



# Unternehmensrichtlinie Qualitätspolitik

Revision: 2.2  
Seite 1 von 2

## Qualitätspolitik der Schwarzwaldmilch Gruppe

Wir streben uneingeschränkt nach vorbildlicher Qualität und Sicherheit unserer Produkte. An jedem Standort garantiert ein multidisziplinär zusammengesetztes Team die Einhaltung aller Standards für Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit sowie den Schutz gegen Sabotage (Food-/Feed Defense) und Produktfälschung (Food-/Feed Fraud). Durch fortlaufende Schulungen, Kommunikation und Motivation wird die Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen gelebt. Als Basis für die Herstellung unserer Produkte unter strikten Hygiene- und Sicherheitsbedingungen sind Präventivprogramme eingeführt. Darauf baut das HACCP-System auf, das potentielle Gefahren während Produktion und unserer Lieferkette ausschließt bzw. auf ein annehmbares Maß reduziert. Zusammen mit dem integrierten Qualitäts-, Umwelt- und Energiemanagementsystem beachten wir produkt- und kundenbezogen weitere Qualitätsstandards wie Kosher und Halal. Alle rechtlichen Anforderungen im Hinblick auf Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit sowie Hygiene werden eingehalten. Dieses integrierte Managementsystem der Schwarzwaldmilch-Gruppe ist auf allen Organisationsebenen bekannt, eingeführt und wird laufend verbessert. Die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheitspolitik wird auf allen Ebenen des Unternehmens kommuniziert, verstanden und angewendet.

Um dies zu erreichen werden alle Prozesse und Tätigkeiten nach dem in der ISO 9001 sowie ISO 22000 beschriebenen PDCA-Zyklus ("plan-do-check-act") gestaltet.

Die Verbesserungsmethodik wirkt mit jeder Tätigkeit und in jeder Ebene des Systems. Das Prinzip bezieht sich auf

- Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen
- Verbesserung der Prozesse
- Verbesserung der strategischen Gestaltung des Systems

Dies geschieht durch:

- Zielorientierung
- Wahrnehmen von Chancen
- Korrigieren, Verhindern und Verringern von Nicht-Konformitäten

Die Anwendung und die Ergebnisse der einzelnen QM-Aspekte stellen Elemente dieses immer wiederkehrenden Verbesserungsprozesses dar und führen so zu einer gesamthaft verbesserten Wirksamkeit des QM-Systems. Die Geschäftsführung stellt sicher, dass die Verantwortlichkeiten und Befugnisse für relevante Rollen innerhalb des Unternehmens zugewiesen, kommuniziert und verstanden werden.

Bei unserer Qualitätsplanung unterscheiden wir zwischen system- und produktbezogener Qualitätsplanung. Unsere systembezogene Qualitätsplanung besteht in der jährlichen Festlegung von Zielen sowie der regelmäßigen Überprüfung und Bewertung der Zielerreichung.

Die produktbezogene Qualitätsplanung wird vorwiegend mittels HACCP-Plänen, Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen und der Berücksichtigung der Guten Hygienepraxis verwirklicht.

Das auf die Nahrungsmittelwirtschaft ausgerichtete Managementsystem basiert auf folgenden Forderungen:

Forderung	Geltungsbereich
gute Herstellungspraxis (GHP), einschl. des HACCP- Konzeptes	Schwarzwaldmilch Gruppe
DIN EN ISO 9001:2015	Schwarzwaldmilch Gruppe
FSSC 22000 Version 5.1/ IFS Version 7	Schwarzwaldmilch GmbH Offenburg
DIN EN ISO 14001:2015	Schwarzwaldmilch GmbH Offenburg
DIN EN ISO 50001:2018	Schwarzwaldmilch Gruppe
IFS Version 7	Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Pharma-GMP	Schwarzwaldmilch GmbH Offenburg
FAMI- QS Version 6	Schwarzwaldmilch GmbH Offenburg
Halal Assurance Management System	Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg, Schwarzwaldmilch GmbH Offenburg

Freigabe: Andreas Schneider

Datum: 08.08.2022 12:30



## Unternehmensrichtlinie Qualitätspolitik

Revision: 2.2  
Seite 2 von 2

Kosher Guideline

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg,  
Schwarzwaldmilch GmbH Offenburg

Die Abteilungen, welche für die Umsetzung der qualitäts-, lebensmittel- und futtermittelsicherheits-, umwelt- sowie energierelevanten Anforderungen und die Einhaltung der Produktkonformität und Legalität verantwortlich sind, sind der Geschäftsführung direkt zugeordnet.

Freigabe: Andreas Schneider

Datum: 08.08.2022 12:30