

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung</b> R. Wild, Heidelberg	
1.1	Qualitätssicherung in der Lebensmittel-Wirtschaft heute – eine Management-Aufgabe . . . . .	13
1.2	Der Verbraucher . . . . .	14
1.3	Qualitätspolitik als Unternehmenspolitik . . . . .	16
1.4	Qualitätssicherung als Managementaufgabe . . . . .	19
<b>2</b>	<b>Die Qualität als fundamentale unternehmerische Aufgabe</b> D. Soltmann, München	
2.1	Ausbildung . . . . .	22
2.2	Gesetzlicher Rahmen . . . . .	24
2.3	Rohstoffe . . . . .	24
2.4	Technische Ausstattung . . . . .	25
2.5	Forschung und Entwicklung . . . . .	25
2.6	Umweltbedingung . . . . .	25
2.7	Marktbedingung . . . . .	25
2.7.1	Qualitätskontrolle . . . . .	27
2.7.2	Verändertes Verbraucherverhalten . . . . .	29
2.7.3	Wettbewerb und Qualität . . . . .	29
<b>3</b>	<b>Betriebswirtschaftliche Aspekte der Qualitätssicherung</b> R. Krüger, Freising	
3.1	Qualität und Betriebswirtschaft . . . . .	31
3.2	Zwischenergebnis . . . . .	32
3.3	Qualität und Absatzpolitik . . . . .	32
3.4	Qualität und Mitarbeiter . . . . .	33
3.5	Qualität und Kosten . . . . .	34
3.6	Qualitätssicherungssystem . . . . .	34
<b>4</b>	<b>Abbau von hemmenden Faktoren beim Umsetzen von Qualitätssicherungsmaßnahmen in Betrieben</b> P. Dilly, Hamburg	
4.1	Einführung . . . . .	37
4.2	Aktueller Trend: Von der Qualitäts(end)kontrolle zum integrierten Qualitätssicherungssystem . . . . .	39

4.3	Ursachen für hemmende Faktoren („Humanbarrieren“) beim Umsetzen von Qualitätssicherungsmaßnahmen in Betrieben . . . . .
4.4	Wie lassen sich „Humanbarrieren“ abbauen? . . . . .
4.5	Qualität ist, was dem Mitarbeiter und dem Kunden nützt . . . . .
4.6	Schlußbetrachtungen . . . . .

## **5 Qualität und Haftung: Ein Widerspruch?**

U. Bühler, Kerpen

5.1	Produkthaftung heute und morgen . . . . .
5.1.1	Einführung . . . . .
5.1.2	Haftung aus Vertrag . . . . .
5.1.3	Vertragsähnliche Haftungsgrundlagen . . . . .
5.1.4	Gefährdungshaftung . . . . .
5.1.5	Haftung aus Delikt . . . . .
5.1.6	Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz (PHG) . . . . .
5.2	Sicherungsmaßnahmen . . . . .
5.2.1	Betriebsorganisation . . . . .
5.2.2	Entwicklung und Konstruktion . . . . .
5.2.3	Fabrikation . . . . .
5.2.4	Instruktion . . . . .
5.2.5	Produktbeobachtung . . . . .
5.2.6	Akquisition . . . . .
5.2.7	Vertrieb . . . . .
5.2.8	Marketing . . . . .
5.2.9	Minderung des Restrisikos . . . . .

## **6 Qualitätssicherung: Bedeutung, Umfang und Einbettung in die betriebliche Organisation**

P. Hoeren, Mönchengladbach

6.1	Einleitung . . . . .
6.2	Qualität und Qualitätssicherung . . . . .
6.3	Organisation der Qualitätssicherung . . . . .
6.4	Aufgaben der Qualitätssicherung . . . . .
6.4.1	Qualitätsplanung für Produkte und Verfahren . . . . .
6.4.2	Qualität und Kosten . . . . .
6.4.3	Verfahrensbeschreibungen . . . . .
6.4.4	Qualitätssicherung für Zulieferungen . . . . .
6.4.5	Qualitätskontrolle für Produkte und Verfahren . . . . .
6.4.6	Qualitätsdatenverarbeitung . . . . .
6.4.7	Qualitätssicherung – Marketing/Vertrieb . . . . .
6.4.8	Aus- und Weiterbildung . . . . .
6.4.9	Qualitätsrevision . . . . .
6.4.10	Kundendienst . . . . .
6.4.11	Sonstige Aufgaben der Qualitätssicherung . . . . .

<b>7</b>	<b>Sicherung der mikrobiologischen Beschaffenheit bei Bier</b>	
	W. Back, Freising	
4	7.1	Einführung . . . . . 89
4	7.2	Schädlingskategorie . . . . . 89
4	7.3	Kultur- und Fremdhefen . . . . . 90
	7.4	Bakterien . . . . . 94
	7.5	Biologische Sicherheit . . . . . 96
<b>8</b>	<b>Sensorik in der Praxis eines Unternehmens der Brauwirtschaft</b>	
	P. Hoeren, Mönchengladbach	
5	8.1	Einleitung . . . . . 97
5	8.2	Organoleptik und Sensorik . . . . . 97
5	8.3	Sensorische Prüfverfahren und Anwendungsbeispiele . . . . . 98
6	8.4	Interne und externe Panel . . . . . 99
6	8.4.1	Interne Panel . . . . . 99
6	8.4.2	Experten-Panel . . . . . 102
6	8.4.3	Verbraucher-Panel . . . . . 103
6	8.5	Externe Produkttests . . . . . 106
<b>9</b>	<b>Qualitätssicherungshandbuch</b>	
	J. G. Pärsch, Frankfurt	
	9.1	Definition „Qualitätssicherungshandbuch“ . . . . . 113
	9.2	Zweck eines Qualitätssicherungshandbuchs . . . . . 113
	9.3	Inhalt eines Qualitätssicherungshandbuchs . . . . . 114
	9.3.1	Umfang . . . . . 115
6	9.3.2	Erstellen der Texte . . . . . 116
7	9.4	Aufbau eines Qualitätssicherungshandbuchs . . . . . 117
7	9.5	Form eines Qualitätssicherungshandbuchs . . . . . 118
7	9.6	Hinweise zur Erstellung eines Qualitätssicherungshandbuchs . . . . . 118
7	9.6.1	Allgemeines . . . . . 118
7	9.6.2	Ablauf bei der Erstellung . . . . . 119
7	9.6.3	Gliederung der Qualitätsbeschreibung (Abschnittsgliederung) . . . . . 119
7	9.7	Einführung eines Qualitätssicherungshandbuchs im Unternehmen . . . . . 120
7	9.7.1	Abstimmung mit den Fachbereichen . . . . . 121
8	9.7.2	Abstimmung mit der Unternehmensleitung . . . . . 121
8	9.7.3	Unterrichten der Fachbereiche . . . . . 121
8	9.7.4	Unterrichtung externer Stellen . . . . . 122
8	9.7.5	Verteilung des Qualitätssicherungshandbuchs . . . . . 122
8	9.7.5.1	Verteilung im Unternehmen . . . . . 122
8	9.7.5.2	Verteilung außerhalb des Unternehmens . . . . . 122

9.8	Prüfung der Anwendung eines Qualitätssicherungshandbuchs . . . . .
9.9	Pflege eines Qualitätssicherungshandbuchs . . . . .

**10 Laborautomatisierung**  
 J. Stegemann, Frankfurt

10.1	Ausgangssituation . . . . .
10.2	Warum wird ein EDV-gestütztes Qualitätskontrollsystem benötigt? . . .
10.3	Probleme bei der Einführung . . . . .
10.4	Voraussetzung . . . . .
10.4.1	Hardware . . . . .
10.4.2	Software . . . . .
10.4.3	Personalkapazität . . . . .
10.5	Anforderung an ein Laborinformations- und Managementsystem . . . .

**11 Qualität und Umwelt**  
 P. Dilly, Hamburg

11.1	Einleitung . . . . .
11.2	Qualität? . . . . .
11.3	Qualität als Lohn? . . . . .
11.4	Grundsätze der Qualitätssicherung . . . . .
11.5	Umsetzung . . . . .
11.6	Umwelt . . . . .
11.7	Umwelt – ein Beziehungskomplex . . . . .
11.8	Investition der Brauwirtschaft für die Umwelt . . . . .
11.9	Umweltkontamination . . . . .
11.10	Auslösende Aspekte . . . . .
11.11	Umweltrecht . . . . .
11.12	Reicht es aus, gesetzliche Grenzwerte einzuhalten? . . . . .
11.13	Umweltorientierte Unternehmensführung . . . . .
11.14	Praxisbeispiele . . . . .
11.14.1	Umweltverträgliche Bierbereitung . . . . .
11.14.2	Recyclingverfahren für die Flaschenreinigungsanlagen . . . . .
11.15	Wasser/Abwasser . . . . .
11.16	Kieselgur . . . . .
11.17	Verpackung und Umwelt . . . . .