

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Autoren

Abkürzungsverzeichnis

1 Aufbau und Leseanweisung der Tabellen

2 Tabellarischer Gesamtvergleich von DIN EN ISO 9001, FSSC 22000, IFS Food 7 und BRC 8

DIN EN ISO 9001:2015

- 4 Kontext der Organisation
 - 4.1 Verstehen der Organisation und ihres Kontextes.
 - 4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien
 - 4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Qualitätsmanagementsystems
 - 4.4 Qualitätsmanagementsystem und seine Prozesse
- 5 Führung
 - 5.1 Führung und Verpflichtung
 - 5.2 Politik
 - 5.3 Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation
- 6 Planung
 - 6.1 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen
 - 6.2 Qualitätsziele und Planung zu deren Erreichung
 - 6.3 Planung von Änderungen
- 7 Unterstützung
 - 7.1 Ressourcen
 - 7.2 Kompetenz
 - 7.3 Bewusstsein
 - 7.4 Kommunikation
 - 7.5 Dokumentierte Information
- 8 Betrieb
 - 8.1 Betriebliche Planung und Steuerung

- 8.2 Anforderungen an Produkte und Dienstleistungen
- 8.3 Entwicklung von Produkten und Dienstleistungen
- 8.4 Steuerung von extern bereitgestellten Prozessen, Produkten und Dienstleistungen
- 8.5 Produktion und Dienstleistungserbringung
- 8.6 Freigabe von Produkten und Dienstleistungen
- 8.7 Steuerung nichtkonformer Ergebnisse
- 9 Bewertung der Leistung
 - 9.1 Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung
 - 9.2 Internes Audit
 - 9.3 Managementbewertung
- 10 Verbesserung
 - 10.1 Allgemeines
 - 10.2 Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen
 - 10.3 Fortlaufende Verbesserung

DIN EN ISO 22000:2018

- 4 Kontext der Organisation
 - 4.1 Verstehen der Organisation und ihres Kontextes
 - 4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien
 - 4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit
 - 4.4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
- 5 Führung
 - 5.1 Führung und Verpflichtung
 - 5.2 Politik
 - 5.3 Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation
- 6 Planung
 - 6.1 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen
 - 6.2 Ziele des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und Planung zu deren Erreichung
 - 6.3 Planung von Änderungen

Inhaltsverzeichnis

7	Unterstützung
7.1	Ressourcen
7.2	Kompetenz
7.3	Bewusstsein
7.4	Kommunikation
7.5	Dokumentierte Information
8	Betrieb
8.1	Betriebliche Planung und Steuerung
8.2	Präventivprogramme (PRPs)
8.3	Rückverfolgbarkeitssystem
8.4	Notfallbereitschaft und Gefahrenbewältigung
8.6	Aktualisierung der Informationen, die die PRPs und den Gefahrenabwehrplan spezifizieren
8.7	Steuerung von Überwachung und Messung
8.8	Verifizierung in Bezug auf PRPs und den Gefahrenabwehrplan
8.9	Lenkung von nichtkonformen Produkten und Prozessen
9	Bewertung der Leistung
9.1	Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung
9.2	Internes Audit
9.3	Managementbewertung
10	Verbesserung
10.1	Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen
10.2	Fortlaufende Verbesserung
10.3	Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit

DIN ISO/TS 22002-1:2017

4	Ausführung und Anordnung von Gebäuden
4.1	Allgemeine Anforderungen
4.2	Umgebung
4.3	Standorte der Betriebsstätten
5	Räumliche Aufteilung und Anordnung von Gebäuden
5.1	Allgemeine Anforderungen
5.2	Interne Gestaltung, räumliche Aufteilung und Produktfluss
5.3	Innere Konstruktionen und Zusatzausrüstungen
5.4	Anordnung der Ausstattung

5.5	Laboreinrichtungen
5.6	Temporäre oder mobile Einrichtungen und Verkaufsautomaten
5.7	Lagerung von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien, Zutaten und Non-Food-Chemikalien
6	Betriebsmittel/Versorgungseinrichtung – Luft, Wasser, Energie
6.1	Allgemeine Anforderungen
6.2	Wasserversorgung
6.3	Kesselchemikalien
6.4	Luftqualität und Belüftung
6.5	Druckluft und andere Gase
6.6	Beleuchtung
7	Abfallentsorgung
7.1	Allgemeine Anforderungen
7.2	Behälter für Abfall und ungenießbare oder gefährliche Stoffe
7.3	Abfallmanagement und -entsorgung
7.4	Abflüsse und Entwässerung
8	Eignung, Reinigung und Instandhaltung der Ausstattung
8.1	Allgemeine Anforderungen
8.2	Hygienische Gestaltung
8.3	Produktberührende Oberflächen
8.4	Regelungs- und Überwachungseinrichtungen für die Temperatur
8.5	Reinigung von Anlagen, Geräten und Ausrüstung
8.6	Präventive und korrektive Instandhaltung
9	Management von Materialeinkauf
9.1	Allgemeine Anforderungen
9.2	Auswahl und Management von Lieferanten
9.3	Anforderungen an eingehende Materialien (Rohstoffe/Zutaten/Verpackung)
10	Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontamination
10.1	Allgemeine Anforderungen
10.2	Mikrobiologische Kreuzkontaminationen
10.3	Allergen-Management
10.4	Physikalische Kontamination
11	Reinigung und Sanitisierung
11.1	Allgemeine Anforderungen

- 11.2 Mittel und Materialien für die Reinigung und Sanitisierung
- 11.3 Reinigungs- und Sanisierungsprogramme
- 11.4 Systeme der Reinigung im montierten Zustand (CIP)
- 11.5 Überwachung der Wirksamkeit der Sanitisierung
- 12 Schädlingsbekämpfung
 - 12.1 Allgemeine Anforderungen
 - 12.2 Programme zur Schädlingsbekämpfung
 - 12.3 Verhinderung des Zugangs
 - 12.4 Schädlingsbefall und Rückzugs- oder Versteckmöglichkeiten von Schädlingen
 - 12.5 Überwachung und Nachweis
 - 12.6 Bekämpfung
- 13 Personalhygiene und -einrichtungen
 - 13.1 Allgemeine Anforderungen
 - 13.2 Einrichtungen für Personalhygiene und Toiletten
 - 13.3 Mitarbeiterkantinen und ausgewiesene Bereiche für den Verzehr
 - 13.4 Arbeits- und Schutzkleidung
 - 13.5 Gesundheitszustand
 - 13.6 Erkrankungen und Verletzungen
 - 13.7 Persönliche Sauberkeit
 - 13.8 Persönliches Verhalten
- 14 Wiederverarbeitung
 - 14.1 Allgemeine Anforderungen
 - 14.2 Lagerung, Identifizierung und Rückverfolgbarkeit
 - 14.3 Einsatz von wiederzuverarbeitendem Material
- 15 Verfahren für den Produktrückruf
 - 15.1 Allgemeine Anforderungen
 - 15.2 Anforderungen an den Produktrückruf
- 16 Lagerhaltung
 - 16.1 Allgemeine Anforderungen
 - 16.2 Lageranforderungen
 - 16.3 Fahrzeuge, Transportmittel und Behälter
- 17 Produktinformation und Verbraucherbewusstsein
- 18 Schutz der Lebensmittelkette vor terroristischen Akten (Food Defence), Biokontrolle (Biovigilance) und Bioterrorismus

- 18.1 Allgemeine Anforderungen
- 18.2 Zugangskontrollen

IFS Food 7

- 1 Unternehmensführung und Verpflichtung
 - 1.1 Politik
 - 1.2 Unternehmensstruktur
 - 1.3 Kundenorientierung
 - 1.4 Überprüfung durch die Unternehmensleitung
- 2 Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem
 - 2.1 Qualitätsmanagement
 - 2.2 Lebensmittelsicherheits-Management
- 3 Ressourcenmanagement
 - 3.1 Personalressourcen
 - 3.2 Personalhygiene
 - 3.3 Schulung und Einweisung
 - 3.4 Sozialeinrichtungen
- 4 Operative Abläufe
 - 4.1 Vertragsprüfung
 - 4.2 Spezifikationen und Rezepturen
 - 4.3 Produktentwicklung, Produktänderung, Änderungen der Produktionsprozesse
 - 4.4 Einkauf
 - 4.5 Produktverpackung
 - 4.6 Standortwahl
 - 4.7 Außengelände
 - 4.8 Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe
 - 4.9 Produktions- und Lagerräumlichkeiten
 - 4.10 Reinigung und Desinfektion
 - 4.11 Abfallmanagement
 - 4.12 Fremdkörper-Risikominderung
 - 4.13 Schädlingsüberwachung/ Schädlingsbekämpfung
 - 4.14 Wareneingang und Lagerung von Waren
 - 4.15 Transport
 - 4.16 Wartung und Reparatur

Inhaltsverzeichnis

- 4.17 Anlagen und Ausrüstungsgegenstände
 - 4.18 Rückverfolgbarkeit
 - 4.19 Allergen-Risikominderung)
 - 4.20 Lebensmittelbetrug (Food Fraud)
 - 5 Messung, Analyse, Verbesserungen
 - 5.1 Interne Audits
 - 5.2 Betriebsbegehungen
 - 5.3 Validierung und Kontrolle von Prozessen und Arbeitsumfeld
 - 5.4 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten
 - 5.5 Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)
 - 5.6 Produkt- und Prozessanalysen
 - 5.7 Produktfreigabe
 - 5.8 Umgang mit Beanstandungen/ Reklamationen von Behörden und Kunden
 - 5.10 Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf
 - 5.11 Korrekturmaßnahmen
 - 6 Produktschutz (Food Defense) und externe Kontrollen
- BRCGS Food 8**
- 1 Verpflichtungen der Geschäftsführung
 - 1.1 Verpflichtungen der Geschäftsführung und kontinuierliche Verbesserung
 - 1.2 Organisatorische Struktur, Verantwortlichkeiten und Geschäftsleitung
 - 2 Der Plan zur Lebensmittelsicherheit – HACCP
 - 2.1 Das HACCP-Team für Lebensmittelsicherheit (CA 1)
 - 2.2 Vorgeschriebene Programme
 - 2.3 Beschreibung des Produkts (CA 2)
 - 2.4 Festlegung der beabsichtigten Verwendung (CA 3)
 - 2.5 Erstellung eines Verfahrensflussdiagramms (CA 4)
 - 2.6 Verifizierung des Flussdiagramms (CA 5)
 - 2.7 Auflistung aller potenziellen Gefahren in Verbindung mit Berücksichtigung aller Maßnahmen zur Kontrolle identifizierter Gefährdungen (CA 6 – GS 1)
 - 2.8 Festlegung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) (CA 7 – GS 2)
 - 2.9 Festlegung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP (CA 8 – GS 3)
 - 2.10 Festlegung eines Überwachungssystems für jeden CCP (CA 9 – GS 4)
 - 2.11 Festlegung eines korrigierenden Maßnahmenplans (CA 10 – GS 5)
 - 2.12 Festlegung von Prüfverfahren (CA 11 – GS 6)
 - 2.13 HACCP-Dokumentation und Führen von Aufzeichnungen (CA 12 – GS 7)
 - 2.14 Prüfung des HACCP-Plans
 - 3 Lebensmittelsicherheit und das Qualitätsmanagementsystem
 - 3.1 Handbuch zur Lebensmittelsicherheit und -qualität
 - 3.2 Kontrolle der Dokumente
 - 3.3 Ausfüllen der Unterlagen und deren Verwaltung
 - 3.4 Interne Audits
 - 3.5 Zulassung und Leistungsüberprüfung von Zulieferern und Rohmaterialien
 - 3.6 Spezifikationen
 - 3.7 Korrekturmaßnahmen und präventive Maßnahmen
 - 3.8 Kontrolle von nicht konformen Produkten
 - 3.9 Rückverfolgbarkeit
 - 3.10 Umgang mit Beschwerden
 - 3.11 Management von Zwischenfällen, Produktrücknahme und Produktrückruf
 - 4 Standards des Standorts
 - 4.1 Externe Standards
 - 4.2 Standortsicherheit und Lebensmittelschutz
 - 4.3 Anordnung, Produktfluss und Trennung
 - 4.4 Bausubstanz, Handhabung von Rohmaterial, Zubereitung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerräume
 - 4.5 Betriebsmittel – Wasser, Eis, Luft und andere Gase
 - 4.6 Ausstattung
 - 4.7 Wartung
 - 4.8 Mitarbeitereinrichtungen
 - 4.9 Kontrolle von chemischer und physikalischer Produktkontamination
 - 4.10 Geräte zum Erfassen und Entfernen von Fremdkörpern
 - 4.11 Betriebsführung und Hygiene
 - 4.12 Abfall/Abfallentsorgung

4.13	Management von Nahrungsmittelüberschüssen und Produkten zur Tierfütterung
4.14	Schädlingsbekämpfung
4.15	Lagereinrichtungen
4.16	Versand und Transport
5	Produktkontrolle
5.1	Produktdesign/-entwicklung
5.2	Produktkennzeichnung
5.3	Management von Allergenen
5.4	Produktauthentizität, Behauptungen und Produktkette
5.5	Produktverpackung
5.6	Produktprüfung und Labortests
5.7	Produktfreigabe
5.8	Tierfutter
6	Prozesskontrolle
6.1	Kontrolle der Arbeitsgänge
6.2	Kennzeichnung und Verpackungskontrolle
6.3	Quantität – Kontrolle von Gewicht, Volumen und Anzahl
6.4	Kalibrierung und Kontrolle der Mess- und Prüfgeräte
7	Mitarbeiter
7.1	Schulungen
7.2	Persönliche Hygiene
7.3	Medizinische Untersuchungen
7.4	Schutzkleidung

8	Hochrisiko, High-Care und High-Care bei Umgebungstemperatur – Risikozonen der Produktion
8.1	Anordnung, Produktfluss und Trennung in Zonen für Hochrisiko, High-Care und High-Care bei Umgebungstemperatur
8.2	Bausubstanz in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
8.3	Wartung in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
8.4	Mitarbeitereinrichtungen in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
8.5	Betriebsführung und Hygiene in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
8.6	Abfall/Abfallentsorgung in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
8.7	Schutzkleidung in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
9	Anforderung für Handelsprodukte
9.1	Genehmigung und Leistungsprüfung von Herstellern/Ver-
9.2	Spezifikationen
9.3	Produktprüfungen und Labortests
9.4	Produktlegalität
9.5	Rückverfolgbarkeit

3 **Tabellarischer Kurzvergleich der Normen**

Quellenverzeichnis und nützliche Links