

## Inhaltsverzeichnis

**Vorwort**

**Überblick**

**Autorenverzeichnis**

**Informationen zur Benutzung der CD-ROM**

**Kurzanleitung zur Wissensdatenbank BEHR'S...ONLINE**

### **I Einleitung zu IMF**

#### **1 Normen und Standards – die möglichen Grundlagen eines IMF**

BARBARA SIEBKE

1.1 Einleitung zu Normen und Standards

#### **2 Grundsätze eines IMF**

BARBARA SIEBKE

2.1 Struktur

2.2 Prozessorientierung

#### **3 Vorteile und Nutzen eines IMF**

BARBARA SIEBKE

3.1 Stärken eines IMF

#### **4 Ansätze für die Integration**

BARBARA SIEBKE

4.1 Umsetzungswege

### **II Grundlagen der Standards und Normen**

#### **1 Gesetzliche Grundlagen**

S. GROSSMANN-KÜHNAU

1.1 Aufbau und Prinzipien des Europäischen Lebensmittelrechts

1.2 Institutionen

1.3 Lebensmittelrecht in Deutschland

1.4 Anwendung und Berücksichtigung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften im IMF

1.5 Wie Sie auf dem Laufenden bleiben ...

- 2            Übergeordnete, nicht gesetzliche Grundlagen**
- 2.1        Global Food Safety Initiative  
            SYLVIA PFAFF
- 2.2        GHI – Global Harmonization Initiative  
            *(wird zu einem späteren Zeitpunkt ergänzt)*
- 2.3        Die High Level Structure und ihre Auswirkung auf die Gestaltung der DIN EN ISO 50001  
            GRIT REIMANN

### **III            Hauptstandards und -normen**

#### **Einleitung**

BARBARA SIEBKE

- 1            DIN EN ISO 9001:2008**  
            DETLEF MICHAEL SCHENZER
- 1.1        ISO 9001:2015 – aktuelle Entwicklungen
- 2            International Featured Standards (IFS)**  
            U. WEDDING
- 2.1        Anwendung und Umsetzung der IFS-Standards
- 2.2        IFS Food, Version 6
- 2.3        Bewertung von IFS-Audits
- 2.4        Anforderungen des IFS Food 6
- 2.5        Vorgabedokumentation
- 2.6        Zauberwort Gefahrenanalyse
- 2.7        Anwendung und Gültigkeit des IFS Food 6
- 3            DIN EN ISO 22000:2005**  
            JOHANNA UNGAR
- 3.1        Einleitung
- 3.2        Geltungsbereich und Akzeptanz
- 3.3        Aufbau der ISO 22000:2005
- 3.4        Zertifizierung nach ISO 22000:2005
- 3.5        Arbeitshilfen
- 4            BRC Food Version 7 – der globale Standard für die Lebensmittelsicherheit**  
            *(wird zu einem späteren Zeitpunkt ergänzt)*

<b>5</b>	<b>Der Lebensmittelstandard FSSC 22000</b> HEINRICH POPPENBERGER/KARIN BERGMANN
5.1	Einleitung
5.2	Verhältnis von ISO 22000 und FSSC 22000
5.3	Der Weg zum FSSC-Zertifikat
5.4	Das Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit
5.5	Verantwortung der Leitung
5.6	Management von Ressourcen
5.7	Planung und Realisation sicherer Produkte
5.8	Validierung, Verifizierung und Verbesserung des FSMS
5.9	Zusammenfassung und Ausblick für FSSC 22000

## **IV Weitere Standards und Normen**

### **Einleitung**

BARBARA SIEBKE

<b>1</b>	<b>Weitere Lebensmittelstandards</b> SYLVIA PFAFF
1.1	GLOBALG.A.P. – Standard für sichere und nachhaltige Landwirtschaft
<b>2</b>	<b>Verpackungsstandards</b>
2.1	BRC IoP – Global Standard Packaging
<b>3</b>	<b>Standards für bestimmte Ernährungsformen (Konsumformen)</b>
3.1	Biolebensmittel ( <i>wird zu einem späteren Zeitpunkt ergänzt</i> )
3.2	Halal-Food (Lebensmittel mit „Halal“-Siegel) H. TASCHAN
<b>4</b>	<b>Code of conduct – Ethik Standards</b>
4.1	Sedex ( <i>wird zu einem späteren Zeitpunkt ergänzt</i> )
4.2	CSR „Corporate Social Responsibility“ SYLVIA WEGNER-HAMBLOCH
<b>5</b>	<b>Standards für Herkunft und Regionalität</b>
5.1	Das Regionalfenster CLAUDIA WEISS/ANDREA SCHAUFF

## **V Handlungsempfehlungen zum IMF**

### **Einleitung Handlungsempfehlungen zum IMF**

BARBARA SIEBKE

#### **1 Begriffe und Definitionen**

SYLVIA PFAFF

- 1.1 Einleitung zu Begriffe und Definitionen
- 1.2 Verantwortlichkeiten
- 1.3 Prozess
- 1.4 Ausschluss Normforderungen
- 1.5 Produkte
- 1.6 Qualität
- 1.7 Standards

#### **2 Handlungsempfehlungen zu Themen der Leitung**

RAINER GIERLOFF

- 2.1 Regelkreis der Geschäftsleitung  
SYLVIA PFAFF
- 2.2 Unternehmensverantwortung  
SYLVIA PFAFF

#### **3 Handlungsempfehlungen zum Systemmanagement**

- 3.1 Dokumentation  
SYLVIA PFAFF
- 3.2 Interne Audits  
UTE WEDDING/SYLVIA PFAFF
- 3.3 Vorbereitung auf Zertifizierungsaudits  
UTE WEDDING
- 3.4 Schulungen  
UTE WEDDING

#### **4 Handlungsempfehlungen zu „Vorfällen“**

- 4.1 Fehlermanagement/Beanstandungs-/Reklamationsmanagement  
RAINER GIERLOFF
- 4.2 Krisenmanagement  
CAROLIN KOLLOWA-MAHLOW
- 4.3 Rückverfolgbarkeit  
SYLVIA PFAFF

<b>5</b>	<b>Handlungsempfehlungen zum Rohstoff- und Lieferantenmanagement</b>
5.1	Lieferantenmanagement SYLVIA WEGNER-HAMBLOCH
5.2	Rohwarenspezifikationen B. SIEBKE
<b>6</b>	<b>Handlungsempfehlung zur Kundenorientierung</b> <i>(wird zu einem späteren Zeitpunkt ergänzt)</i>
<b>7</b>	<b>Handlungsempfehlung zur Produktentwicklung</b> <i>(wird zu einem späteren Zeitpunkt ergänzt)</i>
<b>8</b>	<b>Handlungsempfehlungen zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene</b>
8.1	HACCP UTE WEDDING
8.2	Hygienemanagement UTE WEDDING
8.3	Allergenmanagement in Lebensmittelbetrieben S. PFAFF
8.4	Schädlingsbekämpfung Ein Pflichtfach für das Qualitätsmanagement in Lebensmittelbetrieben THOMAS F. VOIGT
<b>9</b>	<b>Handlungsempfehlungen zur Systemoptimierung</b>
9.1	Ideenmanagement in der Lebensmittelindustrie MUNZKE
9.2	Betriebliches Kontinuitätsmanagement MICHAEL LENDLE/JANINA BETHSCHEIDER
<b>10</b>	<b>Handlungsempfehlungen zum Risikomanagement</b>
10.1	Risikomanagement DANIELA STREHLE
<b>11</b>	<b>Handlungsempfehlungen für den Bereich Technik</b>
11.1	Einsatz von Technik in der Lebensmittelbranche RAINER GIERLOFF
11.2	Instandhaltung in der Lebensmittelbranche RAINER GIERLOFF
11.3	Prüfmittelüberwachung RAINER GIERLOFF
11.4	<i>(wird zu einem späteren Zeitpunkt ergänzt)</i>
11.5	Lebensmittelkontaktmaterialien

### **12 Handlungsempfehlungen zur Verhinderung von Verfälschung und Sabotage**

12.1 Food Defense  
GEORG SULZER

### **13 Handlungsempfehlungen zu Arbeitsschutz**

13.1 Arbeitsschutz  
LAURENZ KLECKER

## **VI Standards zur Nachhaltigkeit**

### **1 ISO 26000:2011-01 – Gesellschaftliche Verantwortung**

RAINER GIERLOFF

1.1 Einleitung

1.2 Werdegang und Ziele der ISO 26000

1.3 Die potentiellen Nutznießer

1.4 Inhaltsverzeichnis der Norm

1.5 Begriffe

1.6 Gesellschaftliche Verantwortung (Kap. 3–5)

1.7 Handlungsempfehlungen zur Gesellschaftlichen Verantwortung (Kap. 6)

1.8 Handlungsempfehlungen zur organisationsweiten Integration gesellschaftlicher Verantwortung (Kap. 7)

1.9 Resümee

### **2 Arbeits- und Gesundheitsschutzmanagement auf Basis der OHSAS 18001:2007 – eine wirtschaftliche Betrachtung des unternehmerischen Nutzens**

DETLEF MICHAEL SCHENZER

### **3 Umweltschutzmanagement**

RAINER GIERLOFF

3.1 Einleitung zum Umweltschutz

3.2 Welche Umweltmanagementsysteme gibt es?

3.3 Anwendung der EMAS

3.4 Anwendung der DIN EN ISO 14001

3.5 Resümee

### **4 Energiemanagement – DIN EN ISO 50001:2011 in der Lebensmittelbranche**

DETLEF MICHAEL SCHENZER

4.1 Kosten-/Nutzenrelation eines Energiemanagementsystems

4.2 Zeitlicher Aufwand und Kosten für die Einführung eines EnMS

4.3	Projekt: Einführung eines EnMS
<b>5</b>	<b>Konfigurationsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft</b> UTE WEDDING
5.1	Konfigurationsmanagement – Was heißt das?
5.2	Forderungen der ISO 10007
5.3	Fazit
<b>6</b>	<b>Anforderungen an die Biodiversität für Rohstofflieferanten</b> ANJA PRUBAN
6.1	Einleitung
6.2	Biodiversitätskriterien im Lebensmittelstandard
<b>7</b>	<b>Biodiversität in Standards und Qualitätssiegeln der Lebensmittelbranche – Baseline Report Januar 2014</b> MARION HAMMERL/PATRICK TRÖTSCHLER/KERSTIN FRÖHLE/STEFAN HÖRMANN/ JOOST BAKKER
7.1	Überblick über das Projekt
7.2	Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf Biodiversität
7.3	Analyse der Lebensmittel-Standards: Auswahl der Standards und Vorgehensweise
7.4	Ergebnisse des Screenings
7.5	Beispiele für wirkungsvolle Kriterien und Schlussfolgerungen daraus
7.6	Definitionen
<b>8</b>	<b>Wachstumstreiber Nachhaltigkeit</b> SYLVIA PFAFF
8.1	Einleitung
8.2	Entwicklung nachhaltigen Wirtschaftens
8.3	Praktische Umsetzung von Nachhaltigem Wirtschaften im Betrieb
8.4	Managementwerkzeuge
8.5	Nachhaltigkeitsmanagement in der Praxis