
Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Überblick

Autorenverzeichnis

Kurzanleitung zur Wissensdatenbank BEHR'S...ONLINE

I Einleitung zu IMF

1 Normen und Standards – die möglichen Grundlagen eines IMF

B. Siebke

1.1 Einleitung zu Normen und Standards

2 Grundsätze eines IMF

B. Siebke

2.1 Struktur

2.2 Prozessorientierung

3 Vorteile und Nutzen eines IMF

B. Siebke

4 Ansätze für die Integration

B. Siebke

5 Das St. Galler Management-Modell (SGMM)

B. Siebke

5.1 Einleitung

5.2 Aufbau des neuen SGMM

6 Werkzeugkiste fürs Qualitätsmanagement

B. Siebke

6.1 8D-Methode – Systematisch Probleme lösen mit dem 8D-Report

C. Fichtinger

6.2 5S Arbeitsplatzgestaltung mit der 5S-Methode

C. Fichtinger

6.3 FMEA in der Lebensmittelindustrie
Durchführung einer FMEA in 7 Schritten

M. Werdich

6.4 KVP – Kontinuierlicher Verbesserungsprozess

C. Fichtinger

- 6.5 Six Sigma
Ein Programm zur statistischen Prozessverbesserung
C. Fichtinger
- 6.6 Lean Management
Inhalte und Hintergründe des Erfolgskonzeptes
C. Fichtinger
- 6.7 Shopfloor Management
Selbstorganisation und das Führen mit Kennzahlen
C. Fichtinger
- 6.8 Total Productive Management (TPM)
C. Fichtinger
- 6.9 SMED Single Minute Exchange of Die
C. Fichtinger
- 6.10 Wertstrom
C. Fichtinger

- 7 Werkzeuge zur Informationsbeschaffung**
- 7.1 Übersicht nützlicher Links und Informationsquellen
- 7.1.1 Lebensmittelrecht
- 7.1.2 Standards & Normen
- 7.2 Europäisches Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF)
L. Nadolny

- 8 Remote Assessments**
A. Daxenberger
- 8.1 Erfahrungen mit Präsenzaudits der letzten Monate
- 8.2 Anforderungen der Standards zu Remote-Audits
- 8.3 Erfahrungen mit Remote-Audits
- 8.4 Fragen und Antworten
- 8.5 Fazit
- 8.6 Literatur

- II Grundlagen der Standards und Normen**
- 1 Lebensmittelrechtliche Grundlagen**
W. Heeschen
- 1.1 Codex Alimentarius – Internationales Referenzsystem des Lebensmittelrechts
- 1.2 Europäisches Gemeinschaftsrecht
- 1.3 Nationales Recht Bundesrepublik Deutschland

1.4 Institutionen der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes

2 Übergeordnete, nicht gesetzliche Grundlagen

2.1 Global Food Safety Initiative
O. Eck

2.2 GHI – Global Harmonization Initiative
O. Eck

2.3 Die High Level Structure in den ISO Normen
G. Reimann

2.4 Codex Alimentarius
W. Heeschen

III Hauptstandards und -normen

Einleitung

B. Siebke

1 DIN EN ISO 9001:2015

R. Gierloff

1.1 Einleitung

1.2 Entwicklung der ISO 9001

1.3 Heutige Aufgabe der ISO 9001

1.4 Grundsätze und Ziele der ISO 9001:2015

1.5 Inhalt der Norm

1.6 Zusammenfassung und erste Maßnahmen

2 International Featured Standard (IFS)

S. Wegner-Hambloch

2.1 Anwendungsbereiche der IFS-Standards

2.2 Aktuelle Version: IFS Food, Version 7

2.3 Produktschutz (Food Defence)-Plan

2.4 Der IFS Food Zertifizierungsprozess

2.5 Bewertung von IFS-Assessments

2.6 Unangekündigte IFS Food Audits
B. Siebke

2.7 Unangekündigte IFS Food Audits – ein Erfahrungsbericht
J. Ungar

2.8 (in Überarbeitung)

2.9	(in Überarbeitung)
2.10	(in Überarbeitung)
2.11	IFS Global Markets Food – Programm zur Beurteilung der Sicherheit von Lebensmitteln S. Wegner-Hambloch
3	DIN EN ISO 22000:2018 J. Ungar
3.1	Einleitung
3.2	Geltungsbereich und neuer Ansatz
3.3	GAP-Analyse
3.4	Vorbereitung auf die ISO 22000:2018
3.5	Zertifizierung nach ISO 22000:2018
4	Anforderungen des BRCGS 9 S. Wegner-Hambloch
1	British Retail Consortium Global Standards
2	Überblick über den Zertifizierungsprozess zu BRCGS Global Standard – Food Safety, Issue 9
3	Der weitere Ablauf im Zertifizierungsverfahren nach dem Audit
4	Auditbericht
5	Zertifiziert und dann?
6	Anforderungen an Auditoren, Zertifizierungsstellen und Akkreditierung
7	Was sind die wesentlichen Änderungen der Ausgabe 9 gegenüber der Ausgabe 8?
5	FSSC 22000 – Food Safety System Certification S. Lange
5.1	Einleitung
5.2	FSSC 22000 Anwendungsbereich
5.3	FSSC 22000 – Das Regelwerk
5.4	Verhältnis von ISO 22000 und FSSC 22000
5.5	Zusammenfassung und Ausblick für FSSC 22000
5.6	FSSC Global Markets Program S. Lange
6	Neuigkeiten zu den Hauptstandards und -normen B. Siebke
6.1	Was sich so tut – aktuelle Entwicklung der Hauptstandards und -normen

IV Weitere Standards und Normen

Einleitung

B. Siebke

1 Weitere Lebensmittelstandards

- 1.1 GLOBALG.A.P. – Standard für sichere und nachhaltige Landwirtschaft
S. Pfaff
 - 1.2 IFS Broker
C. Flöter
 - 1.3 IFS Logistics
O. Eck
 - 1.4 BRC Global Standard for Agents and Brokers
U. Wedding
 - 1.5 RSPO – Roundtable on Sustainable Palmoil
A.-C. Dembeck
 - 1.6 MSC-Zertifizierung
G. Geltinger
 - 1.7 IFS Wholesale/Cash & Carry
C. Flöter
 - 1.8 QS – das Prüfsystem für sichere frische Lebensmittel
P. Klein
- ### **2 Verpackungsstandards**
- 2.1 BRC Globaler Standard für Verpackungsmaterialien
K. Bartsch
 - 2.2 IFS PACsecure
K. Bartsch
 - 2.3 FSSC 22000 für Hersteller von Lebensmittelverpackungen
K. Bartsch
 - 2.4 DIN EN 15593 – Hygienemanagement bei der Herstellung von Lebensmittelverpackungen
K. Bartsch
 - 2.5 FEFCO GMP – ein „harter“ Hygienestandard für die Herstellung von Verpackungen aus Wellpappe
K. Bartsch

- 3 Standards für bestimmte Ernährungsformen (Konsumformen)**
- 3.1 EU-Öko-Verordnung und Bio-Zertifizierung
L. Nadolny
- 3.2 Halal-Food (Lebensmittel mit „Halal“-Siegel)
H. Taschan
- 3.3 Koschere Lebensmittel und Koscher-Zertifizierung
L. Nadolny
- 3.4 Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs
H. Taschan
- 3.5 Glutenfrei
A. Ebock
- 3.6 Lebensmittel „Ohne Gentechnik“
T. Jehle/C. Brzoska

- 4 Code of conduct – Ethik Standards**
- 4.1 CSR „Corporate Social Responsibility“
S. Wegner-Hambloch
- 4.2 SA8000®
S. Wegner-Hambloch
- 4.3 Business Social Compliance Initiative – BSCI
S. Wegner-Hambloch
- 4.4 GlobalG.A.P.
S. Wegner-Hambloch
- 4.5 SEDEX
S. Wegner-Hambloch
- 4.6 Ethical Trading Initiative – ETI
S. Wegner-Hambloch
- 4.7 Rainforest Alliance – ein Überblick zur Lieferketten-Zertifizierung
L. Nadolny

- 5 Standards für Herkunft und Regionalität**
- 5.1 Das Regionalfenster
C. Weiss/A. Schauff
- 5.2 EU definierte Herkunftsregelungen und Logos
T. Teufer

6	Standards zur Herstellung von Futtermitteln bzw. für Nebenprodukte der Lebensmittelherstellung
6.1	GMP+ International D. von Kampen
V	Handlungsempfehlungen zum IMF
1	Einleitung Handlungsempfehlungen zum IMF B. Siebke
1.1	Einleitung
2	Handlungsempfehlungen zu Themen der Leitung
2.1	Regelkreis der Geschäftsleitung S. Pfaff
2.2	Unternehmensverantwortung S. Pfaff
2.3	Validierung von Managementsystemen – Management-Bewertung L. Nadolny/S. Wegner-Hambloch
2.4	Lebensmittelsicherheitskultur (Praxisbeispiel – Leitfaden zur Umsetzung) S. Wegner-Hambloch
3	Handlungsempfehlungen zum Systemmanagement
3.1	Dokumentation S. Pfaff
3.2	Interne Audits U. Wedding
3.3	Vorbereitung auf Zertifizierungsaudits U. Wedding
3.4	Schulungen, Inhalte sowie deren Durchführung S. Lehmkuhl
3.5	Das KISS Prinzip in der Anwendung bei IFS Dokumenten T. Claußen
3.6	Handlungsempfehlungen zur 3.1 EU-Öko-Verordnung und Bio-Zertifizierung A. Schöttler
4	Handlungsempfehlungen zu „Vorfällen“
4.1	Fehlermanagement/Beanstandungs-/Reklamationsmanagement R. Gierloff

- 4.2 Krisenmanagement
S. Lehmkuhl
- 4.3 Rückverfolgbarkeit
S. Lehmkuhl
- 5 Handlungsempfehlungen zum Rohstoff- und Lieferantenmanagement**
- 5.1 Lieferantenmanagement
S. Wegner-Hambloch
- 5.2 Rohwarenspezifikationen
B. Siebke
- 5.3 Qualitätssicherungsvereinbarung – QSV – Ein guter Freund und Helfer, nicht nur in der Not – Ein Erfahrungsbericht
N. Kolb
- 5.4 Handlungsempfehlung zum Thema Lieferantenaudits
N. Kolb
- 5.5 Handlungsleitfaden zur Prüfung von Konformitätserklärungen für Kunststoffe
K. Bartsch
- 5.6 Handlungsempfehlungen zum Management von Dienstleistern und Speditionen
N. Kolb
- 5.7 Rohstoffmanagement
S. da Palma Vilão
- 6 Handlungsempfehlungen zur Kundenzufriedenheit**
- 6.1 Handlungsempfehlungen zur Kundenzufriedenheit
S. Wegner-Hambloch/B. Siebke
- 7 Handlungsempfehlung zur Produktentwicklung**
(wird zu einem späteren Zeitpunkt ergänzt)
- 8 Handlungsempfehlungen zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene**
- 8.1 HACCP
U. Wedding
- 8.2 Hygienemanagement
U. Wedding
- 8.3 Allergenmanagement in Lebensmittelbetrieben
S. Pfaff
- 8.4 Schädlinge, Prävention sowie deren Bekämpfung
S. Lehmkuhl
- 8.5 Präventivprogramme „PRPs“ der Lebensmittelsicherheitsnormen
S. Wegner-Hambloch

8.6	Handlungsempfehlung zu Fremdkörpermanagement C. Keilholz
8.7	Betriebsbegehungen S. Sengespeik
8.8	Handlungsempfehlung zu Verifizierung und Validierung S. Wegner-Hambloch
9	Handlungsempfehlungen zur Systemoptimierung
9.1	Ideenmanagement in der Lebensmittelindustrie H.-R. Munzke
9.2	Betriebliches Kontinuitätsmanagement M. Lendle/J. Bethscheider
9.3	Korrekturmaßnahmen S. da Palma Vilão
10	Handlungsempfehlungen zum Risikomanagement
10.1	Risikomanagement D. Strehle
11	Handlungsempfehlungen für den Bereich Technik
11.1	Einsatz von Technik in der Lebensmittelbranche R. Gierloff
11.2	Instandhaltung in der Lebensmittelbranche R. Gierloff
11.3	Prüfmittelüberwachung R. Gierloff
11.4	Prozessvalidierung in der Praxis P. Groth
11.5	Lebensmittelkontaktmaterialien B. Siebke
12	Risikominimierung von Lebensmittelverfälschungen
12.1	Food Defense G. Sulzer
12.2	Food Fraud (Lebensmittelbetrug) U. Wedding
13	Handlungsempfehlungen zu Arbeitsschutz
13.1	Arbeitsschutz L. Klecker

VI	Standards zur Nachhaltigkeit
1	ISO 26000:2011-01 – Gesellschaftliche Verantwortung R. 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 D. M. Schenzer
3	Umweltschutzmanagement R. 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 D. M. Schenzer
4.1	Kosten-/Nutzenrelation eines Energiemanagementsystems
4.2	Zeitlicher Aufwand und Kosten für die Einführung eines EnMS
4.3	Projekt: Einführung eines EnMS
5	Konfigurationsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft U. Wedding
5.1	Konfigurationsmanagement – Was heißt das?
5.2	Forderungen der ISO 10007
5.3	Fazit

6	Anforderungen an die Biodiversität für Rohstofflieferanten A. Pruban
6.1	Einleitung
6.2	Biodiversitätskriterien im Lebensmittelstandard
7	Biodiversität in Standards und Qualitätssiegeln der Lebensmittelbranche – Baseline Report Januar 2014 M. Hammerl/P. Trötschler/K. Fröhle/S. Hörmann/J. 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
8	Wachstumstreiber Nachhaltigkeit S. 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