

## Agrarmanagementsysteme (AMS)

- Bisher nicht definitionsfähiger Sammelbegriff für verschiedenste agrarwirtschaftliche Software-Systeme (Dokumentation, Precision Farming u.a.) ohne Kontrollsystematik
- Wird oft analog BMS verwendet

## Umweltmanagementsysteme (UMS)

Auf die Umwelt bezogene Qualitätsmanagementsysteme;  
Grundlage sind DIN EN 14001 oder EMAS (Eco-Management and Audit Scheme nach EG-Öko-Audit-Verordnung 1863/93)

## Betriebsmanagementsysteme (BMS) Einzelbetriebliche Managementsysteme (EMS)

Kontrollsysteme zur Verbesserung landwirtschaftlicher Organisationsabläufe

- Ziele:  
Verbesserte Prozess- und Organisationsabläufe in landwirtschaftlichen Betrieben (derzeit im Wesentlichen bezogen auf Einhaltung der guten fachlichen Praxis sowie Cross Compliance im Verbraucher-, Umwelt- und Tierschutz)
  - Praxisorientierter Transfer von QMS oder UMS auf die Ebene landwirtschaftlicher Betriebe ohne Zertifizierungsanspruch nach DIN EN ISO 9000 etc.
- Träger:
  - landwirtschaftliche Betriebsleiter
  - Staatliche Förderung der Einführung eines BMS nach GAK-Rahmenplan (EMS Baden-Württemberg u.a.) in einzelnen Bundesländern möglich
- Aufbau:
  - Eigenkontrolle
  - ggf. staatliche Kontrolle zur Einhaltung der Fördervoraussetzungen

## HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points)

Das ursprünglich privatwirtschaftliche HACCP-Konzept ist ein wichtiges Instrument in QSS und QMS, um die kritischen Punkte eines Prozesses und damit die Festlegung bestimmter Kontrollen zu ermitteln. Kernelemente sind die Gefährdungsanalyse und kritischen Lenkungspunkte zur Gefahrenabwehr. Mit einem HACCP-Konzept kann die Forderung nach Systematisierung und Konkretisierung der betrieblichen Eigenkontrollen erfüllt werden. HACCP ist mittlerweile in Lebens- und Futtermittelbereichen teils bereits gesetzlich vorgeschrieben.

## QQS-Bayern

(Gesamtbetriebliches Qualitätssicherungs-System für landwirtschaftliche Betriebe in Bayern)

ist ein Internet-basiertes, freiwilliges Eigenkontroll- und Dokumentationssystem, mit dem Landwirte durch betriebsindividuelle Checklisten Mehrfachdokumentationen in CC, Fachrecht (einschließlich Direktvermarktung sowie Öko), KULAP und privatwirtschaftlichen QSS vermeiden können.

## Informationsangebot der LfL

- Weitere Informationen zur Qualitätssicherung:  
[www.lfl.bayern.de/iem/qualitaetssicherung](http://www.lfl.bayern.de/iem/qualitaetssicherung)
- Die Anforderungen von QSS für landwirtschaftliche Betriebe sind in **QQS-Bayern** abgebildet:  
[www.gqs.bayern.de](http://www.gqs.bayern.de)

### Impressum:

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising - Weihenstephan  
Internet: <http://www.lfl.bayern.de>

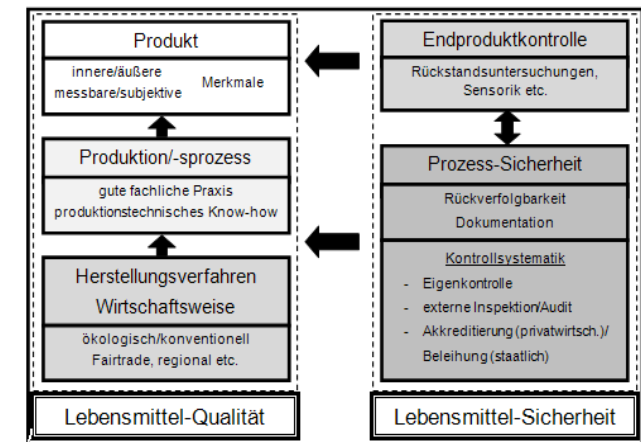
### Redaktion:

Institut für Ernährung und Markt  
Menzinger Str. 54, 80638 München  
E-Mail: [ErnaehrungundMarkt@LfL.bayern.de](mailto:ErnaehrungundMarkt@LfL.bayern.de)  
Telefon: 089/17800-333, Fax: 089/17800-332



## Qualitätssicherung in der Land- und Ernährungswirtschaft

### Definition und Systematisierung häufig verwendeter Begriffe



[www.lfl.bayern.de/qualitaetssicherung](http://www.lfl.bayern.de/qualitaetssicherung)



## Vorwort

Der Begriff Qualität und dessen Ableitungen Qualitätssicherung sowie Qualitätsmanagement sind im modernen Sprachgebrauch nicht mehr wegzudenken. Auffallend ist jedoch, dass sie auf verschiedenen Wissenssebenen (Verbraucher, Lebensmittelhersteller, Wissenschaft) unterschiedlich interpretiert und verwendet werden. Im Folgenden werden deshalb häufig verwendete Begriffe für die praxisorientierte Anwendung verständlich und systematisch definiert/erläutert.

## Qualität

- Beschaffenheit, Wert, Güte (lat.)
- Übereinstimmung von vorhandenen Eigenschaften eines Produkts (oder einer Dienstleistung) mit festgelegten Anforderungen, die gesetzlich bestimmt oder privatwirtschaftlich vereinbart sind.
- Bei Lebensmitteln enthält jede Produktqualität mit „festgelegten Anforderungen“ neben objektiven (Inhaltsstoffe, Größensortierung, etc.) auch subjektive Kriterien (Geschmack, Herstellungsverfahren, Herkünfte, Sozial-/ Umweltaspekte u.a.).
- Der moderne Qualitätsbegriff umfasst deshalb neben der (meist technisch messbaren) Produktqualität auch die Qualität der Produktionsprozesse, der Herstellungsverfahren, sowie die (neutral kontrollierte) Prozesssicherheit für vereinbarte Produktionsstandards.

## Qualitätssicherung (QS)

Qualitätssicherung umfasst alle Maßnahmen, die sicherstellen, dass ein hergestelltes Produkt, eine erbrachte Leistung oder ein Produktionsprozess ein festgelegtes Qualitätsniveau erreicht.

## Qualitätssicherungssysteme (QSS)

Formale Kontrollsysteme der Privatwirtschaft zur Sicherung vereinbarter Standards in Wertschöpfungsketten bezüglich der Qualitätssicherung

- Ziele im Lebensmittelbereich:
  - Erzeuger und Verarbeiter: Sicherung der Absatzmärkte
  - Handel: hohe Prozessqualität durch definierte Standards, schnelle Rückverfolgbarkeit und zuverlässige, einheitliche Produktqualitäten
  - Verbraucher: Vertrauen in die Qualität
- Träger:
  - Staat (selten)
  - Interessensvereinigungen der Wirtschaft
  - Nachfragestarke Abnehmer (Discounter)
  - Sonstige Institutionen (Berufsstands-, Verbraucher- und Umweltverbände)
  - Zertifizierungsstellen
- Aufbau formaler QSS (3-stufige Kontrolle):
  - Eigenkontrolle
  - Zertifizierung (= neutrale Kontrolle): Externe Zertifizierungsstellen (z.B. QAL GmbH, TÜV Süd Management Service GmbH) führen im Auftrag des Trägers neutrale Betriebskontrollen (Audits) durch → Zertifikat
  - Akkreditierung (= Kontrolle der Kontrolle): Externe Kontrolle der Prüfqualität einer Zertifizierungsstelle; erfolgt über formale Verfahren (ISO 65, DIN EN 45011) privatrechtlicher Dachorganisationen, selten durch den Staat.
  - Standardisierte Leitfäden, Checklisten, Handbücher als Managementhilfe für die Teilnehmer
- Einteilung
  - Systemträgerschaft:
    - Privat: IFS, GLOBALGAP, QM, QS, OS
    - Staatlich: Geprüfte Qualität – Bayern, Öko-Qualität garantiert Bayern
  - Horizontale, einstufige Qualitätssicherungssysteme (QSS): GLOBALGAP, Qualitätsmanagementsystem Milch (QM), International Food Standard (IFS) zur Auditierung von Eigenmarkenherstellern
  - Vertikale, stufenübergreifende QSS: Qualität und Sicherheit (QS), GQ-Bayern
  - Regionalbezug
    - International: GLOBALGAP, IFS
    - National: QS
    - Regional: GQ-Bayern

## Qualitätsmanagement (QM)

Auf das gesamte Unternehmen (bzw. Organisation etc.) bezogenes Verfahren zur kontinuierlichen Verbesserung der Unternehmensleistung. Schließt neben der Qualitätssicherung zusätzlich alle Entwicklungsprozesse sowie alle Maßnahmen der Unternehmensleitung ein. Formale Verfahren orientieren sich am Konzept der Normenreihe DIN EN ISO 9000 ff., die für alle Bereiche und Unternehmen individuell zu entwickeln sind.

## Qualitätsmanagementsysteme (QMS)

Formales Kontrollsystem zur Verbesserung des Qualitätsmanagements im Unternehmen

- Ziele:
  - Systematisches Planen/Dokumentieren der Leistung eines Unternehmens, um die Gesamtleistung zu verbessern
  - Verstärkte Kundenorientierung (Reklamation, Information)
  - Verbesserung des Ressourceneinsatzes und der Prozessabläufe (Controlling)
- Träger
  - Unternehmensführung
- Aufbau formaler QMS (3-stufige Kontrolle):
  - Eigenkontrolle
  - Zertifizierung (= neutrale Kontrolle durch externe Stellen)
  - Akkreditierung (Kontrolle der Kontrolle)
  - Handbücher, Verfahrens- und Arbeitsanweisungen sind für jedes Unternehmen/Organisation oder deren Einheit individuell
- Einteilung in der Lebensmittelkette
  - QMS auf Basis von DIN EN ISO 9000 ff. als derzeit verbreitetste Verfahrens- oder Prozessnorm
  - QMS auf Basis der DIN EN ISO 22000
  - QMS HR ISO Hopfen (DIN EN ISO 9000)
  - QMS Direktvermarktung (DIN EN ISO 9000)