



Qualität & Sicherheit

Qualitätsmanagement-Systeme

Inhalt

Überblick

Qualitätsmanagement-Systeme 3

Sicherheit

DIN EN ISO 9001 – Prozesse 4

DIN EN ISO 14001 – Umwelt 5

OHSAS 18001 – Arbeitssicherheit 6

DIN EN ISO 22000 – Lebensmittelsicherheit 7

AZAV (ehem. AZWV) - Bildungsträger 8

SCC – Sicherheit, Gesundheit, Umweltschutz 9

SQAS – chemische Industrie 10

HACCP/IFS – Lebensmittelsicherheit 11

GMP – produzierendes Gewerbe 12

Kontaktdaten:

green duck GmbH
Stadtparkinsel 41
41515 Grevenbroich

Telefon: 02181.4 73 73 84
Telefax: 02181.4 73 73 86

info@green-duck.de
www.green-duck.de

Seminarprogramm

Qualität & Sicherheit QM-Systeme: zertifizierte Leistung.

Keine starren Strukturen, kein Hierarchiedenken, keine Bürokratie – die Erfüllung der Erwartungen und Anforderungen Ihrer Kunden – dazu zählen wir auch Ihre Mitarbeiter als „interne Kunden“ – das verstehen wir unter „Management“. Die zukunftsorientierte Unternehmenssicherung mit einem individuell auf Ihr Unternehmen zugeschnittenen QM-System ist unser Ziel.



Unser Angebot

- ⌘ DIN EN ISO 9001 – Prozesse
- ⌘ DIN EN ISO 14001 – Umwelt
- ⌘ OHSAS 18001 – Arbeitssicherheit
- ⌘ DIN EN ISO 22000 – Lebensmittelsicherheit
- ⌘ AZAV (ehem. AZWV) – Bildungsträger
- ⌘ SCC – Sicherheit, Gesundheit, Umweltschutz
- ⌘ SQAS – chemische Industrie
- ⌘ HACCP/IFS – Lebensmittelsicherheit
- ⌘ GMP – produzierendes Gewerbe

DIN EN ISO 9001. Klare Prozesse.

Das erfolgreiche Führen und Betreiben einer Organisation erfordert, dass sie in systematischer und klarer Weise geleitet und gelenkt wird. Ein Weg zum Erfolg ist die Einführung und Aufrechterhaltung eines Systems, das auf ständige Leistungsverbesserung angelegt ist. Die DIN EN ISO 9001-Zertifizierung bescheinigt Ihrem Unternehmen, sich in allen qualitätsbezogenen Prozessen in verschiedenen Bereichen nach den international anerkannten Richtlinien zu orientieren.



Die 8 Grundsätze der Norm:

- ⌘ Kundenorientierung
- ⌘ Verantwortlichkeit der Führung
- ⌘ Einbeziehung der beteiligten Personen
- ⌘ Prozessorientierter Ansatz
- ⌘ Systemorientierter Managementansatz
- ⌘ Kontinuierliche Verbesserung
- ⌘ Sachbezogener Entscheidungsfindungsansatz
- ⌘ Lieferantenbeziehungen zum gegenseitigen Nutzen

DIN EN ISO 14001. Nachhaltig in die Zukunft.

Green Logistics – ein Megatrend in der Logistik. Dem kann sich kein Unternehmen entziehen, wenn es wettbewerbsfähig bleiben möchte. Mit dieser Norm legen Sie die betriebliche Umweltpolitik, Umweltziele und ein Umweltprogramm fest und bauen damit ein Managementsystem auf, das die Zielerreichung sichert. In der Norm wird ausdrücklich betont, dass sie keine absoluten Anforderungen für die Umweltleistung festlegt. Sie fordert aber die Einhaltung der Verpflichtungen, die sich die Firma selbst in ihrer Umweltpolitik auferlegt hat.

Die Methoden der Norm:

- ⚡ **Planen:** Festlegung der Zielsetzungen und Prozesse, um die Umsetzung der Umweltpolitik der Organisation zu erreichen
- ⚡ **Ausführen:** Die Umsetzung der Prozesse
- ⚡ **Kontrollieren:** Überwachung der Prozesse hinsichtlich rechtlichen und anderen Anforderungen sowie Zielen der Umweltpolitik der Organisation; ggf. Veröffentlichung der Umweltleistung (des Erfolgs der Organisation in Bezug auf ihre Umweltschutzmaßnahmen)
- ⚡ **Optimieren:** Falls notwendig müssen die Prozesse korrigiert und angepasst werden



OHSAS 18001. Gesund arbeiten.

OHSAS 18001 (Occupational Health- and Safety Assessment Series) ist keine Norm, kann aber als Zertifizierungsgrundlage für Managementsysteme zum Arbeitsschutz verwendet werden. Die Struktur von OHSAS orientiert sich an den Normen ISO 9001 und ISO 14001 und eignet sich damit zur Anwendung als Teil eines integrierten Managementsystems.

Das bringt Ihnen OHSAS:

- ⌘ Senkung der Arbeitsunfälle.
- ⌘ Senkung von unfallbezogenen Kosten
- ⌘ Senkung der gesundheitlichen Belastungen der Beschäftigten.
- ⌘ Verbesserung der Motivation
- ⌘ Verringerung von Fehlzeiten
- ⌘ Verbesserung des Ansehens auf dem Arbeitsmarkt.
- ⌘ höhere Produktivität
- ⌘ mehr Qualität durch erhöhte Sicherheit
- ⌘ höhere Rechtssicherheit für Führungskräfte und Unternehmer



DIN EN ISO 22000. Lebensmittelsicherheit.

Diese ISO-Norm kennzeichnet ein Managementsystem, welches Anforderungen an die Lebensmittelkette definiert. Jedes beteiligte Unternehmen in der Lebensmittelkette hat nachzuweisen, dass es in der Lage ist, gesundheitliche Risiken zu beherrschen. Für die Logistik bedeutet dies, dass z. B. bei Transport, Lagerung, Kommissionierung oder ähnlichen Schritten sichergestellt ist, dass die in Verkehr gebrachten Lebensmittel zum Zeitpunkt des menschlichen Verzehrs sicher sind.



So bringen wir Sie zum Zertifikat:

- ⌘ Nachweisforderungen ISO 22000 und deren Umsetzung in Ihre betriebliche Praxis
- ⌘ Erstellung von Risikoanalysen auf Basis des Codex Alimentarius (Lebensmittelkodex)
- ⌘ Einbettung der ISO 22000 in ein bestehendes Qualitätsmanagementsystem
- ⌘ Vorbereitung auf die Zertifizierung

AZAV (ehem. AZWV). Zulassung der Agentur für Arbeit.

AZAV – die Abkürzung für „Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung“.
Diese Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit regelt die Anerkennung von fachkundigen Stellen und die Zulassung (Zertifizierung) von Bildungsträgern durch unabhängige Organisationen. Die von den Agenturen für Arbeit an Arbeitsuchende herausgegebenen Bildungsgutscheine können nur für nach AZAV zertifizierte Bildungsmaßnahmen bei entsprechend zertifizierten Bildungsträgern eingelöst werden.



Zu dokumentieren ist u. a.:

- ⌘ ein kundenorientiertes Leitbild
- ⌘ die Berücksichtigung arbeitsmarktlicher Entwicklungen von Bildungsmaßnahmen
- ⌘ die Art und Weise der Festlegung von Unternehmenszielen
- ⌘ Methoden zur Förderung individueller Lernprozesse
- ⌘ die regelmäßige Evaluierung
- ⌘ der angebotenen Maßnahmen – der Unternehmensorganisation und -führung
- ⌘ der Durchführung von eigenen Prüfungen
- ⌘ der Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit externen Fachkräften zur Qualitätsentwicklung
- ⌘ den Zielvereinbarungen, der Messung des Grads der Zielerreichung und der Steuerung fortlaufender Optimierungsprozesse

SCC. Subunternehmer der Petrochemie.

SCC – Safety Certificate Contractors. Das SCC ist ein Regelwerk für ein zertifizierbares Managementsystem. Es wurde in der Petrochemie für Firmen entwickelt, die als Subunternehmer (Kontraktoren) tätig sind und vereinigt Interessen aus (Arbeits-) Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (SGU).



Es gibt zwei Zertifikatsarten:

- ⚡ **SCC als eingeschränktes Zertifikat.**
Das eingeschränkte Zertifikat beurteilt die SGU-Managementaktivitäten direkt am Arbeitsplatz. Es ist bestimmt für kleine Unternehmen mit durchschnittlich ≤ 35 Beschäftigten pro Kalenderjahr (inkl. Auszubildende, Praktikanten und Leiharbeiter) im gesamten Unternehmen, die keine Subunternehmen für technische Dienstleistungen einsetzen.
- ⚡ **SCC als uneingeschränktes Zertifikat.**
Das uneingeschränkte Zertifikat beurteilt die SGU-Managementaktivitäten direkt am Arbeitsplatz sowie das SGU-Managementsystem des Unternehmens. Es gilt für Unternehmen mit durchschnittlich mehr als 35 Beschäftigten pro Kalenderjahr (inkl. Auszubildende, Praktikanten und Leiharbeiter).

SQAS Eintritt in die chemische Industrie.

Safety and Quality Assessment System das ist SQAS. Ein Prüfsystem, das vorrangig für Speditionen, Transportunternehmen und teilweise für Lagerhalter Gültigkeit hat und unter der Federführung der CEFIC (Conseil Européen de l'Industrie Chimique) eingeführt wurde. Es geht über die Anforderungen der ISO 9000ff hinaus und deckt sämtliche Vorschriften und Management-Prinzipien für Transportdienstleistungen ab. Das SQAS-Zertifikat ist Voraussetzung, um als Logistikunternehmen für Unternehmen der chemischen Industrie tätig zu werden.

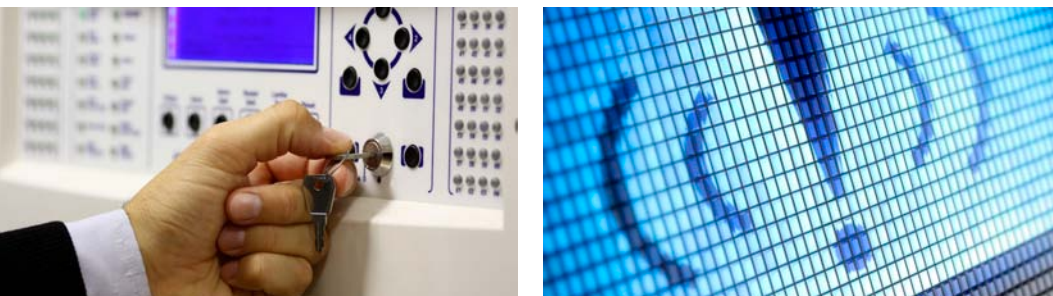


Das modulare SQAS-Gesamtmodell

- ⌘ Road (Straßentransport für Speditionen mit eigenen LKW)
- ⌘ Freight Integrator (Straßentransport für Speditionen ohne eigene LKW, Frachtvermittler usw.)
- ⌘ Cleaning Stations (für Tankreinigungsanlagen)
- ⌘ Intermodal Service Provider (für Kombiverkehre)
- ⌘ Rail (für Eisenbahntransportleistungen)
- ⌘ Distributors / ESAD II (für Distributoren)
- ⌘ Packaged Warehouse (für die Lagerung)

HACCP. Kritische Punkte entschärfen.

Das Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept – oder in der Kurzform HACCP – bedeutet zu deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte. HACCP ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und letztlich der Verbraucher gewährleisten soll.



Das fordert das HACCP-Konzept:

- ⌘ Analyse aller im Verantwortungsbereich eines Unternehmens vorhandenen Gefahren für die Sicherheit der Lebensmittel
- ⌘ Ermittlung der für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Punkte
- ⌘ Festlegung von Eingreifgrenzen für kritische Lenkungspunkte
- ⌘ Einführung von Verfahren zur fortlaufenden Überwachung der kritischen Punkte
- ⌘ Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen
- ⌘ Überprüfung, ob das System zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit geeignet ist
- ⌘ Dokumentation aller Maßnahmen

GMP – Good Manufacturing Practice. Sichere Produktqualität.

Unter Good Manufacturing Practice oder kurz GMP (deutsch: „Gute Herstellungspraxis“) versteht man Richtlinien zur Qualitätssicherung von Produktionsabläufen und -umgebungen in der Produktion von Arzneimitteln und Wirkstoffen, ebenso in der Lebens- und Futtermittelherstellung. In der pharmazeutischen Produktion spielt die Qualitätssicherung eine zentrale Rolle – Qualitätsabweichungen haben direkte Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher. Ein GMP-gerechtes Qualitätsmanagementsystem gewährleistet die Produktqualität und erfüllt die für die Vermarktung verbindlichen Anforderungen der Gesundheitsbehörden.



Gliederungsübersicht der Richtlinie:

- ⚡ **Part I**
 - Kapitel 1 – Qualitätsmanagement
 - Kapitel 2 – Personal
 - Kapitel 3 – Räume und Einrichtungen
 - Kapitel 4 – Dokumentation
 - Kapitel 5 – Herstellung
 - Kapitel 6 – Prüfung
 - Kapitel 7 – Herstellung und Prüfung im Auftrag
 - Kapitel 8 – Beschwerden und Produktrückrufe
 - Kapitel 9 – Selbstinspektionen

- ⚡ **Part II**
 - GMP-Anforderungen für Wirkstoffe