

MODULHANDBUCH

Qualitätsmanagementbeauftragter (QMB) Lebensmittel (IU)

Weiterbildung Qualitätsmanagementbeauftragter (QMB)
Lebensmittel (UPS-DPQMBL)

n/a ECTS

Fernstudium

Klassifizierung: Diploma

Inhaltsverzeichnis

1. Semester

Modul DLBEWWQME1: Novel Food and Health Claims

Modulbeschreibung7

Kurs DLBEWWQME01 : Novel Food and Health Claims9

Modul DLBEWWQME2: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Modulbeschreibung15

Kurs DLBEWWQME02: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz 17

Modul DLBEWWQM1: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Modulbeschreibung23

Kurs DLBEWWQM01: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB25

Modul DLBEWWQM2: Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Modulbeschreibung29

Kurs DLBEWWQM02: Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB 31

2022-06-13

1. Semester

Novel Food and Health Claims

Modulcode: DLBEWWQME1

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	n/a	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Poms (Novel Food and Health Claims)

Kurse im Modul

- Novel Food and Health Claims (DLBEWWQME01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Kriterien neuartiger Lebensmittel
- Zulassungsverfahren und Einfluss der zuständigen Behörden bei neuartigen Lebensmitteln
- Anforderungen in der Novel Food-Verordnung VO (EU) Nr. 2015/2283 vom 25. Nvoember 2015
- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel
- Nutzen von Informationen über Lebensmittel
- Anforderungen in der Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 vom 20. Dezember 2006

Qualifikationsziele des Moduls

Novel Food and Health Claims

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Gründe für die Entwicklung einer Novel Food-Verordnung zu beschreiben.
- eine Definition für neuartige Lebensmittel (Novel Foods) mit eigenen Worten in Abgrenzung zu konventionellen Lebensmitteln zu verfassen.
- verschiedene Beispiele neuartiger Lebensmittel (Novel Foods) auf Grundlage der Kategorien, welche in der Novel Food-Verordnung VO (EG) Nr. 2015/2283 festgelegt sind, auszuführen.
- die Vor- und Nachteile neuartiger Lebensmittel gegenüberzustellen.
- das Zulassungsverfahren neuartiger Lebensmittel in Form eines Ablaufschemas zu visualisieren und zu erläutern.
- die Vereinheitlichung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel in Form einer europäischen Rechtsgrundlage zu begründen.
- die Bedeutung werbebezogener Aussagen aus der Perspektive des Lebensmittelunternehmers und des Endverbrauchers zu diskutieren.
- verschiedene Lebensmittelangebote mit gesundheitsbezogenen Angaben zu beschreiben.
- den Nutzen einer Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 in Verbindung mit dem Schutz vor Täuschung gemäß Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu erklären.
- Schnittstellen zwischen der Health Claims-Verordnung VO (EG) 1924/2006 und der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) VO (EG) 1169/2011 zu analysieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Novel Food and Health Claims

Kurscode: DLBEWWQME01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		n/a	keine

Beschreibung des Kurses

Grundsätzlich können Lebensmittel ohne lebensmittelrechtliche Bestimmungen, d. h. ohne eine vorherige Zulassungspflicht, in den Verkehr gebracht werden. Die sogenannten neuartigen Lebensmittel, welche als Novel Foods bezeichnet werden, bilden die Ausnahme. Denn Novel Foods unterliegen einer europäischen Regelung. Zum einen soll damit der Verbraucherschutz und zum anderen das Funktionieren des Binnenmarktes gewährleistet werden. Für das Inverkehrbringen dieser neuartigen Lebensmittel, welche in der Novel Food-Verordnung in Kategorien eingeteilt sind, ist eine gesundheitliche Bewertung Voraussetzung. Beispiele für Novel Foods sind Lebensmittel hergestellt aus Mikroorganismen, aus Pflanzenteilen, aus Zell- und Gewebekulturen und aus Nanomaterialien. Die Definitionen der Kategorien sind in Artikel 3 der Novel Food-Verordnung (EU) 2015/2283 aufgeführt. Die Zuordnung des neuartigen Lebensmittels in eine der vorgegebenen Kategorien bzw. die Feststellung, dass es in keine dieser Kategorien fällt, nimmt der Lebensmittelunternehmer selbst vor und kann bei Unsicherheiten die zuständige Behörde um Unterstützung bitten. Health Claims beschreiben werbebezogenen Aussagen, die mit der Einführung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 europaweit harmonisiert worden sind. Damit sind nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln und deren Werbung einheitlich geregelt. Zudem soll die Verordnung zum fairen Wettbewerb und zur Förderung von Innovationen beitragen. Gesundheitsbezogene Aussagen werden u. a. nach Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos oder über die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit unterschieden. Beschreibungen wie z. B. „ohne Zuckerzusatz“, „fettfrei“ oder „light“ weisen auf besondere Produkteigenschaften hin und machen den Endverbraucher darauf aufmerksam, dass es sich beispielsweise um ein fettarmes oder kalorienarmes Lebensmittel handelt. Die Health Claims-Verordnung stellt sicher, dass die Angaben fundiert sind und nicht willkürlich erfolgen können. Die Verordnung regelt, wann und wie nährwertbezogene Angaben auf Lebensmitteln gemacht werden dürfen. Dabei müssen die Angaben wissenschaftlich begründet und für den Durchschnittsverbraucher verständlich formuliert sein. Lebensmittelunternehmer dürfen nur die zugelassenen nährwertbezogenen Angaben auf den Etiketten verwenden. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist in Deutschland für Novel Food und Health Claims die zuständige Behörde.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Gründe für die Entwicklung einer Novel Food-Verordnung zu beschreiben.
- eine Definition für neuartige Lebensmittel (Novel Foods) mit eigenen Worten in Abgrenzung zu konventionellen Lebensmitteln zu verfassen.
- verschiedene Beispiele neuartiger Lebensmittel (Novel Foods) auf Grundlage der Kategorien, welche in der Novel Food-Verordnung VO (EG) Nr. 2015/2283 festgelegt sind, auszuführen.
- die Vor- und Nachteile neuartiger Lebensmittel gegenüberzustellen.
- das Zulassungsverfahren neuartiger Lebensmittel in Form eines Ablaufschemas zu visualisieren und zu erläutern.
- die Vereinheitlichung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel in Form einer europäischen Rechtsgrundlage zu begründen.
- die Bedeutung werbebezogener Aussagen aus der Perspektive des Lebensmittelunternehmers und des Endverbrauchers zu diskutieren.
- verschiedene Lebensmittelangebote mit gesundheitsbezogenen Angaben zu beschreiben.
- den Nutzen einer Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 in Verbindung mit dem Schutz vor Täuschung gemäß Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu erklären.
- Schnittstellen zwischen der Health Claims-Verordnung VO (EG) 1924/2006 und der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) VO (EG) 1169/2011 zu analysieren.

Kursinhalt

1. Ziele und Grundprinzipien des Lebensmittelrechts
 - 1.1 Grundstruktur des Lebensmittelrechts
 - 1.2 Gesundheitsschutz und Täuschungsschutz
 - 1.3 Kontrollmechanismen im Lebensmittelrecht
2. Verordnung über neuartige Lebensmittel
 - 2.1 Anwendungsbereich der Verordnung
 - 2.2 Tatbestandsmerkmale für neuartige Lebensmittel
 - 2.3 Verfahren zur Bestimmung des Status neuartiger Lebensmittel
 - 2.4 Zulassung und Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel
 - 2.5 Traditionelle Lebensmittel aus Drittländern
3. Ausgewählte Fallgruppen neuartiger Lebensmittel
 - 3.1 Lebensmittel mit neuartiger Lebensmittelstruktur
 - 3.2 Lebensmittel aus Pflanzen oder Pflanzenteilen
 - 3.3 Lebensmittel, die aus Tieren oder Teilen davon bestehen
 - 3.4 Lebensmittel aus technisch hergestellten Nanomaterialien

4. Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
 - 4.1 Ziele und Anwendungsbereich der HCVO
 - 4.2 Verbot der Irreführung
 - 4.3 Zulassungsvorbehalt für Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
 - 4.4 Nährwertprofile
5. Fallgruppen gesundheitsbezogener Angaben
 - 5.1 Begriffsbestimmung gesundheitsbezogener Angaben
 - 5.2 Angaben über die Senkung eines Risikofaktors für eine Krankheit
 - 5.3 Aussagen über die Gesundheit und Entwicklung von Kindern
6. Nährwertbezogene Angaben
 - 6.1 Begriffsbestimmung und allgemeine Nutzungsbedingungen nährwertbezogener Angaben
 - 6.2 Nährwertangaben über Zucker, Fett und den Energiegehalt
 - 6.3 Angaben zum Vitamin- und Mineralstoffgehalt
 - 6.4 Angaben zu erhöhten oder verminderten Nährwerten (vergleichende Angaben)
7. Spezielle HCVO-Kennzeichnungsregelungen
 - 7.1 Ergänzende Pflichten zur Nährwertinformation aufgrund von Health Claims
 - 7.2 Hinweis- und Informationspflichten aufgrund gesundheitsbezogener Angaben
 - 7.3 HCVO-Regelungen für alkoholische Getränke

Literatur**Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002
- VERORDNUNG (EU) 2015/2283 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES über neuartige Lebensmittel vom 25. November 2015
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1924/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel vom 20. Dezember 2006
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONEN DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011
- LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Ja Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input type="checkbox"/> Vodcast <input checked="" type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input type="checkbox"/> Reader <input checked="" type="checkbox"/> Folien

DLBEWWQME01

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Modulcode: DLBEWWQME2

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen DLBEWWQME01	Niveau BA	ECTS n/a	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	--------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Poms (Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz)

Kurse im Modul

- Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz (DLBEWWQME02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Pflicht zur Lebensmittelsicherheit und Kür zu Qualitätsnachweisen
- Zertifizierung, Akkreditierung und Auditierung
- Bedeutung von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln
- Lebensmittelangebote und deren Auswahlkriterien
- Kombination: Verbraucherschutz und Schutz vor Täuschung
- Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskriterien

Qualifikationsziele des Moduls

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Beteiligte und deren Position innerhalb eines Zertifizierungsverfahrens zu erläutern.
- Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens in Form eines Schemas zu visualisieren.
- die Aussagekraft verschiedener Zertifikate, Prüf- und Gütesiegel in der Lebensmittelwirtschaft zu erklären.
- die Motivation für den Erwerb von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln für den Lebensmittelunternehmer zu diskutieren.
- verschiedene Auswahlkriterien für die Entscheidung eines Zertifikats, Prüf- und Gütesiegels gegenüberzustellen.
- die Präsenz von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln im Einzel- und Großhandel darzustellen.
- Unterschiede zwischen der Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheit und der Freiwilligkeit von Qualitätsnachweisen zu veranschaulichen.
- Zertifizierungsmöglichkeiten in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben.
- die Interessen des Einzel- und Großhandels an Zertifizierungen sowie Gütesiegeln zu diskutieren.
- die Bedeutung von Prüf- und Gütesiegeln beim Lebensmitteleinkauf des Endverbrauchers zu analysieren.
- den Nutzen von Gütesiegeln bei der Lebensmittelauswahl für den Endverbraucher zu erklären.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Kurscode: DLBEWWQME02

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		n/a	DLBEWWQME01

Beschreibung des Kurses

In allen Branchen bilden rechtliche Vorschriften die Grundlage für das unternehmerische Handeln. Doch die Einhaltung von Gesetzen, Richtlinien und Verordnungen scheint den Akteuren nicht zu reichen. Denn neben den verbindlichen Vorgaben aus den jeweiligen Rechtsgrundlagen fordert der Markt weitere Bestätigungen. Ein wesentlicher Grund für die Einforderung von Zertifikaten scheint die gegenseitige Absicherung beim Geschäftsabschluss zu sein. Und einige Zertifikate werden sogar als Voraussetzung genutzt, um überhaupt in Geschäftsverhandlungen treten zu können, wie die anerkannten Lebensmittelstandards zeigen. Zertifizierung bedeutet Begutachtung durch einen unabhängigen Dritten. Umgangssprachlich wird der Begriff „Zertifizierung“ häufig mit dem Schlagwort „Überprüfung“ erklärt. Bei der Auswahl einer geeigneten Zertifizierungsstelle der Privatwirtschaft ist darauf zu achten, dass für die gewünschte Thematik eine Akkreditierung vorliegt. Akkreditierung kann mit einer Zulassung verglichen werden. Die Deutsche Akkreditierungsgesellschaft (DAkKS) überprüft und überwacht die Tätigkeiten der Zertifizierungsstelle und schreitet ggf. bei unlauteren Geschäftsgebaren ein. Bei einer akkreditierten Zertifizierungsstelle hat man eine gewisse Sicherheit, dass diese Stelle für die ausgewiesenen Aktivitäten zugelassen ist und im Weiteren fortlaufend überprüft wird. Die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkKS) benennt u. a. Zertifizierungsstellen für Managementsysteme. Auch für die Auswahl eines Labors ist der Nachweis einer Akkreditierung relevant. Neben Zertifikaten werden im Rahmen von Geschäftsabschlüssen Konformitätsbestätigungen abgefragt, die in einem Streit- bzw. Haftungsfall als belastbare Zusage herangezogen werden können, um ggf. Ansprüche geltend zu machen. Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass Zertifikate quasi als „Zugangsberechtigung“ zur Angebotsabgabe eingestuft werden. Darüber hinaus kann ein Zertifikat Bestandteil eines Vertrags sein und damit die Einhaltung bestimmter Vereinbarungen ergänzen. Zertifizierungen richten sich nach einer Bemessungsgrundlage aus, welche Bewertungskriterien beinhalten. Als Bemessungsgrundlage kann die Internationale Norm ISO 9001 mit dem Titel „Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen“ herangezogen werden, welche für alle Branchen anwendbar ist. Spezifische Branchenzertifizierungen werden beispielsweise durch den DEHOGA zur Klassifizierung von Hotels durchgeführt. Weiterhin bietet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Zertifizierungen, wie z. B. „JOB&FIT“, an, womit die Betriebsverpflegung aus Sicht bestimmter Ernährungskriterien kontrolliert wird. Basis dafür bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“. Verschiedene Labels werden unter www.label-online.de erklärt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Beteiligte und deren Position innerhalb eines Zertifizierungsverfahrens zu erläutern.
- Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens in Form eines Schemas zu visualisieren.
- die Aussagekraft verschiedener Zertifikate, Prüf- und Gütesiegel in der Lebensmittelwirtschaft zu erklären.
- die Motivation für den Erwerb von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln für den Lebensmittelunternehmer zu diskutieren.
- verschiedene Auswahlkriterien für die Entscheidung eines Zertifikats, Prüf- und Gütesiegels gegenüberzustellen.
- die Präsenz von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln im Einzel- und Großhandel darzustellen.
- Unterschiede zwischen der Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheit und der Freiwilligkeit von Qualitätsnachweisen zu veranschaulichen.
- Zertifizierungsmöglichkeiten in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben.
- die Interessen des Einzel- und Großhandels an Zertifizierungen sowie Gütesiegeln zu diskutieren.
- die Bedeutung von Prüf- und Gütesiegeln beim Lebensmitteleinkauf des Endverbrauchers zu analysieren.
- den Nutzen von Gütesiegeln bei der Lebensmittelauswahl für den Endverbraucher zu erklären.

Kursinhalt

1. Grundlagen Qualitätsmanagementsysteme
 - 1.1 Verknüpfung von Wechselwirkungen im prozessorientierten Ansatz
 - 1.2 Kundenorientierung, -anforderungen und -zufriedenheit
 - 1.3 Bereitstellung und Management von Ressourcen
 - 1.4 Planung und Entwicklung von Produktrealisierungen
 - 1.5 Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen
2. Begriffe im Qualitätsmanagementsystem
 - 2.1 Qualitätspolitik und Qualitätsziele
 - 2.2 Zertifizierung und Notifizierung
 - 2.3 Akkreditierung und Auditierung
 - 2.4 Validierung, Monitoring und Verifizierung
 - 2.5 Kalibrierung, Eichung und Justierung

3. Siegel und Labels als Informationssysteme und Managementinstrumente
 - 3.1 Produktlabel als Hinweis über Zusatzinformationen
 - 3.2 Gütezeichen für definierte Qualitätskriterien
 - 3.3 Umwelt- und Regionalzeichen als Ausdruck für Nachhaltigkeit
 - 3.4 Prüfzeichen als Bestätigung für gesetzliche Anforderungen
 - 3.5 Managementlabels als Information über Unternehmensstrategien
4. Überblick anerkannter Lebensmittelstandards und Normen
 - 4.1 Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius
 - 4.2 ISO 22000 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit
 - 4.3 IFS Food Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit
 - 4.4 Global Food Safety Initiative
 - 4.5 ISO 31000 Risikomanagement
5. Themen und Inhalte für Prüfprogramme
 - 5.1 Fairtrade und UTZ
 - 5.2 EU-Bio-Logo und Bio-Siegel
 - 5.3 Co-Labeling mit Eigenmarken
 - 5.4 Tierschutz und Qualitätssicherung
 - 5.5 Fleischfrei und Clean-Labeling

Literatur**Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- DIN EN ISO 9001:2015-11 Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen
- DIN EN ISO 14001:2015-11 Umweltmanagementsysteme – Anforderungen mit Anleitung zur Anwendung
- DIN EN ISO 22000:2005-11 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette
- ISO 31000:2009-11 Risikomanagement - Allgemeine Anleitung zu den Grundsätzen und zur Implementierung eines Risikomanagements
- IFS (International Featured Standards) Food Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln, Version 6, April 2014.
- BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety, Issue 7 UK, January 2015
- Codex Alimentarius RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
- DS 3027E Dansk Standard, 2. Version 1998 Food safety according to HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Requirements to be met by food producing companies and their subcontractors.
- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002.
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONEN DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011.
- LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017.
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005.
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Fallstudie
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input type="checkbox"/> Vodcast <input checked="" type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input type="checkbox"/> Reader <input checked="" type="checkbox"/> Folien

DLBEWWQME02

Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Modulcode: DLBEWWQM1

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS n/a	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	--------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Poms (Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB)

Kurse im Modul

- Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB (DLBEWWQM01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Qualität als Managementaufgabe
- TQM als Grundlage der Unternehmensphilosophie
- Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP)
- Perspektiven des Qualitätsmanagements im Unternehmen
- Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements
- Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie

Qualifikationsziele des Moduls**Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Konzept und die Bedeutung eines „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ für den Unternehmenserfolg zu verstehen.
- die Methoden und Werkzeuge des Total Quality Managements (TQM) anzuwenden.
- die unterschiedlichen Perspektiven und Anwendungsgebiete des Qualitätsmanagements in einem Unternehmen zu beschreiben.
- mit Hilfe verschiedenster Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements Probleme zu analysieren, um Lösungen und Entscheidungen zu finden.
- aufgrund der erlangten Methodenkompetenz, Verbesserungsprozesse in einem Unternehmen anzuregen und zu unterstützen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Transport & Logistik

Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Kurscode: DLBEWWQM01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		n/a	keine

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erhalten die Studierenden aufbauend auf ihrem Vorwissen tiefere Einblicke in das umfassende Konzept des „Total Quality Managements“ (TQM). Dabei werden neben der strategischen Bedeutung dieses Managementkonzeptes auch die hohen Anforderungen an die Rolle und Verantwortung der obersten Leitung herausgestellt. Dieser Kurs legt die Aufgaben und Verantwortung des Qualitätsmanagementbeauftragten (QMB) in einem Unternehmen ausführlich dar. Mit seinem speziellen Fachwissen und umfassender Methodenkompetenz treibt er das Qualitätsmanagement im Unternehmen entscheidend voran. Der Kurs zeigt dabei neben den verschiedenen Techniken und Werkzeugen des (Qualitäts-)Managements (7Q, 7M) auch die verschiedenen Facetten und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagements in einem Unternehmen auf. Die Vermeidung möglicher Fehlern im Vorfeld zählt zur „Königsdisziplin“ im Qualitätsmanagement. Die in diesem Kurs aufgezeigten Methoden und Werkzeuge des „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ dienen dabei als Handwerkzeug des Qualitätsmanagementbeauftragten. Darüber hinaus wird in diesem Kurs die Bedeutung eines funktionierenden Management-systems für die Sicherstellung der Qualität und Sicherheit in der gesamten Lebensmittelkette anhand internationaler Normen und Standards erläutert. Hierbei spielt das im Codex Alimentarius verankerte HACCP-Konzept eine zentrale Rolle.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Konzept und die Bedeutung eines „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ für den Unternehmenserfolg zu verstehen.
- die Methoden und Werkzeuge des Total Quality Managements (TQM) anzuwenden.
- die unterschiedlichen Perspektiven und Anwendungsgebiete des Qualitätsmanagements in einem Unternehmen zu beschreiben.
- mit Hilfe verschiedenster Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements Probleme zu analysieren, um Lösungen und Entscheidungen zu finden.
- aufgrund der erlangten Methodenkompetenz, Verbesserungsprozesse in einem Unternehmen anzuregen und zu unterstützen.

Kursinhalt

1. Qualität als Managementaufgabe
 - 1.1 Qualitätspolitik
 - 1.2 Qualitätszielsetzungen
 - 1.3 Qualitätsmanagementkonzepte
 - 1.4 Qualitätsstrategien (TQM)
 - 1.5 Aufgaben und Verantwortung eines Qualitätsmanagementbeauftragten
2. TQM als Grundlage der Unternehmensphilosophie
 - 2.1 Strategische Qualitätsplanung
 - 2.2 Führungsaufgaben
 - 2.3 Mitarbeiterorientierung
 - 2.4 Kundenorientierung
 - 2.5 Ergebnisorientierung
3. Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP)
 - 3.1 Kaizen (PDCA-Zyklus)
 - 3.2 Lean Management
 - 3.3 Six Sigma (DMAIC-Zyklus)
4. Perspektiven des Qualitätsmanagements im Unternehmen
 - 4.1 Produktentwicklungsprozess
 - 4.2 Lieferantenmanagement
 - 4.3 Wissens- und Innovationsmanagement
 - 4.4 Risiko- und Changemanagement
 - 4.5 Prüfmittelmanagement
 - 4.6 Fehler- und Reklamationsmanagement
 - 4.7 Rechtliche Aspekte des Qualitätsmanagements
 - 4.8 Managementreview und Selbstbewertung
5. Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements
 - 5.1 Balanced Scorecard (BSC)
 - 5.2 Fehlerzustandsart- und Auswirkungsanalyse (FMEA)
 - 5.3 Quality Function Deployment (QFD)
 - 5.4 Die sieben elementaren Qualitätswerkzeuge (7Q)
 - 5.5 Die sieben Managementwerkzeuge (7M)

6. Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie
 - 6.1 Managementsysteme für LM-Sicherheit (IFS Food, ISO 22000, FSSC 22000)
 - 6.2 Grundsätze des HACCP-Konzeptes (nach FAO/WHO-Codex Alimentarius)
 - 6.3 Lebensmittelhygienische Rahmenbedingungen (Präventivprogramme)
 - 6.4 Gefahren für die Lebensmittelsicherheit: Analyse und Risikobewertung
 - 6.5 Kritische Kontrollpunkte CCP: Festlegung, Überwachung, Korrekturmaßnahmen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Brunner, F.J./Wagner, K.W. (2016): Qualitätsmanagement. Leitfaden für Studium und Praxis. 6. Auflage, Hanser, München/Wien.
- Hamdorf, J./Keweloh, H. (2009): Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit. DIN EN ISO 22000 in der Praxis. Beuth, Berlin.
- Herrmann, J./Fritz, H. (2011): Qualitätsmanagement. Lehrbuch für Studium und Praxis. Hanser, München/Wien.
- Holtfreter, A./Sulzer, G. (2013): Food Defense. Praxisleitfaden IFS Food Version 6. Behr's Verlag, Hamburg.
- Pfeiffer, T./ Schmitt, R. (2014): Masing Handbuch Qualitätsmanagement. Hanser, München/Wien.
- Schmitt, R./Pfeiffer, T. (2010): Qualitätsmanagement. Strategien, Methoden, Techniken. Hanser, München/Wien.
- Ullmer, D. (2014): HACCP: Fragen & Antworten. Behr's Verlag, Hamburg.
- Wegner-Hambloch, S./Mehnert, J. (2014): FSSC 22000: Bedeutung und Umsetzung für Lebensmittel- und Verpackungsmittelhersteller. Behr's Verlag, Hamburg.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Ja Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input type="checkbox"/> Vodcast <input checked="" type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input type="checkbox"/> Reader <input checked="" type="checkbox"/> Folien

Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Modulcode: DLBEWWQM2

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen DLBEWWQM01	Niveau BA	ECTS n/a	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	---	---------------------	--------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Poms (Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB)

Kurse im Modul

- Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB (DLBEWWQM02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Umsetzung und Beurteilung von QM-Systemen
- Auswahl und Anwendung geeigneter QM-Methoden und QM-Werkzeuge
- Erstellung von Projektberichten zur Sicherstellung der Qualität und Sicherheit bei der Herstellung eines Lebensmittels

Qualifikationsziele des Moduls**Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Systeme, mit denen die Qualität (Prozesse) und Sicherheit der Lebensmittelkette (Produkte) gewährleistet werden, zu beschreiben und anzuwenden.
- mit Hilfe der erworbenen Kenntnisse Qualitätsmanagementsysteme anzuwenden, zu analysieren und auch zu beurteilen.
- im Rahmen des Projektberichtes aus dem Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Fragestellungen zu analysieren und Lösungsansätze zu entwickeln und diese auch zu beurteilen.
- anhand eines Projektberichts das Erlernte praktisch nachzuweisen, indem Sie bezogen auf die Fragestellung, geeignete Qualitätsmethoden und -werkzeuge auswählen und die erarbeiteten Lösungsansätze dokumentieren, begründen und schriftlich präsentieren können.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Transport & Logistik

Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Kurscode: DLBEWWQM02

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		n/a	DLBEWWQM01

Beschreibung des Kurses

Anhand von praxisorientierten Fragestellungen wird die Bedeutung eines funktionierenden Managementsystems für die Qualität und Sicherheit eines Lebensmittels bei dessen Herstellung verdeutlicht und erarbeitet. Mit Hilfe der im Vorkurs vorgestellten Qualitätsmethoden und Qualitätstechniken sollen in der Praxis nicht nur auftretende Probleme nachhaltig gelöst werden, sondern vielmehr mögliche Fehler, bereits vor ihrem Auftreten, wirksam verhindert werden. Die Studierenden sollen daher mit gängigen Auswahlkriterien vertraut gemacht werden, um je nach Fragestellung, die geeigneten Methoden auswählen zu können. Des Weiteren wird anhand verschiedener Fragestellungen die Anwendung der im Grundmodul vorgestellten „7Q“ und „7M“ präsentiert und auf die Vor- und Nachteile eingegangen. Schließlich werden die Studierenden die im vorherigen Modul erlernten Qualitätsmethoden und -werkzeuge im Rahmen eines Projektberichts zur sicheren Herstellung eines Lebensmittels unter Anleitung anwenden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Systeme, mit denen die Qualität (Prozesse) und Sicherheit der Lebensmittelkette (Produkte) gewährleistet werden, zu beschreiben und anzuwenden.
- mit Hilfe der erworbenen Kenntnisse Qualitätsmanagementsysteme anzuwenden, zu analysieren und auch zu beurteilen.
- im Rahmen des Projektberichtes aus dem Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Fragestellungen zu analysieren und Lösungsansätze zu entwickeln und diese auch zu beurteilen.
- anhand eines Projektberichts das Erlernte praktisch nachzuweisen, indem Sie bezogen auf die Fragestellung, geeignete Qualitätsmethoden und -werkzeuge auswählen und die erarbeiteten Lösungsansätze dokumentieren, begründen und schriftlich präsentieren können.

Kursinhalt

- Mithilfe von Projektberichten soll die Bedeutung eines funktionierenden Managementsystems für die Sicherstellung der Qualität und Sicherheit bei der Herstellung eines Lebensmittels dargestellt werden. Dabei wird die Bedeutung der einzelnen Aspekte des ganzheitlichen Qualitätsmanagements ersichtlich.

- Darüber hinaus fordern die praxisnahen Fragestellungen die Anwendung und Beurteilung geeigneter Qualitätsmethoden und Qualitätswerkzeuge. Die gewählten Themen beziehen sich dabei nicht nur auf die Lösung bereits aufgetretener Probleme, sondern auch auf die Festlegung geeigneter Vorbeugemaßnahmen, sodass mögliche Fehler erst gar nicht auftreten können.
- Bei der Anwendung eines QM-Systems wird neben dem besonderen Stellenwert der Unternehmensleitung (Planung eines QM-Systems) auch auf die Erstellung notwendiger Dokumente, wie z.B. Spezifikationen, eingegangen. Zudem wird der Zusammenhang zu lebensmittelrechtlichen Aspekten wie z.B. die Rückverfolgbarkeit in den Projektberichten berücksichtigt.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Fellner, C./Riedl, R. (2009): HACCP nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius. Theoretische Grundlagen und praxisbezogene Hilfestellungen zur korrekten Umsetzung des HACCP-Konzeptes. Behr's Verlag, Hamburg.
- Hamdorf, J./Keweloh, H. (2009): Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit. DIN EN ISO 22000 in der Praxis. Beuth, Berlin.
- Holtfreter, A./Sulzer, G. (2013): Food Defense. Praxisleitfaden IFS Food Version 6. Behr's Verlag, Hamburg.
- Kamiske, G.F. (Hrsg.) (2015): Handbuch QM-Methoden. Die richtige Methode auswählen und erfolgreich umsetzen. Hanser, München/Wien.
- Luning, P./Marcelis, W. (2009): Food quality management. Technological and managerial principles and practices. Wageningen Academic Publishers, Wageningen.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input type="checkbox"/> Skript <input type="checkbox"/> Vodcast <input type="checkbox"/> Shortcast <input type="checkbox"/> Audio <input type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Folien