



Qualitätssicherung in der Milchwirtschaft

Philipp SPÖRRI, Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), CH-3003 Bern

Die schweizerische Milchwirtschaft wird allmählich aus der finanziellen Beistandschaft des Bundes entlassen. Ein Projektteam erarbeitet ein betriebliches Instrument der qualitativen Selbstkontrolle, welches die Produktesicherheit gewährleisten soll. Diese Form der milchwirtschaftlichen Qualitätssicherung wird flächendeckend in der ganzen Schweiz eingeführt. Sie soll als Selbsthilfemassnahme die Absatzchancen für Milchprodukte in der Schweiz und im Ausland verbessern.

Mit dem Siebten Landwirtschaftsbericht 1992 ist eine neue Epoche der Agrarpolitik angebrochen. Die schweizerische Milchwirtschaft wird sukzessive aus der planwirtschaftlichen Obhut des Staates entlassen. Dies zeigt sich vorerst im Abbau der finanziellen Hilfestellung des Staates aufgrund des GATT (General Agreement on Tariffs and Trade). Die produktbezogene staatliche Finanzhilfe erfährt mit dem GATT eine Reduktion der internen Stützung von 20 Prozent und der Exportsubventionierung von 36 Prozent. Das Handelsabkommen GATT zieht auch eine generelle Tarifisierung nach sich, das heisst eine Umwandlung aller Grenzschutzmassnahmen in Zölle. In der Folge erfordert dies die Öffnung unserer Märkte für ausländische Milch und Milchprodukte (minimaler Marktzutritt ausländischer Produkte von mindestens fünf Prozent des Inlandkonsums). Durch den Ausschluss von Präferenzabkommen gewährleistet das GATT nicht nur mehr Wettbewerb, sondern auch gleichen Marktzutritt für alle. Die teureren Agrarprodukte sind nur dann konkurrenzfähig, wenn sie im Vergleich mit den billigeren Konkurrenzprodukten einen qualitativen Mehrwert aufweisen.

Zu dieser generellen Veränderung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen aufgrund des GATT gesellen sich für die schweizerische Milchwirtschaft die veränderten Zugangsbedingungen zum Europäischen Binnenmarkt. Nach dem EWR-Nein vom 6. Dezember 1992 gilt die Schweiz gegenüber der Europäischen Union (EU) als Drittland. Die Europäische Union hat am 16. Juni 1992 eine Richtlinie 92/46 über Hygienevorschriften für die milchwirtschaftliche Produkti-

on erlassen. Wollen nun Drittländer Milchprodukte in den EU-Binnenmarkt exportieren, müssen sie den Nachweis erbringen, dass sie diese Hygienevorschriften erfüllen. Für die Schweiz als traditionelles Käseexportland stellt sich die Frage, wie die europäischen Regelungen in den Schweizer Betrieben umgesetzt werden können, damit sie eurokonform sind. Die EU liefert die Lösung gleich mit, indem sie für die Erhaltung der Lebensmittelhygiene vorschreibt, dass alle Wirtschaftsbeteiligten im Nahrungsmittelsektor für eine systematische, gute Hygienepraxis zu sorgen haben. Die Lebensmittelunternehmen sollten die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte im Prozessablauf feststellen und Sorge tragen, dass angemessene Sicherheitsmassnahmen bestehen und bei Notwendigkeit auch Anwendung finden. Nach Einführung der verschuldensunabhängigen Produkthaftpflichtregelung drängt sich die systematische Kontrolle des Fabrikationsprozesses auf, will der Hersteller Produktfehler vermeiden, um nicht mit späteren Schadenersatzforderungen konfrontiert zu werden. Folgerung: die Milchwirtschaft muss eurokonform und fehlerfrei produzieren, und die Produkte müssen qualitativ konkurrenzfähiger werden. Eine Antwort heisst Qualitätssicherung in jedem milchwirtschaftlichen Betrieb der Schweiz.

Was ist Qualitätssicherung?

«Qualität» ist ein Begriff wie «Kultur» - beide sind geläufig und trotzdem interpretierbar. In der Produktion bedeutet der Begriff «Qualität» die Übereinstimmung der

tatsächlichen Eigenschaften eines Produktes mit den geforderten. Für den Hersteller ist es daher wichtig, dass die geforderten Eigenschaften eines Produktes durch präzise und kontrollierbare Anforderungen bestimmt sind. Wie können nun diese Eigenschaften sichergestellt werden? Früher wurde die Qualitätskontrolle am Endprodukt vorgenommen. Mittels traditioneller Endkontrolle kann der Hersteller aber die Qualität des Produktes nicht mehr beeinflussen. Diese Einsicht führte zur Entwicklung moderner Qualitätssicherungssysteme (QS-Systeme). Die prozessbegleitende und prozesssteuernde Überwachung wird zum zentralen Element der Produktion. Jeder Mitarbeiter ist in seinem Bereich für die Qualität verantwortlich und sorgt dafür, dass Fehler gar nicht erst entstehen. Die konsequent angewendete Qualitätssicherung umfasst die Planung und Steuerung aller Arbeitsprozesse, einschliesslich aller Aktivitäten, welche nicht unmittelbar produktionsbezogen sind, wie die Administration und den Dienstleistungsbereich. Die



Qualitätssicherung umfasst somit alle organisatorischen, finanziellen und personellen Massnahmen, die einen festgelegten Qualitätsstandard von Produkten und Dienstleistungen garantieren sollen. Um die Qualitätssicherung zu realisieren, müssen alle Mitarbeiter laufend geschult werden. Die Arbeitsabläufe müssen klar definiert und dokumentiert sein. Mit der Internationalisierung der Absatzmärkte wurde es für den Abnehmer von Waren und Dienstleistungen schwierig, den Qualitätsstandard der jeweiligen Produkte zu beurteilen. Daher verlangt der Warenabnehmer vom Lieferanten ein QS-System, das er kennt und welches ihm die Fehlerfreiheit der Ware und den festgelegten Qualitätsstandard garantiert. Aus diesem Bedürfnis heraus wurde ein QS-System nach einheitlicher Norm (EN 29'000) entwickelt. Für die Bereiche Entwicklung, Produktion und Vertrieb liegen normierte Grundlagen für den Aufbau von QS-Systemen vor, welche für den gesamten europäischen Binnenmarkt gelten. Der Unternehmer kann nun sein QS-System durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle beurteilen lassen. Bei positivem Ergebnis erlangt er ein QS-Zertifikat, welches dem Warenabnehmer wiederum Gewähr für den Qualitätsstandard der Produkte bietet.

Der Aufbau des QS-Systems im Lebensmittelsektor gestaltet sich nach dem HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point). Der Produktionsablauf wird in einzelne Prozessschritte aufge-

trennt und auf mögliche gesundheitsgefährdende und andere qualitätsmindernde Produkteinflüsse beurteilt. Für «kritische Punkte» werden Kontrollkriterien, Überwachungs- und Korrekturmassnahmen festgelegt und dokumentiert. Während des Prozessablaufes wird systematisch kontrolliert. Allfällige Mängel werden durch den zuständigen Mitarbeiter sofort behoben. Die Verantwortung liegt bei der Person, welche den Fehler entdeckt. Sie wird geschult und dokumentiert, um den Fehler richtig korrigieren zu können. Jeder Mitarbeiter ist ein aktives und integriertes Element des QS-Systems. Jeder Einzelne im Betrieb wird zum Garant für die Qualität des Produktes und deren Verbesserung. Dies führt zu einer verstärkten Identifizierung mit dem Produkt und damit auch mit dem Betrieb.

Warum Qualitätssicherung in der Landwirtschaft?

Bisher wurde die Qualität der Produkte staatlich vorgeschrieben, kontrolliert und finanziell abgegolten. Die neuen Rahmenbedingungen werden dem einzelnen Bauer, Käser, Lebensmittelfabrikanten und -händler weniger Schutz bieten und mehr Selbstverantwortung überbinden. Das neue Instrument der Selbsthilfe zur Bewältigung dieser neuen Herausforderungen heisst Qualitätssicherung. Sie wird für die schweizerische Landwirtschaft auf allen Stufen, von der Produktion bis zum Han-

del, gleichzeitig und umfassend eingeführt. Die QS-Systeme auf den einzelnen Stufen (Milchproduktion, Milchverarbeitung und Handel) berücksichtigen die schweizerische Lebensmittelgesetzgebung, die EG-Hygienerichtlinie 92/46 sowie die branchenüblichen Herstellungsverfahren und Hygienemassnahmen (Gute Herstellungspraxis - GHP). Der Aufbau der vorgeschriebenen milchwirtschaftlichen Qualitätssicherung erfolgt nach der europäischen Normenreihe EN 29'000 und dem HACCP-Konzept. Dadurch wird dem Abnehmer von milchwirtschaftlichen Erzeugnissen aus der Schweiz die Gewähr geboten, dass die EU-Vorschriften punkto Hygiene und die schweizerischen Lebensmittelvorschriften eingehalten werden. Neben der Genussauglichkeit wird dadurch auch die Einhaltung qualitativer Vorschriften garantiert. Produktfehler sind somit praktisch ausgeschlossen.

Qualitätssicherung beginnt im Kopf

Das Projekt «Qualitätssicherung in der Landwirtschaft (QSM)» will flächendeckend ein Qualitäts-Management in den milchwirtschaftlichen Betrieben der Schweiz einführen. Es orientiert sich an der Norm ISO 9001/EN 29001. Die Zertifizierung der Betriebe wird nicht angestrebt. Sie bleibt ein Entscheid des Unternehmens. Das Projekt QSM leistet aber eine wesentliche Vorarbeit, die diesen Schritt erleichtert.

Der Aufbau des QSM beginnt in den Köpfen der einzelnen Betriebsverantwortlichen, welche von der Notwendigkeit der Qualitätssicherung überzeugt sein müssen. Die Wahrnehmung der unternehmerischen Sorgfaltspflicht muss ein zentrales Anliegen aller Beteiligten werden. Die aktuelle Informationskampagne soll die Betriebsleiter für diese Fragen sensibilisieren. In einem weiteren Schritt muss das QSM im Betrieb umgesetzt werden. Jeder Betrieb wird über ein **QS-Handbuch** verfügen, das die Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Personen im Fabrikationsablauf auflistet. Das QS-Handbuch wird ergänzt durch die **QS-Richtlinie**, welche die gute Herstellungspraxis (GHP) verbindlich festlegt. GHP ist die Sammlung aller Qualitäts-Normen und deren Anwendung im gesamten Fabrikationsablauf. Hier bedienen sich die Betriebe des HACCP-Konzeptes durch systematische Darstellung der betrieblichen Arbeitsabläufe, Festlegung der kri-



Abb. 1. Möglichst wenig direkten Kontakt zwischen Mensch und Rohstoff Milch lautet die generelle Devise der Qualitätssicherung. (Bilder: Agrofot)

tischen Kontrollpunkte und der Prüf- und Überwachungsmaßnahmen sowie der Dokumentation der praktischen Durchführung. Die Projektgruppe QSM wird branchenspezifische Handbücher entwickeln. Das QS-Handbuch muss in jedem Betrieb umgesetzt werden. Dabei müssen die betriebsspezifischen Verhältnisse berücksichtigt werden. Dies geschieht durch **QS-Arbeitsanweisungen**. Sie werden vom Betriebsleiter erstellt und sind eigentliche Arbeitsplatzhandbücher. Der Fabrikationsablauf wird dokumentiert und Checklisten sollen die Fabrikationskontrolle erleichtern. Damit werden Produktfehler vermieden. Falls trotzdem Fehler auftauchen, wird die Rückverfolgbarkeit der Vorgänge ermöglicht, der Entstehungsort des Fehlers lokalisiert, der Vorgang analysiert und die Fehlerursache behoben.

QSM - eine Projektarbeit

Das Ziel des Projektes liegt in der betrieblichen Umsetzung und Anwendung der EG-Richtlinie 92/46 sowie der Schaffung eines Systems der Qualitätslenkung, welche die Qualität und das Ansehen der schweizerischen Milch und Milchprodukte verbessert und Innovationen fördert. Dazu

wurde eine Projektorganisation geschaffen, bestehend aus einer Projektleitung und sieben Arbeitsgruppen. Alle Direktoren der milchwirtschaftlichen Dachorganisationen und der Bundesstellen, welche sich mit Milchwirtschaft befassen, bilden die Projektleitung. Ihnen unterstellt sind die Arbeitsgruppen (QS 1: Rechtssetzung und Verhandlung, unter der Leitung des BLW; QS 2: Qualitätsbezahlung, geleitet vom Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten, ZVSM; QS 3: Milchproduktion, geleitet vom ZVSM; QS 4: Rohmilchkäse, geleitet vom Schweizerischen Milchkäuferverband; QS 5: übrige Verarbeitung, geleitet vom ZVSM; QS 6: Käsehandel, geleitet von der Schweizerischen Käseunion AG; QS 7: Kontrolle, geleitet von der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft). Die Arbeitsgruppen realisieren technisch das Projekt und werden die Umsetzung betreuen. Der Projektabschluss wird Ende 1994 und die -umsetzung 1995 erfolgen. Die Projektkosten tragen die milchwirtschaftlichen Organisationen selber. Die Projektmitarbeit zeigt auf, dass die schweizerische Milchwirtschaft bereit ist, gewaltige Anstrengungen auf sich nehmen, um einen europakompatiblen Hygienestandard zu sichern und die Produktequalität zu steigern.

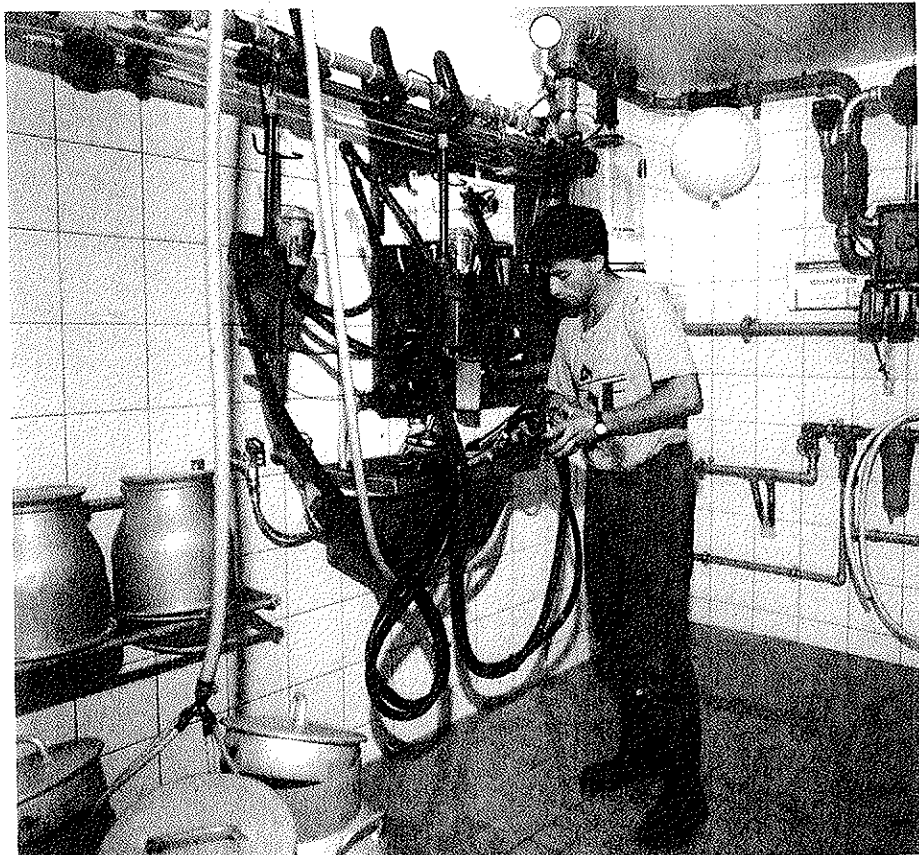


Abb. 2. Qualitätssicherung auf dem Landwirtschaftsbetrieb heisst unter anderem ständige Kontrolle des Melkzeuges.

RÉSUMÉ

Assurance qualité dans l'économie laitière

Vu la situation financière de la Confédération et la réduction des subventions s'imposant suite à l'accord du GATT, il est nécessaire de prendre, dans le domaine de l'économie des mesures d'entraide permettant d'éviter l'effondrement de l'écoulement et, par conséquence, du volume de production. Ces mesures devraient en outre offrir à l'Union européenne la garantie que ses normes hygiéniques et sanitaires seront observées. La solution réside dans l'introduction de l'assurance qualité pour l'ensemble du secteur laitier.

Un groupe réunissant des représentants de toutes les organisations laitières de la branche, de l'OFAG et de la FAM élabore actuellement le projet y relatif et prépare sa réalisation globale dans les exploitations suisses. L'assurance qualité posera ainsi le fondement d'une production de qualité à tous les niveaux. A l'avenir, ce sont les fabricants de denrées alimentaires qui décideront de la qualité des produits et qui assumeront de ce fait la tâche d'orienter le volume écoulé. Les pouvoirs publics se retireront progressivement de l'orientation de la production.

RIASSUNTO

Garanzia della qualità nel settore dell'economia lattiera

La situazione finanziaria in cui versa la Confederazione e la riduzione dei sussidi dettata dagli accordi commerciali del GATT impongono l'adozione di uno strumento di soccorso individuale per l'economia lattiera che consenta di evitare una massiccia limitazione dello smercio e di conseguenza del volume di produzione. Tale strumento di soccorso individuale dovrebbe inoltre fornire una garanzia all'Unione Europea circa l'osservanza delle sue norme igieniche e sanitarie. La soluzione consiste nella garanzia della qualità presso tutte le aziende attive nel settore dell'economia lattiera.

Un gruppo di lavoro composto da rappresentanti di tutte le organizzazioni mantello dell'economia lattiera e dell'UFAG/FAM sta elaborando il progetto sulla garanzia della qualità e predisponendo le misure necessarie per una sua concretizzazione presso tutte le aziende svizzere. In tal modo vengono creati i presupposti per una produzione di qualità. In futuro sarà compito del fabbricante di derrate alimentari determinare la qualità dei prodotti regolandone in tal modo anche il volume di smercio, mentre lo Stato ridurrà progressivamente il suo intervento nel settore dell'orientamento della produzione.