

*Free Guide*

# SQF: Safe Quality Food



Skills management software  
for frontline workers

[www.ag5.com](http://www.ag5.com) | [info@ag5.com](mailto:info@ag5.com) | [+49 30 81 82 8464](tel:+493081828464)

# Was ist eine Safe Quality Food-Zertifizierung?

Safe Quality Food ist ein Zertifizierungsprogramm, das vom Safe Quality Food Institute (SQFI) entwickelt und von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt wurde.

Es gibt fünf SQF-Zertifizierungsprogramme, die sich jeweils an verschiedene Arten von Betrieben oder Unternehmen richten, wie z.B.:

- **Programm zur Lebensmittelsicherheit.** Unterstützt Unternehmen bei der Umsetzung von Lebensmittelsicherheitspraktiken.
- **Grundlegendes Programm.** Konzentriert sich auf die Lebensmittelsicherheitsanforderungen für Unternehmen, die lokale und globale Märkte bedienen.
- **Qualitätsprogramm.** Befasst sich mit Prozesskontrollen für das Qualitätsmanagement von Lebensmitteln.
- **Gastronomieprogramm.** Lebensmittelsicherheit für Unternehmen in der Gastronomiebranche.
- **Programm für den Lebensmitteleinzelhandel.** Fokus auf betriebliche Transparenz und interne Prozesse für Marken im Lebensmitteleinzelhandel.

## Wer braucht die SQF-Zertifizierung?

Das SQF-Programm ist ein freiwilliges Auditsystem und nicht verpflichtend. Dennoch benötigen verschiedene Arten von Unternehmen möglicherweise spezifische SQF-Zertifizierungen, um bestimmte Märkte zu bedienen.

Hier eine kurze Übersicht, welche Arten von Betrieben welche SQF-Zertifizierung benötigen.

- **Lebensmittelsicherheit** – Lebensmittelhersteller
- **Grundlagen** – Kleine und mittelständische Betriebe
- **Qualität** – Betriebe mit bestehenden Lebensmittelsicherheitsplänen
- **Gastronomie** – Gastronomische Betriebe
- **Lebensmitteleinzelhandel** – Einzelhandelsbetriebe für Lebensmittel

## Wie Sie eine Safe Quality Food-Zertifizierung erhalten

Der Weg zur SQF-Zertifizierung ist ein durchdachter Prozess, der mehrere Schritte erfordert. Ausführliche Informationen finden Sie auf der SQFI-Website. Im Allgemeinen umfasst der Prozess jedoch Folgendes:

- Registrierung bei SQFI
- Ernennung eines internen SQF-Beauftragten
- Festlegung des Zertifizierungsumfangs
- Dokumentation und Implementierung eines SQF-Systems
- Audit durch Dritte
- Zertifizierung

# Erneuerungsanforderungen für SQF-Zertifizierungen

SQF-Zertifizierungen haben eine Gültigkeitsdauer von einem Jahr. Nach Ablauf dieser Frist müssen Betriebe sich einem erneuten Registrierungsaudit unterziehen, um ihre Zertifizierung zu erneuern.

## Vorteile der SQF-Zertifizierung

Die SQF-Zertifizierung bringt zahlreiche Vorteile für Unternehmen mit sich. Einige der wesentlichen sind:



### Optimiertes Prozessmanagement

Dank der SQF-Zertifizierung werden Prozessmanagement und Risikominimierung gestärkt. Ihr Unternehmen kann potenzielle Gefahren besser erkennen und proaktiv Maßnahmen zur Qualitätskontrolle und Effizienz implementieren.



## **Minimierung von Rückrufen und Rücknahmen**

Die Einhaltung der SQF-Standards führt zu einer gründlichen Produktbewertung und verbesserten Sicherheitsprotokollen. Dadurch wird das Vertrauen der Verbraucher gestärkt, der Markenruf verbessert und die Lebensmittelsicherheit insgesamt gefördert – was zu Kosteneinsparungen und einem möglichen Wettbewerbsvorteil führt.



## **Optimierte Rückverfolgbarkeit**

SQF-zertifizierte Betriebe verwenden hochentwickelte Rückverfolgbarkeitsmechanismen und führen detaillierte Aufzeichnungen, um Produktprobleme schnell zu identifizieren und zu beheben.

## **Herausforderungen auf dem Weg zur SQF-Zertifizierung**

Die SQF-Zertifizierung zu erlangen, birgt für Unternehmen verschiedene Herausforderungen. Dazu gehören:



## **Umfassende Dokumentation**

Die SQF-Zertifizierung erfordert von Unternehmen eine akribische Dokumentation ihrer Prozesse, Verfahren und Qualitätsmanagementsysteme. Die Erstellung, Organisation und Pflege dieser Dokumentation kann zeitaufwendig und ressourcenintensiv sein.



## **Upgrade der Infrastruktur**

Um die SQF-Zertifizierungsanforderungen zu erfüllen, müssen Einrichtungen und Anlagen oft an strenge Standards für Lebensmittelsicherheit und -qualität angepasst werden. Dies stellt eine Herausforderung dar, wenn es darum geht, die erforderlichen Upgrades zu identifizieren, die Stillstandszeiten der Anlagen zu planen und die damit verbundenen Kosten zu managen, ohne den Betrieb zu unterbrechen.



## **Schulung und Kompetenzentwicklung**

Im Rahmen der SQF-Zertifizierung müssen Mitarbeiter:innen oft spezielle Schulungen zu Lebensmittelsicherheitsprotokollen und Qualitätsmanagementpraktiken absolvieren. Die Gewährleistung, dass alle Mitarbeiter:innen entsprechend geschult sind, die neuen Verfahren verstehen und konsequent einhalten, kann für Unternehmen eine Herausforderung darstellen.

# Tipps und Strategien für die Vorbereitung auf die SQF-Zertifizierung

Hier sind einige Tipps, um sich auf die SQF-Zertifizierung vorzubereiten:

- Machen Sie sich mit dem [SQF-Code vertraut, den Sie für Ihre Zertifizierung benötigen.](#)
- Finden Sie die [Zertifizierungsstelle, die am besten](#) zu Ihrem Unternehmen passt
- Nehmen Sie an einem von [SQFI unterstützten Zertifizierungskurs](#) teil.

## Ressourcen zur SQF-Zertifizierung

Weitere Informationen und Anleitungen zur SQF-Zertifizierung finden Sie bei den folgenden Quellen.

Besuchen Sie die [Website des Safe Quality Food Institute \(SQFI\)](#), wo Unternehmen alles finden, was sie für eine erfolgreiche SQF-Zertifizierung benötigen. Dort stehen Ihnen die SQF-Codes, eine Datenbank mit Zertifizierungsstellen, Zertifizierungskurse und vieles mehr zur Verfügung.

**Qualifikationsmatrix-Vorlage für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie:** Nutzen Sie unsere [kostenlose Qualifikationsmatrix-Vorlage für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie](#), um Fähigkeiten, Kompetenzen und Zertifizierungen Sie Ihre SQF-Zertifizierung oder Ihr gesamtes Lebensmittel- und Getränkeunternehmen zu erfassen und zu verwalten.

**ISO 22000 Zertifizierungsleitfaden:** Unser [kostenloser Leitfaden für die ISO 22000-Zertifizierung](#) unterstützt Sie bei der Implementierung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit, das für die SQF-Zertifizierung erforderlich ist.

**HACCP-Zertifizierungsleitfaden:** Unser [kostenloser Leitfaden für die HACCP-Zertifizierung](#) kann ebenfalls eine wertvolle Ressource sein, da eine der SQF-Stufen die Implementierung eines HACCP-basierten Lebensmittelsicherheitsplans erfordert.

## **Kompetenzmanagement für die Safe Quality Food-Zertifizierung**

AG5 speichert alle Zertifizierungen in der Cloud, sodass alle autorisierten Mitarbeiter:innen Zugriff auf die richtige Version der genehmigten Zertifizierungen haben. Auf diese Weise können Sie alle Daten und Dokumente im Zusammenhang mit einer SQF-Zertifizierung in Ihrem Unternehmen leicht nachverfolgen.

Die Skills Management Software von AG5 ermöglicht die Überwachung des Status jeder Art von Zertifizierung, die für Ihre Mitarbeiter:innen relevant ist. Dabei können Sie auf intuitive Dashboards zurückgreifen, die Ihnen einen klaren Überblick darüber verschaffen, was für den Erhalt der Kompetenzen und Sicherheit Ihrer Mitarbeiter:innen erforderlich ist.

[Termin für Live-Demo](#)

## Häufig gestellte Fragen zur Safe Quality Food-Zertifizierung

### **In welchem Bereich gilt die SQF-Zertifizierung?**

Die SQF-Zertifizierung erstreckt sich über die gesamte Lieferkette von Lebensmitteln sowie über verschiedene Bereiche der Lebensmittelproduktion.

## **Ist die SQF-Zertifizierung obligatorisch?**

Die Zertifizierung ist nicht verpflichtend, aber weltweit anerkannt.

## **Wie lange dauert eine SQF-Zertifizierung?**

In der Regel dauert die SQF-Zertifizierung bei guter Vorbereitung nur wenige Monate.

## **Was kostet die SQF-Zertifizierung?**

Die Kosten für die SQF-Zertifizierung setzen sich aus den Auditgebühren und der Registrierungsgebühr zusammen.

## **Wie lange ist eine SQF-Zertifizierung gültig?**

SQF-Zertifikate haben eine Gültigkeit von einem Jahr.

## **Kann eine SQF-Zertifizierung mit anderen Managementsystemen kombiniert werden?**

Ja, SQF-Zertifizierungen können in Lebensmittelsicherheitspläne wie HACCP und ISO 22000 integriert werden.

## **Wo kann ich mehr über die SQF-Zertifizierung erfahren?**

Besuchen Sie die [Website des Safe Quality Food Institute \(SQFI\)](#) für weitere Informationen.

# Quellen

- [Safe Quality Food Institute \(SQFI\)](#)
- [Global Food Safety Initiative \(GFSI\)](#)
- [International Organization for Standardization \(ISO\)](#)
- [FDA \(HACCP\)](#)

(Quellen überprüft am 8.3.2024)

# Autor



## Adam

Mit mehr als 2 Jahren Erfahrung zeichnet sich Adam im Plattform-Team aus und sorgt für nahtlose Entwicklertools, Softwareinfrastruktur und Cloud-Umgebung. Oft

treibt er Sport oder erforscht Sprachen.

[Autorprofil lesen](#)

## Überarbeitungen

Original version | März 11, 2024

Written by: [Adam](#)

[Please read our editorial process for more information](#)

