

Leseprobe – QM-Handbuch | Kategorie CI (Produktion) | ISO/FSSC 22000 Dokumentationspaket

Auszug Kapitel 1 – Einleitung und Geltungsbereich

1. Einleitung

Dieses Qualitätsmanagementsystem beschreibt die organisatorischen und produktsicherheitsrelevanten Abläufe des Unternehmens. Ziel ist die Einhaltung der Anforderungen gemäß ISO 22000, FSSC 22000 sowie relevanter gesetzlicher Bestimmungen.

Das Management verpflichtet sich zur kontinuierlichen Verbesserung des Systems, zur Bereitstellung aller erforderlichen Ressourcen und zur aktiven Umsetzung der festgelegten Prozesse.

2. Geltungsbereich

Dieses QM-System gilt für die folgenden Tätigkeitsbereiche:

- Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln in der Kategorie CI – Produktion
- Alle Prozesse im Zusammenhang mit Produktsicherheit, Qualität und gesetzlicher Konformität
- Einbezogen sind sämtliche internen Abteilungen sowie relevante Lieferanten und Dienstleister

Nicht einbezogene Bereiche werden im Anhang spezifiziert.

Die vollständige Version enthält zusätzlich:

- Prozessübersichten und Verantwortlichkeiten
- Schnittstellenmanagement
- Risikoanalyse gem. ISO/FSSC 22000
- Regelungen zu HACCP, Food Defense, Food Fraud

Hinweis:

Die Anleitungstexte in grauer Kursivschrift erleichtern die Umsetzung im Unternehmen – verständlich, ohne Beratersprech.

Mehr Informationen: www.kontor-gruppe.de