

10 Jahre QM Beratung aus einer Hand



Holger Klein
Dipl.- Ing.- Fleischtechnologe
Tel: 05439 / 8084437
Mobil: 0172 / 522 58 68
E-Mail: QM-Beratung@GMX.de

VORSTELLUNG DES UNTERNEHMENS

Die Unternehmensberatung QM-Klein.de wurde 2004 gegründet. Ziel der Unternehmung ist es, Sie mit Kompetenz und genauer Branchenkenntnis im Qualitätswesen zu beraten und zu unterstützen. Besonderen Wert lege ich auf eine ganz persönliche, individuelle und von den Interessen großer Institutionen unabhängige Beratung. Denn um ein beherrschbares und bezahlbares QM-System zu erhalten, sollte dieses auf Ihren Betrieb maßgeschneidert sein. "So viel wie nötig aber so wenig wie möglich".

Ist Ihr neues System fit für die Zertifizierung, betreue ich Sie beim Audit.

Zur Person:

- Studium der Lebensmitteltechnologie FH- Lippe Studienschwerpunkt Fleischtechnologie

17 jährige einschlägige Erfahrung

- im Qualitätsmanagement in Schlacht- und Zerlege- sowie Fleischverarbeitenden Betrieben. Betriebslabor Leitung mit Zulassung für die Untersuchung pathogene Keime. Davon unter anderem:
- Zehnjährige Tätigkeit als QMB EGO Unternehmensverbund,
- Zweijährige Tätigkeit QMB und PE Landschlachtereie Pieper GmbH & Co. KG in Lage,
- Fünfjährige Tätigkeit als QMB und Gesamtbetriebsleitung Fleisch- Krone Feinkost GmbH

10 jährige Praxis

- in der Beratung von Betrieben verschiedener Lebensmittelbereiche.
- Fleischgewinnung von: Schweine, Rind, Kalb, Pute, Hähnchen
- Zerlegung von: Schwein, Rind, Kalb, Pute und Hähnchen
- Verarbeitung von: Schwein, Rind, Kalb, Hähnchen, Pute.
- Gewürzmühlen, Kartoffel verarbeitende Betriebe, Feinkost, TK- Lagerhäuser

BERATUNGSANGEBOT:

- Vorbereitung auf Audits nach IFS, BRC oder anderer GFSI Standards

- FSSC 22000 (Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitsystemen)
- Global GAP (Good Agricultural Practice)
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- SQF (Safe Quality Food)

Erstellen und installieren von QM- Systemen in Betrieben der Lebensmittelbranche unter Berücksichtigung der gewünschten Standards:

- BRC Global Standard Food Safety (British Retail Consortium)
- FSSC 22000 (Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitsystemen)
- Global GAP (Good Agricultural Practice),
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- IFS Food (International Featured Standard)
- SQF (Safe Quality Food)
- oder andere spezifische Standards wie QS.

Durchführen von Hygieneberatung in der:

- Lebensmittelverarbeitung,
- Fleischgewinnung,
- Zerlegung,
- Verpackung
- und im Bereich der Personalhygiene

Lebensmittelrechtliche Fragen

- Beratung zum Vorgehen in Lebensmittelrechtliche Fragen
- bei Beanstandungen von Kunden oder Behörden
- (keine juristische Beratung)

Beratung bei:

- Neu- oder Erweiterungsbauvorhaben von Lebensmittelbetrieben
- Einrichtung von "high care" Bereichen
- LMIV EG VO 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) und deren Umsetzung in Ihrem Betrieb.
- Etikettierung / Kennzeichnung
- Quid
- Kommunikation mit Behörden
- Reklamationsmanagement
- EG - Zulassungen
- EG - Registrierungen
- Drittland Zulassungen

WEITER LEISTUNGEN:

QM-System:

- Erstellen eines individuell zugeschnittenen Qualitätsmanagementsystems.
- Erstellen oder Überarbeitung des HACCP Konzeptes (Verifizierung und Validierung)
- Erstellung oder Überarbeitung der Risikoanalysen

- Erstellung oder Überarbeitung des Prüfplans
- Erstellung oder Überarbeitung des QM Handbuchs
- Erstellung oder Überarbeitung der Verfahrensanweisungen
- Erstellung oder Überarbeitung der Arbeitsanweisungen
- Reviwe der Spezifikationen
- Hilfestellung beim erstellen des Managementreviwes

Prozessoptimierung

Verrifizierung und Optimierung ihres Hygienekonzeptes im Hinblick auf:

- Einhaltung der gesetzlichen Forderungen EG VO 2073
- MHD Erreichung ihrer Produkte nach den Vorgaben der DGHM

Optimierung von:

- Prozessen
- Ressourcenverbrauch
- Chemieverbrauch

Durchführen von Storechecks Mikrobiologische Probenentnahmen

AUDITS

Vorbereitung, Begleitung oder Durchführung von:

- Lieferantenaudits
- Systemaudits
- interne Audits
- HACCP Audits
- Hygieneaudits
- Food Defense Audits
- Fremdkörper Audits
- deren Auswertung sowie die Bewertung und das Festlegen von Maßnahmen.

SCHULUNGEN

Durchführen von Schulungen

- Folgebelehrungen IFS § 43
- Personalhygiene (DIN 10514)
- HACCP
- Fremdkörpermanagement
- Food Defense
- Interne Auditorenschulungen
- Mitarbeiterschulungen nach Einsatzprofil
- QS Schulungen
- Spezielle Schulungen zu allen genannten Standards nach Absprache

- Bei den Schulungen kommen moderne Medien zum Einsatz (Beamer). Die Schulungen werden individuell auf Ihren Betrieb zugeschnitten, so dass die Mitarbeiter sich in Ihrem Umfeld angesprochen fühlen.
- Bei den Schulungen kommen moderne Medien zum Einsatz (Beamer). Die Schulungen werden individuell auf Ihren Betrieb zugeschnitten, so dass die Mitarbeiter sich in Ihrem Umfeld angesprochen fühlen.

OUTSOURCING DER QM

ABTEILUNG

Zusätzlich besteht neben der üblichen Unterstützung Ihrer QS auch die Möglichkeit, dass komplette

Qualitätswesens im Sinne eines

"Outsourcing" als Dienstleister zu übernehmen.

- Bei Unternehmen mit geringer Beschäftigtenzahl und einer kleinen Produktpalette erspart dieses die Einstellung einer teuren Fachkraft. Die Dokumentation erfolgt standardkonform.
- Eine Zertifizierung nach IFS oder BRC ist möglich.



BILD: SEMINAR LEBENSMITTEL RICHTIG KENNZEICHNEN AM KIN 2014

ANSCHRIFT:

- Holger Klein
- Dipl.- Ing.- Fleischtechnologe
- An der Landwehr 12
- 49596 Gehrde
- Tel: 05439 / 8084437
- Mobil: 0172 / 522 58 68
- E-Mail: QM-Beratung@GMX.de

Kontaktzeiten:

7:00 - 20:30

Gerne nehme ich mir die Zeit und vereinbare einen persönlichen Beratungstermin mit Ihnen.