

# Inhaltsverzeichnis

## Herausgeber und Autoren

Umgang mit dem IFS-Begleiter S. Tromp

## I Ziele des International Featured Standards (IFS)

- 1 So steuern Sie positive Entwicklung S. Tromp
  - 1.1 Warum soll man sich nach IFS auditieren lassen? S. Tromp
  - 1.2 Was sind die Konsequenzen, wenn der Standard nicht umgesetzt wird?  
S. Tromp
  - 1.3 Wer fordert die Umsetzung des Standards? S. Tromp
  - 1.4 z. Zt. in Überarbeitung
  - 1.5 Neue inhaltliche Schwerpunkte im IFS, Version 6 F.-F. Preuß
    - 1.5.1 Entwicklung der Version 6
    - 1.5.2 Überarbeitung und Entwicklung neuer Anforderungen
    - 1.5.3 Neue Struktur des Standards
    - 1.5.4 Neue Anforderungen
    - 1.5.5 Bewertungssystem
    - 1.5.6 Anforderungen an Auditoren, Zertifizierungsstellen und Akkreditierungsstellen
    - 1.5.7 Schlussfolgerungen und Fazit
  - 1.6 IFS Broker Standard C. Flöter
    - 1.6.1 Allgemeines
    - 1.6.2 Geltungsbereich der IFSs
    - 1.6.3 Inhalte des IFS Broker
      - 1.6.3.1 Warum HACCP für Broker
    - 1.6.4 Abgrenzung zum IFS Food und zum IFS Logistik
    - 1.6.5 KO-Kriterien
    - 1.6.6 Zertifizierung nach dem IFS Broker
    - 1.6.7 Zertifizierung IFS Food und IFS Broker – Kombiaudits
  - 1.7 Food Defense – Am Anfang war das Licht A. Niemann-Haberhausen
  - 1.8 Abgrenzung und Weiterentwicklung der IFS-Standards S. Tromp
  - 1.9 Unangekündigte IFS Audits B. Siebke
    - 1.9.1 Das unangekündigte Audit (Variante 2)
      - 1.9.1.1 Rahmenbedingungen & Anmeldung
      - 1.9.1.2 Auditvorbereitung
      - 1.9.1.3 Auditablauf und -durchführung
    - 1.9.2 Variante 3 – Food Safety Check
      - 1.9.2.1 Rahmenbedingungen & Anmeldung
      - 1.9.2.2 Auditvorbereitung
      - 1.9.2.3 Food Safety Check – Ablauf und Durchführung
      - 1.9.2.4 Bewertung im Food Safety Check

- 1.10 z. Zt. in Überarbeitung
- 1.11 **IFS Global Markets Food – Programm zur Beurteilung der Sicherheit von Lebensmitteln** S. Wegner-Hambloch
  - 1.11.1 IFS Global Markets Food – Version 2 Januar 2017
  - 1.11.2 Schritte bis zur Bescheinigung „IFS Global Markets – Food“
  - 1.11.3 Assessmentprogramm
    - 1.11.3.1 Anwendungsbereich des Assessments
    - 1.11.3.2 Der Weg vom IFS Global Market Food Assessment zum IFS Food Audit
    - 1.11.3.3 Die Forderungen des IFS Global Market Food
    - 1.11.3.4 Erläuterungen zu den Forderungen des IFS Global Market Food
- 1.12 **IFS Version 6 im Vergleich zu der EU Lebensmittelgesetzgebung**
- 1.13 **IFS-Zertifizierungen als Instrument der privaten und amtlichen Lebensmittelkontrolle**
- 1.14 **The IFS Standards and FSMA**
  - 1.14.1 Introduction
  - 1.14.2 How close am I to FSMA if I have an IFS certification?
  - 1.14.3 Summary of key differences between the IFS Standards and FSMA rules analyzed
    - 1.14.3.1 IFS Logistics Standard Compared to the Preventive Controls Rule for Humans Final Rule (PCHF)
    - 1.14.3.2 IFS Food Standard to the PCHF Final Rule Preventive Controls Rule for Humans Final Rule (PCHF)
    - 1.14.3 IFS Logistics to Sanitary Transportation Final Rule
      - 1.14.3.4 IFS Broker to Foreign Supplier Verification Program Final Rule (FSVP)
  - 1.14.4 How can I use IFS?
  - 1.14.5 Conclusion
- 2 **Zertifiziert und dann?** J. Wagner
  - 2.1 Zurück an die Arbeit
  - 2.2 Nutzen Sie die Motivation durch Ihr erfolgreiches Zertifizierungsaudit
  - 2.3 Welche Schritte müssen Sie im Unternehmen durchführen, um IFS-zertifizierfähig zu werden? E. Wübbeke

Anlagen
- 3 **Zertifizierung nach dem International Featured Standard** C. Flöter
  - 3.1 Warum Zertifizierung nach IFS?
  - 3.2 Erste Schritte zur Zertifizierung
  - 3.3 **Das Zertifizierungsaudit**
    - 3.3.1 Prüfung der Zertifizierungsfähigkeit
    - 3.3.2 Vorbereitung auf das Zertifizierungsaudit
    - 3.3.3 Audit vor Ort
    - 3.3.4 Der Maßnahmenplan
    - 3.3.5 Zertifizierung
    - 3.3.6 Das Auditportal
  - 3.4 **Aufrechterhaltung des Zertifikates**
  - 3.5 **Nichtkonformitäten/Bewertungssystem**

- 3.5.1 Bewertungssystem
- 3.5.2 Die Major-Bewertung
- 3.5.3 Die KO-Kriterien
- 3.5.4 Zertifikat ja oder nein?
- 3.6 Fragen zum Zertifizierungsaudit** C. Flöter / S. Becker
- Anlagen**
- 3.7 Vorgehensweise bei Ausschlüsse auf Zertifikaten des IFS Food Version 6**
- 3.7.1 Fragebogen verpflichtend seit 1.1.2015
- 3.8 IFS Integrity Program**
- 3.8.1 Beispielhafte Aufführung der KO-Bewertungen bei Integrity-Audits
- 3.8.2 Beispielhafte Aufführung der MAJOR-Bewertungen bei Integrity-Audits
- 3.9 IFS-Beschwerdemanagement**
- 3.9.1 Aktuelle Entwicklung
- 3.9.2 Beobachtungen aus dem Integrity Programm
- 3.9.3 Verbesserungen/Optimierungsbedarf in der Auditdurchführung und Berichtserstellung (durch Calibration Trainings und IP Aktivitäten)
- 3.9.4 Verbesserungspotential in der Auditdurchführung (Beobachtungen aus Integrity Program Witness-Audits)
- 3.9.5 Zusammenfassung
- 4 Langjähriger Nutzen der IFS-Zertifizierung** A. Daxenberger
- 4.1 Erfassung der Kosten und des Nutzens der Zertifizierung
- 4.2 Bedeutung der Verifizierung, Aktualisierung und Verbesserung
- 4.3 Verstärkung des systematischen Ansatzes bei der Umsetzung der Kriterien des IFS
- 4.4 Intensivierung der Lieferantenqualifizierung: Rolle von Zertifizierungsprogrammen in der Vorstufe
- 4.5 Beitrag zum qualitätsbezogenen Risikomanagement der Unternehmen
- 4.6 Verschlankung des QM-Systems
- 4.7 Anforderungen an Auditoren und Zertifizierungsstellen, die Unternehmen langfristig betreuen
- 4.8 Der Nutzen des IFS bei langjähriger Zertifizierung
- 5 DIN EN ISO 9001:2015 und die Unterschiede zum IFS 6.1** R. Gierloff
- 5.1 Einleitung
- 5.2 Entwicklung der ISO 9001
- 5.3 Heutige Aufgabe der ISO 9001
- 5.4 Grundsätze und Ziele der ISO 9001:2015
- 5.5 Inhalt der Norm**
- 5.5.1 Prozessorientierter Ansatz
- 5.5.2 Beziehungsmanagement
- 5.5.3 Risiken und Chancen

- 5.5.4 Wissen, Kompetenz, Bewusstsein, Kommunikation
- 5.5.5 Dokumentiert Information
- 5.5.6 Führung
- 5.5.7 Verbesserung
- 5.6 **Tabellarischer Vergleich des IFS 6.1 und der ISO 9001:2015** A. Schmidt
- 6 IFS Doktrin**
- 6.1 **Was ist eigentlich eine Doktrin?** U. Wedding
- 6.2 **IFS Food Doctrine**
- 7 Food Defense** E. Van Dalen
- 7.1 **Fehlender Produktschutz als Beispiel**
- 7.2 **Aufbau eines Food Defense Planes zur Verhinderung unbefugter Eingriffe oder anderer böswilliger, gesetzwidriger oder terroristischer Handlungen**
- 7.2.1 Zusammenstellung eines Food Defense Teams
- 7.3 **Gefahrenanalyse nach Food Defense**
- 7.3.1 VACCP-Verfahren
- 7.3.2 CARVER + Shock
- 7.4 **Rückruf**
- 7.5 **Mitarbeiter und deren Gefahren**
- 7.5.1 Überprüfung der Mitarbeiter
- 7.5.2 Beaufsichtigung der Mitarbeiter
- 7.5.3 Tägliche Arbeitszuweisung
- 7.5.4 Mitarbeiter-Identifizierung
- 7.5.5 Persönliche Gegenstände
- 7.5.6 Medikamente
- 7.5.7 Ungewöhnliches Verhalten der Mitarbeiter
- 7.6 **Besucher**
- 7.7 **Standortsicherheit**
- 7.8 **Giftige und toxische Chemikalien**
- 7.9 **Innerbetriebliche Sicherung und Sicherheit**
- 7.9.1 Warenannahme
- 7.9.2 Lagerung
- 7.9.3 Warenversand
- 7.9.4 Retoure
- 7.9.2 Lagerung
- 7.9.5 Wasseranlagen
- 7.9.6 EDV Systeme
- 7.10 **Was muss in einen Food Defense Plan aufgenommen werden?**  
**Anlagen**

- 8** **Neue Regelungen für den Umgang mit zugekauften Produkten und ausgelagerten Prozessen/Produkten** S. Tromp
- 9** **Unangekündigte IFS Food Audits** B. Siebke
- 10** **Der Anforderungskatalog IFS Food Version 6.1: Detaillierte und praxisnahe Aufbereitung der einzelnen Anforderungen** S. Lehmkuhl
- 11** **IFS Software-Hilfen** S. Wegner-Hambloch
  - 11.1** **IFS Audit Time Calculator**
    - 11.1.1 Auditdauerberechnung (angekündigtes Audit)
    - 11.1.2 Berechnung des Auditzeitraums für unangekündigte Audits
    - 11.1.3 Auditdauerberechnung von ausgelagerten Prozessen
  - 11.2** **IFS auditXpress für interne Audits**
  - 11.3** **IFS App „IFS Audit Manager“** A. Fechner
    - 11.3.1 Welchen Nutzen bringt die IFS App?
    - 11.3.2 Funktionen und Vorteile
    - 11.3.3 Praxisteil – Durchführen interner Audits
    - 11.3.4 Versionen und Kosten
- 12** **IFS-Leitfaden für Fremdkörpermanagement**
  - 12.1** **Einleitung: Fremdkörpermanagement**
  - 12.2** **Anforderungen des IFS Food an das Fremdkörpermanagement**
  - 12.3** **Gefahrenanalyse zum Fremdkörpermanagement**
  - 12.4** **Fremdkörpereintrag über Rohstoffe**
    - 12.4.1 Lieferantenauswahl
    - 12.4.2 Wareneingang
    - 12.4.3 Lieferantenbewertung
  - 12.5** **Möglichkeiten der Fremdkörperdetektion**
    - 12.5.1 Optische Kontrolle durch Personal
    - 12.5.2 Siebe und Magnete
      - 12.5.2.1 Siebe
      - 12.5.2.2 Magnete
    - 12.5.3 Metallsuchsysteme und Röntgeninspektionssysteme
      - 12.5.3.1 Metallsuchsysteme
      - 12.5.3.2 Röntgeninspektionssysteme
  - 12.6** **Umgang mit Fremdkörperfunden und Reklamationen**
  - 12.7** **Training**
    - Anhang 1: Spezialbereich – Glas als Verpackung
    - Anhang 2: Risikominimiertes Maschinendesign und vorbeugende Wartung
    - Anhang 3: Verifizierung und Validierung
    - Anhang 4: Umgang mit Fremdkörperfunden und Reklamationen – Anforderungen des IFS

- 13 Food Fraud im IFS Food 6.1** U. Wedding
- 13.1 Version 6.1 des IFS Food ab Juli 2018**
- 13.2 Was heißt eigentlich Food Fraud?**
- 13.3 Vorgaben der GFSI bezüglich Food Fraud**
- 13.4 Food Fraud – ein Thema des Einkaufs**
  - 13.4.1 Verantwortung der Einkäufer
  - 13.4.2 Food Fraud Team
- 13.5 Anforderungen des IFS Food 6.1 zu Food Fraud**
  - 13.5.1 Gefahrenanalyse zur Authentizität
  - 13.5.2 Produktanalysen
  - 13.5.3 Verwundbarkeitsanalyse
    - 13.5.3.1 Anforderungen des Standards
    - 13.5.3.2 Mögliche Kriterien
    - 13.5.3.3 Vorschlag des IFS zur Verwundbarkeitsanalyse
  - 13.5.4 Plan zur Verminderung von Lebensmittelbetrug
  - 13.5.5 Überprüfung
- 13.6 Erläuterungen des IFS**
- 13.7 Kommunikation**
- 13.8 Information**
- 13.9 Lieferantenkommunikation, -auswahl und -bewertung**
- 13.10 Fazit**
- 13.11 Allgemeines zu Food Fraud** S. Horschke
  - 13.11.1 Definition
  - 13.11.2 Ursachen und Beweggründe
  - 13.11.3 Arten von Lebensmittelbetrug
  - 13.11.4 Beispiele aus Vergangenheit und Gegenwart S. Horschke; A. Fechner
    - 13.11.4.1 Fleisch
    - 13.11.4.2 Öle, Fette
    - 13.11.4.3 Fisch
    - 13.11.4.4 Milcherzeugnisse
    - 13.11.4.5 Getreide- und Teigwaren
    - 13.11.4.6 Honig
    - 13.11.4.7 Gewürze und Nüsse
    - 13.11.4.8 Zusatzstoffe
    - 13.11.4.9 Getränke
  - 13.11.5 Folgen und Auswirkungen für den Kunden/Verbraucher A. Fechner
- 13.12 EU-Kontrollverordnung** B. Riemer
  - 13.12.1 Zielsetzung der Kontrollverordnung in Bezug auf Food Fraud
  - 13.12.2 Der Begriff Food Fraud
  - 13.12.3 Konsequenz

- 13.13 Forderungen der Zertifizierungsstandards für Qualität und Hygiene in der Lebensmittelindustrie**
- 13.13.1 Grenzen der rechtlichen Anforderungen und Nutzen der privatrechtlichen Zertifizierungsstandards A. Daxenberger
- 13.13.2 Benchmark der Lebensmittelsicherheitsstandards nach GFSI Leitfaden S. Wegner-Hambloch; A. Fechner
- 13.13.3 IFS Food Standard, Version 6.1 A. Fechner
- 13.13.4 BRC Globaler Standard für Lebensmittelsicherheit, Ausgabe 8 S. Wegner-Hambloch
- 13.13.5 FSSC 22000 S. Wegner-Hambloch
- 13.14 Bausteine des Food Fraud Safety Systems A. Fechner**
- 13.14.1 Verantwortlichkeiten und Vorgehensweise
- 13.14.2 Informationsbeschaffung
- 13.14.3 Schwachstellenanalyse
- 13.14.3.1 Aufarbeitung der Daten
- 13.14.3.2 Risikobewertung – Methoden, Tools
- 13.14.3.3 Kriterien und Risikofaktoren
- 13.14.4 Maßnahmen zur Minderung der Food Fraud Risiken
- 13.14.4.1 Authentizitätsprüfung/Authentifizierung
- 13.14.4.2 Lieferantenaudits
- 13.14.4.3 Einkaufsprozess und Lieferantenmanagement
- 13.14.5 System implementieren
- 13.14.6 System überprüfen (Verifizierung und Validierung)
- 13.14.7 Dokumentation
- 13.14.8 Zusammenfassung
- 13.14.9 Perfekt vorbereitet fürs Audit
- 13.15 Analytische Strategien – Was ist (noch nicht) machbar? M. Grün**
- 13.15.1 Basisprüfungen beim Wareneingang: Sensorik und gravimetrische Analytik
- 13.15.2 Prüfung von Qualitätsparametern: Nasschemische, mikrobiologische und chromatografische Methoden
- 13.15.3 Allergene, Tierarten, GVO u. a.: Molekular- und biochemische Methoden
- 13.15.4 Spurenanalytik: Chromatografischspektrometrische Methoden
- 13.15.5 Authentizität, Bio, Herkunft und andere komplexe Fragestellungen: Was ist (noch nicht) machbar?
- 14 Weitere IFS-Standards**
- 14.1 IFS Cash & Carry Standard C. Flöter**
- 14.2 IFS Broker Standard 2 S. Kaiser-Buch**
- 14.2.1 Allgemeiner Anwendungsbereich des IFS Broker Standards und Ziele
- 14.2.2 Zertifizierungsbereich des IFS Broker Standards
- 14.2.3 Spezieller Anwendungsbereiche des IFS Broker Standards
- 14.2.5 Zertifizierungsbereich IFS Broker mit anderen IFS Standards
- 14.2.6 Zertifizierungsverfahren:
- 14.2.6.1 Festlegung des Zertifizierungsbereichs
- 14.2.6.2 Festlegung der Auditdauer
- 14.2.6.3 Auditplanung und Auditdurchführung

- 14.2.6.4 Abschlussbesprechung
- 14.2.6.5 Maßnahmenplan/weiter Vorgehensweise
- 14.2.7 Bewertung der Anforderungen
  - 14.2.7.1 Major
  - 14.2.7.2 KO (Knock Out)
  - 14.2.7.3 Bewertung einer Anforderung mit NA (nicht anwendbar)
- 14.2.8 Bewertungen und Bedingungen für die Erstellung des Auditberichtes und des Zertifikates
- 14.2.9 Weiterer Ablauf des Auditverfahrens (Bericht, Zertifikat, Einstellen ins Internet) für folgende Fälle
  - 14.2.9.1 KO-Anforderung mit D-Bewertung
  - 14.2.9.2 Eine oder mehrere Major-Nichtkonformitäten
  - 14.2.9.3 Endergebnis unter 75 %
  - 14.2.9.4 Unternehmen mit mehreren Standorten und einem zentralen Management
  - 14.2.9.5 Ergebnis  $\geq 75$  und  $< 95$  %
  - 14.2.9.6 Ergebnis  $< 95$  %
- 14.2.10 Auditbericht
  - 14.2.10.1 Maßnahmenplan Auditor
  - 14.2.10.2 Korrekturmaßnahmeplan Unternehmen
  - 14.2.10.3 Prüfung des Korrekturmaßnahmeplans durch den Auditor
  - 14.2.10.4 Bedeutung und Handhabung von Korrekturmaßnahmen
- 14.2.11 Zertifikatausstellung
  - 14.2.11.1 Mindestangaben auf dem IFS Broker-Zertifikat Mindestinformationen:
  - 14.2.11.2 Fristen zur Zertifikatausstellung
- 14.3 IFS PACsecure**
- 15 IFS Standards zum Produktbetrug – Richtlinien zur Risikoverminderung**
- 15.1 Begriffe und Definitionen**
- 15.2 Zentrale Aspekte bei der Entwicklung, Umsetzung und Verwaltung eines Plans zur Verminderung von Produktbetrug**
- 15.3 IFS Standards – Anforderungen in Bezug auf Produktbetrug**
  - 15.3.1 IFS Food Version 6.1
  - 15.3.2 IFS PACsecure Version 1.1
  - 15.3.3 IFS Logistics Version 2.2
- 15.4 Richtlinien für die Entwicklung, Umsetzung und Verwaltung eines Plans zur Verminderung von Produktbetrug – IFS Food und IFS PACsecure**
  - 15.4.1 Aufstellung des Teams zur Bewertung von Produktbetrug
  - 15.4.2 Identifizierung eines potenziellen Risikos für Produktbetrug
    - 15.4.2.1 Datenerhebung und Überprüfung
  - 15.4.3 Durchführung einer Verwundbarkeitsanalyse
    - 15.4.3.1 Grundsätze der Verwundbarkeitsanalyse
    - 15.4.3.2 Grundsätze der Verwundbarkeitsanalyse für Zuliefererbetrug
  - 15.4.4 Entwicklung des Plans zur Verminderung von Produktbetrug
    - 15.4.4.1 Grundsätze des Plans zur Verminderung von Produktbetrug
  - 15.4.5 Umsetzung und Überwachung der Kontrollmaßnahmen für den Plan zur Verminderung von Produktbetrug



- 15.4.5.1 Kontrollmaßnahmen
- 15.4.6 Überprüfen und präzisieren des Plans zur Verminderung von Produktbetrug
- 15.4.6.1 Veränderungen bei Risikofaktoren und Überprüfung der Verwundbarkeitsanalyse
- 15.4.6.2 Formelle Überprüfung der Verwundbarkeitsanalysen
- 15.4.6.3 Überprüfung und Umsetzung der Anforderungen für Kontrolle und Überwachung
- 15.5 Richtlinien für die Entwicklung und Verwaltung eines Plans zur Verminderung von Produktbetrug – IFS Logistics**
- 15.5.1 Grundsätze der Risikobewertung für Produktbetrug und Kontrollmaßnahmen zur Verminderung
- 15.6 Kommentierung zum Leitfaden „IFS-Standard zum Produktbetrug – Richtlinien zur Risikominimierung“ A. Fechner**
- Anhänge**
- 16 Food Fraud – BIO-Sicherheit J. Ritt**

## **II Inhaltliche Schwerpunkte des Standards F.-F. Preuß**

- 1 Anforderungen an die Unternehmensleitung J. Wagner**
- 1.1 Entwicklung von Perspektiven**
- 1.1.1 Unternehmensdarstellung/Unternehmensphilosophie
- 1.1.2 Unternehmenspolitik
- 1.1.3 Qualitätspolitik
- 1.1.4 Umweltschutzpolitik
- 1.1.5 Politik zum Gesundheitsschutz und zur Arbeitssicherheit
- 1.1.6 Politik zur Erhaltung und Verbesserung unserer Produktqualität
- 1.2 Krisenmanagement**
- 1.3 Delegation, Motivation und Qualitätsziele**
- 1.4 Investitionen, Bereitstellung der Mittel**
- 1.4.1 Personelle Ressourcen
- 1.4.2 Infrastruktur
- 1.4.3 Arbeitsumfeld
- 1.4.4 Investitionen
- 1.5 Verbindliche Einführung**
- 1.5.1 Geltungsbereich
- 1.5.2 Verbindlichkeitserklärung
- 1.6 Leben mit dem System: Überwachung**
- 1.6.1 Einhaltung der Prozesse
- 1.6.2 Bewertung des QMS
- 1.7 Managementbewertung – Für wen?**
- 1.7.1 Was versteht man unter einer Managementbewertung?
- 1.7.2 Wer führt die Managementbewertung durch
- 1.7.3 Welche Informationen werden benötigt
- 1.7.3.1 Erkenntnisse aus internen Audits/Betriebsbegehungen

- 1.7.3.2 Personal/Schulungen
- 1.7.3.3 Zielerreichung
- 1.7.3.4 Kundenreklamationen
- 1.7.3.5 interne Fehler/Reklamationen
- 1.7.4 Ergebnis der Managementbewertung

**Anlagen**

**2 Das HACCP-System – ein Managementinstrument** K. Kemper

**2.1 Anforderungen an das HACCP-Konzept**

**2.2 Erstellung eines HACCP-Konzeptes im Unternehmen**

2.2.1 Gehen Sie systematisch step-by-step vor!

**2.3 Weitere Informationen zur Gefahrenanalyse**

**2.4 Bewertung der Risiken für den Verbraucher durch ermittelte Gefahren**

**Anlagen**

**3 Anforderungen an die Dokumentation** C. Flöter

**3.1 Vorgabe-Dokumente**

**3.2 Aufzeichnungen**

**Anlagen**

**4 Interne Audits** C. Kollowa-Mahlow

**4.1 Was ist ein Audit?**

**4.2 Wer ist für die Durchführung von Audits verantwortlich?**

**4.3 Was muss zur Durchführung von Audits vorhanden sein?**

**4.4 Wie können Sie die Umsetzung eines Konzeptes „Interne Audits“ beginnen?**

**4.5 Ablauf des internen Audits**

**4.6 Dokumentation des internen Audits**

**Anlagen**

**5 Personalschulungen** U. Wedding

**5.1 Schulungen**

**5.2 Gesetzliche Vorgaben zu Schulungen**

**5.3 Schulungsbedarf ermitteln**

**5.4 Schulungsprogramm erarbeiten**

**5.5 Schulungsnachweise**

**5.6 Wirksamkeitskontrolle**

**5.7 Einweisung neuer Mitarbeiter**

Arbeitshilfe 1: Qualifikationsmatrix U. Wedding

Arbeitshilfe 2: Beispiel einer Schulungsbedarfsermittlung U. Wedding

- Arbeitshilfe 3: Schulungsprogramm U. Wedding
- Arbeitshilfe 4: Teilnahmebescheinigung U. Wedding
- Arbeitshilfe 5: Teilnehmerliste für Schulungen U. Wedding
- Arbeitshilfe 6: Beispiel Teilnahmebescheinigung U. Wedding
- Arbeitshilfe 7: Wirksamkeitskontrolle im Protokoll Mitarbeiterbeurteilung U. Wedding

## **6 Fremdkörpermanagement – Erkennung, Bewertung, Prävention und Detektion** M. Lehrke

### **6.1 Fremdkörper**

- 6.1.1 Vorfälle und Trends
- 6.1.2 Die Kernaufgaben zur Fremdkörpervermeidung sind
- 6.1.3 Fremdkörperdefinition und -einstufung
- 6.1.4 Typische Fehler beim Fremdkörpermanagement
- 6.1.5 Einstufung von Fremdkörpern
- 6.1.6 Überblick über Fremdkörper

### **6.2 Fremdkörpererkennung**

- 6.2.1 Möglichkeiten der Fremdkörpererkennung und -beseitigung
- 6.2.2 Filter
- 6.2.3 Inspektoren
- 6.2.4 Magnete
- 6.2.5 Mikrowellendetektion
- 6.2.6 Metalldetektoren
- 6.2.7 Optische Verlesung
- 6.2.8 Rinser
- 6.2.9 Röntgengeräte
- 6.2.10 Sichtung
- 6.2.11 Siebe
- 6.2.12 Thermografische Detektion
- 6.2.13 Visuelle Kontrollen (Sichtprüfungen)
- 6.2.14 Ultraschallverfahren

### **6.3 Analysen und Bewertungen**

- 6.3.1 Häufige Fehler bei den Gefahrenanalysen
- 6.3.2 Bewertung von Anlagen (Infrastruktur)
- 6.3.3 Betriebsbegehungen

### **6.4 Verfahren**

### **6.5 Freigabe von Anlagen/Umbauten**

### **6.6 Vorfälle und Fremdkörperreklamation**

- 6.6.1 Meldung und Erfassung
- 6.6.2 Fremdkörperreklamationen
- 6.6.3 Auswertung

### **6.7 Training und Bewusstsein der Beschäftigten**

<b>7</b>	<b>Verpackungen</b>	C. Flöter
7.1	Allgemeine Hintergründe	
7.2	Was fordert der IFS zu Verpackungen?	
7.2.1	Anforderungen an Lebensmittelverpackungen	
7.2.2	Welche Verpackungen sind betroffen	
7.3	Kommentierung des IFS Food Verpackungsleitfadens Version 2	F.-F. Preuß
7.3.1	Einleitung	
7.3.2	Übersicht	
7.3.3	Allgemeine Anforderungen	
	Anhang: IFS Food Verpackungsleitfaden Version 2	
<b>8</b>	<b>Umgang mit Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen</b>	J. Wagner
8.1	Was versteht man unter Korrekturmaßnahmen?	
8.2	Wer legt Korrekturmaßnahmen fest?	
8.3	Kommunikation von Korrekturmaßnahmen	
8.4	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen	
8.4.1	Prüfung der Wirksamkeit	
8.5	Vorbeugemaßnahmen	
	Anlagen	
<b>9</b>	<b>Krisenmanagement</b>	E. Wübbeke
9.1	Einleitung	
9.2	Rückverfolgbarkeit	
	Anlagen	
<b>10</b>	<b>Reklamationsmanagement</b>	C. Kollowa-Mahlow
10.1	Reklamationen	
10.2	Reklamationserfassung und -bearbeitung	
10.3	Auswertung – Die Chance für Ihr Unternehmen	
10.4	Kommunikationsanforderungen	
10.5	Umgang mit Retouren	
	Anlagen	
<b>11</b>	<b>Gefahrenanalyse im IFS 6</b>	J. Wagner
11.1	Gefahrenanalyse im IFS 6	
11.1.1	Was bedeutet „Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken“?	
11.1.2	Wann wird aus einer Gefahr ein Risiko?	
11.1.3	Analyse, Entscheidungswerkzeug, Maßnahmen, Dokumentation	
11.1.4	HACCP und Risikoanalyse	
11.1.5	Aktive Gefahrenanalyse im IFS 6	

- 11.2.6 Dokumentation der Gefahrenanalysen
- Anlagen**
- 12 z. Zt. in Überarbeitung
- 13 **Messung, Analyse, Verbesserung** U Riedel
- 13.1 **Datenanalyse zur Unternehmenssteuerung**
- 13.2 **Kundenzufriedenheit**
- 13.3 **Internes Audit**
- 13.4 **Überwachung und Messung von Prozessen**
- 13.5 **Überwachung und Messung des Produktes**
- 13.6 **Lenkung fehlerhafter Produkte**
- 13.7 **Datenanalyse**
- 13.8 **Ständige Verbesserung**
- Anlagen**
- 14 **Nachhaltigkeit und IFS 6** A. Swoboda
- 14.1 **Nachhaltigkeit als Unternehmensleitlinie**
- 14.2 **Nachhaltigkeit als Geschäftsprinzip**
- 14.2.1 Handlungsmöglichkeiten zur Implementierung
- 14.2.2 Für die menschliche Bewusstseinsentwicklung
- 14.2.3 Für die Ressourcensicherung
- 14.2.4 Für die Bedarfsdeckung
- 15 **Validierung**
- 15.1 **Grundlagen** M. Lehrke
- 15.2 **Verifizierung** M. Lehrke  
Checkliste: Verifizierung
- 15.3 **Validierung** M. Lehrke
- Anlagen**
- 16 **Anlagen und Ausrüstungen** S. Lange
- 16.1 **IFS-Anforderungen an Anlagen und Ausrüstungsgegenstände**
- 16.1.1 Eignung für den Verwendungszweck
- 16.1.2 Konformitätserklärungen und Eignungsnachweise
- 16.1.3 Reinigung und Wartung
- 16.1.4 Einwandfreier Zustand der Ausrüstungsgegenstände
- 16.1.5 Überprüfung der Prozessmerkmale bei Änderungen von Verarbeitungsmethoden oder Verarbeitungsanlagen
- Anlagen**

- 17 Anforderungen an das Hygienemanagement im Rahmen des IFS-Standards**  
K. Everding
- 17.1 Einleitung**
- 17.2 Anforderungen im IFS-Standard**
  - 17.2.1 Der IFS-Standard
  - 17.2.2 Punktesystem IFS-Standard
  - 17.2.3 Die inhaltlichen Anforderungen des IFS-Standards Version 6
- 17.3 Wichtigste Anforderungen an die Betriebs- und Personalhygiene im Rahmen des IFS-Standards**
  - 17.3.1 Räumlichkeiten, Einrichtungen, Maschinen und Gegenstände
  - 17.3.2 Reinigung und Desinfektion
  - 17.3.3 Personalhygiene
  - 17.3.4 Personalschulung
  - 17.3.5 Schädlingsbekämpfung
  - 17.3.6 Abfallentsorgung
  - 17.3.7 Trinkwasser
  - 17.3.8 Wartung und Instandhaltung
  - 17.3.9 Kalibrierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten
  - 17.3.10 Raumluft Schulz
    - 17.3.10.1 Gute Luftqualität zur sicheren Lebensmittelherstellung
    - 17.3.10.2 Begriffe und Definitionen
    - 17.3.10.3 Zonenkonzept in Bezug auf Produktrisikokategorien
    - 17.3.10.4 Luftfilter
    - 17.3.10.5 Hygieneanforderungen an raumluftechnische Anlagen (VDI 6022)
    - 17.3.10.6 GMP und Reinraumtechnik in der Lebensmittelherstellung
    - 17.3.10.7 Mikrobiologische Untersuchungen und Grenzwerte
    - 17.3.10.8 HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- 17.4 Wichtigste Anforderungen an das HACCP-Konzept im Rahmen des IFS-Standards**
- 17.5 Fremdkörper – Ein Hygieneproblem**
- 17.6 Das Audit**
  - 17.6.1 Interne Audits
  - 17.6.2 Betriebsbegehung
  - 17.6.3 Externe Audits
- 17.7 IFS Leitfaden Schädlingsbekämpfung**  
**Leitfaden zur Umsetzung der Anforderungen zur Schädlingsbekämpfung im IFS Food, Version 6 Kapitel 4.13**
  - 17.7.1 Einführung
  - 17.7.2 Allgemeine Einführung
  - 17.7.3 Empfehlungen zur Vorgehensweise bei der Umsetzung der IFS Anforderungen an die Thematik Schädlingsüberwachung/ Schädlingsbekämpfung
  - 17.7.4 Rechtliche und normative Anforderungen an die Thematik Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung

- 17.7.5 Anforderungen des IFS Food Version 6 an die Thematik Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung – Auslegung und Interpretation
- 17.7.6 Weiterführende Anforderungen des IFS Food Version 6 zum Thema Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung – Auslegung und Interpretation
- 17.7.6.1 Weiterführende Anforderungen des IFS Food Version 6 zur Schädlingsüberwachung und Schädlingsbekämpfung außerhalb Kapitel 4.13 mit direkter und expliziter Ansprache der Thematik Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung
- 17.7.7 Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- 17.7.8 Prävention
- 17.7.8.1 Hygiene im Allgemeinen
- 17.7.8.2 Organisatorische Maßnahmen
- 17.7.8.3 Bauliche Absicherung im Betrieb
- 17.7.9 Anforderungen an Ausbildung und Qualifikation
- 17.7.10 Vertragswesen (nach 4.13.2)
- 17.7.11 Dienstleisterbewertung
- 17.7.12 Umgang mit dem Thema Schädlingsbekämpfung in anderen IFS Standards
- 17.7.13 Anhang

## Anlagen

- 18 Produktentwicklung** B. Lehner
- 18.1 IFS-Definition Produktentwicklung**
- 18.2 IFS-Anforderungen bei Produktentwicklungen und Änderungen**
- 18.3 Festlegung eines Verfahrens für Produktentwicklung**
- 18.3.1 Die Verfahrensanweisung zur Produktentwicklung
- 18.4 Praxisbeispiele für Änderungen/Entwicklungen**
- 18.4.1 Neue Verpackungsvariante bei gleichbleibendem Produkt
- 18.4.2 Klassische Produktentwicklung: Neues Produkt – neue Zutaten
- 18.4.3 Änderung in der Organisation – Einführung Schichtbetrieb
- 18.4.4 Änderung in der Organisation – Auslagerung eines Prozesses
- 18.4.5 Neue Markt-Erschließung mit einem bestehenden Produkt
- 18.5 Aufzeichnungen zu den Produktentwicklungen/Änderungen**
- 18.6 Zusammenfassung**
- 19 HACCP als Werkzeug in der Entwicklung** B. Lehner
- 19.1 HACCP – wofür gedacht und wofür geeignet?**
- 19.2 Wie kann HACCP als Werkzeug in der Entwicklung dienen?**
- 19.3 Anwendung der HACCP Prinzipien auch im Entwicklungsstadium**
- 19.3.1 Ausarbeitung der Produktbeschreibung im Entwicklungsstadium
- 19.3.2 Prozessbeschreibung, Darstellung im Flussdiagramm
- 19.3.3 Durchführung der Gefahrenanalyse
- 19.3.3.1 Rohstoffgefahrenanalyse
- 19.3.3.2 Prozessbezogene Gefahrenanalysen
- 19.4 Zusammenfassung und Ausblick**

- 20 Anforderungen zur Authentizität
- 21 Risikobasierter Ansatz im Qualitätsmanagement B. Lehner
  - 21.1 Risikobasierter Ansatz – wozu ?
  - 21.2 Wie führt man risikobasierte Analysen abseits des klassischen prozessbezogenem HACCPs durch?
  - 21.3 Beispiel Risikobasierter Ansatz im Einkaufsprozess
  - 21.4 Risikobasiertes Rohstoff- und Endprodukt-Monitoring
  - 21.5 Risikobasiertes Umfeld-Monitoring
  - 21.6 Fazit
- 22 Wasserversorgung – Rechtliche Aspekte und Definitionen Dr. M. Brück
  - 22.1 Hygienische Aspekte der Trinkwassernutzung in der Lebensmittelverarbeitung
  - 22.2 Grundlagen Trinkwasserhygiene gemäß Trinkwasserverordnung (TrinkwV)
  - 22.3 Definitionen und Begriffe nach TrinkwV
  - 22.4 Weitere gesetzliche Grundlagen zur Trinkwasserhygiene außerhalb der TrinkwV
  - 22.5 Mögliche Ursachen für eine Verunreinigung von Trinkwasser (mikrobiell, chemisch) in einer bestehenden TWIN
  - 22.6 Handlungsempfehlungen zur Verbesserung der TW-Hygiene und Einhaltung der rechtlichen Vorgaben gem. TrinkwV in der Lebensmittelbe- und -verarbeitung
- 23 Hygienemanagement U. Wedding
  - 23.1 Gesetzliche Anforderungen
    - 23.1.1 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung)
    - 23.1.2 Europäische Hygieneverordnung VO (EG) 852/2004
  - 23.2 Vorgaben der Standards IFS/BRC/FSSC 22.000
  - 23.3 Übersichten der Anforderungen der Hauptstandards und -normen, die zum Thema Hygienemanagement im IMF zu berücksichtigen sind A. Schmidt
- III IFS-Enzyklopädie
  - A Anlagen