das produzierende Unternehmen für den Verbraucher interessant.¹ Diese Qualitätsvorstellungen der Verbraucher sind entscheidend, für die Umsetzung der Qualitätssicherung auf Ebene der Erzeuger und Verarbeiter von Lebensmitteln.

Die Flut der am Markt auftretenden Siegel und Zeichen führt jedoch bei dem Verbraucher zu einem Verlust der Glaubwürdigkeit eben dieser Zeichen. Beim Einkauf wird daher nur am Rande auf Zeichen und Siegel geachtet.²

11 Die Zeichen der QM-/Qualitätssicherungssysteme im Einsatz für das Marketing

Die Beobachtungen von Anzeigen in Zeitungen und Werbespots in Fernsehen und Rundfunk haben während der Bearbeitungszeit dieser Diplomarbeit gezeigt, dass außer dem QS-System kein weiteres Zeichen der QM-/Qualitätssicherungssysteme direkt an den Verbraucher kommuniziert wird. Der Grund dafür, dass zum Beispiel EUREPGAP nicht als sichtbares Zeichen für den Kunden auftritt, liegt in den Festlegungen der Zeichennutzung, wie bereits in den vorangegangenen Kapiteln erläutert worden ist. Außerdem sind viele Systeme als Prozess- und nicht als Produktzertifikat ausgelegt und dürfen aus diesem Grund nicht auf dem Produkt auftauchen. Die meisten der bearbeiteten Zeichen sind für den business-to-business Bereich entwickelt und bezeugen die Qualität der Produktion der vorgelagerten Wertschöpfungsstufe. Nur QS ist ein System, das alle Stufen der Produktionskette integriert und dadurch ein Produkt hervorbringt, dessen Qualität auch an den Verbraucher im business-to-customer Bereich kommuniziert werden kann.

¹ Vgl.: Becker, T., Qualitätsproduktion, 1995.

² Vgl.: INVISO, Untersuchungsbericht, 2001, Seite 7.

Im Vorfeld der QS-Einführung wurde in den Reihen der Verbraucher eine Untersuchung durchgeführt, um zu ermitteln, wie stark der Verbraucher auf Zeichen von QM-/Qualitätssicherungssystemen sensibilisiert sind. Es zeigte sich im Ergebnis, dass der Verbraucher durch die bereits mehrfach erwähnten Skandale im Lebensmittelmarkt verunsichert ist und den Wunsch nach sicheren Nahrungsmitteln äußert. Konkrete Vorstellungen für die Umsetzung und auch bezüglich der Inhalte, die eventuelle Systeme haben sollten, bestanden jedoch nicht.

Der Kunde möchte das Gefühl vermittelt bekommen, dass für die Gewährung der Sicherheit der von ihm erworbenen Waren Verantwortung übernommen wird. Die konkrete Verwirklichung ist dabei weniger von Interesse.¹ Aus diesem Grund ist ein Einsatz der Zeichen von QM-/Qualitätssicherungssystemen, die nur im horizontalen Bereich Anwendung finden, im Marketing wenig sinnvoll.

Das QS-System wird, wie bereits vermerkt, durch die CMA vermarktet. Die CMA ist für das Marketingkonzept und die Umsetzung der Werbung verantwortlich. Der Kommunikationsmix setzt sich zusammen aus der Schaltung von Anzeigen in Tageszeitungen, Werbespots im Fernsehen und im Radio, PR, Pressearbeit, Schulungen für Landwirte auf dem QS-System, Messen und Ausstellungen, sowie durch Sponsoring der deutschen Handballnationalmannschaft, wie bereits im Vorfeld bekannt wurde.

Durch die Beteiligung im Sportsponsoring wird das Symbol weit verbreitet. Das QS-Symbol ist auf die Trikots der Sportler gedruckt. Es erfolgt auf diesem Wege aber keine Erklärung zu dem, was sich hinter der Abbildung verbirgt. Auch in dem Werdespots treten die Mitspieler der Handballmannschaft wieder auf. Sie sind in Trikots gekleidet und stellen eine Einkaufssituation im Lebensmitteleinzelhandel dar. Hier wird dem Verbraucher die Verbindung des Zeichens zu den Lebensmitteln verdeutlicht. Allerdings ist dabei durch den Verbraucher keine Eingrenzung auf die durch das QS-System erfassten Produkte möglich.

¹ Vgl.: INVISIO, Untersuchungsbericht, 2001, Seite 9 u.a.

Gleiches gilt auch für die geschalteten Zeitungsanzeigen, die in ihrer Größe weder unscheinbar noch überdimensional sind. Die Abbildung 15 zeigt ein Beispiel für die im Folgenden behandelte Anzeige. Die eingefügte Größe der Anzeige stellt 80% der Originalgröße dar. Die Anzeigen passen in das Gleichgewicht der Seitenaufteilung. In die Anzeigen ist das QS-Symbol eingebaut. Außerdem trägt die Anzeige folgenden Text:¹

„QS – Das Bündnis für aktiven Verbraucherschutz!“²

„QS steht für: Mehr Sicherheit und mehr Transparenz durch Dokumentation und Kontrolle.“³



Abbildung 15: QS-Werbeanzeige

Quelle: C. Beckers Buchdruckerei GmbH & Co KG (Hrsg.), Anzeige, 2003, Seite 10.

Am Rand der Anzeige ist in diesem Beispiel ein Bild mit zwei Menschen eingefügt, das ein Drittel der Gesamtgröße einnimmt. Die Leute werden beim Verzehr von Lebensmitteln gezeigt. Insgesamt ist die Anzeige schlicht gehalten. Der Schriftfarbton ist blau, ebenso wie die Farbe des QS-Symbols. Des Weiteren tritt in der Anzeige das Symbol der CMA in grünem Farbton auf. Dieses findet sich in allen Kommunikationsformen wieder. Sogar im Radio wird auf die CMA

¹ Vgl.: C. Beckers Buchdruckerei GmbH & Co KG (Hrsg.), Anzeige, 2003, Seite 10.

² C. Beckers Buchdruckerei GmbH & Co KG (Hrsg.), Anzeige, 2003, Seite 10.

³ C. Beckers Buchdruckerei GmbH & Co KG (Hrsg.), Anzeige, 2003, Seite 10.

hingewiesen. Besonders aber in der Anzeige der Zeitung ist für den Leser nicht erkennbar, was dieses Zeichen im Zusammenhang mit dem QS-Symbol zu bedeuten hat. Der einzige Hinweis, der in der Anzeige einen Bezug zu den Lebensmitteln herstellt, ist die Unterschrift unter dem QS-Symbol.¹ Der Text lautet:

„QS – Prüfzeichen für Lebensmittel“²

Die QS-Werbeanzeige steht in den Zeitungen immer in Verbindung mit Produktinformationen der Märkte, die dem QS-System angeschlossen sind.

Die Schaltung von Werbespots im Fernsehen erfolgt themenbezogen zu Aktionshöhepunkten. Die derzeitige Schaltung begann am 16.03.2004 und bezieht sich auf den Frühling. Im Sommer wird wieder ein Block durchlaufen zu dem Thema „Grillen“. Dazu wird ein neuer Spot entwickelt. Der aktuelle Spot bildet die Verknüpfung von der Beziehung zweier Menschen hin zu dem QS-System, da mit beidem Vertrauen und Sicherheit assoziiert wird. Der Spot ist zur Ansicht aus der Datei „Anhang II“ auf der beiliegenden CD dieser Diplomarbeit zu entnehmen. Die Aktionen die im Herbst erfolgen sollen stehen von Seiten der CMA noch nicht fest. Die Planung erfolgt kurzfristig.³

¹ Vgl.: C. Beckers Buchdruckerei GmbH & Co KG (Hrsg.), Anzeige, 2003, Seite 10.

² C. Beckers Buchdruckerei GmbH & Co KG (Hrsg.), Anzeige, 2003, Seite 10.

³ Vgl.: Vollbrecht, Gespräch, 2004.

12 Kritische Betrachtung der Systeme

In diesem Kapitel sollen zunächst Vor- und Nachteile der Umsetzung eines QM-Systems aus Sicht der Landwirtschaft diskutiert werden, um auf deren Basis im nächsten Kapitel Anpassungserfordernisse herzuleiten. Anschließend soll die QM-Problematik aus unterschiedlichen Blickwinkeln kritisch betrachtet werden. Die Darstellung von Vor- und Nachteilen aus Sicht des Handels wird nicht mit aufgegriffen, da zu diesem Bereich im Vorfeld keine Bearbeitung der Grundlagen vorgenommen wurde.

Der Landwirt ist in seiner Position als Lebensmittel-/Futtermittelhersteller für die Einhaltung der relevanten Gesetze verantwortlich. Um die in diesen Gesetzen verankerten Anforderungen zu erfüllen, ist, wie die Bearbeitung gezeigt hat, ein entsprechendes System notwendig. Allerdings sind die meisten der Systeme, die auf der Erzeugerebene Anwendung finden, Qualitätssicherungssysteme und decken somit nur einen Teilbestand des QM im Betrieb ab. Der Handel, als das oberste Glied in der Wertschöpfungskette fordert flächendeckend QM-Systeme. Aus diesem Sachverhalt lässt sich die Frage entwickeln, ob ein Qualitätssicherungssystem für einen landwirtschaftlichen Betrieb, als Träger der Verantwortung, ausreicht oder ob eine Einführung eines QM-Systems mit der Einbeziehung von Zielentwicklung und -verfolgung, bei der Betrachtung des Betriebs als Ganzes, sinnvoller erscheint. Bei der Einführung eines Qualitätssicherungssystems wird durch das System nicht geprüft, ob es im Betrieb auch Verbesserungsmöglichkeiten gibt. Oft kommt es vor, dass ein Betrieb viele verschiedene Audits durchläuft.

Die Bearbeitung zeigt deutlich, dass aus Sicht des Betriebes zwischen internen und externen Vorteilen der Einführung eines QMs unterschieden werden muss, wobei bereits zu Beginn darauf hingewiesen sei, dass alle Vorteile nur dann verwirklicht werden können, wenn das QM-System von allen Beteiligten im Unternehmen getragen und verantwortet wird.

Bei der Betrachtung des innerbetrieblichen Bereiches, fällt auf, dass durch die Struktur und die Anforderungen der Systeme die Steuerung der Arbeitsabläufe

verbessert werden kann. Das Erkennen von Fehlerquellen wird frühzeitig möglich. Außerdem werden die Schnittstellen zwischen den Arbeitsteilen klar definiert und es erfolgt dadurch eine eindeutige Zuordnung der Aufgaben und der Verantwortung. In Verbindung mit dieser klaren Prozessgliederung kann auch die Motivation der Mitarbeiter als interner Vorteil gesehen werden. Durch die übertragende Verantwortung auf die Mitarbeiter in den Arbeitsbereichen, kann zudem die Effizienz der Arbeit erhöht werden. Dem Unternehmen ist es möglich durch die gezielte Umsetzung eines QM-Systems, effektiver zu wirtschaften und auf diesem Wege einen Wettbewerbsvorteil herauszuarbeiten. Wesentlich ist in Verbindung hierzu auch die Kosteneinsparung, die aufgrund der verminderten Zahl an Prüfungen und Nacharbeit erzielt werden kann. Weniger Rückrufe, Beschwerden oder Reklamationen fördern das Klima im Unternehmen und wirken sich positiv auf das Image aus. Durch die freiwillige Zertifizierung besteht des Weiteren die Möglichkeit die Eigeninitiative des Betriebes nach außen zu kommunizieren.¹

Durch die Kommunikation der Umsetzung des QM-Systems nach außen, wird die Akzeptanz beim Kunden erhöht. Dieses kann bereits als externer Vorteil gewertet werden. Außerdem kann durch eine gezielte Einbindung des QM-Systems in das Marketingkonzept ein Wettbewerbsvorteil erarbeitet werden. Allerdings ist dieser Vorteil sicherlich nur kurzfristig, denn die fortschreitende Verbreitung der QM-Systeme wirkt ihm entgegen. Langfristig kann die Zertifizierung in Verbindung mit einer internationalen Anerkennung der Systeme Marktnischen in anderen Ländern erschließen lassen. Allerdings ist dieser Vorteil für den einzelnen Landwirt wenig relevant.² Dieser sieht in erster Linie seinen eigenen Vorteil und hofft auf Kostenersparnis und Arbeitserleichterung.

Der Vielzahl an Vorteilen, die sich durch die Einführung eines QM-Systems für das Unternehmen ergeben können, stehen einige Nachteile gegenüber, deren Relevanz in der Entscheidungsphase vor der Umsetzung des Systems für den Landwirt als hoch einzustufen ist. Zunächst sind die Kosten zu nennen, die für

¹ Vgl.: Lütke Entrup, N. u.a., Forschungsbericht, 1996, Seite 33.

² Vgl.: Lütke Entrup, N. u.a., Forschungsbericht, 1996, Seite 33f.

den Landwirt entstehen, die aber nicht direkt in einem höheren Preis, der für die Produkte erhalten wird, komprimiert werden können. Eine Anhebung der Preise kann, wenn überhaupt nur schrittweise erfolgen. Als zweiter Nachteil wird die für die Pflege des QM-Handbuches und für die Dokumentation notwendige Zeit gesehen. Allerdings ist diese Dokumentation eine Arbeit, die bereits seit längerer Zeit durch die Gesetze gefordert wird. Als Hauptnachteil an der Umsetzung eines QM-Systems kann die fehlende Bereitschaft zur gegenseitigen Anerkennung im internationalen Bereich gesehen werden, an deren Verwirklichung verstärkt gearbeitet werden muss.¹

Speziell im QS-System zählt die Verwendung von Antibiotika zu den Kritikpunkten. Es ist festgelegt, dass ein Verbot von Antibiotika nur für Tiere ab 40 kg gilt. Die Folge aus dieser Regelung ist eine unkontrollierte Verwendung des Mittels bei Jungtieren. Des Weiteren sind die artgerechte Tierhaltung und der Einsatz der Gentechnik noch nicht ausreichend in den Systeminhalten verankert. Insgesamt kann zwar durch das QS-System eine bessere Kontrolle über alle Produktionsstufen vorgenommen werden, aber an den Produktionsbedingungen ist keine Änderung vorgesehen. Von Öko-Test erhält das System damit nur ein ungenügend in der Bewertung.²

Im Folgenden soll der Bereich der QM-/Qualitätssicherungssysteme aus der Sicht unterschiedlicher Standpunkte kritisch betrachtet werden.

Die Einführung neuer Systeme erfolgt aus der Sicht der Verbraucher immer wieder mit den gleichen Argumenten, mit denen auch bereits bestehende Systeme eingeführt wurden. Auf Seiten der Verbraucher kann sich aus diesem Grund eine Verunsicherung darüber entwickeln, was an dem neuen System besser ist und wieso in eine Neuentwicklung Zeit und Geld investiert wurde, wenn sie ihnen nichts Neues versprechen kann. Die Systemeinführung muss deshalb besonders sensibel bearbeitet werden und die Inhalte der Kommunika-

¹ Vgl.: Lütke Entrup, N. u.a., Forschungsbericht, 1996, Seite 34.

² Vgl.: ÖKO-TEST Verlag GmbH, QS-Siegel, 12.01.2004.

tion genau überdacht werden. Diese Anforderungen sind in der Vergangenheit nicht zufrieden stellend umgesetzt worden.

Wird nun ausgehend von der Systemeinführung weiter hinterfragt, wieso immer wieder identische Argumente auftreten, zeigt sich, dass die verschiedenen Programme tatsächlich viele übereinstimmende Kriterien beinhalten und dass sie im Kern das gleiche Ziel verfolgen. In der Konsequenz ist festzuhalten, dass es sicherlich nicht sinnvoll ist, eine Vielzahl von Systemen zu entwickeln, die fast übereinstimmen. Eine Lösung zu diesem Problem kann in einem gemeinsamen System gesehen werden, wie es in dem folgenden Kapitel wieder aufgenommen wird.

Als Grundlage für die Entwicklung der Vielzahl an zurzeit vorhandenen Systemen, kann in dem Föderalismusprinzip gesehen werden. Der Föderalismus soll der Sicherung der Eigenständigkeit und eigenen Verantwortung der Teilbereiche in der Gesellschaft dienen. Dabei wirkt er in der Form, dass die jeweils übergeordnete Gewalt nur so weit Eingriff in die nachgelagerten Bereiche erhält, wie es dem Wohle der Allgemeinheit dient. Diese Organisation der Gesellschaft birgt Probleme aber auch Chancen. Im Zusammenhang dieser Bearbeitung ist deutlich geworden, dass die Menge an unterschiedlich ausgeprägten Systemen, ein Problem darstellt. Von der Grundidee sorgt der Föderalismus jedoch für Wettbewerb zwischen den Systemen, der durchaus wünschenswert ist, solange die Übersichtlichkeit im Bereich der Systeme noch gewährleistet ist.

Jede Einführung eines neuen Systems und auch die Aufrechterhaltung der bereits bestehenden Systeme, benötigt für die Umsetzung im landwirtschaftlichen Betrieb, in Verarbeitungsunternehmen und auch im LEH Personal, das sich mit den spezifischen Kriterien der Systeme auskennt und eine gezielte Schulung nachweisen kann. Die Beratung und Ausbildung in den Reihen der umsetzenden Unternehmen ist zurzeit für ein funktionierendes System nicht ausreichend. Die berufliche Ausbildung in den unterschiedlichen Bereichen der Ernährungswirtschaft sieht keine Unterrichtung der Auszubildenden bezüglich der verschiedenen Systeme vor. Besonders in der landwirtschaftlichen Ausbildung ist es der Bereich der Produktionstechnik der fast 100% des Unterrichtsinhaltes

bestimmt. Es wird keine ausreichende Kenntnis über gesetzliche Bestimmungen und Mindestanforderungen der Dokumentation vermittelt.

13 Vorschläge zur Anpassung der Systeme

Bei der Darstellung der folgenden Vorschläge wird unabhängig von der Problematik der zurzeit vermehrt vorhandenen QM-/ Qualitätssicherungssysteme vorgegangen und ein mögliches Idealsystem dargestellt.

Besonders auf der Grundlage der Forderung der Basisverordnung 178/2002 nach Systemen und Verfahren mit denen Daten an die entsprechenden Behörden weitergeleitet werden können, wird das QM in den Unternehmen immer bedeutungsvoller.

Die bereits im vorangegangenen Kapitel angesprochenen Mehrfachaudits in den Unternehmen machen zunächst eine Harmonisierung der Systeme und eine stufenübergreifende Konzeption wünschenswert. Ein Schritt in diese Richtung wäre auch die gegenseitige Anerkennung der Systeme, wie dieses bereits in dem EUREPGAP-System integriert ist. Durch die Verknüpfung der Systeme und deren Anerkennung untereinander kann eine weitere Zersplitterung der Zeichen vermieden werden und das Vertrauen der Verbraucher in die Systeme bestärkt werden. Auch der Handel fordert aus diesem Grund die Einigung auf ein System, wobei ihm die Form der Entwicklung eines solchen Systems egal ist und durchaus auch die Verbindung von zwei Systemen zu einem befürwortet wird. In diesem Zusammenhang sollte auch die Möglichkeit der Integration von kleinen regionalen Systemen in die Konzepte der überregionalen Systeme eingerichtet werden. Zu beachten sind im Rahmen einer Harmonisierung der Systeme auch die unterschiedlichen Verwendungsbeschränkungen der Zeichen. Ein Zeichen, das allein für die Zertifizierung der Prozesse steht, ist schwer mit einem Zeichen, das die Produktzertifizierung beinhaltet, zu verknüpfen, da das eine auf keinen Fall, das andere jedoch unbedingt auf der Ware am Point of Sale erscheint.

Das ideale QM-System in der Ernährungsindustrie sollte auf allen Stufen der Wertschöpfungskette ausgerichtet sein, so wie es in dem QS-System in Form

eines Qualitätssicherungssystems bereits umgesetzt wird. Darin eingeschlossen sollten alle Stufen werden, die das Produkt passiert, angefangen bei den Vorleistungen, wie etwa dem Futtermittelerzeuger, über den Landwirt, den Handel, die Verarbeitung und den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) bis hin zum Verbraucher. Dabei sollte es ermöglicht werden, dass alle Kettenglieder vom Landwirt bis zum LEH miteinander kommunizieren und damit gemeinsam auf ein einheitliches Ziel ausgerichtet sind. Der Antrieb für die Sicherung der Qualität kann idealer Weise vom LEH ausgehen, da dieser in direktem Kontakt zu dem Verbraucher steht und dessen Bedürfnisse und Wünsche als erster erkennen kann. Die Stufenmitglieder sind dabei Idealerweise alle als gleichwertig und in gleichem Maße als verantwortlich anzusehen.

Die Haftung für eventuell entstehende Schäden sollte bei dem System auf den Verantwortlichen übertragen werden, auf den der Fehler festgelegt ist. Ist eine genaue Offenlegung der Fehlerstelle in der Produktionskette nicht möglich, tragen alle Beteiligten die Haftung gesamtschuldnerisch.

Um den optimalen Umfang eines einzuführenden QM-Systems zu ermitteln, kann eine Gegenüberstellung der erreichbaren Sicherheit und den damit in Verbindung stehenden Produktionskosten sinnvoll sein. Im Rahmen der gegenwärtigen Gesetzeslage ist zudem die Frage nach dem optimalen Umfang von Kontrollen und Sanktionen zu klären und festzulegen.

Nach Aussage von Herrn Staatssekretär Lindemann wird die Qualitätssicherung manchmal als Allheilmittel von Problemen gesehen.¹ Diese Eigenschaft darf auf keinen Fall bestärkt werden, denn ein gutes System zur Sicherung von Qualität und kontinuierlicher Verbesserung der Prozesse, sollte nicht auf der Grundlage bestehender Probleme, sondern zur Stärkung des Vertrauens der Verbraucher gegenüber den Produkten der deutschen Lebensmittelindustrie und damit der deutschen Landwirtschaft, eingeführt werden.

¹ Vgl.: Lindemann, Kongress, 2003.

Eine ideale Form für ein QM-System in der Landwirtschaft wäre die Einführung von internationalen Standards, die produktspezifisch entwickelt werden und weltweite Gültigkeit besitzen. Dadurch könnte der internationale Handel erleichtert und die Einfuhr bedenklicher Ware verhindert werden. Selbstverständlich muss die Entwicklung eines solchen Systems von Beteiligten aller Stufen getragen und beeinflusst werden können. Denkbar ist ein System, das zum einen relativ allgemeine internationale Kriterien beinhaltet und zum anderen nationale Interpretationen und Umsetzungen gewährleistet. Die Kontrollen, die zur Garantie für den Verbraucher aufgefasst werden können, sollten von einer zentralen Einrichtung organisiert werden. Der Charakter dieser Einrichtung ist in seiner Form mit der bestehenden Stiftung Warentest vergleichbar. Dabei müssen die Zuständigkeiten der Länder und der Vertreter der beteiligten Wertschöpfungsstufen klar geregelt werden.

Wesentlich für die reibungslose Umsetzung eines Idealsystems sind klare Ziele, konsequente Durchsetzung und gegenseitige Akzeptanz. Außerdem müssen in speziellen Bereichen, wie zum Beispiel der Futtermittelherstellung, Listen entwickelt werden, die eine genaue Auflistung verbotener Stoffe enthalten. Des Weiteren muss auf jeden Fall bei der Einführung eines internationalen Systems darauf geachtet werden, dass die Verdrängung von nichtzertifizierten Betrieben, die es auf jeden Fall geben wird, kein negativen Einfluss auf die Systemeinführung hat. Die Einführung eines solchen Systems, ist zunächst für spezifische Produkte denkbar, wobei das Hauptziel des Systems die standardisierte Umsetzung in allen Betrieben sein könnte. Die Ausdehnung des Systems auf weitere Bereiche kann erfolgen, sobald eine ausreichende Akzeptanz auf Seiten der Verbraucher aufgebaut worden ist.

Die Dreistufigkeit des Anforderungskataloges, wie sie auch in dem IFS umgesetzt wird, wird für das Idealsystem als gute Lösung empfunden. Dadurch wird für die Unternehmen die Möglichkeit einer individuellen Umsetzung offen gelassen. In der Darstellung können die Stufen in Form eines Sternesystems verwirklicht werden, wie es auch in der Hotelbewertung gebräuchlich ist. Diese Lösung ist für den Verbraucher leicht verständlich. Zurzeit ist diese Lösung am Point of

Sale nicht denkbar, da lediglich das QS-System kommuniziert wird. Möglich ist aber eine solche Kategorisierung auf der Ebene des LEHs.

Die Kommunikation des Systems an den Verbraucher muss klare Inhalte vermitteln und einen hohen Wiedererkennungsgrad haben. Bei der Einführung muss konsequent darauf hingewiesen werden, dass durch dieses System alle bereits üblichen Systeme aufgenommen werden können und eine Sicherung der Qualität der Lebensmittel und kontinuierliche Verbesserung der Prozesse in der landwirtschaftlichen Produktion großflächig auch ohne die Zertifizierung der Betriebe gewährleistet wird. Damit nicht der Anschein vermittelt wird, dass die Menge der bereits vorhandenen Zeichen überflüssig gewesen wäre, ist eine Gegenüberstellung von „alt“ und „neu“ möglicherweise denkbar. Für diese Aufklärung, die in intensivster Form betrieben werden muss, sind besonders öffentliche Veranstaltungen und persönliche Information wichtig. Hohe Transparenz und Offenheit sollten im Kern des Vermarktungskonzeptes stehen. Das direkte Eingehen auf die Fragen und Bedürfnisse der Verbraucher bildet eine starke Vertrauensbasis. Der Erfolg des Systems ist abhängig von der Schlüssigkeit des Konzeptes und der Glaubwürdigkeit der Akteure.

14 Schlussbetrachtung

Meine Bewertung für das Qualitätsmanagement der Agrar- und Ernährungswirtschaft fällt eher skeptisch aus, da die Anzahl der am Markt vertretenden Systeme sehr hoch ist und es zurzeit international nur wenige Bemühungen gibt, die verschiedenen nationalen Systeme zu kombinieren. Außerdem möchte ich darauf hinweisen, dass der angesprochene Regelkreis von Deming in seinem Aufbau die Basis für jedes System des Qualitätsmanagements darstellt und bereits von dieser abstrakten und einfachen Kreisform vielfach nicht alle Elemente in den Betrieben voll umgesetzt werden. So erfolgt oft zwar eine Planung, die sogar zum Teil Ziele enthält, an denen gut ein Soll-Ist-Vergleich vorgenommen werden könnte, doch nach dem Handeln, das dieser Planungsphase folgt wird kein Abgleich zu dem Ausgangspunkt vorgenommen und eventuell auftretende Abweichungen nicht angepasst. Ein durch den Regelkreis angestrebter kontinuierlicher Verbesserungsprozess ist nur möglich, wenn alle Stufen des Kreises durchlaufen und umgesetzt werden. Gleiches gilt für alle Systeme, die Gegenstand dieser Arbeit sind.

Systeme und Verfahren zu Sicherheit der Produktion von Lebensmitteln sind meiner Meinung nach eine grundlegende Einrichtung zur Förderung und Stabilisierung der Nachfrage in diesem Bereich. Es ist jedoch wesentlich, dass die Umsetzung der Anforderungen in den Betrieben strikt verfolgt wird und durch Schulung der Mitarbeiter eine Akzeptanz in den Reihen des Personals erzeugt wird, die zu mehr Motivation und Identifizierung bei der Arbeit führt. Ein eingeführtes System, das nicht konsequent umgesetzt und dessen Elemente nicht zu Ende geführt werden bedeutet unnötige Kosten und zusätzlichen Arbeitsaufwand für den Betrieb.

Insgesamt gesehen halte ich den Einsatz von QM-/Qualitätssicherungssystemen für geeignet, da sie zum einen klar an den gesetzlichen Vorgaben orientiert sind und zum anderen eine Voraussetzung für die Erleichterung des internationalen Handels bieten können.

Diese Ausrichtung der Systeme an den Gesetzen ist aus meiner Sicht als der größte Vorteil für die Einführung der Systeme in den Unternehmen zu sehen, da eine genaue Auseinandersetzung mit den erforderlichen Maßnahmen, die in den Gesetzen gefordert werden nur von wenigen Personen vorgenommen wird und durch die Systemanforderungen eine strukturierte Darstellung der Elemente erfolgt.

Außerdem sehe ich die Einrichtung der innerbetrieblichen Kontrollen anhand von Checklisten, wie es von EUREPGAP umgesetzt wird, als positiv an, da dadurch eine Beseitigung von Fehlerquellen intern möglich ist und der Betrieb dadurch auf externe Kontrollen gut vorbereitet wird. Es kann bei ordnungsgemäßer Durchführung der Prüfungen im Normalfall keine Überraschungen für den Unternehmer geben, auf die er sich nicht hätte vorbereiten können.

Der Umgang mit den Systemen gegenüber dem Verbraucher könnte zurzeit durch eine bessere Transparenz und einen offeneren Umgang mit den Verbrauchern verbessert werden. Parallel ist die ständige Kontrolle der Verbrauchereinstellung durch Befragungen und Beobachtung wichtig, um auf eine Veränderung passend reagieren zu können und die Systeme schrittweise aneinander anzupassen.

Abschließend soll an dieser Stelle ein Blick in die Zukunft der QM-/ Qualitätssicherungssysteme in der Agrar- und Ernährungswirtschaft geworfen werden. Im Bezug auf die gegenwärtige Situation in diesem Bereich kann nicht mit der Umsetzung eines Idealsystems gerechnet werden, wie es in dieser Arbeit beschrieben wurde. Dazu fehlt noch immer die notwendige Stütze von Seiten der Landwirte und auch in den Reihen des LEHs ist keine ausreichende Akzeptanz gewährleistet. Der LEH will sich nicht in Strukturen einbinden lassen. Deutlich wird dieses Problem an der Umsetzung der QS-Kommunikation am Point of Sale. So ist der in den letzten zwei Jahren nur schleppend dazu übergegangen, das QS-Zeichen an den Verbraucher zu kommunizieren.

Da anzunehmen ist, dass der Handel mit Lebensmitteln sich weiterhin auch über die Grenzen der Länder ausdehnt und dadurch eine Gewährung der Si-

cherheit von Produktion und Erzeugnissen ein Standard bei der Vermarktung ist, ist dem QM auch in Zukunft eine hohe Bedeutung beizumessen. Qualitätssicherungssysteme, die nur einen Teil des QMs beinhalten werden sich auf Dauer nicht behaupten können.

Anhang I

Liste der Zertifizierungsgesellschaften nach IFS:

- ARS PROBATA GmbH /ISA Germany, Gustav-Adolf-Str. 143, 13086 Berlin, Tel.: 030-47004632, Ansprechpartner: Dr.med.vet. Carolin Kollowa.
- Auditpartner GmbH, Ollnsstr. 21, 25336 Elmshorn, Tel.: 04121-4613250, Ansprechpartner: Dipl.-Ing. Heinz Langmack.
- Bureau Veritas Quality International Deutschland GmbH, Veritaskai 1, 21079 Hamburg, Tel.: 040-23625812, Ansprechpartner: Herr Peter Preusser.
- DQS GmbH, August-Schanz-Str. 21, 60433 Frankfurt/Main, Tel.: 069-95427234, Ansprechpartner: Herr Joachim Mehnert.
- GISTA Zert GmbH, Röpkestr. 12, 30173 Hannover, Tel.: 0511-27900210, Ansprechpartner: Dr. Dieter Stanislawski.
- Institut Fresenius AG, Im Maisel 14, 65232 Taunusstein, Tel.: 06128-744-0, Ansprechpartner: Herr Heino Fangmann.
- IQS GmbH, Oberaltenallee 16, 22081 Hamburg, Tel.: 040-227453-0, Ansprechpartner: Dr. Gisela Kell.
- ISA International, Jean Monnetpark 35, 7336 Apeldoorn, Tel.: 0031-055-3559442, Ansprchpartner: Frau Marjan Smit.
- QAL GmbH, Unterfeldring 13, 85256 Vierkirchen, Tel.: 08139-995066, Ansprechpartner: Herr Karl Mayrhofer.
- TÜV Nord Cert GmbH&Co.KG, Böttcherstr. 11, 33609 Bielefeld, Tel.: 0521-786346, Ansprechpartner: Frau Christine Flöter.
- VITACERT GmbH, Ridlerstr. 57, 80339 München, Tel.: 089-51901909, Ansprechpartner: Dr. Susanne Gerbl-Rieger.

Anhang II

Zur Ansicht des QS-Werbespots siehe beiliegenden Datenträger. Der Spot ist am Freitag, den 19.03.2004 um 19.17 Uhr in der ARD aufgezeichnet worden.

Literaturverzeichnis

- Amelung, Cord u.a.* [Qualitätssicherung, 2002]: Qualitätssicherung bei Schweine- und Geflügelfleisch-Konzepten und praktische Umsetzung. In: Lebensmittelsicherheit und Produkthaftung – Neuere Entwicklungen in der integrierten Produktion und Vermarktung tierischer Erzeugnisse, Landwirtschaftliche Rentenbank (Hrsg.), Schriftenreihe Band 16, 2002.
- ARS PROBATA GmbH* [Leistungen, 2003]: Leistungen für Sie, URL: <http://www.ars-probata.de/leistung.htm>, Stand: 01.12.2003.
- Becker, Tilman* [Qualitätsproduktion, 1995]: Qualitätsproduktion aus der Landwirtschaft für den Markt. In: Qualitätsproduktion aus der Landwirtschaft für den Markt, Tagungsband der Hochschultagung, Landwirtschaftskammer Hannover (Hrsg.), Hannover, 1995, Quelle: www.uni-hohenheim.de/^apo420b/Forschung/marketing/qual_management.htm, Stand 15.12.2003.
- [Skript, 2003/2004]: Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement und Qualitätsüberwachung, Skript zur Vorlesung, Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre: Universität Hohenheim, Wintersemester 2003/2004.
- BLL – Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (Hrsg.)* [Stellungnahme, 2003]: Stellungnahme zu den rechtlichen Vorgaben im Hinblick auf das Gebot der Rückverfolgbarkeit in Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (sog. Basis-Verordnung – Bas-V), Bonn, 2003.
- Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (bgvv), (Hrsg.)* [HACCP, 2003]: Information, Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept, Berlin, 2003.
- Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.)* [Pflanzenschutz, 2002]: Gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz, Bonn, Juni 2002.
- BGL - Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung e.V. (Hrsg.)* u.a. [Leitlinie, 2003]: Leitlinie Futtermitteltransport, Frankfurt am Main / Bonn, Februar 2003.
- Bundesvereinigung Deutscher Handelsverbände (Hrsg.)* [IFS, 2003]: International Food Standard – Standard zur Beurteilung von Eigenmarkenlieferanten, Version 3, Berlin, Januar 2003.
- Bureau Veritas Quality International GmbH (BVQI)* [Qualitätsmanagementsysteme]: Qualitätsmanagementsysteme, URL: <http://www.bvqi.de/html/8922.html>, Stand: 05.12.2003.
- C. Beckers Buchdruckerei GmbH & Co KG (Hrsg.)* [Anzeige, 2003]: QS-Werbeanzeige, in: Uelzener Anzeiger, Anzeigenblatt für Stadt und Kreis Uelzen, 28.Jahrgang, Nr. 51, 17. Dezember 2003.

- CMA – Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (Hrsg.)* [CD, 2003]: QS – das Prüfzeichen für Lebensmittel, Standardvortrag für die Multiplikatoren in der Landwirtschaft, Bonn, September 2003.
- [Pressebericht, 2004]: QS-System: „Frisches Obst und Gemüse“ ist startklar!, Berlin, 05. Februar 2004.
- Deutscher Raiffeisenverband e.V., Deutscher Bauernverband e.V., Verband Deutscher Mühlen e.V., Bundesverband der Agrargewerblichen Wirtschaft e.V.* [Grundsätze, 2000]: Hygienische Grundsätze für den Umgang mit Getreide, Erzeugung, Transport, Lagerung und Verarbeitung von Getreide, abgestimmte Fassung vom 03.März 2000.
- Dietz, Dirk* [Rohstoff, 2003]: Dem Rohstoff auf der Spur. In: Lebensmittelzeitung, Ausgabe 40, 02.Oktober 2003, Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag GmbH, 2003.
- DIN 55350 Teil 11* [Begriffe, 1995]: Begriffe der Qualitätssicherung und Statistik; Grundbegriffe der Qualitätssicherung, August 1995.
- DIN EN 45020:1994* [Fachausdrücke, 1994]: Allgemeine Fachausdrücke und deren Definitionen betreffend Normung und damit zusammenhängende Tätigkeiten, April 1994.
- DIN EN ISO 8402:1995* [Qualitätsmanagementsysteme, 1995]: Qualitätsmanagementsysteme – Begriffe, 1995.
- DIN EN ISO 9000* [Qualitätsmanagementsysteme, 2000]: Qualitätsmanagementsysteme - Grundlagen und Begriffe, Abschnitt 0.2, 3.1.1, 3.2.8, 3.2.9 – 3.2.12, 3.9.1, Dezember 2000.
- Dürrstein, Georg* [Beitrag, 2003]: Beitrags, Praxisbeispiele zur Umsetzung von Qualitätssicherungssystemen im Getreidebereich – im internationalen Vergleich. Auf dem Kongress „Qualitätssicherung für Getreide als Lebensmittel“ am 12. Juni 2003 in Hannover.
- DQS GmbH* [Zertifizierung, 2003]: Deutsche Gesellschaft zur Zertifizierung von Managementsystemen mbH, Frankfurt, URL: <http://www.dqs.de>, Stand: 08.12.2003.
- EN 45012* [Anforderungen, 1998]: Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Qualitätsmanagementsysteme begutachten und zertifizieren, 1998.
- EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH (Hrsg.)* [General Regulations, 2004]: EUREPGAP, General Regulations Obst und Gemüse, Deutsche Version, Version 2.1-Jan 04, Köln, gültig ab 12. September 2003.
- [Kontrollpunkte, 2003]: EUREPGAP, Kontrollpunkte & Erfüllungskriterien, Obst und Gemüse, Version 2.0-Jan04, Köln, gültig ab 12. September 2003.
- EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH* [Produktionsstandard, 2004]: Der weltweite Produktionsstandard für Obst und Gemüse, URL: http://www.eurep.org/sites/index_e.html, Stand 17.03.2004.

- FEVIA – Verband der Lebensmittelindustrie Belgien* [BRC, 2004]: BRC-Technische Lebensmittelnorm, URL: <http://www.qualityfood.be/de/pages/fiche/dbrc.htm>, Stand: 11.02.2004.
- Global Food Safety Initiative (Hrsg.)* [Leitfaden, 2003]: Guidance Document, Third Edition, GFSI, 2003.
- Global food Safety Initiative* [January, 2004]: Global Food Safety Initiative January 2003, URL: http://www.globalfoodsafety.com/docs/gfsi_update_01-2003_english_def.pdf, Stand: 20.02.2004.
- Grings, Michael u.a. (Hrsg.)* [Agrarwirtschaft, 2002]: Agrarwirtschaft, Zeitschrift für Betriebswirtschaft, Marktforschung und Agrarpolitik, Jahrgang 51(2002), Heft 3 von 8, Frankfurtam Main: Deutscher Fachverlag GmbH, 2002.
- GUS Group AG & Co KG* [Logistiker, 2003]: Der Logistiker (Newsletter), BRC-Norm setzt Hygiene-Standards für Handel und Logistik, URL: http://www.gus-group.com/images/cms/derlogistiker031117_3.pdf, Stand 17.11.2003.
- HACCP-Infoservice* : HACCP-Infoservice, URL: <http://www.haccp.de/ibgvv.htm>, Stand: 14.12.2003.
- HDE Trade Service GmbH* [IFS, 2003]: IFS-Audit-Portal, URL: <http://www.food-care.info>, Stand 01.12.2003.
- HDE Trade Service GmbH*: FAQ, URL: <http://www.food-care.info/index.php?SID=5021631d815d806baeb7e7f77383342&page=home&content=faq>, IFS Audit-Potal, Stand: 18.02.2004.
- i.m.a – information.medien.agrar e.V. (Hrsg.)* [1x1, 2004]: 1x1 der Landwirtschaft 2004, Bonn, 2004.
- [Image, 2002]: Image der deutschen Landwirtschaft, Untersuchung, Bonn, Oktober 2002.
- i.m.a – information.medien.agrar e.V.* [Umfrage, 2004]: Emnid-Umfrage unter Jugendlichen zum Thema „Landwirtschaft“, URL: http://www.ima-agrar.de/index_17C90F87CD3548BABB00E78091D48557.htm, Stand: 14.01.2004.
- Informationsdienst der Landesverwaltung Baden-Württemberg*: Loseblattsammlung Marktwirtschaftliche Erzeugerberatung, 6.4.3 Qualitätsmanagement in der Landwirtschaft, URL: <http://www.infodienst-mlr.bwl.de/la/lee/llm/meb/kap643.htm>, Stand: 18.11.2003.
- Informationsdienst der Landesverwaltung Baden-Württemberg*: Loseblattsammlung Marktwirtschaftliche Erzeugerberatung, 5.1.3 Einstellung/Verhalten, URL: <http://www.infodienst-mlr.bwl.de/la/lee/llm/meb/kap513.htm>, Stand: 18.11.2003.
- Intact* [Lösungen, 2003]: Intact – Lösungen für sichere Lebensmittel, EUREP-GAP Associate Member, URL: <http://www.intact.cc/intact.aspx?i=39>, Stand: 21.11.2003.

- International Organisation for Standardization*: About ISO, URL: <http://www.iso.ch/iso/en/aboutiso/introduction/index.html>, Stand: 02.12.2003.
- INVISO – Gesellschaft für Kommunikations- und Marketingforschung mbH* [Untersuchungsbericht, 2001]: Wahrnehmung und Bedeutung qualitätssichernder Maßnahmen im Nahrungsmittelbereich, Untersuchung durchgeführt im Auftrag der Marketinggesellschaft für niedersächsische Agrarprodukte, Hannover, Oktober / November 2001.
- ISO/IEC Richtlinie 62* (EN 45012: Systemzertifizierung): General requirements for bodies operating assessment and certification/registration of quality systems, 1996.
- ISO/IEC Richtlinie 65* (EN 45011: Produktzertifizierung): General requirements for bodies operating product certification systems, 1996.
- Jahn, Gabriele u.a.* [Umbruch, 2003]: Zertifizierung im Umbruch, Die Vielfalt an Zertifizierungssystemen sorgt für dringenden Harmonisierungsbedarf. In: Lebensmittelzeitung, Ausgabe 40, 02. Oktober 2003, Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag GmbH, 2003.
- Lang, Horst* [Kongress, 2003]: Kongress – Qualitätssicherung für Getreide als Lebensmittel, Die Notwendigkeit eines Qualitätssicherungssystems im Getreidebereich aus der Sicht des Lebensmitteleinzelhandels, Hannover, 12.06.2003.
- Laves* [Landesamt, 2004]: Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, URL: <http://www.laves.niedersachsen.de>, Stand: 11.01.2004.
- Liebl, Boris* [Futtermittel, 2004]: Qualitätssicherungs-Standards für Futtermittel und Öko-Futtermittel, Fachgespräch zur Biofach-Messe 2003; URL: http://www.fibl.net/forschung/qualitaetssicherung/pdf/qsf_liebl.pdf, Stand: 11.02.2004.
- Lindemann, Staatssekretär* [Kongress, 2003]: Kongress – Qualitätssicherung für Getreide als Lebensmittel, Grußwort, Hannover, 12.06.2003.
- Lüdeke, Friedrich u.a.* [Verbesserungspotentiale, 2002]: Verbesserungspotentiale in der Produktionskette Schweinefleisch. In: Lebensmittelsicherheit und Produkthaftung – Neuere Entwicklungen in der integrierten Produktion und Vermarktung tierischer Erzeugnisse, Landwirtschaftliche Rentenbank (Hrsg.), Schriftenreihe Band 16, 2002.
- Lütke Entrup, N. u.a.* [Forschungsbericht, 1996]: Einführung der DIN EN ISO 9000ff. (Qualitätsmanagement-System) in der Landwirtschaft. In: Forschungsberichte des Fachbereichs Landbau Soest Universität-Gesamthochschule Paderborn, Nr. 4, Teil A, Soest: Universität-Gesamthochschule Paderborn (Hrsg.), 1996.
- Marktverband Tierfutter (Hrsg.)* [Änderungen, 2003]: Änderungen der GMP-Regelung für den Tierfuttersektor zum 11. April 2003, Den Haag, 2003.

- Meffert, Heribert* [Marketing, 2000]: Marketing – Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung, Konzepte – Instrumente – Praxisbeispiele, 9. Auflage, Wiesbaden: Gabler, 2000.
- ÖKO-TEST Verlag GmbH* [QS-Siegel, 2004]: QS-Siegel, URL: <http://www.oekotest.de/cgi/gsgs.cgi?doc=107>, Stand: 12.01.2004.
- Ottowitz, Thomas*. [Qualitätsmanagement, 1997]: Qualitätsmanagement bei der Vermarktung von Fleisch dargestellt am Beispiel von Marktprogrammen in der Bundesrepublik Deutschland. In: Marketing der Agrar- und Ernährungsindustrie, Band 14, Alvensleben, Reimar v. (Hrsg.), Kiel: Wissenschaftlicher Verlag Vauk, 1997.
- o. V.* [Standard, 2003]: International Food Standard. In: Lebensmittelzeitung, Ausgabe 40, 02. Oktober 2003, Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag GmbH, 2003.
- o. V.* [vwd, 2003]: Tiertransporte sollen schneller ankommen. In: vwd: agrar&ernährung, Märkte, Unternehmen, Agrarpolitik, Donnerstag, 17. Juli 2003, Nr. 135.
- Pärsch, Joachim G.* [Handbuch, 1999]: Zertifizierung von Qualitätsmanagementsystemen. In: Masing, Walter (Hrsg.), Handbuch Qualitätsmanagement, 4. Auflage, München; Wien: Carl Hanser Verlag, 1999.
- Product Diervoeder (PDV)* [GMP, 2003]: Allgemeiner GMP-Standard für den Tierfuttersektor, Marktverband Tierfutter, Den Haag, Niederlande, 11.04.2003.
- [GMP01, 2003]: Allgemeiner GMP-Standard für den Tierfuttersektor, Marktverband Tierfutter, Den Haag, Niederlande, 12.11.2003.
- Product Diervoeder* [Änderungen, 2004]: Änderungen verschiedene QMP-Standards, URL: <http://www.pdv.nl/deutsch/kwaliteit/page1321.php>, Stand: 20.02.2004.
- Product Diervoeder* [GMP, 2004]: GMP: Qualitätsgarantie für Tierfutter, URL: http://www.pdv.nl/deutsch/kwaliteit/regeling_diervoedersector/index.php, Stand: 20.02.2004.
- Product Diervoeder* [Zeichen, 2003]: Zeichen, URL: <http://www.pdv.nl/lmbinaries/broschurehaccpdui.dpf>, Stand: 02.12.2003.
- QM-InfoCenter* [DIN EN ISO, 2004]: DIN EN ISO 9000, URL: http://www.qm-infocenter.de/qm/overview_basic.asp?task=4&basic_id=2333224159-84&xid=30820%40PCe5DSOPaF983JT28JelDc01, Stand: 11.03.2004.
- QS Qualität und Sicherheit GmbH (Hrsg.)* [Informationsbrief, 2003]: Informationsbrief – Qualität und Sicherheit für Lebensmittel, Ausgabe Nr. 17 vom 14. November 2003.
- QS Qualität und Sicherheit GmbH* [Bündnis, 2004]: Das Bündnis für aktiven Verbraucherschutz, URL: <http://www.q-s.info>, Stand: 12.01.2004.

- QS Qualität und Sicherheit GmbH* [QS-Kriterien, 2003]: Die QS-Kriterien, URL: http://www.q-s.info/verbraucher/about_us/kriterien/html2pdf, Stand: 04.12.2003.
- Quality-Datenbank* [QM-Lexikon, 2003]: QM-Lexikon, URL: <http://www.quality.de/lexikon/qua-litaetsmanagementsystem.htm>, Stand: 18.12.2003.
- Raiffeisen Central-Genossenschaft Nordwest eG* [Vergleich, 2002]: Vergleich DIN EN ISO 9001, GMP+ und HACCP, Kopie aus Materialbeständen der Marketinggesellschaft für niedersächsische Agrarprodukte e.V., 2002.
- Raiffeisen Kraftfutterwerke Süd* [Übersicht, 2004]: Übersicht zu Qualitätsmanagement-Systemen in der Futtermittelwirtschaft, URL: http://www.rkwsued.de/library/pdf/3980-QS_QM_Vergleich-1.pdf, Stand: 11.02.2004.
- Stiftung Warentest* [Online, 2004]: Stiftung Warentest Online, URL: <http://www.warentest.de>, Stand: 12.01.2004.
- Vollbrecht* [Gespräch, 2004]: Informationen aus persönlichem Gespräch mit einer Mitarbeiterin der CMA am 19.03.2004.

Quellenverzeichnis

- Düngemittelgesetz (DüngMG) vom 15. November 1977 (BGBl. I 1977, S. 2134), zuletzt geändert durch Art 183 vom 29.10.2001.
- Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG), Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte vom 15. Dezember 1989 (BGBl. I S. 2198), zuletzt geändert durch Art. 9 Abs. 3 des Gesetzes zur Änderung schadensrechtlicher Vorschriften vom 19. Juli 2002 (BGBl. I S. 2674).
- Düngeverordnung, Verordnung über die Grundsätze der guten fachlichen Praxis beim Düngen vom 26. Januar 1996 (BGBl. I S. 118), geändert am 16. Juli 1997 (BGBl. I S. 1835).
- Lebensmittelhygiene – Verordnung (LMHV), Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 05. August 1997 (BGBl. I S. 2008), zuletzt geändert durch Art. 2§2 der Verordnung zu Novellierung der Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001.
- Pflanzenschutzgesetz (PflSchG), Gesetz zum Schutz der Kulturpflanzen in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. Mai 1998 (BGBl. I S. 971), zuletzt geändert durch Art. 4 des Gesetzes vom 20. Juni 2002 (BGBl. I S. 2076).
- Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit, Kommission der europäischen Gemeinschaften (Hrsg.), Brüssel, 12. Januar 2000.
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 (Basisverordnung) zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zu Lebensmittelsicherheit, Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 31 vom 01. Februar 2002.
- Verordnung (EG) Nr. 1782/2003 des Rates vom 29. September 2003 mit gemeinsamen Regeln für Direktzahlungen im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik und mit bestimmten Stützungsregelungen für Inhaber landwirtschaftlicher Betriebe und zur Änderung der Verordnungen (EWG) Nr. 2019/93, (EG) Nr. 1452/2001, (EG) Nr. 1453/2001, (EG) Nr. 1454/2001, (EG) Nr. 1868/94, (EG) Nr. 1251/1999, (EG) Nr. 1254/1999, (EG) Nr. 1673/2000, (EWG) Nr. 2358/71 und (EG) Nr. 2529/2001, Amtsblatt der Europäischen Union, 2003.
- Düngemittelverordnung (DüMV), Verordnung über das Inverkehrbringen von Düngemitteln, Bodenhilfsstoffen, Kultursubstraten und Pflanzenhilfsstoffen vom 26. November 2003 (BGBl. 2003 Teil 1 Nr. 57, Seite 2373) ausgegeben zu Bonn am 4. Dezember 2003.

Erklärung

Hiermit versichere ich, dass ich die Arbeit selbständig verfasst habe, keine anderen Quellen und Hilfsmittel als die angegebenen benutzt und die Stellen der Arbeit, die anderen Werken dem Wortlaut oder dem Sinn nach entnommen sind, in jedem Fall unter Angabe der Quelle als Entlehnung kenntlich gemacht habe.

Suderburg, den 01. April 2004

.....
Stephanie Wolter-Osterkamp