

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	V
Autoren .....	VII
<b>1</b> <b>Hintergründe zum IFS</b> .....	<b>1</b>
1.1      Homepage und weiterführende Unterlagen .....	2
1.1.1    IFS Trend Risk Monitor .....	3
1.2      Die wesentlichen Neuerungen des IFS Food Version 8 .....	4
1.2.1    Zeitschiene des IFS Version 8 .....	4
1.3      Auditarten .....	5
1.3.1    Erstaudit .....	5
1.3.2    Wiederholungsaudit .....	5
1.3.3    Follow-up-Audit .....	6
1.4      Vorbereitung auf die Zertifizierung .....	6
1.4.1    Auswahl der Zertifizierstelle und Vertragsgestaltung .....	6
1.4.2    Welches sind die grundsätzlichen Schritte für ein Unternehmen zur Vorbereitung auf ein Audit? .....	7
1.4.3    Information an die Zertifizierstelle über die Aktivitäten des Produktionsstandortes .....	8
1.4.4    GLN-Nummer .....	8
1.4.5    Auditdauer .....	8
1.5      Unternehmen mit mehreren Standorten .....	11
1.5.1    Auditplanung .....	12
1.5.2    Abweichungsmanagement bei Unternehmen mit zentral geführten Prozessen .....	13
1.6      Erweiterungsaudit .....	13
1.6.1    Warum muss die Zertifizierstelle über neue Produkte/Prozesse informiert werden? .....	14
1.6.2    Wann ist ein Erweiterungsaudit erforderlich? .....	15
1.6.3    Ablauf des Erweiterungsaudits .....	15
1.6.4    Berichterstellung und Abweichungen .....	15
1.6.5    Das Zertifikat .....	16
1.7      Wie wird mit Saisonprodukten umgegangen .....	16
1.8      Mehrere Juristische Personen .....	16
1.9      Ausgelagerte Prozesse .....	17
1.10     Welche Standards sind GFSI anerkannt? .....	18
1.11     Unternehmen mit dezentralen Prozessen .....	19
1.12     Das Auditverfahren .....	19
1.12.1   Prüfung der Zertifizierungsfähigkeit .....	19
1.12.2   Vorbereitung auf das Zertifizierungsaudit .....	19
1.12.2.1 Auditvorbereitung und -planung .....	19
1.13     Das Audit vor Ort .....	20
1.13.1   Wie wird der Vor-Ort-Aufwand bestimmt? .....	20
1.13.2   In welcher Sprache muss das Audit durchgeführt werden? .....	21
1.13.3   Das Audit .....	21
1.14     Abweichungsmanagement .....	21
1.14.1   Abweichungskategorien .....	21
1.14.2   Handhabung von Abweichungen .....	23
1.14.3   Handhabung von C- und D-Abweichungen .....	23
1.14.4   Der Unterschied zwischen Abweichungen und Nichtkonformitäten .....	24

## Inhaltsverzeichnis

1.14.5	Nicht anwendbare Kriterien	25
1.15	Zertifizierung	26
1.16	Das Zertifikat	26
1.17	Aufrechterhaltung des Zertifikates	27
1.18	Ausschlüsse	29
1.19	Das Integrity Programm	30
1.19.1	IFS-Beschwerdemanagement	31
1.19.2	Aktuelle Entwicklung	32
1.19.3	Risikobasierter Ansatz	33
1.19.4	Integrity On-site Check	33
1.19.5	Beispielhafte Aufführung der Major-Bewertungen bei Integrity-Audits	36
1.19.5.1	Produktverpackung	36
1.19.5.2	HACCP-Analyse	36
1.19.5.3	Ausrüstungen	36
1.19.5.4	Schädlingsbekämpfung	36
1.19.5.5	Rückverfolgbarkeit	37
1.19.6	Sanctionskomitee	37
1.19.7	Datenbankanalyse	37
1.19.8	Zusammenfassung	38
1.20	Die IFS-Datenbank	39
1.20.1	Zertifizierungsstellen	39
1.20.2	Händler und verifizierte Behörden	40
1.20.3	Benachrichtigungsfunktionen	41
1.21	Unangekündigte Audits	41
1.21.1	Zeitfenster für unangekündigt Audits	42
1.22	Entzug/Aussetzung von Zertifikaten	43
<b>2</b>	<b>Der Anforderungskatalog</b>	<b>45</b>
2.1	Unternehmensführung & -verpflichtung	47
2.1.1	Abschnitt 1.1 Politik	47
2.1.2	Lebensmittelsicherheitskultur	48
2.1.2.1	Was ist unter Lebensmittelsicherheitskultur zu verstehen?	48
2.1.2.2	Lebensmittelsicherheitsnormen und Codex Alimentarius: Lebensmittelsicherheitskultur „food safety culture“	49
2.1.2.3	Einzug der Lebensmittelsicherheitskultur in die Normen zur Lebensmittelsicherheit	58
2.1.2.4	Handlungsempfehlung zur Umsetzung der „food safety culture“	58
2.1.2.5	Ablaufplan zur Entwicklung und Verbesserung der Lebensmittelsicherheitskultur	59
2.1.2.6	Schulung als wichtiges Instrument	79
2.1.2.7	Referenzen	80
2.1.3	Abschnitt 1.3 Managementbewertung	80
2.2	Kapitel 2 Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem	82
2.2.1	Abschnitt 2.1 Qualitätsmanagement	82
2.2.1.1	Unterabschnitt 2.1.1 Dokumentenmanagement	82
2.2.1.2	Unterabschnitt 2.1.2 Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen	84
2.2.2	Abschnitt 2.2 Lebensmittelsicherheits-Management	85
2.2.2.1	Unterabschnitt 2.2.1 HACCP-Plan	85
2.2.3	Abschnitt 2.3 HACCP-Analyse	86
2.2.3.1	Unterabschnitt 2.3.1 HACCP-Team	86
2.2.3.2	Unterabschnitt 2.3.2 Produktbeschreibung	86

2.2.3.3	Unterabschnitt 2.3.3 Festlegung des vorgesehenen Verwendungszwecks und Verwender des Produkts. . . . .	87
2.2.3.4	Unterabschnitt 2.3.4 Erstellung eines Fließdiagramms . . . . .	87
2.2.3.5	Unterabschnitt 2.3.5 Vor-Ort-Bestätigung des Fließdiagramms. . . . .	89
2.2.3.6	Unterabschnitt 2.3.6 Durchführen einer Gefahrenanalyse für jede Stufe . . . . .	89
2.2.3.7	Unterabschnitt 2.3.7 Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) und anderer Kontrollmaßnahmen . . . . .	90
2.2.3.8	Unterabschnitt 2.3.8 Festlegen der kritischen Grenzwerte für jeden CCP. . . . .	90
2.2.3.9	Unterabschnitt 2.3.9 Errichtung eines Monitoringsystems für jeden CCP. . . . .	91
2.2.3.10	Unterabschnitt 2.3.10 Ergreifen von Korrekturmaßnahmen . . . . .	92
2.2.3.11	Unterabschnitt 2.3.11 Validierung des HACCP-Plans und Festlegung von Verifizierungsverfahren . . . . .	93
2.2.3.12	Unterabschnitt 2.3.12 Dokumentation und Aufzeichnungen . . . . .	94
2.3	Kapitel 3 Ressourcenmanagement . . . . .	94
2.3.1	Anforderung IFS Food – 3.1.1 . . . . .	94
2.3.2	Anforderung IFS Food – 3.2.1* . . . . .	95
2.3.3	Anforderung IFS Food – 3.2.2* KO Nr. 3 . . . . .	96
2.3.4	Anforderung IFS Food – 3.2.8 . . . . .	97
2.3.5	Anforderung IFS-Food – 3.2.10 . . . . .	97
2.3.6	Anforderung IFS Food – 3.2.11 . . . . .	98
2.3.7	Anforderung IFS Food – 3.3.1* . . . . .	99
2.3.8	Anforderung IFS Food – 3.3.2* . . . . .	100
2.3.9	Anforderung IFS-Food – 3.3.4 . . . . .	101
2.3.10	Anforderung IFS-Food – 3.4.1* . . . . .	101
2.3.11	Anforderung IFS-Food – 3.4.5* . . . . .	102
2.4	Kapitel 4 Operative Abläufe . . . . .	103
2.4.1	Anforderung IFS-Food – 4.1.1 . . . . .	104
2.4.2	Anforderung IFS-Food – 4.1.2 . . . . .	104
2.4.3	Anforderung IFS-Food – 4.1.3* KO Nr. 4 . . . . .	105
2.4.4	Anforderung IFS-Food – 4.1.4 . . . . .	105
2.4.5	Anforderung IFS-Food – 4.2.1.1* . . . . .	106
2.4.6	Anforderung IFS-Food – 4.2.1.2 . . . . .	107
2.4.7	Anforderung IFS-Food – 4.2.1.3* KO Nr. 5. . . . .	107
2.4.8	Anforderung IFS-Food – 4.3.2* . . . . .	108
2.4.9	Anforderung IFS-Food – 4.3.3* . . . . .	108
2.4.10	Anforderung IFS-Food – 4.4.1* . . . . .	109
2.4.11	Anforderung IFS-Food – 4.4.4* . . . . .	110
2.4.12	Anforderung IFS-Food – 4.4.5 . . . . .	110
2.4.13	Anforderung IFS-Food – 4.4.6 . . . . .	111
2.4.14	Anforderung IFS-Food – 4.4.7 . . . . .	112
2.4.15	Anforderung IFS-Food – 4.5.1* . . . . .	112
2.4.16	Anforderung IFS-Food – 4.6.1* . . . . .	113
2.4.17	Anforderung IFS-Food – 4.8.2* . . . . .	114
2.4.18	Anforderung IFS-Food – 4.8.3 . . . . .	114
2.4.19	Anforderung IFS-Food – 4.9.1.1* . . . . .	115
2.4.20	Anforderung IFS-Food – 4.9.3.2 . . . . .	116
2.4.21	Anforderung IFS-Food – 4.9.6.2 . . . . .	117
2.4.22	Anforderung IFS-Food – 4.9.6.3 . . . . .	117

## Inhaltsverzeichnis

2.4.23	Anforderung IFS-Food – 4.9.8.2	118
2.4.24	Anforderung IFS-Food – 4.10.1*	118
2.4.25	Anforderung IFS-Food – 4.10.3	119
2.4.26	Anforderung IFS-Food – 4.10.4	120
2.4.27	Anforderung IFS-Food – 4.10.7	120
2.4.28	Anforderung IFS-Food – 4.10.9	121
2.4.29	Anforderung IFS-Food – 4.11.1*	121
2.4.30	Anforderung IFS-Food – 4.11.5	122
2.4.31	Anforderung IFS-Food – 4.12.1* KO Nr. 6	123
2.4.32	Anforderung IFS-Food – 4.12.2	123
2.4.33	Anforderung IFS-Food – 4.12.3/NEU	124
2.4.34	Anforderung IFS-Food – 4.12.5	125
2.4.35	Anforderung IFS-Food – 4.12.6	126
2.4.36	Anforderung IFS-Food – 4.12.7	126
2.4.37	Anforderung IFS-Food – 4.12.12	127
2.4.38	Anforderung IFS-Food – 4.13.1	127
2.4.39	Anforderung IFS-Food – 4.13.2*	128
2.4.40	Anforderung IFS-Food – 4.13.3	129
2.4.41	Anforderung IFS-Food – 4.14.1*	129
2.4.42	Anforderung IFS-Food – 4.14.2*	130
2.4.43	Anforderung IFS-Food – 4.14.5*	130
2.4.44	Anforderung IFS-Food – 4.15.1*	131
2.4.45	Anforderung IFS-Food – 4.16.1*	132
2.4.46	Anforderung IFS-Food – 4.16.5	132
2.4.47	Anforderung IFS-Food – 4.17.1*	133
2.4.48	Rückverfolgbarkeit – Kapitel 4.18	133
2.4.49	Anforderung IFS-Food – 4.19.1	137
2.4.50	Anforderung IFS-Food – 4.19.3	138
2.4.51	Anforderung IFS-Food – 4.20.1	138
2.4.52	Anforderung IFS-Food – 4.21*	140
2.5	Kapitel 5 Messungen, Analysen, Verbesserungen	140
2.5.1	Abschnitt 5.1 Interne Audits	141
2.5.2	Abschnitt 5.2 Betriebsbegehungen	142
2.5.3	Abschnitt 5.3 Validierung und Kontrolle von Prozessen	142
2.5.4	Abschnitt 5.4 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln	144
2.5.5	Abschnitt 5.5 Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)	145
2.5.6	Abschnitt 5.6 Produkttests und Umgebungsmonitoring	146
2.5.7	Abschnitt 5.7 Produktfreigabe	148
2.5.8	Abschnitt 5.8 Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden	148
2.5.9	Abschnitt 5.9 Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen	149
2.5.10	Abschnitt 5.10 Umgang mit nichtkonformen Produkten	151
2.5.11	Abschnitt 5.11 Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen	152