### 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  | 5.5  | Laboreinrichtungen  |
|-------------------------|--|------|---|
| 7.1                     | Ressourcen   | 5.6  | Temporäre oder mobile Einrichtungen und Verkaufsautomaten     |
| 7.2                     | Kompetenz  | 5.7  | Lagerung von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien, Zutaten   |
| 7.3                     | Bewusstsein  |      | und Non-Food-Chemikalien                                      |
| 7.4                     | Kommunikation  | 6    | Betriebsmittel/Versorgungseinrichtung – Luft, Wasser, Energie |
| 7.5                     | Dokumentierte Information  | 6.1  | Allgemeine Anforderungen                                      |
| 8                       | Betrieb  | 6.2  | Wasserversorgung  |
| 8.1                     | Betriebliche Planung und Steuerung                               | 6.3  | Kesselchemikalien   |
| 8.2                     | Präventivprogramme (PRPs)  | 6.4  | Luftqualität und Belüftung                                    |
| 8.3                     | Rückverfolgbarkeitssystem  | 6.5  | Druckluft und andere Gase                                     |
| 8.4                     | Notfallbereitschaft und Gefahrenbewältigung                      | 6.6  | Beleuchtung   |
| 8.6                     | Aktualisierung der Informationen, die die PRPs und den Gefahren- | 7    | Abfallentsorgung  |
|                         | abwehrplan spezifizieren   | 7.1  | Allgemeine Anforderungen                                      |
| 8.7                     | Steuerung von Überwachung und Messung                            | 7.2  | Behälter für Abfall und ungenießbare oder gefährliche Stoffe  |
| 8.8                     | Verifizierung in Bezug auf PRPs und den Gefahrenabwehrplan       | 7.3  | Abfallmanagement und -entsorgung                              |
| 8.9                     | Lenkung von nichtkonformen Produkten und Prozessen               | 7.4  | Abflüsse und Entwässerung                                     |
| 9                       | Bewertung der Leistung   | 8    | Eignung, Reinigung und Instandhaltung der Ausstattung         |
| 9.1                     | Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung                      | 8.1  | Allgemeine Anforderungen                                      |
| 9.2                     | Internes Audit   | 8.2  | Hygienische Gestaltung  |
| 9.3                     | Managementbewertung  | 8.3  | Produktberührende Oberflächen                                 |
| 10                      | Verbesserung   | 8.4  | Regelungs- und Überwachungseinrichtungen für die Temperatu    |
| 10.1                    | Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen                          | 8.5  | Reinigung von Anlagen, Geräten und Ausrüstung                 |
| 10.2                    | Fortlaufende Verbesserung  | 8.6  | Präventive und korrektive Instandhaltung                      |
| 10.3                    | Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit  | 9    | Management von Materialeinkauf                                |
|                         |  | 9.1  | Allgemeine Anforderungen                                      |
| DIN ISO/TS 22002-1:2017 |  | 9.2  | Auswahl und Management von Lieferanten                        |
| 4                       | Ausführung und Anordnung von Gebäuden                            | 9.3  | Anforderungen an eingehende Materialien (Rohstoffe/Zutaten/   |
| 4.1                     | Allgemeine Anforderungen   |      | Verpackung)   |
| 4.2                     | Umgebung   | 10   | Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontamination               |
| 4.3                     | Standorte der Betriebsstätten                                    | 10.1 | Allgemeine Anforderungen                                      |
| 5                       | Räumliche Aufteilung und Anordnung von Gebäuden                  | 10.2 | Mikrobiologische Kreuzkontaminationen                         |
| 5.1                     | Allgemeine Anforderungen   | 10.3 | Allergen-Management   |
| 5.2                     | Interne Gestaltung, räumliche Aufteilung und Produktfluss        | 10.4 | Physikalische Kontamination                                   |
| 5.3                     | Innere Konstruktionen und Zusatzausrüstungen                     | 11   | Reinigung und Sanitisierung                                   |
| 5.4                     | Anordnung der Ausstattung  | 11.1 | Allgemeine Anforderungen                                      |
|                         |  |      |   |

- 11.2 Mittel und Materialien für die Reinigung und Sanitisierung
- 11.3 Reinigungs- und Sanitisierungsprogramme
- 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
- 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
- 5.9 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