

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autorin	VII
Abkürzungen	XIII
Begriffe	1
1 In der DIN EN ISO 9001:2015 werden teilweise neue Begrifflichkeiten verwendet. Was ist neu und inwieweit tangieren diese Begrifflichkeiten auch die Managementsysteme der Lebensmittelindustrie?	1
2 Welche Begriffe sind neu?	1
Grundsätze des Qualitätsmanagements nach DIN EN ISO 9001:2015 ..	3
3 Inwieweit gelten diese Grundsätze auch für die Lebensmittelsicherheitssysteme?	3
4 Was ist beim 1. Grundsatz „Kundenorientierung“ neu?	4
5 Was ist beim 2. Grundsatz „Führung“ hinzugekommen?	6
6 Was ist beim 3. Grundsatz „Einbeziehung von Personen“ zu berücksichtigen?	8
7 Was ist beim 4. Grundsatz „Prozessorientierter Ansatz“ anders? ..	9
8 Was bedeutet der 5. Grundsatz „Verbesserung“ konkret?	10
9 Wie setzt man den 6. Grundsatz „Faktengestützte Entscheidungsfindung“ um?	11
10 Wie lebt man den 7. Grundsatz „Beziehungsmanagement?“	13
High Level Structure und ihre Auswirkungen auf andere Managementsysteme	14
11 Wie wird sich diese „High Level Structure“ auf andere Normen oder Standards auswirken?	14
12 Was bedeutet sie konkret und wie könnte sie auf bestehende Systeme angewendet werden?	14
13 Gibt es Ansätze, die in der „alten“ ISO 9001 und der „neuen“ identisch sind?	16
14 Welche Auswirkungen hat die High Level Structure auf IFS und ISO 22000?	18

PDCA-Ansatz	23
15 Folgt auch die neue revisionierte ISO 9001 dem PDCA-Zyklus?	23
16 Wie ist vergleichsweise die Zuordnung der Normabschnitte der ISO 9001:2015 und der ISO 22000 zum PDCA-Zyklus möglich?	24
Der Beauftragte für Qualität	27
17 In der revisionierten ISO 9001:2015 wird nicht mehr vom Beauftragten der obersten Leitung gesprochen. Welchen Einfluss hat dies auf Unternehmen, die einen Leiter IFS, Leiter HACCP oder Leiter der Lebensmittelsicherheitsgruppe bestellt haben?	27
18 Welche Aufgaben sind konkret auf die Führungskräfte zu verteilen?	29
19 Wie wird dieser Aspekt in die revisionierte Norm für Qualitätsmanagement übertragen?	31
20 Wie kann ich die Forderungen der DIN EN ISO 9001:2015 mit den Forderungen der Lebensmittelsicherheitssysteme sinnvoll kombinieren? Wie wird man den verschiedenen Anforderungen gerecht?	32
21 Unser Unternehmen hat einen QMB seit Jahren schriftlich bestellt. Wird der QMB nun arbeitslos?	33
Kontext der Unternehmung	35
22 In der DIN EN ISO 9001:2015 wird eine neue Begrifflichkeit eingeführt: „Kontext der Organisation“. Was steht hinter diesem Ausdruck und welche Impulse können von dieser Betrachtungsweise auf die Lebensmittel-Standards ausgehen?	35
23 Was ist zu tun?	36
24 Welche externen und internen Faktoren können die Organisation, gleich ob gemeinnützig, öffentlich oder gewinnorientiert, dahingehend beeinflussen?	37
25 Was können wir aus der Beschäftigung mit dem Kontext des Unternehmens lernen?	45
Risikoorientierung	47
26 Welche Rolle spielt die Risikoorientierung in der Revision der ISO 9001?	47
27 Worin besteht der wesentliche Unterschied?	48
28 Wie können Risiken und Chancen ermittelt werden?	50
29 Welche Risiken und Chancen sind dies?	51

Wissensmanagement	63
30 Die DIN EN ISO 9001:2015 spricht von „Wissensmanagement“. Welche Aktivitäten muss ein Unternehmen zu diesem Thema entwickeln?	63
31 Wo sind im Unternehmen welche Erfahrungen zu vermitteln und wie/womit können wir dies tun?	66
32 Welches Wissen des Dienstleisters muss intern vorliegen? Welche Alternativanbieter wären für den Notfall greifbar?	67
33 Wieviel externes Wissen wollen wir im Hinblick auf die damit verbundenen Risiken zulassen?	67
Datenschutz	68
34 Stellt die DIN EN ISO 9001:2015 Anforderungen an den Datenschutz?	68
35 Ist dieser Aspekt auch für die Standards in der Lebensmittelindustrie anzuwenden?	68
36 Was ist im Umgang mit personenbezogenen Daten zu beachten? ..	69
Kommunikation	71
37 Das Normkapitel 7.4 „Kommunikation“ wurde in der DIN EN ISO 9001:2015 neu eingeführt. Was bedeutet dies für die Lebensmittelstandards?	71
38 Umfasst das Normkapitel zu Kommunikation auch Krisenkommunikation?	73
Risikoorientierte Auditplanung	75
39 Wie geht man bei einer „risikoorientierten Auditplanung“ vor? ..	75
Dokumentierte Information	80
40 Die DIN EN ISO 9001:2015 spricht nicht mehr von Dokumenten und Aufzeichnungen, sondern führt einen neuen Begriff ein: „dokumentierte Information“. Wie können Organisationen, die sowohl über ein Qualitätsmanagement nach ISO 9001 verfügen als auch Lebensmittelstandards eingeführt haben, die verschiedenen Anforderungen in einem integrierten Managementsystem zusammenführen?	80
41 Was sind beispielsweise „dokumentierte Informationen“ innerhalb des Anwendungsbereichs der Lebensmittelstandards?	85
42 Wie kann eine Anweisung zur Umsetzung der Normforderung gestaltet werden?	86

43	Welche dokumentierten Informationen müssen erstellt werden?	91
44	Wie lange müssen die dokumentierten Informationen aufbewahrt werden?	93
45	Welche dokumentierte Information unterliegt der gesetzlichen Aufbewahrungsfrist?	95
46	Worin können sonstige Aufbewahrungsfristen bestehen?	95