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 z. Zt. in Überarbeitung

1.6 z. Zt. in Überarbeitung

1.7 z. Zt. in Überarbeitung

1.8 z. Zt. in Überarbeitung

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 Saftey 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

© Behr's Verlag, Hamburg

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

2.4 Erfahrungen mit Remote-Assessments in Zeiten der Pandemie A. Daxenberger
2.4.1 Anforderungen der Standards zu Remote-Audits
2.4.2 Erfahrungen mit Remote-Audits
2.4.3 Fragen und Antworten
2.4.4 Fazit
2.4.5 Literaturquellen

Anlagen

3 Zertifizierung nach dem Internationalen Featured Standard C. Flöter

3.1 Warum Zertifizierung nach IFS?

3.2 Erste Schritte zur Zertifizierung
3.2.1 Assessmentarten
3.2.1.1 Erstassessment
3.2.1.2 Wiederholungsassessment
3.2.1.3 Follow-up Assessment
3.2.1.4 Erweiterungsassessment
3.2.2 Vorbereitung auf die Zertifizierung
3.2.2.1 Auswahl der Zertifizierstelle und Vertragsgestaltung
3.2.2.2 Grundsätzlichen Schritte zur Vorbereitung auf ein Assessment
3.2.2.3 GLN-Nummer
3.2.2.4 Unternehmen mit mehreren Standorten
3.2.2.5 Assessmentdauer

3.3 Das Zertifizierungsassessment
3.3.1 Prüfung der Zertifizierungsfähigkeit
3.3.2 Vorbereitung auf das Zertifizierungsassessment
3.3.2.1 Assessmentvorbereitung und -planung
3.3.3 Assessment vor Ort
3.3.4 Der Maßnahmeplan

© Behr's Verlag, Hamburg

3.3.5 Abweichungskategorien
3.3.5.1 Handhabung von Abweichungen
3.3.5.2 Der Unterschied zwischen Abweichungen und Nichtkonformitäten
3.3.5.3 Umsetzungsfristen für Korrekturen und Korrekturmaßnahmen
3.3.5.4 Nicht anwendbare Kriterien
3.3.6 Zertifizierung

3.4 Das Assessmentportal

3.5 IFS Management GmbH

3.6 Aufrechterhaltung des Zertifikates
3.6.1 Wann gibt es welches IFS-Zertifikat?
3.6.2 Die Major-Bewertung
3.6.3 Die KO-Kriterien
3.6.4 Zertifikat ja oder nein?

3.7 Fragen zum Zertifizierungsassessment
3.7.1 Vorgehensweise bei Ausschlüssen auf Zertifikaten des IFS Food
3.7.1.1 Fragebogen verpflichtend seit 1.1.2015 [1]

3.8 Unangekündigte Assessments
3.8.1 Zeitfenster für unangekündigt Assessments

3.9 Entzug/Aussetzung von Zertifikaten

3.10 IFS Integrity Program
3.10.1 IFS-Beschwerdemanagement
3.10.1.1 Aktuelle Entwicklung
3.10.2 Risikobasierter Ansatz
3.10.3 Integrity On-site Check
3.10.3.1 Beispielhafte Aufführung der Major-Bewertungen bei Integrity-Assessments
3.10.3.2 Beispielhafte Aufführung der KO-Bewertungen bei Integrity-Assessments
3.10.4 Sanctionskommittee
3.10.5 Datenbankanalyse
3.10.6 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 langjährig betreuen

4.8 Der Nutzen des IFS bei langjähriger Zertifizierung

© Behr's Verlag, Hamburg

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 DIN EN ISO 9001:2015 und IFS Food 7 S. Wegner-Hambloch

6 IFS Doktrin
6.1 Was ist eigentlich eine Doktrin? U. Wedding
6.2 IFS Food Doctrine
6.3 IFS Broker Doktrin

7 KO-Anforderungen im IFS Food 8 R. Büssow
1 Einleitung
2 KO-Anforderung 1 – Verantwortung der Unternehmensleitung
3 KO-Anforderung 2 – Überwachung der CCPs
4 KO-Anforderung 3 – Personalhygiene
5 KO-Anforderung 4 – Kundenvereinbarung
6 KO-Anforderung 5 – Rohwarenspezifikationen
7 KO-Anforderung 6 – Fremdmaterial-Risikominderung
8 KO-Anforderung 7 – Rückverfolgbarkeit
9 KO-Anforderung 8 – Interne Audits
10 KO-Anforderung 9 – Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen
11 KO-Anforderung 10 – Korrekturmaßnahmen

8 Neue Regelungen für den Umgang mit zugekauften Produkten und ausgelagerten Prozessen/Produkten S. Tromp

9 Unangekündigte IFS Food Audits B. Siebke

10 International Featured Standard (IFS) S. Wegner-Hambloch
10.1 Anwendungsbereiche der verschiedenen IFS Standards
10.2 GFSI Global Food Safety Initiative
10.3 Aktuelle Version: IFS Food, Version 7
10.3.1 Welche Vor- und Nachteile hat die Umsetzung des IFS für die Unternehmen?
10.3.2 Assessmentanforderungen des IFS Food 7

© Behr's Verlag, Hamburg

10.3.2.1 Unternehmensführung & -verpflichtung
10.3.2.2 Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem
10.3.2.3 Ressourcenmanagement
10.3.2.4 Operative Abläufe
10.3.2.5 Messungen, Analysen, Verbesserungen
10.4 Produktschutz (Food Defence)-Plan
10.5 Der IFS Food Zertifizierungsprozess
10.5.1 Anmeldung bei der Zertifizierungsstelle
10.6 Bewertung von IFS-Assessments
10.6.1 Neues IFS Bewertungssystem
10.6.1.1 Major-Bewertung
10.6.1.2 Zehn KO-Anforderungen im IFS Food
10.6.1.3 Bewertungen außer KO oder Major
10.6.2 Prüfung des Maßnahmenplans
10.6.3 Zertifizierungszyklus
10.6.4 IFS Datenbank (Auditportal)
10.6.5 Produkt- und Technologiescopes
10.6.6 Integrity Program

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

© Behr's Verlag, Hamburg

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 Verschlag 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

© Behr's Verlag, Hamburg

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?

13.16 IFS Standards zum Produktbetrug – Richtlinien zur Risikoverminderung
13.16.1 Begriffe und Definitionen
13.16.2 Zentrale Aspekte bei der Entwicklung, Umsetzung und Verwaltung eines Plans zur Verminderung von Produktbetrug

© Behr's Verlag, Hamburg

13.16.3 IFS Standards – Anforderungen in Bezug auf Produktbetrug
13.16.3.1 IFS Food Version 6.1
13.16.3.2 IFS PACsecure Version 1.1
13.16.3.3 IFS Logistics Version 2.2
13.16.4 Richtlinien für die Entwicklung, Umsetzung und Verwaltung eines Plans zur Verminderung von Produktbetrug – IFS Food und IFS PACsecure
13.16.4.1 Aufstellung des Teams zur Bewertung von Produktbetrug
13.16.4.2 Identifizierung eines potenziellen Risikos für Produktbetrug
13.16.4.3 Durchführung einer Verwundbarkeitsanalyse
13.16.4.4 Entwicklung des Plans zur Verminderung von Produktbetrug
13.16.4.5 Umsetzung und Überwachung der Kontrollmaßnahmen für den Plan zur Verminderung von Produktbetrug
13.16.4.6 Überprüfen und präzisieren des Plans zur Verminderung von Produktbetrug
13.16.5 Richtlinien für die Entwicklung und Verwaltung eines Plans zur Verminderung von Produktbetrug – IFS Logistics
13.16.5.1 Grundsätze der Risikobewertung für Produktbetrug und Kontrollmaßnahmen zur Verminderung
13.16.6 Kommentierung zum Leitfaden „IFS-Standard zum Produktbetrug – Richtlinien zur Risikominimierung“ A. Fechner
13.16.7 Anhänge

13.17 Betrugsfälle aus dem Joint Research Center
13.17.1 Food Fraud Fälle 2021 aus den JRC-Berichten
13.17.2 Food Fraud Fälle 2022 aus den JRC-Berichten

14 Weitere IFS-Standards

14.1 IFS Cash & Carry Standard C. Flöter

14.2 IFS Broker Standard C. Flöter
14.2.1 Allgemeines
14.2.2 Geltungsbereich der IFS Standards
14.2.3 Inhalte des IFS Broker
14.2.3.1 Warum ein Risikomanagementsystem für Broker?
14.2.3.2 Wesentliche Neuerungen in der Version 3
14.2.4 KO-Kriterien
14.2.5 Zertifizierung nach dem IFS Broker
14.2.5.1 Unangekündigte Audits
14.2.5.2 Erweiterungsaudits
14.2.6 Zertifizierung IFS Food und IFS Broker – Kombiaudits
14.2.7 Die IFS Datenbank
14.2.8 IFS Broker 3 aus Sicht einer Auditorin S. Kaiser-Buch

14.3 IFS PACsecure

14.4 IFS Logistics O. Eck
14.4.1 Einführung in das Thema und Aufbau des Standards
14.4.2 Schwerpunkte bei der Auditierung
14.4.3 Auditprotokoll

© Behr's Verlag, Hamburg

15 z. Zt. in Überarbeitung

16 Food Fraud – BIO-Sicherheit J. Ritt

17 IFS Food 8 - Anforderungen im Detail

17.1 Unternehmensführung & -verpflichtung S. Lehmkuhl
1 Politik
2 Unternehmensstruktur
3 Managementbewertung

17.2 Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem S. Lehmkuhl
1 Qualitätsmanagement
1.1 Dokumentenmanagement
1.2 Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen
2 Lebensmittelsicherheits-Management
2.1 HACCP-Plan
3 HACCP-Analyse
3.1 HACCP-Team
3.3 Festlegung des vorgesehenen Verwendungszwecks und Verwender des Produkts
3.4 Erstellung eines Fließdiagramms
3.5 Vor-Ort-Bestätigung des Fließdiagramms
3.6 Durchführen einer Gefahrenanalyse für jede Stufe
3.7 Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) und anderer Kontrollmaßnahmen
3.8 Festlegung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP
3.9 Errichtung eines Monitoringsystems für jeden CCP
3.10 Ergreifen von Korrekturmaßnahmen
3.11 Validierung des HACCP-Plans und Festlegung von Verifizierungsverfahren
3.12 Dokumentation und Aufzeichnungen

17.3 Ressourcenmanagement S. Lehmkuhl
1 Personalressourcen
2 Personalhygiene
3 Schulung und Einweisungen
4 Sozialeinrichtungen

17.4 Operative Abläufe S. Lehmkuhl
1 Reinigung und Desinfektion
2 Abfallmanagement
3 Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien
4 Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung
5 Wareneingang und Lagerung von Waren
6 Transport
7 Wartung und Reparatur
8 Anlagen und Ausrüstungsgegenstände
9 Rückverfolgbarkeit
10 Allergen-Risikominderung
11 Lebensmittelbetrug (Food Fraud)
12 Produktschutz (Food Defence)

© Behr's Verlag, Hamburg

17.5 Messungen, Analysen, Verbesserungen S. Lehmkuhl
1 Interne Audits
2 Betriebsbegehungen
3 Validierung und Kontrolle von Prozessen
4 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln
5 Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)
6 Produkttests und Umgebungsmonitoring
7 Produktfreigabe
8 Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden
9 Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen
10 Umgang mit nichtkonformen Produkten
11 Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

II Inhaltliche Schwerpunkte des Standards F.-F. Preuß

1 Anforderungen an die Unternehmensleitung J. Wagner
1 Ein Überblick
2 Anforderungen im IFS Food
3 Delegierbare und nicht delegierbare Aufgaben
4 Motivation für die Unternehmensleitung

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 Operative Abläufe
4.1 Food Defense – Produktschutz in der Lebensmittelkette G. Sulzer
1 Einführung und Einordnung
2 Produktschutz in Zertifizierungsregelwerken
2.1 Übergeordnete Anforderungen der GFSI zum Produktschutz
2.2 Forderungen zum Produktschutz beim BRC Global Standard Food
2.3 Forderungen zum Produktschutz beim FSSC 22000
2.4 Forderungen zum Produktschutz beim SQF-Standard
2.5 Forderungen zum Produktschutz beim IFS Food

© Behr's Verlag, Hamburg

3 Hilfsmittel und Methoden für den Produktschutz
3.1 Leitfäden der Standardgeber
3.2 Hilfsmittel mit behördlichem oder industriellem Hintergrund
3.3 Hilfsmittel aus dem amerikanischen Rechtsraum
3.4 Sonstige Hilfsmittel
4 Einführung eines Food Defense-Systems: Grundsätzliches zum Vorgehen und Randbedingungen
4.1 Ausbaustufen eines FD Systems (Schutzzielehierarchie)
4.2 Vorbereitende Schritte zur Einführung von Food Defense
5 Projektschritte zur Einführung eines Food Defense-Systems
5.1 Verwundbarkeitsanalyse
5.2 Dokumentation eines Food-Defense-Systems
6 Aktueller Stand von Food Defense-Systemen
6.1 Status von FD-Systemen
6.2 Häufige Probleme
6.3 Weiterentwicklung und Ausblick

4.2 Allergenmanagement R. Eder-Wörthmann
1 Einleitung
2 IFS Food Version 8

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 U. Wedding
Arbeitshilfe 1: Qualifikationsmatrix
Arbeitshilfe 2: Beispiel einer Schulungsbedarfsermittlung
Arbeitshilfe 3: Schulungsprogramm
Arbeitshilfe 4: Teilnahmebescheinigung
Arbeitshilfe 5: Teilnehmerliste für Schulungen
Arbeitshilfe 6: Beispiel Teilnahmebescheinigung
Arbeitshilfe 7: Wirksamkeitskontrolle im Protokoll Mitarbeiterbeurteilung

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

© Behr's Verlag, Hamburg

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

7 Verpackungen 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

© Behr's Verlag, Hamburg

8 Umgang mit Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen 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

9 Krisenmanagement E. Wübbeke
9.1 Einleitung
9.2 Rückverfolgbarkeit
Anlagen

10 Reklamationsmanagement 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

11 z. Zt. in Überarbeitung

12 z. Zt. in Überarbeitung

13 z. Zt. in Überarbeitung

14 z. Zt. in Überarbeitung

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

© Behr's Verlag, Hamburg

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 raumlufttechnische 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 Schädlings bekämpfung im IFS Food, Version 6 Kapitel 4.13

© Behr's Verlag, Hamburg

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 Schädlings überwachung 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

© Behr's Verlag, Hamburg

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
23.1.3 Tabellenvergleich Hygienemanagement A. Schmidt

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

24 Lebensmittelsicherheitskultur

24.1 Was ist unter Lebensmittelsicherheitskultur zu verstehen? S. Wegner-Hambloch

24.2 Codex Alimentarius: Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz W. Heeschen

© Behr's Verlag, Hamburg

24.2.1 Zur Entstehungsgeschichte des Codex Alimentarius
24.2.2 Bedeutung der Codex-Lebensmittelstandards
24.2.3 Aufgabenstellung, Mitgliedschaft und Arbeitsweise
24.2.4 Struktur und Inhalte von Codex-Standards
24.2.5 Codex Alimentarius und das EU-Lebensmittelrecht
24.2.6 Codex Alimentarius, internationaler Lebensmittelhandel und die Welthandelsorganisation WTO
24.2.7 Arbeitsweise und Strategie des Codex Alimentarius
24.2.7.1 Organisation der Arbeitsabläufe: Codex Alimentarius-Kommission
24.2.7.2 Wissenschaft als Grundlage von Codex-Standards
24.2.7.3 Schutz des Verbrauchers
24.2.8 Codex-Komitees: Aufgaben und Aktivitäten
24.2.8.1 Komitees mit Allgemeinen Aufgaben („General Subject Committees“)
24.2.8.2 Waren-/Produktkomitees
24.2.8.3 Arbeitsschwerpunkte ausgewählter Codex-Komitees
24.2.9 Allgemeine Prinzipien der Lebensmittelhygiene, Gute Hygienepraktiken (GHP) und HACCP
24.2.9.1 Anlass, Aufgabenstellung, Zielsetzung und Begriffe/Definitionen
24.2.9.2 Allgemeine Prinzipien der Lebensmittelhygiene und gute Hygienepraxis GHP
24.2.9.3 Das HACCP-System – Grundlagen und Richtlinien für die Anwendung
24.2.10 Die Strategien der Codex Alimentarius-Kommission
24.2.10.1 Zeitraum 2014–2019
24.2.10.2 Strategieplan 2020–2025
24.2.11 Umsetzung von Codex-Standards im System der Lebensmittelsicherheit der EU
24.2.11.1 Implementierung der Codex-HACCP-Prinzipien in der EU
24.2.11.2 EU-Bekanntmachung über das Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit (2022)
24.2.11.3 Eigenkontrollen und Lebensmittelüberwachung

24.3 GFSI: Lebensmittelsicherheitskultur S. Wegner-Hambloch
24.3.1 Was ist die GFSI?
24.3.2 Was bedeutet Lebensmittelsicherheitskultur nach GFSI?

24.4 Lebensmittelsicherheitsnormen: Lebensmittelsicherheitskultur „food safety culture“ S. Wegner-Hambloch
24.4.1 Einzug der Lebensmittelsicherheitskultur in die Normen zur Lebensmittelsicherheit
24.4.2 Woher kommt das Culture Excellence Model beim BRC?
24.4.2.1 Campden BRI Weißbuch zur „Food Safety Culture Excellence“
24.4.2.2 Was bedeutet im BRC 8 „Kultur für Lebensmittelsicherheit und Qualität“?
24.4.2.3 Was fordert der BRC 8 mindestens für die Einführung der Lebensmittelsicherheitskultur?
24.4.2.4 Was schreibt der „BRC 8 Interpretation Guideline“ zur Lebensmittelsicherheitskultur
24.4.2.5 BRCGS Food Safety Culture Excellence Module (FSCE)
24.4.3 International Featured Standard Food, Version 7 „IFS7“, Oktober 2020
24.4.4 FSSC 22000, Version 5

24.5 Handlungsempfehlung zur Umsetzung der „food safety culture“ S. Wegner-Hambloch
24.5.1 Übersicht der Anforderungen zum Thema „Lebensmittelsicherheitskultur“ in Normen
24.5.2 Wie kann die Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen umgesetzt werden?

© Behr's Verlag, Hamburg

24.5.2.1 Der Beginn der Lebensmittelsicherheitskultur ist in der Führungsebene!
24.5.2.2 Fallbeispiel eines Strategieplans für die Lebensmittelsicherheitskultur
24.5.2.3 Ablaufplan zur Entwicklung und Verbesserung der Lebensmittelsicherheitskultur

25 Handlungsempfehlungen zum Rohstoff- und Lieferantenmanagement

25.1 Lieferantenmanagement S. Wegner-Hambloch
25.1.1 Allgemeines zum Lieferantenmanagement
25.1.1.1 Forderungen der Norm ISO 9001:2015 zum Beschaffungsprozess
25.1.1.2 Forderungen des GFSI an Lebensmittelsicherheitsstandards zum Beschaffungsprozess
25.1.1.3 Forderungen der GFSI-zugelassenen Lebensmittelsicherheitsnormen zum Beschaffungsprozess
25.1.2 Anforderungen der Normen
25.1.2.1 Übersichten der direkten Anforderungen der Normen, die zum Thema Einkauf und Lieferantenmanagement zu berücksichtigen sind
25.1.2.2 Übersicht der indirekten Anforderungen der Normen, die zum Thema Einkauf und Lieferantenmanagement zu berücksichtigen sind
25.1.2.3 Kurzübersichten der direkten Anforderungen der Normen, die zum Thema Einkauf und Lieferantenmanagement zu berücksichtigen sind
25.1.2.4 Kurzübersicht der indirekten Anforderungen der Normen, die zum Thema Einkauf und Lieferantenmanagement zu berücksichtigen sind
25.1.2.5 Kurzübersichten der weiteren (indirekten) Anforderungen der Normen, die möglicherweise zum Thema Einkauf und Lieferantenmanagement zu berücksichtigen sind
25.1.3 Bausteine des Lieferantenmanagements (Praxisbeispiel – Leitfaden zur Umsetzung)
25.1.3.1 Risikobewertung der Rohstoffe und Primärpackmittel und Materialgruppierung
25.1.3.2 ABC-Analyse zur einkaufsspezifischen Materialgruppierung
25.1.3.3 Strategische Materialgruppierung
25.1.3.4 Bedarfsermittlung
25.1.4 Die Lieferantenauswahl
25.1.4.1 Risikobewertung des neuen Lieferanten
25.1.4.2 Lieferantenprofil
25.1.4.3 Einfache Lieferantengruppierung
25.1.4.4 Strategische Lieferantengruppierung
25.1.4.5 Lieferantenselbstauskunft per Fragebogen
25.1.4.6 Lieferantenaudit
25.1.4.7 Qualifizierung neuer Lieferanten
25.1.5 Der Bestellprozess
25.1.5.1 Rechtliche Rahmenbedingungen
25.1.6 Die Wareneingangskontrolle
25.1.7 Die Lieferantenbewertung
25.1.7.1 Bewertungsmodell erstellen
25.1.7.2 Kriterien für Lieferleistung und Leistungsfähigkeit des Lieferanten
25.1.7.3 Lieferantenbewertungsverfahren
25.1.7.4 Optionale Bewertung neuer Lieferanten
25.1.8 Die Lieferantenklassifizierung
25.1.8.1 Schritt 1: Einordnen der Lieferantenbewertungsergebnisse
25.1.8.2 Schritt 2: Maßnahmen oder Handlungswege entsprechend der Klassifizierung

© Behr's Verlag, Hamburg

25.1.9 Praxisbeispiel
25.1.10 Die Lieferantenentwicklung
25.1.11 Begriffe im E-Procurement und E-B2B
25.1.11.1 Maßnahmencontrolling
25.1.11.2 Bedarfsbündelung
25.1.11.3 Vertragsmanagement
25.1.11.4 Lieferkettenmanagement = Supply Chain Management (SCM)
25.1.11.5 Supplier-Relationship-Management (SRM)
25.1.12 Checkliste zur Prüfung ob alle Standardanforderungen vollständig umgesetzt sind

III IFS-Enzyklopädie

A Anlagen

© Behr's Verlag, Hamburg