

[Logo der Organisation]

[Name der Organisation]

**Commented [9A1]:** Alle in diesem Dokument mit eckigen Klammern [] gekennzeichneten Felder müssen ausgefüllt werden.

## VERFAHREN FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

**Commented [9A2]:** Wenn Sie mehr über den Produktrealisierungsprozess erfahren möchten, siehe:

- Artikel: ISO 9001:2015 Klausel 8.5 Produktrealisierung – Praktische Beispiele für die Compliance <http://advisera.com/9001academy/blog/2015/11/03/iso-90012015-clause-8-5-product-realization-practical-examples-for-compliance/>
- Kostenloser Online-Kurs ISO 9001-Grundkurs <http://training.advisera.com/course/iso-90012015-foundations-course/>

**Commented [9A3]:** Anpassen an bestehende Praxis in der Organisation.

Code:	
Version:	0.1
Erstellt von:	
Genehmigt von:	
Datum der Version:	
Unterschrift:	

### Verteilerliste

**Commented [9A4]:** Nur nötig, wenn das Dokument in Papierform ist; ansonsten sollte diese Tabelle gelöscht werden.

Kopie Nr.	Verteilt an	Datum	Unterschrift	Zurückgesendet	
				Datum	Unterschrift

## Change-Historie

Datum	Version	Erstellt von	Beschreibung des Change
	0.1	9001Academy	Grundlegende Dokumentenstruktur

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. ZWECK, UMFANG UND ANWENDER.....</b>	<b>3</b>
<b>2. REFERENZDOKUMENTE .....</b>	<b>3</b>
<b>3. PRODUKTREALISIERUNG .....</b>	<b>3</b>
3.1. PLANUNG PRODUKTREALISIERUNG .....	3
3.1.1. <i>Erstellung des Produktionsplans</i> .....	3
3.1.2. <i>Erstellung von Arbeitsaufträgen</i> .....	4
3.2. LEBENSMITTELVERARBEITUNG .....	4
3.2.1. <i>Aufbereitung Lebensmittelrohstoffe</i> .....	5
3.2.2. <i>Verarbeitung Lebensmittelrohstoffe</i> .....	5
3.2.3. <i>Identifizierung und Rückverfolgbarkeit</i> .....	5
3.2.4. <i>Validierung von Produktion und Dienstleistungserbringung</i> .....	5
3.2.5. <i>Verpackung und Transport</i> .....	6
3.2.6. <i>Kundeneigentum</i> .....	6
3.2.7. <i>Kontrolle von Änderungen</i> .....	6
3.2.8. <i>Produktfreigabe, Lieferung und Aktivitäten nach der Lieferung</i> .....	6
3.3. PRODUKTERHALTUNG .....	7
3.4. BEHEBUNG VON NICHTKONFORMITÄTEN .....	7
<b>4. VERWALTUNG VON AUFZEICHNUNGEN, DIE AUF BASIS DIESES DOKUMENTS AUFBEWAHRT WERDEN ...</b>	<b>7</b>
<b>5. ANHÄNGE .....</b>	<b>9</b>

## 1. Zweck, Umfang und Anwender

Der Zweck dieses Verfahrens ist, die Lebensmittelverarbeitung entsprechend der geforderten Menge und den Terminen, in Übereinstimmung mit den Anforderungen an die Produktqualität und entsprechend den Kundenanforderungen zu beschreiben.

Das Verfahren wird bei der Realisierung der Lebensmittelverarbeitung angewendet.

Anwender dieses Dokuments sind für die Lebensmittelverarbeitung verantwortliche Personen bei [Name der Organisation].

**Commented [9A5]:** Löschen, wenn die Organisation keine Dienstleistungen anbietet.

## 2. Referenzdokumente

- ISO 9001:2015 Standard Klauseln 8.5; 8.6
- Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen
- Verfahren für Kompetenzen, Schulung und Sensibilisierung
- Verfahren für Beschaffung und Evaluierung von Lieferanten
- Verfahren für Design und Entwicklung
- Verfahren zur Lagerhaltung
- Verfahren für das Management von Nichtkonformitäten und Korrekturmaßnahmen
- Verfahren für Instandhaltung von Einrichtungen und Messeinrichtungen
- [Arbeitsanweisungshandbücher]
- [HACCP-Verfahren]

**Commented [9A6]:** Listen Sie die Namen der Betriebsanleitungen, die in diesem Prozess verwendet werden.

**Commented [9A7]:** Löschen, wenn HACCP in der Organisation nicht implementiert ist.

## 3. Produktrealisierung

### 3.1. Planung Produktrealisierung

#### 3.1.1. Erstellung des Produktionsplans

Entsprechend dem Bedarf an Produktion und Produktionszyklen in früheren Perioden, erstellt der [CEO] gemeinsam mit [Job-titel] den [Produktionsplan].

**Commented [9A8]:** z.B. Produktionsleiter

Der [Produktionsplan] definiert das Folgende:

- Verfügbarkeit von Informationen, welche die Produktmerkmale definieren
- In der zyklischen Produktion sammelt [Job-Titel] Informationen über Produktmerkmale aus [unvollständiger Text]
- [unvollständiger Text]
- Definition der Ressourcen für die Produktion und Dienstleistungserbringung

**Commented [9A9]:** [unvollständiger Text]

**Commented [9A10]:** Löschen, wenn es keine zyklische Produktion gibt.

**Commented [9A11]:** [unvollständiger Text]

**Commented [9A12]:** Löschen, wenn die Organisation nicht diese Art von Produktion durchführt.

[Job-Titel] definiert alle erforderlichen Ressourcen für die Produktion, einschließlich der Personalressourcen, Geräte und Rohmaterialien. Das wird als Input für den Beschaffungsprozess, sowie für den Bedarf an Schulungen verwendet.

[Job-Titel] erstellt den Qualitätsplan, der die erforderlichen Aktivitäten hinsichtlich Verifizierung, Überwachung, Messung, Kontrolle und Testen des Produkts definiert.

- Verfügbarkeit von Arbeitsanweisungen

[Job-Titel] ist verantwortlich für die Erstellung von Arbeitsanweisungen für die folgenden

Prozessaktivitäten: [Aufzählung der Namen der Arbeitsanweisungen für jede Aktivität].

- Einsatz adäquater Geräte

[Job-Titel] ist dafür verantwortlich sicherzustellen, dass alle Geräte in operativem Zustand sind und, auf Verlangen von [9A15], einen Nachweis für die Durchführung des Plans für eine vollständige Gerätewartung und Aufzeichnungen über Wartungen und Reparaturen von Messgeräten liefern.

Wenn die Anforderungen für die Gerätewartung und das Arbeitsumfeld vom Kunden oder durch gesetzliche oder behördliche Bestimmungen spezifiziert sind, ist [9A15] für die Erfüllung solcher Anforderungen verantwortlich.

- Durchführung Messung und Überwachung

[Job-Titel] muss die Verfügbarkeit von Ressourcen für Überwachung und Messung sicherstellen und die Methoden der Überwachung von Prozessen und Produkten, sowie Methoden für Nachprüfen und Messung definieren und diese in der [9A19] enthalten.

### 3.1.2. Erstellung von Arbeitsaufträgen

Für jeden individuellen Batch erstellt [Job-Titel] einen [Arbeitsauftrag], der alle bei der Produktion auszuführenden Tätigkeiten, die Verantwortlichkeit für jede Tätigkeit, Termine, sowie die erforderlichen Rohmaterialien definiert.

Entsprechend von [Name des Dokuments] erstellt [Job-Titel] einen internen Beschaffungsauftrag, der die Mengen an Rohmaterial, sowie andere erforderliche Ressourcen, für die Realisierung des Produkts, wie [9A20] spezifiziert und abgefragt werden an [9A21].

[Job title] definiert, welche Arbeitsanweisungen bei der Produktrealisierung angewendet werden.

[Job-Titel] erstellt den Qualitätsplan, der die erforderlichen Aktivitäten hinsichtlich Verifizierung, Überwachung, Messung, Kontrolle und Testen des Produkts definiert und diese in der [9A19] enthalten.

### 3.2. Lebensmittelverarbeitung

Die Produktion erfolgt unter kontrollierten Arbeitsbedingungen, was eine Einhaltung aller

[9A26] und [9A27] Anforderungen, die in den [9A26] festgelegt sind, mit sich bringt. Tritt eine Beeinträchtigung der

Arbeitsbedingungen auf, ist [Job-Titel] verpflichtet, den Produktionsprozess bis zur

Wiederherstellung von ungehinderten Arbeitsbedingungen, sowie aller normativen Referenzen, einschließlich HACCP und Codex Alimentarius, zu stoppen.

Commented [9A13]: z.B. Produktionsleiter

Commented [9A14]: Arbeitsanweisungen werden für komplexere Aktivitäten, die eine genau definierte Reihenfolge der Ausführung von Operationen haben, benötigt und/oder für die eine entsprechende Messung benötigt wird. Sie können in Form von Qualitätsplänen, Flussdiagrammen, Zeichnungen etc. sein.

Commented [9A15]: z.B. Wartungsoperator

Commented [9A16]: z.B. Produktionsleiter

Commented [9A17]: z.B. Leiter der Wartungsabteilung

Commented [9A18]: z.B. Produktionsleiter, Technologie-Ingenieur etc.

Commented [9A19]: Weitere Aufzeichnungen können zusätzlich zum Qualitätsplan definiert werden, z.B. Aufzeichnungen der Überwachung von Temperatur, Druck, Feuchtigkeit etc.

Commented [9A20]: [9A20] spezifiziert und abgefragt werden an [9A21].

Commented [9A21]: z.B. Produktionsleiter

Commented [9A22]: [9A22] spezifiziert und abgefragt werden an [9A21].

Commented [9A23]: [9A23] spezifiziert und abgefragt werden an [9A21].

Commented [9A24]: z.B. Produktionsleiter

Commented [9A25]: [9A25] spezifiziert und abgefragt werden an [9A21].

Commented [9A26]: Alle diese Schritte und Unterabschnitte können bearbeitet oder gelöscht werden, um an den Produktionsprozess im Unternehmen angepasst zu werden.

Commented [9A27]: [9A27] spezifiziert und abgefragt werden an [9A21].

Commented [9A28]: Anpassen an die Bedürfnisse der [9A28] spezifiziert und abgefragt werden an [9A21].

Kontrollierte Arbeitsbedingungen bedeutet, dass alle Geräte und Einrichtungen für die Lebensmittelverarbeitung **sterilisiert**. [Job-Titel] ist dafür verantwortlich, dass alle durch die HACCP Verfahren vorgeschriebenen Mittelabfälle und Aufzeichnungen bei der Lebensmittelverarbeitung angewendet werden.

**Commented [9A29]:** z.B. Anwendung der HACCP-Prinzipien

### 3.2.1. Aufbereitung Lebensmittelrohstoffe

Die Rohmaterialien werden durch [Job-Titel] vom Lager in die Produktionsstätte transportiert. [Job-Titel] ist für den Zustand der Rohmaterialien verantwortlich. Wird das Rohmaterial auf irgendeine Art beschädigt, muss [Job-Titel] den Produktionsleiter informieren, der entscheidet ob, den Produktionsprozess zu stoppen, bis das Sieb ausgetauscht ist.

[Job-Titel] ist dafür verantwortlich, Rohmaterialien so aufzubereiten, dass diese für eine weitere Verarbeitung geeignet sind. Zu den Aufbereitungen der Rohmaterialien gehören:

- Waschen
- ~~...~~
- ~~...~~
- ~~...~~
- keimfrei machen

**Commented [9A30]:** ...

### 3.2.2. Verarbeitung Lebensmittelrohstoffe

[Job-Titel] nimmt die Rohmaterialien in Empfang und initiiert den technologischen Prozess gemäß Produktspezifikation und Produktionsplan. [Job-Titel] ist verantwortlich sicherzustellen, dass die folgenden Verarbeitungsschritte, wie in der Produktspezifikation vorgeschrieben, durchgeführt werden:

- physikalische Behandlung
- ~~...~~
- ~~...~~

**Commented [9A31]:** z..B. Zerteilung, Formung etc.

**Commented [9A32]:** z.B. Hinzufügen von Zusatzstoffen

**Commented [9A33]:** ...

[Job-Titel] überwacht die in der Produktspezifikation angegebenen Parameter. Übersteigen die Prozesswerte die vorgeschriebenen Parameter, signalisiert [Job-Titel] die nicht konformen Produkte und behandelt sie entsprechend dem Verfahren für das Management von Nichtkonformitäten und Korrekturmaßnahmen.

**Commented [9A34]:** z.B. Temperatur, Feuchtigkeit etc.

### 3.2.3. Identifizierung und Rückverfolgbarkeit

[Job-Titel] muss die Produkte des gesamten Produktionsprozesses eindeutig identifizieren. Identifizierungsmethoden definieren und diese in die Aufzeichnung zur Rückverfolgbarkeit eintragen.

**Commented [9A35]:** Anpassen an Organisationspraxis

**Commented [9A36]:** z.B. Seriennummer, Arbeitsauftrags-ID, ...

### 3.2.4. Validierung von Produktion und Dienstleistungserbringung

[Job-Titel] muss eine Validierung aller Prozesse der Lebensmittelverarbeitung durchführen, um zu **bestimmen** möglich ist, durch Messung zu bestätigen, dass das Produkt die Kundenanforderung erfüllt.

**Commented [9A37]:** oder Produktionsverzeichnis.

**Commented [9A38]:** Löschen, wenn es keine Prozesse gibt, die ein Validierung erfordern; siehe Qualitätshandbuch.

Gegebenenfalls muss [Job-Titel], als Teil der Validierung, Folgendes bestimmen:

- Kriterien für die Überprüfung und Genehmigung des Prozesses

**Commented [9A39]:** Mus Zum Beispiel: das Vorhandensein von Mikroorganismen sicher.

[Name der Organisation]

- Geräte und erforderliche Qualifikationen des Personals für die Ausführung des Prozesses
- ~~spezifische Arbeitsanweisungen~~
- ~~erforderliche Aufzeichnungen für den Nachweis von Kontrollparametern~~
- Bedarf an Re-Validierung

[Job-Titel] erstellt die erforderlichen Aufzeichnungen für den Nachweis, dass die Realisierung des Prozesses und die sich ergebenden Produkte die spezifizierten Anforderungen erfüllen.

[Job-Titel] trägt die Daten über die Validierung in den Produktionsplan ein, was die Fähigkeit des Prozesses, die geplanten Ergebnisse zu erreichen, beweist.

### 3.2.5. **Verpackung und Transport**

Die Produkte werden bei der Lagerung vor dem Verpacken gelagert. Die Produkte und die Verpackung werden in die Verpackungsmaschine eingelegt und [Job-Titel] ist für die Kontrolle des Verpackungsprozesses, einschließlich der sanitären und hygienischen Verfahren, verantwortlich. Im Falle einer Abweichung ist [Job-Titel] autorisiert, Korrekturmaßnahmen zu initiieren. Sobald das Produkt verpackt ist, transportiert es [Job-Titel] in die Lager.

Während des Transports des Produkts zum Kunden, ist [Job-Titel] für die Aufrechterhaltung der für das Produkt erforderlichen Transportbedingungen, sowie für die Hygiene und Säuberung des Transportfahrzeugs verantwortlich.

### 3.2.6. **Kundeneigentum**

[Job-Titel] ist verantwortlich für die Identifizierung, Verifizierung und den Schutz von Eigentum von Kunden oder von anderen Anbietern, die zur Verwendung oder Lagerhaltung in einem Produkt oder einer Dienstleistung überlassen wurde. Solch Eigentum von Kunden oder anderen Anbietern soll sicher, unbeschädigt oder in auf andere Weise ungeeignet zur Verwendung, informiert [Job-Titel] den Eigentümer unter Verwendung der Meldung an Kunden über Änderungen ihres Eigentums.

### 3.2.7. **Kontrolle von Änderungen**

[Job-Titel] überprüft und kontrolliert Änderungen für die Produktion und Dienstleistungserbringung, um eine kontinuierliche Konformität mit Anforderungen sicherzustellen und trägt die Änderungen in die Aufzeichnung Überprüfungen von Produktions-/Dienstleistungsänderungen ein.

### 3.2.8. **Produktfreigabe, Lieferung und Aktivitäten nach der Lieferung**

[Job-Titel] ist verantwortlich, in den entsprechenden Phasen festzustellen, in welchem Ausmaß die Produktionsanforderungen hinsichtlich Produktionsqualität und Kundenanforderungen erfüllt wurden. Wurden die Anforderungen erfüllt, bestätigt [Job-Titel] die Erfüllung der Anforderungen durch Unterzeichnung der Aufzeichnung für Produkt und Dienstleistungs-Konformität und Genehmigung des Versand. Produkte, welche die Anforderungen nicht erfüllen, werden entsprechend dem Verfahren zur Kontrolle nichtkonformer Produkte und dem Verfahren für Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen behandelt.

[Job-Titel] stellt sicher, dass die Freigabe von Produkten und Dienstleistungen an den Kunden nicht erfolgt, bevor gebotene Verantwortungen zufriedenstellend abgeschlossen wurden, es sei denn, dies wurde durch eine zuständige Behörde und, soweit zutreffend, durch den Kunden genehmigt.

**Commented [9A40]:** Das ist im Qualitätsplan eingetragen.

**Commented [9A41]:** ~~Das ist im Qualitätsplan eingetragen.~~

**Commented [9A42]:** Das wird getan, wenn die vorherige

~~Validierung durchgeführt wurde.~~

**Commented [9A43]:** ~~Das ist im Qualitätsplan~~

**Commented [9A44]:** Anpassen an Organisationspraxis.

**Commented [9A45]:** Anpassen an Organisationspraxis, den

~~Prozess, um die Lagerung des Produkts~~

~~durchführt.~~

**Commented [9A46]:** Das kann gelöscht werden, wenn die Organisation kein Kundeneigentum verwendet. Siehe Qualitätshandbuch.

**Commented [9A47]:** ~~Das ist im Qualitätsplan~~

**Commented [9A48]:** Anpassen an Organisationspraxis.

[Name der Organisation]

[Job-Titel] definiert das Ausmaß der erforderlichen Aktivitäten nach Lieferung, unter Berücksichtigung von:

- ~~gewerblichen und betrieblichen Verschleiß~~
- ~~Potentialen unerwünschten Folgen im Zusammenhang mit dem Produkt~~
- der Art, Verwendung und der geplanten Lebenszeit von Produkten und Dienstleistungen
- Kundenanforderungen
- Kunden-Feedback
- einem potentiellen Produktrückruf

Während der Serviceaktivitäten ist [Job-Titel] verpflichtet, Korrekturen von Nichtkonformitäten unter Anwendung des Verfahrens zur Kontrolle nichtkonformer Produkte, für jede Nichtkonformität von Produkten oder Dienstleistungen zu initiieren. Wird eine Reparatur während der Garantieperiode ausgeführt, wird diese als Nichtkonformität betrachtet und als solche behandelt.

### 3.3. Produkterhaltung

[Job-Titel] ist für die Erhaltung von Produkten während der Produktion und ~~Serviceleistungserbringung, sowie beim internen Transport von Produkten und/oder Montagegeräten~~ verantwortlich.

Während der Lagerung ist [Job-Titel] für die Erhaltung und die Lagerungsbedingungen für Produkte ~~und/oder Montagegeräte vor Auslieferung an einen Kunden entsprechend dem Verfahren zur~~ Lagerhaltung verantwortlich.

[Job-Titel] ist für die Erhaltung von Produkten während des Transports verantwortlich.

### 3.4. Behebung von Nichtkonformitäten

Tritt eine Nichtkonformität eines Prozesses oder Produkts auf, informiert die Person, welche die ~~Nichtkonformität entdeckt~~, Job Title, der ~~entsprechend dem Verfahren zur Kontrolle von nicht~~ konformen Produkten agiert.

Kann die Nichtkonformität behoben werden, kann der Prozess fortgesetzt werden; andernfalls stoppt ~~Job Title~~ den Produktionsprozess und agiert ~~entsprechend dem Verfahren zur Kontrolle nicht~~ konformer Produkte und dem Verfahren für Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen, ~~ohne jedoch~~ die technologischen Parameter nicht verändern.

## 4. Verwaltung von Aufzeichnungen, die auf Basis dieses Dokuments aufbewahrt werden

Name der Aufzeichnung	Code	Aufbewahrung			Verantwortlichkeit
		Aufbewahrungszeit	Ort	Schutz	
Produkt-	PR.10.1	2 Jahre	[Büro des Produktions-	Aufzeichnungen werden im	[Job-Titel]

Verfahren für die Lebensmittelverarbeitung

Ver. [Version] vom [Datum]

Seite 7 von 9

©2016 Diese Vorlage kann von Kunden von EPPS Services Ltd. www.advisera.com gemäß der Lizenzvereinbarung verwendet werden.

Commented [9A49]: Das sollte gelöscht werden, wenn die Organisation nur serviceorientiert ist.

Commented [9A50]:

Commented [9A51]: z.B. Lagerleiter

Commented [9A52]:

Commented [9A53]: z.B. Schichtleiter

Commented [9A55]: Passen Sie die Informationen in dieser Spalte der normalen Praxis in Ihrem Unternehmen an.

Commented [9A54]: Passen Sie die Informationen in dieser Spalte der normalen Praxis in Ihrem Unternehmen an.

[Name der Organisation]

spezifikation			leiters]	Aktenschrank aufbewahrt [Beschreibung von Name/Ort]	
Aufzeichnung der Produkt- /Dienstleistungs- konformität	PR.10.2	2 Jahre	[Büro des Produktions- leiters]	Aufzeichnungen werden im Aktenschrank aufbewahrt [Beschreibung von Name/Ort]	[Job-Titel]
Qualitätsplan	PR.10.3	2 Jahre	[Büro des Produktions- leiters]	Aufzeichnungen werden im Aktenschrank aufbewahrt [Beschreibung von Name/Ort]	[Job-Titel]
Meldung an Kunden über Änderung an ihrem Eigentum	PR.10.4	2years	[Büro des Produktions- leiters]	Aufzeichnungen werden im Aktenschrank aufbewahrt [Beschreibung von Name/Ort]	[Job-Titel]
Aufzeichnung zur Rückverfolgbarkeit	PR.10.5	2 Jahre	[Büro des Produktions- leiters]	Aufzeichnungen werden im Aktenschrank aufbewahrt [Beschreibung von Name/Ort]	[Job-Titel]
Aufzeichnung Überprüfungen von Produktions- /Dienstleistungsän- derungen	PR.10.6	2 Jahre	[Büro des Produktions- leiters]	Aufzeichnungen werden im Aktenschrank aufbewahrt [Beschreibung von Name/Ort]	[Job-Titel]
Produktionsplan	PR.10.7	2 Jahre	[Büro des Produktions- leiters]	Aufzeichnungen werden im Aktenschrank aufbewahrt [Beschreibung von Name/Ort]	[Job-Titel]

**Commented [9A56]:** Ist die Aufzeichnung in elektronischer Form, tragen Sie den Ordnernamen im Computer des Produktionsleiters ein.

**Commented [9A57]:** Ist die Aufzeichnung in elektronischer Form, tragen Sie den Ordnernamen im Computer des Produktionsleiters ein.

**Commented [9A58]:** Ist die Aufzeichnung in elektronischer Form, tragen Sie den Ordnernamen im Computer des Produktionsleiters ein.

**Commented [9A60]:** Ist die Aufzeichnung in elektronischer Form, tragen Sie den Ordnernamen im Computer des Produktionsleiters ein.

**Commented [9A59]:** Dieses Dokument ist unnötig, wenn die Organisation kein Kundeneigentum aufbewahrt oder damit arbeitet.

**Commented [9A61]:** Ist die Aufzeichnung in elektronischer Form, tragen Sie den Ordnernamen im Computer des Produktionsleiters ein.

**Commented [9A62]:** Ist die Aufzeichnung in elektronischer Form, tragen Sie den Ordnernamen im Computer des Produktionsleiters ein.

**Commented [9A63]:** Ist die Aufzeichnung in elektronischer Form, tragen Sie den Ordnernamen im Computer des Produktionsleiters ein.



[Name der Organisation]

Produktionsverzeichnis	PR.10.8	2 Jahre	[Büro des Produktionsleiters]	Aufzeichnungen werden im Aktenschrank aufbewahrt [Beschreibung von Name/Ort]	[Job-Titel]
[Vorhandene HACCP-Verfahren und Aufzeichnungen]					

**Commented [9A64]:** Ist die Aufzeichnung in elektronischer Form, tragen Sie den Ordernamen im Computer des Produktionsleiters ein.

## 5. Anhänge

- Anhang 1 – Produktspezifikation
- Anhang 2 – Aufzeichnung der Produkt-/Dienstleistungskonformität
- Anhang 3 – Qualitätsplan
- Anhang 4 – Meldung an Kunden über Änderung an ihrem Eigentum
- Anhang 5 – Aufzeichnung zur Rückverfolgbarkeit
- Anhang 6 – Aufzeichnung Überprüfungen von Produktions-/Dienstleistungsänderungen
- Anhang 7 – Produktionsplan
- Anhang 8 – Produktionsverzeichnis