

IFS Food

Standard zur Beurteilung der Produkt- und
Prozesskonformität in Bezug auf Lebensmittelsicherheit
und -qualität



VERSION 7

OKTOBER 2020

DEUTSCH

IFS Geschäftsstellen

BRASILIEN | AQUIDAUANA

IFS Office Brasil
Rua Antônio João 800
79200-000 Aquidauana/MS Brazil
Telefon: +55 (0)6 79 81 51 45 60
E-Mail: cnowak@ifs-certification.com

CHILE | SANTIAGO CHILE

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 11,
Las Condes, Santiago, Chile
Telefon: + 56 27 77 61 53
Email: ifs-chile@ifs-certification.com

CHINA | SHANGHAI

Man Po International Business Center Rm 204,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
Shanghai 200052, China
Telefon: +86 1 80 1998 94 51
E-Mail: china@ifs-certification.com
E-Mail: asia@ifs-certification.com

DEUTSCHLAND | BERLIN

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
D-10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30 72 61 053 - 74
E-Mail: info@ifs-certification.com

FRANKREICH | PARIS

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
F-75016 Paris
Telefon: +33 (0)1 40 76 17 23
E-Mail: ifs-paris@ifs-certification.com

ITALIEN | MAILAND

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
I-20122 Milano
Telefon: +39 02 89 07 51 50
Fax: +39 02 6 55 11 69
E-Mail: ifs-milano@ifs-certification.com

KOLUMBIEN | BOGOTA

IFS Colombia
Calle 124 No. 7 – 35 Ofc 701
Edificio 124 Points Bogota, Colombia
E-Mail: ifs-colombia@ifs-certification.com

POLEN | WARSCHAU

IFS Office Central & Eastern Europe
ul. Serwituty 25
PL-02-233 Warsaw
Telefon: +48 6 01 95 77 01
E-Mail: ifs-poland@ifs-certification.com

USA | KANADA

IFS Technical Support
Pius Gasser
E-Mail: gasser@ifs-certification.com



IFS Food

Standard zur Beurteilung der Produkt- und Prozesskonformität
in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität

VERSION 7

OKTOBER 2020

DEUTSCH

Danksagungen

Der IFS bedankt sich bei allen Teilnehmern, die sich an der internationalen Befragung zum IFS im Jahr 2019 beteiligt haben. Anhand dieser Befragung wurde die neue Version des IFS Food Standards entwickelt und verbessert. Ihre Beteiligung und Ihre Meinung waren für den IFS eine große Hilfe. Vielen Dank für die Zeit, die Sie sich für die Befragung genommen haben.

Des Weiteren dankt der IFS Frau Sandra Schulte für ihren wertvollen Beitrag zum Überarbeitungsprozess des IFS Food Version 7 Standards.

Der IFS dankt den Mitgliedern der erweiterten Reviewgruppe des IFS, des IFS International Technical Committee und den Arbeitsgruppen in Frankreich, Deutschland, Italien und Spanien.

Mitglieder der erweiterten Reviewgruppe des IFS

Alexandra Weber	Hochland Deutschland GmbH, Deutschland
Almudena Hernandez	AENOR, Spanien
Andrea Artoni	Conad Soc. Coop., Italien
Dr. Andrea Niemann-Haberhausen	Hygienius/1st Solutions CTC, Deutschland
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spanien
Fayçal Bellatif	Eurofins certification, Frankreich
Dr. Gereon Schulze-Althoff	Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG, Deutschland
Dr. Jörg Klinkmann	August Storck KG, Deutschland
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Deutschland
Kathrin Edler	Wirtschaftskammer Österreich
Massimo Ghezzi	Carrefour Italia – GS SPA, Italien
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italien
Stephen Thome	Dawn Food Products, USA
Ute Pieper	METRO AG, Deutschland

Mitglieder des IFS International Technical Committee

Andrea Artoni	Conad Soc. Coop., Italien
Fayçal Bellatif	Eurofins certification, Frankreich
Sébastien Bian	Groupe Casino, Frankreich
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italien
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spanien
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Schweiz
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Deutschland
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund, Schweiz
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Deutschland
Almudena Hernandez	AENOR, Spanien
Dr. Horst Lang	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG, Deutschland
Maria Lopez de Montenegro	DIA, Spanien
Alberto Peirò	Mercadona, Spanien
Ute Pieper	METRO AG, Deutschland
Christophe Quéré	SILL Entreprises, Frankreich
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Deutschland
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Deutschland
Giovanni Sorlini	INALCA SPA, Italien
Stephen Thome	Dawn Food Products, USA
Lucia Tortoreto	Coop Italia Società Cooperativa, Italien
Claudio Truzzi	METRO Italia (in Vertretung von Federdistribuzione, Italien)
Bert Urlings	Vion Food Group, Niederlande
Karin Voß	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Deutschland
Michael Zschocke	Rewe Group, Deutschland

IFS Team

Laura Baasner	Project Manager – Standard Management
Helga Barrios	Head of Academy/Standard Manager
Tina Brune	Director Risk Management
Sybil-Marie Deinhard	Quality Assurance Manager
Chryssa Dimitriadis	Head of Standard Management/Standard Manager
Julia Deroche	Academy Project Manager
Julia Füllenbach	Technical Manager – Risk Management
Pius Gasser	Representative North America
Lea Gauter-Korkis	Team Assistance Auditor Management/Certification Body Management
Anne Kathrin Gönner	Senior IT Project Manager
Lena Hoth	Marketing Manager
Umut Karaduman	Technical Manager – Risk Management
Seon Kim	Shop Manager
Thomas Klose	Senior Quality Assurance Manager
Christin Kluge	Senior Quality Assurance Manager
Carmen Lützenberg	IT Support Manager
Jennifer Mannweiler	Technical Manager Certification Body Management
Marek Marzec	Representative Central Eastern Europe (CEE)
Britta Müller-Wahl	Director Auditor and Certification Body Management
Thomas Neuhaus	Deputy Director IFS Quality Assurance/Integrity Program
Caroline Nowak	Representative Brazil
Daniela Poblete	Director IFS LATAM and Standard Manager
Lalaina Randriamanantsoa	Senior Technical and Quality Assurance Manager
Irmtraut Rathjens de Suster	Senior Quality Assurance Manager
Benjamin Rosenthal	Technical Manager – Auditor Management
Nevin Rühle	Director Business Development
Stefanie Sattler	Operative Manager Quality Assurance
Nadja Schmidt	Technical Manager – Auditor Management
Ilona Schrecker	Senior Quality Assurance Manager
Joachim Schulz	Director Quality Assurance/Integrity Program
João Ricardo Stein	Standard Manager – Senior Project Manager
Beata Studzinska-Marciniak	Standard Manager
Cheryl Sullivan	Senior Communication Manager
Torben Suerborg	Academy/Junior Technical Manager
Beatriz Torres	Senior Quality Assurance Manager
Stephan Tromp	Managing Director
Esther Tromp-Koppes	Senior Communication Manager
Serena Venturi	Academy/Senior Technical Manager
Nataša Vunduk	Team Assistance – Standard Management
Alexandra Sasha Wagner	Operational Manager Quality Assurance
Michaela Zakorova	IT Support Manager
Nicole Zilat	Team Assistance

Als Teil des Überarbeitungsprozesses des Standards wurden für Version 7 Test-Assessments durchgeführt. Wir möchten den folgenden Unternehmen für ihr Engagement danken:

- Böklunder Fleischwarenfabrik – Werk Satrup GmbH & Co. KG, Deutschland
- Griesson – de Beukelaer GmbH, Deutschland
- Backwelt Pilz GmbH, Österreich
- Pâtisserie Baillon SAS, Frankreich
- Saline Cérébos SAS, Frankreich
- Pomorskie Pralinki Sp. z o. o., Polen
- Henkell Freixenet Polska Sp. z o.o., Polen
- Grupo Empresarial Palacios Alimentation – Planta Embutidos S.A.U, Spanien
- Aguas de Cortes SA., Spanien
- Cantine Settesoli Soc. Coop. Agricola, Italien

Inhalt

0	Einleitung	12
0.1	Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards	12
0.2	IFS Ziele, Auftrag und Vision	12
0.3	Umfang des IFS Food Standards	13
0.4	Inhalt des IFS Food Standards	13
0.5	Review des IFS Food Standards	13

TEIL 1

IFS FOOD ZERTIFIZIERUNGSPROTOKOLL

0	Ziele und Inhalt	14
1	Der IFS Food Zertifizierungsprozess	14
2	Vor dem IFS Food Assessment	16
2.1	Vertragsabschluss mit einer Zertifizierungsstelle	16
2.2	Zertifizierungsbereich des IFS Food Assessments	18
2.2.1	Ausgelagerte Prozesse und der Zertifizierungsbereich des IFS Food Assessments	19
2.2.2	Durchführung eines IFS Food Assessments bei verschiedenen Arten von Produktionsstandorten	20
2.3	Arten von IFS Food Assessments	22
2.3.1	IFS Erstassessment	23
2.3.2	IFS Rezertifizierungsassessment	23
2.3.3	IFS Ergänzungsassessment (Follow-up Assessment)	24
2.3.4	IFS Erweiterungsassessment	24
2.4	IFS Food Assessment Optionen	25
2.4.1	Angekündigte IFS Assessment Option	26
2.4.2	Unangekündigte IFS Assessment Option	26
2.5	Vorbereitung auf ein IFS Food Assessment	27
2.5.1	Erstellung eines IFS Assessmentplans	28
3	Durchführung des IFS Food Assessments	28
3.1	IFS Assessmentdauer	29
3.2	Ausführung des IFS Assessments	30
3.2.1	IFS Bewertungssystem	30
4	Tätigkeiten nach dem IFS Food Assessment	33
4.1	Maßnahmenplan	33
4.1.1	Fertigstellung des Maßnahmenplans durch das Unternehmen	33
4.1.2	Prüfung des Maßnahmenplans	34
4.1.3	Technischer Review	34

4.2	Ausstellung des IFS Zertifikats	34
4.2.1	Bewertung und Bedingungen für die Ausstellung des IFS Assessmentberichts und des IFS Zertifikats	35
4.2.1.1	Weiterer Ablauf des IFS Assessmentverfahrens für den Fall, dass eine oder mehrere Major-Nichtkonformität(en) festgestellt wurde(n) oder eine oder mehrere KO-Anforderung(en) während des Assessments mit D bewertet wurde(n).	36
4.2.1.2	Fristen für die Ausstellung des IFS Zertifikats	37
4.3	Zertifizierungszyklus	38
4.3.1	Bedingungen über den Entzug/die Aussetzung eines Zertifikats	39
4.4	Weitergabe und Speicherung des IFS Assessmentberichts	40
5	IFS Integrity Program	40
5.1	IFS Beschwerdemanagement	40
5.2	Risikobasierter Ansatz und Überwachung durch die IFS Qualitätssicherung	41
5.3	Sanktionen	42
6	IFS Logos	43

TEIL 2

LISTE DER IFS FOOD ASSESSMENTANFORDERUNGEN

1	Unternehmensführung & -verpflichtung	46
1.1	Politik	46
1.2	Unternehmensstruktur	46
1.3	Kundenorientierung	47
1.4	Überprüfung durch die Unternehmensleitung	47
2	Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem	48
2.1	Qualitätsmanagement	48
2.1.1	Dokumenten-Management	48
2.1.2	Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen	48
2.2	Lebensmittelsicherheits-Management	48
2.2.1	HACCP-Plan	48
2.2.2	HACCP-Team	49
2.2.3	HACCP-Analyse	49
3	Ressourcenmanagement	51
3.1	Personalressourcen	51
3.2	Personalhygiene	51
3.3	Schulung und Einweisung	52
3.4	Sozialeinrichtungen	53
4	Operative Abläufe	54
4.1	Vertragsprüfung	54
4.2	Spezifikationen und Rezepturen	54
4.2.1	Spezifikationen	54
4.2.2	Rezepturen/Rezepte	55
4.3	Produktentwicklung/Produktänderung/Änderungen der Produktionsprozesse	55
4.4	Einkauf	56
4.5	Produktverpackung	57
4.6	Standortwahl	57
4.7	Außengelände	58
4.8	Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe	58
4.9	Produktions- und Lagerräumlichkeiten	58
4.9.1	Bauliche Anforderungen	58
4.9.2	Mauern	59
4.9.3	Fußböden	59
4.9.4	Decken/Hängungen	59
4.9.5	Fenster und andere Öffnungen	59
4.9.6	Türen und Tore	60
4.9.7	Beleuchtungen	60
4.9.8	Klimatisierung/Belüftung	60
4.9.9	Wasser	60
4.9.10	Druckluft und Gase	61
4.10	Reinigung und Desinfektion	61
4.11	Abfallmanagement	62

4.12	Fremdkörper-Risikominderung	62
4.13	Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung	64
4.14	Wareneingang und Lagerung von Waren	65
4.15	Transport	65
4.16	Wartung und Reparatur	66
4.17	Anlagen und Ausrüstungsgegenstände	66
4.18	Rückverfolgbarkeit	67
4.19	Allergen-Risikominderung	68
4.20	Lebensmittelbetrug (Food Fraud)	68
5	Messungen, Analysen, Verbesserungen	69
5.1	Interne Audits	69
5.2	Betriebsbegehungen	69
5.3	Validierung und Kontrolle von Prozessen und Arbeitsumfeld	70
5.4	Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten	70
5.5	Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)	70
5.6	Produkt- und Prozessanalysen	70
5.7	Produktfreigabe	71
5.8	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden	71
5.9	Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf	72
5.10	Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten	72
5.11	Korrekturmaßnahmen	73
6	Produktschutz (Food Defence)-Plan	73

TEIL 3

ANFORDERUNGEN AN AKKREDITIERUNGSSTELLEN, ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN UND AUDITOREN IFS AKKREDITIERUNGS- UND ZERTIFIZIERUNGSVERFAHREN

0	Einleitung	74
1	Anforderungen an die Akkreditierungsstellen	74
1.1	Allgemeine Anforderungen	74
1.2	Schulung für den Akkreditierungsausschuss (bzw. der kompetenten Person)	74
1.3	Kompetenzen des Begutachters der Akkreditierungsstelle	75
1.4	Häufigkeit der Begutachtung von Zertifizierungsstellen	75
1.5	Akkreditierung einer international tätigen Zertifizierungsstelle	76
1.6	Bedingungen zur Wiedererlangung der Akkreditierung nach Entzug oder Aussetzung	76
2	Anforderungen an Zertifizierungsstellen	77
2.1	Vertrag mit der IFS Management GmbH	77
2.2	ISO/IEC 17065:2012 Norm Akkreditierungsprozess für IFS	77
2.3	Beschwerde- und Einspruchsverfahren	77
2.4	Zertifizierungsentscheidung	78
2.5	Übertragung der Zertifizierung	78
2.6	Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstelle hinsichtlich der IFS Auditoren, Reviewer, Trainer und Witness-Auditoren	79
3	Anforderungen an IFS Auditoren, Reviewer, Trainer und Witness-Auditoren	80
3.1	Spezifische Rollen und Funktionen des Zertifizierungsstellenpersonals	80
3.1.1	Anforderungen an IFS Food Auditoren	80
3.1.1.1	Zulassungsprozess für Auditoren	81
3.1.1.2	Allgemeine Anforderungen für die Zulassung eines Auditors zur IFS Prüfung	81
3.1.1.3	IFS Prüfungsverfahren	83
3.1.1.4	Spezifisches Trainingsprogramm für Auditors-in-Progress (AIP)	84
3.1.1.5	Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung	86
3.1.1.6	Spezifische Situation temporär inaktiver Auditoren	87
3.1.1.7	Scope-Erweiterung für zugelassene IFS Auditoren	88
3.1.1.8	Weitere Regelungen und Erklärungen bezüglich der „nicht-exklusiven“-Option	89
3.1.1.9	Allgemeine Regelungen bezüglich Assessmentteams	89
3.1.2	Anforderungen an IFS Reviewer	89
3.1.2.1	Allgemeine Anforderungen an reine Reviewer	89
3.1.2.2	Aufrechterhaltung der Qualifikation für reine Reviewer	91
3.1.3	Anforderungen an IFS Trainer	91
3.1.3.1	Allgemeine Anforderungen an IFS Trainer	91
3.1.3.2	Aufrechterhaltung der Qualifikation für IFS Trainer	91
3.1.4	Anforderungen an IFS Witness-Auditoren	92
3.2	Übersicht über die Anforderungen bezüglich erstmaliger Zulassung und Aufrechterhaltung der Zulassung sowie die Aufgaben jeder IFS Funktion in einer Zertifizierungsstelle	93

TEIL 4

BERICHTSWESEN, SOFTWARE AUDITXPRESSX™ UND IFS DATENBANK

1	Einführung	96
2	Berichtswesen	96
2.1	IFS Assessmentbericht: Assessmentübersicht (ANLAGE 9)	96
2.2	IFS Assessmentbericht: Hauptteil (ANLAGE 10)	98
2.3	Maßnahmenplan (ANLAGE 7)	98
2.4	Mindestanforderungen für das IFS Zertifikat (ANLAGE 11)	99
2.4.1	QR-Code auf dem Zertifikat	100
3	AuditXpressX™ Software	101
4	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	101

ANLAGEN

ANLAGE 1	Abgrenzung der Anwendungsbereiche der verschiedenen IFS Standards	106
ANLAGE 2	Zertifizierungsverfahren	109
ANLAGE 3	Produkt- und Technologie-Scopes	110
ANLAGE 4	Entscheidungsbaum bei Produktausschlüssen	113
ANLAGE 5	Fließdiagramm zum Umgang mit einer Major-Nichtkonformität und einem Gesamtergebnis von $\geq 75\%$	114
ANLAGE 6	Fließdiagramm zum Umgang mit KO-Anforderungen, die mit „D“ bewertet wurden	115
ANLAGE 7	Maßnahmenplan	117
ANLAGE 8	Fließdiagramm zum Umgang mit einer oder mehreren Major-Nichtkonformität(en) und einem Gesamtergebnis von $< 75\%$	118
ANLAGE 9	IFS Assessmentbericht: Assessment Übersicht	119
ANLAGE 10	IFS Assessmentbericht: Hauptteil	122
ANLAGE 11	IFS Zertifikat	130
ANLAGE 12	Glossar	131

0 Einleitung

0.1 Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards

Im Jahr 2003 entwickelten der Handelsverband Deutschland (HDE) und der französische Einzelhandelsverband, die Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), einen gemeinsamen Standard zur Lebensmittelsicherheit und -qualität. Dieser Standard diente der Vereinheitlichung der Überprüfung der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätssicherungssysteme der Lebensmittellieferanten. Es handelte sich dabei um die erste Fassung des IFS Food Standard, der zur Zertifizierung von Lieferanten bestimmt war, die Lebensmittel für den Einzelhandel unter Handelsmarken herstellen.

Die IFS Management GmbH steht für die International Featured Standards (kurz IFS) und ist ein Unternehmen des FCD und HDE. IFS umfasst ein Portfolio von globalen Sicherheits- und Qualitätsstandards und -programmen, die für Transparenz und Vergleichbarkeit entlang der Lieferkette, die an die landwirtschaftliche Erzeugung anschließen, einsetzbar sind. IFS Standards sind auf eine Vielzahl von Unternehmen und Aktivitäten im Lebensmittel- und Non-Food-Sektor anwendbar. Alle IFS Standards verfolgen einen risikobasierten Ansatz, der den Anwendern die Flexibilität gibt, die Anforderungen auf der Grundlage der spezifischen Risiken in Bezug auf die Produkte und Prozesse in ihrem Unternehmen umzusetzen.

Der IFS Food Standard ist international von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt. Er baut auf allgemeinen Aspekten eines Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystems auf. Der Hauptschwerpunkt liegt jedoch darauf, Vertrauen in die Produkte und Prozesse zu schaffen, d. h. Sicherheit, Qualität, Legalität und die Einhaltung der spezifizierten Kundenanforderungen durch eine Evaluation vor Ort und einer Überprüfung und Inspektion der Dokumentation zu gewährleisten.

Der IFS Food Standard Version 7 wurde von den folgenden internationalen Arbeitsgruppen überarbeitet: Erweiterte Reviewgruppe, Nationale Arbeitsgruppen, International Technical Committee und die Arbeitsgruppe des technischen Teams des IFS. Vertreter des Einzelhandels, der Industrie, der Lebensmitteldienstleister und der Zertifizierungsstellen bildeten diese Arbeitsgruppen, die Beiträge aus Europa, Nord- und Südamerika und Asien zusammenführten.

Die Durchführung von IFS Food Version 7 Assessments wird ab dem 1. März 2021 möglich sein. Ab dem 1. Juli 2021 ist die Anwendung des IFS Food Version 7 verpflichtend.

0.2 IFS Ziele, Auftrag und Vision

Das Ziel der IFS Food Zertifizierung ist es, zu beurteilen, ob ein Hersteller mittels seiner Verarbeitungsaktivitäten und Prozesse in der Lage ist, Produkte herzustellen, die sicher, legal und in Übereinstimmung mit den Kundenspezifikationen sind. Aus diesem Grund sind sowohl die Produktsicherheit als auch die Qualität wesentliche Bestandteile aller IFS Standards. Das IFS Assessment ist produkt- und prozessorientiert und stellt sicher, dass die Herstellung von qualitativ hochwertigen Produkten durch entsprechend funktionierende Prozesse gewährleistet ist.

Die IFS Standards sind weltweit einheitliche Sicherheits- und Qualitätsstandards, die für Transparenz und Vergleichbarkeit entlang der gesamten Lieferkette, die sich an die landwirtschaftliche Erzeugung anschließt, sorgen. Damit will der IFS neben der stetig wachsenden Bedeutung der Handelsmarken, für die der Handel verantwortlich ist, allen Herausforderungen der Globalisierung gerecht werden. Eine IFS Zertifizierung ermöglicht es, die Kosten für langwierige sich wiederholende Audits zu reduzieren und zusätzlich die Unternehmensführung durch einheitliche Berichte und eine moderne, benutzerfreundliche Datenbank zu unterstützen.

Die Mission des IFS geht über die Produktsicherheit hinaus, mit dem Ziel, „vertrauenswürdige Produkte zu liefern“, die die Erwartungen des kaufenden Unternehmens erfüllen. Mit der Zielsetzung, dass ein IFS Zertifikat nachweist, dass das Unternehmen wirksame Prozesse und ein funktionierendes Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem implementiert hat, erweitert und optimiert der IFS zusammen mit seinem umfangreichen Netzwerk kontinuierlich sein Portfolio an Standards, Assessmentprotokollen sowie unterstützenden Werkzeugen und Dokumenten. Die Zieldefinition für den IFS ist die „Bereitstellung von vertrauenswürdigen Standards und Dienstleistungen für die Zusammenarbeit innerhalb der Lieferkette, zur Verbesserung der Produktintegrität“. Kontinuierliche Verbesserung gilt nicht nur als Ziel für zerti-fizierte Unternehmen, sondern auch für den IFS.

0.3 Umfang des IFS Food Standards

Der IFS Food Standard gilt für Hersteller von Lebensmittelprodukten und kann nur für lebensmittelverarbeitende Unternehmen und/oder Unternehmen, die lose Lebensmittelprodukte verpacken, verwendet werden.

Weitere Details zum Umfang der IFS Bewertung finden Sie in Kapitel 2.2, Teil 1.

Zur Klarstellung der Festlegung des Zertifizierungsbereiches zwischen dem IFS Food und anderen IFS Standards siehe ANLAGE 1.

0.4 Inhalt des IFS Food Standards

Der Inhalt des IFS Food Standard ist wie folgt gegliedert:

Teil 1 – IFS Food Zertifizierungsprotokoll

Teil 2 – Liste der IFS Food Assessmentanforderungen

Teil 3 – Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

Teil 4 – Berichtswesen, Software auditXpress™ und IFS Datenbank.

Der IFS Food Standard wird von einem weiteren normativen Dokument, der IFS Food Doktrin, begleitet. Die IFS Food Doktrin stellt zusätzliche Regeln und Klarstellungen zur Interpretation einiger Anforderungen des IFS Food zur Verfügung. Beide normativen Dokumente sind verpflichtend anzuwenden entsprechend der festgelegten Umsetzungsfrist. Jeder Nutzer der IFS Datenbank erhält über die IFS Datenbank Benachrichtigungen über jede neue Veröffentlichung, Überarbeitungen, Anwendbarkeit und/oder Änderungen von aktuellen und potentiellen neuen normativen oder unterstützenden Dokumenten.

0.5 Review des IFS Food Standards

Der IFS und seine Arbeitsgruppen überprüfen jährlich den Inhalt und die Qualität des IFS Food Standards und kontrollieren, ob nach wie vor allen Anforderungen entsprochen wird. In den Arbeitsgruppen sind alle am IFS Assessmentverfahren beteiligten Parteien vertreten: Handel, Industrie, Systemgastronomie und Zertifizierungsstellen. Ziel der Arbeitsgruppen ist es, Erfahrungen auszutauschen, zu diskutieren und über Änderungen des Standards, die Anforderungen an den IFS Assessmentbericht und die Schulungen zu entscheiden.

TEIL 1

IFS Food Zertifizierungsprotokoll

0 Ziele und Inhalt

Dieser Teil enthält eine detaillierte Beschreibung der Verfahren, die vor, während und nach dem IFS Food Assessment einzuhalten sind. Außerdem werden die Prinzipien des IFS Food Zertifizierungsprozesses, einschließlich der Anforderungen, die von den bewerteten Unternehmen und Zertifizierungsstellen anzuwenden sind, erklärt.

1 Der IFS Food Zertifizierungsprozess

Unternehmen sind verpflichtet, sich rechtzeitig auf eine IFS Food Zertifizierung vorzubereiten, die die verschiedenen Schritte umfasst, die in ANLAGE 2 dargestellt sind.

Das IFS Assessment ist ein entscheidender Teil des Zertifizierungsprozesses, da das Unternehmen und seine Produktionsprozesse gegen alle in Teil 2 festgelegten Anforderungen geprüft werden, um zu beurteilen, ob die Produkte und Produktionsprozesse den Anforderungen entsprechen.

Da es sich bei einer IFS Zertifizierung um eine Produkt- und Prozesszertifizierung handelt, basiert ein IFS Assessment auf den folgenden Grundlagen:

a) Produkt- und prozessbasierter Ansatz:

Die IFS Food Zertifizierung ist immer spezifisch für einen Produktionsstandort. Alle Produkte und Prozesse des jeweiligen Produktionsstandortes sind in den Zertifizierungsbereich des IFS Food Assessment einzubeziehen.

Während des IFS Food Assessments sammelt der Auditor mithilfe von risikobasiert ausgewählten Produktprobe(n) objektive Nachweise, um die Konformität der Produkte und der Betriebsprozesse mit den Anforderungen des Standards (siehe Teil 2) zu evaluieren. Dies beinhaltet immer die Bewertung der Konformität der Produkte mit entsprechenden Kundenspezifikation(en) und rechtlichen Vorgaben, je nach Produktions- und Bestimmungsland.

Der IFS Assessmentpfad – Fokus auf dem Sammeln von Nachweisen zur Bewertung von Produkt(en) und zugehörigen Betriebsprozessen:

- **Risikobasierte Produktprobenahme:** Die Verwendung relevanter Produktproben (die der Auditor vor Ort zu Beginn oder vor dem Assessment wählt) ist ein wesentliches Element und ermöglicht dem IFS Auditor einen einheitlichen Pfad zu folgen, die Vor-Ort-Evaluation durchzuführen und Dokumentation/Aufzeichnungen zu überprüfen und zu inspizieren, um alle erforderlichen Nachweise zu erhalten. Darüber hinaus führen Auditoren während des Assessments einen Rückverfolgbarkeitstest für die gewählte(n) Produktprobe(n) durch.
- **Anmerkung:** Der IFS hat Leitfäden veröffentlicht (z. B. die IFS Auditor Guideline, IFS Good Assessment Practices (GAP) Guideline), die weitere Informationen zu Themen enthalten, die im Rahmen des IFS Food Assessment geprüft und/oder vom bewerteten Unternehmen gefordert werden.

- **Vor-Ort-Evaluation:** mindestens 50 % der Gesamtdauer des IFS Assessments müssen der Vor-Ort-Evaluation (im Produktionsbereich des physischen Produktionsstandortes) zugeordnet werden. Dies gibt dem Auditor ausreichend Zeit die Produkte und die Prozesse umfassend zu auditieren und zu inspizieren. Weitere Informationen finden Sie in der IFS Food Doktrin.

Die Vor-Ort-Evaluation des Produktionsstandorts umfasst die folgenden Bereiche (ist aber nicht darauf beschränkt):

- Produktionsprozesse,
 - Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche,
 - Gute Herstellungspraktiken (GMP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Reinigungs- und Desinfektionsaktivitäten,
 - Produktentwicklung,
 - Labor- und/oder Wartungseinrichtungen vor Ort,
 - Sozial- und Sanitäreinrichtungen,
 - Außenbereiche.
- **Bewertung von Produktionsprozessen:** Während laufende Produktionslinien beobachtet und begangen werden, sammelt der IFS Auditor Informationen über wichtige Prozessparameter, wie z. B. kritische Lenkungspunkte (CCPs) und Kontrollmaßnahmen sowie deren Überwachung, um sie mit den Informationen des HACCP-Plans abzugleichen. Darüber hinaus beobachtet und befragt er/sie Mitarbeiter, inspiziert Produkt- und Technologie-merkmale, entnimmt weitere Proben für eine Gegenprüfung, überprüft die während des Herstellungsprozesses verwendeten Rezepturen, beobachtet den tatsächlichen Versand der Fertigprodukte oder die Anlieferung der Rohstoffe und überprüft die Umsetzung des Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystems in der Praxis.
 - **Dokumentations- und Aufzeichnungsüberprüfung und -inspektion:** Auf die Vor-Ort-Evaluation folgt eine umfassende Überprüfung/Inspektion von Dokumentation und Aufzeichnungen. Dieser Teil des Assessments zielt darauf ab, die bei der Vor-Ort-Evaluation gesammelten Informationen zu verifizieren und gegenzuprüfen sowie weitere Anforderungen zu bewerten.

Die oben genannten Aktivitäten sind wichtige Teile des Assessmentpfades, bei dem der Auditor abwechselnd Audit- und Inspektionstechniken anwendet, um den Produktionsstandort eingehend zu evaluieren.

b) Auditorenqualifikation

Die spezifische Fachkompetenz des IFS Auditors ist eine entscheidende Grundvoraussetzung für das Assessment des Produktionsstandortes. Die Zulassung der IFS Auditoren für spezifische Produkt- und Technologie-Scopes ist unerlässlich, um ein hohes Maß an Qualität und Reproduzierbarkeit der Assessmentfeststellungen zu gewährleisten. Weitere Informationen finden Sie in Teil 3.

c) Jährlicher Zertifizierungszyklus

Der Produktionsstandort durchläuft jedes Jahr ein vollständiges IFS Food Zertifizierungsverfahren einschließlich eines umfassenden IFS Food Assessments. Dies beinhaltet die Bewertung der vollständigen IFS Food Anforderungsliste (Teil 2) und die Überprüfung der Korrekturmaßnahmen aus dem vorherigen IFS Assessment, falls zutreffend.

Für weitere Informationen über den Zertifizierungszyklus siehe Kapitel 4.3, Teil 1.

d) Zertifizierung durch Zertifizierungsstellen, die gemäß Norm ISO/IEC 17065:2012 für IFS Food akkreditiert sind

Die Verlässlichkeit der Zertifizierung wird durch akkreditierte, international anerkannte, unabhängige Zertifizierungsstellen gewährleistet. Zusätzlich zur Akkreditierung haben die Zertifizierungsstellen einen Vertrag mit der IFS Management GmbH abgeschlossen und halten die in Teil 3 beschriebenen spezifischen Regeln ein.

e) Überwachung und harmonisierte Regeln durch den Eigentümer des IFS Standards

Im Rahmen von Qualitätssicherungsaktivitäten hat der IFS Verfahren zur Kontrolle der IFS anerkannten Zertifizierungsstellen, IFS Auditoren und IFS zertifizierten Unternehmen eingeführt: das IFS Integrity Program stellt die Qualität und Integrität der IFS Standards sicher. Die verschiedenen Aktivitäten werden auf der Grundlage von verschiedenen Interessensgruppen vorgebrachter Beschwerden sowie eines risikobasierten Ansatzes durchgeführt. Das Unternehmen wird von seiner Zertifizierungsstelle über die Verfahren und Regeln des IFS Integrity Program informiert. Für weitere Informationen über das Integrity Program siehe Kapitel 5, Teil 1.

2 Vor dem IFS Food Assessment

Vor Beginn des Zertifizierungsprozesses liest das Unternehmen die aktuellen Versionen der beiden folgenden normativen Dokumente: IFS Food Standard und IFS Food Doktrin.

Zur Vorbereitung des ersten IFS Assessments kann das Unternehmen ein freiwilliges Vor-Assessment durchführen, um seinen aktuellen Status und sein Niveau zu ermitteln. Das Vor-Assessment darf keine Empfehlungen enthalten und der Auditor, der das Vor-Assessment durchführt darf nicht der Auditor des darauffolgenden Zertifizierungsassessments sein.

2.1 Vertragsabschluss mit einer Zertifizierungsstelle

Um ein IFS Food Assessment durchzuführen, beauftragt das Unternehmen eine vom IFS zugelassene Zertifizierungsstelle, die gemäß Norm ISO/IEC 17065:2012 für den IFS Food Standard akkreditiert ist. Die Liste aller internationalen IFS Zertifizierungsstellen, die einen gültigen Vertrag mit der IFS Management GmbH haben, ist, nach Ländern geordnet, auf der IFS Website verfügbar (www.ifs-certification.com).

Der Vertragsabschluss mit einer Zertifizierungsstelle ist ein wesentlicher Schritt und das Unternehmen stellt sicher, dass folgenden Punkte adressiert sind:

a) Vertrag

Zwischen dem Unternehmen und der Zertifizierungsstelle wird ein Vertrag geschlossen, der den Zertifizierungsbereich, die Assessmentdauer sowie die Berichtsanforderungen umfasst. Er beinhaltet auch die verpflichtende Meldung vom Unternehmen an die Zertifizierungsstelle in Bezug auf jede Änderung, die einen Einfluss auf die Zertifizierungsanforderungen haben könnte.

Der Zertifizierungsbereich des Assessments muss zwischen beiden Parteien vereinbart werden, bevor das Assessment durchgeführt wird. Weitere Informationen zur Festlegung des Zertifizierungsbereichs finden Sie in Kapitel 2.2, Teil 1 und ANLAGE 3.

Der Vertrag muss einen klaren Verweis auf das IFS Integrity Program enthalten sowie darauf hinweisen, dass Informationen über das Unternehmen und seine Mitarbeiter in Übereinstimmung mit der allgemeinen Datenschutzverordnung in der IFS Datenbank gespeichert werden. Für zusätzliche Informationen über das IFS Integrity Program siehe Kapitel 5, Teil 1.

b) Kommunikation mit der Zertifizierungsstelle über die detaillierten Aktivitäten des Produktionsstandortes

Um dem IFS Food Auditor bei der Vorbereitung des Assessments behilflich zu sein, informiert das Unternehmen die Zertifizierungsstelle über die folgenden Punkte:

- Alle Produkte am Standort und die damit verbundenen Prozesse, die in den Zertifizierungsbereich des IFS Food Assessments fallen, einschließlich dezentraler Strukturen,
- Fälle, in denen Teile der Produktionsaktivitäten oder Produkte im Auftrag des IFS Food zertifizierten Unternehmens an einen Dritten ausgelagert werden,
- Übersicht über exportierte Produkte, einschließlich der verschiedenen Bestimmungsländer, an die die Produkte verkauft werden,
- Als Ausnahmesituation jeder Antrag auf Ausschluss einiger Produktgruppen/Produkte. Dies wird von der Zertifizierungsstelle sorgfältig geprüft, um festzustellen, ob der Ausschluss möglich ist,
- Bewertung der Historie des IFS Zertifizierungsstatus oder eines anderen GFSI anerkannten Standards, zum Beispiel der Art der Zertifizierung und Zertifizierungsbereich, das letzte unangekündigte Assessment, Zertifikatsaussetzungen in der Vergangenheit etc..

Weitere Informationen über ausgelagerte Prozesse und Ausschlüsse finden Sie in Kapitel 2.2.1, Teil 1 und ANLAGE 4.

c) Meldung an die Zertifizierungsstelle

Während des Zertifizierungszyklus muss die Geschäftsleitung des Unternehmens sicherstellen, dass die Zertifizierungsstelle rechtzeitig über alle Änderungen informiert wird, die die Fähigkeit des Unternehmens, die Zertifizierungsanforderungen zu erfüllen, beeinflussen können (z. B. Rückruf, Warnmeldungen zu Produkten, Änderungen der Organisation und des Managements, wichtige Änderungen an den Produkten und/oder den Produktionsmethoden, Änderungen der Kontaktadresse und des Produktionsstandortes, neue Adresse des Produktionsstandortes usw.). Die Einzelheiten werden zwischen beiden Parteien vereinbart. Wie in Teil 2, Anforderung 1.2.6, gefordert: In besonderen Situationen (im Falle von Produktrückruf(en), Produktrückruf(en) und/oder bei Produktrücknahme(n) durch behördliche Anordnung aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und/oder Lebensmittelbetrug oder bei jedem Besuch von zuständigen Behörden, der zu Meldungen und/oder Strafen durch Behörden geführt hat), muss die Zertifizierungsstelle innerhalb von drei (3) Arbeitstagen informiert werden.

d) Sprache der IFS Food Assessments

Das IFS Food Assessment wird in der Arbeitssprache des Produktionsstandortes durchgeführt. Wenn Bedarf für eine Übersetzung besteht (für begrenzte definierte Situationen), stellt die Zertifizierungsstelle, wie in der IFS Food Doktrin erklärt, einen vom Unternehmen unabhängigen Dolmetscher zur Verfügung.

2.2 Zertifizierungsbereich des IFS Food Assessments

Der IFS Food findet nur dann Anwendung, wenn das Produkt „verarbeitet bzw. behandelt“ wird oder wenn die Gefahr einer Produktkontamination während des Primärverpackungsvorgangs besteht.

Zur Abgrenzung des Zertifizierungsbereichs von IFS Food zu anderen IFS Standards siehe ANLAGE 1.

Die Zertifizierung ist immer standortspezifisch in Bezug auf die tatsächlichen Produktionsaktivitäten des Standortes und kann nicht auf verschiedene Produktionsstandorte innerhalb einer Zertifizierung angewendet werden.

Das IFS Kategorisierungssystem basiert auf Produkt-Scopes und Verarbeitungsschritten (Technologie-Scopes) und lässt verschiedene Kombinationen, entsprechend den Produkten und Technologien, die auf den zu zertifizierenden Produktionsstandort zutreffen, zu.

Zur Bestimmung des Zertifizierungsbereichs des IFS Assessments werden Produkt-Scopes (von 1 bis 11) und Technologie-Scopes (von A bis F) genutzt. Diese werden auf dem IFS Food Zertifikat und im IFS Assessmentbericht angegeben.

Für den Zertifizierungsbereich des Assessments sind die bewerteten Produkt-Scopes und Technologie-Scopes gemäß ANLAGE 3 zu nennen.

Beispiel: Ein Unternehmen stellt Speiseeis her. Der Zertifizierungsbereich umfasst den Produkt-Scope 4 (Molkerei) und die Technologie-Scopes B (Pasteurisation), D (Gefrieren/Kühlen) und F (Mischen/Verpacken). Je nach Einzelfall im Unternehmen können weitere Technologie-Scopes hinzugefügt oder weggelassen werden.

Eine Tabelle mit Produktbeispielen und deren Zuordnung zu den relevanten Produkt-Scopes ist auf der IFS Webseite verfügbar („IFS Produktbeispiele Tabelle“ Dokument).

Der Zertifizierungsbereich des IFS Assessments umfasst die gesamten Aktivitäten des Unternehmens, einschließlich aller Produktionslinien und Produkte, die am Produktionsstandort hergestellt werden. Der vereinbarte Zertifizierungsbereich wird vom Auditor in der Eröffnungsbesprechung des IFS Food Assessment benannt und vom Unternehmen bestätigt.

Die Beschreibung der Prozesse/Produkte im Zertifizierungsbereich des IFS Assessments muss im Bericht und auf dem Zertifikat klar und unmissverständlich sein. Allgemeine Erläuterungen, z. B. die Herstellung von „Fleischprodukten“, sind nicht zulässig, da dies unzureichend informativ ist. In solchen Fällen sind weitere Angaben erforderlich, z. B.:

- Die verschiedenen Arten von Produkten (z. B. Herstellung von „Rohwurst, Brühwurst, Kochwurst, Koch- und Rohpökelschinken“),
- Die Art der Verpackungsmaterialien (z. B. „in Folie verpackt (Vakuum oder modifizierte Atmosphäre“).

Verweise auf Produktzertifizierungen oder Auslobungen, die spezifischen Vorschriften unterliegen (z. B. geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), geschützte geographische Angabe (g.g.A.), Bio etc.), dürfen nicht im Zertifizierungsbereich des IFS Food Zertifikats erscheinen, um Unklarheit über den Zertifizierungsbereich des IFS Food Assessments und der Zertifizierung zu

vermeiden. Bittet das Unternehmen um die Nennung eines solchen Status, kann ein Verweis nur im Bericht erfolgen. Weitere Informationen und Beispiele zum Zertifizierungsbereich des IFS Assessments befinden sich in der IFS Food Doktrin.

Das IFS Assessment gilt nur für den Standort, an dem das Produkt verarbeitet wird. Sollte aufgrund dezentraler Organisationsstrukturen das Assessment an einem bestimmten Standort keinen vollständigen Einblick in die Verfahren des bewerteten Unternehmens gestatten, sind auch alle weiteren, diesbezüglich relevanten Produktionsstandorte in das IFS Assessment mit einzubeziehen. Alle Einzelheiten sind im IFS Assessmentbericht festzuhalten. Weitere Informationen über die verschiedenen Arten von Produktionsstandorten und Informationen, die im IFS Assessmentbericht und im Zertifikat enthalten sein müssen, befinden sich in Kapitel 2.2.2, Teil 1.

Der Ausschluss von Produktionsprozess(en), einschließlich Lagerung und Transport, ist nicht zulässig.

Der Ausschluss von Produkt(en) ist im Allgemeinen nicht erlaubt, kann aber unter den folgenden besonderen Bedingungen akzeptiert werden:

- Produkte sind keine Eigenmarkenprodukte von Kunden.
- Die Zertifizierungsstelle muss den vom IFS (siehe ANLAGE 4) zur Verfügung gestellten Fragebogen/Entscheidungsbaum ausfüllen und bestätigen, ob ein Ausschluss möglich ist.
- Der Auditor muss während des IFS Assessments prüfen, ob die definierten Ausschlüsse relevant sind und mit dem Fragebogen/Entscheidungsbaum übereinstimmen.
- Dies ist zu begründen und zu dokumentieren, sowohl im Zertifizierungsbereich des Berichtes als auch im Zertifikat.

2.2.1 Ausgelagerte Prozesse und der Zertifizierungsbereich des IFS Food Assessments

Ein teilweise ausgelagerter Prozess ist im IFS Food Standard als ein Produktionsschritt oder Teil eines Produktionsprozesses (einschließlich Primärverpackung und Etikettierung) definiert, der außerhalb des Unternehmens von einem Dritten im Auftrag des IFS Food zertifizierten Produktionsstandortes durchgeführt wird. Dies schließt auch Prozesse ein, die innerhalb derselben Unternehmensgruppe zu einer Schwesterfirma teilweise ausgelagert sind.

Hat der bewertete Standort einen oder mehrere Teil(e) des Produktionsprozesses ausgelagert, muss die Kontrolle über diese Prozesse sichergestellt werden, um die Lebensmittelsicherheit und die Produktqualität nicht zu beeinträchtigen. Der Auditor muss evaluieren, ob der bewertete Standort diese Prozesse kontrolliert.

Die folgenden Anforderungen gelten für das Management von teilweise ausgelagerten Prozessen – auch beschrieben in Teil 2 (Anforderungen 4.4.6, 4.4.7 und 4.4.8):

- Es muss ein schriftlicher Vertrag vorliegen, der die teilweise ausgelagerten Prozesse abdeckt und alle Vorkehrungen einschließlich prozessbegleitender Kontrollen, Probenahmen und Analysen beschreibt.
- Ist der Lieferant bzw. die Lieferanten dieser teilweise ausgelagerten Prozesse weder nach dem IFS Food noch nach einem anderen von der GFSI anerkannten Zertifizierungsstandard für Lebensmittelsicherheit zertifiziert, ist ein dokumentiertes Lieferantenaudit von einer erfahrenen und kompetenten Person durchzuführen. Das Lieferantenaudit deckt mindestens die Anforderungen in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und Authentizität ab.

- Im IFS Assessmentbericht des bewerteten Standortes (Assessmentübersicht): Es muss eine detaillierte Beschreibung der teilweise ausgelagerten Prozesse und dem damit verbundenen Zertifizierungsstatus der beauftragten dritten Partei vorgelegt werden. Ist die beauftragte Drittpartei IFS Food zertifiziert, ist deren COID (IFS Identifizierungsnummer) anzugeben.
- Auf dem Zertifikat des bewerteten Standortes ist unter der Beschreibung der Produkte und Prozesse der folgende Satz zum Zertifizierungsbereich hinzuzufügen: „Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse“.
- Lager- und/oder Transporttätigkeiten, die von einem Dritten durchgeführt werden, werden nicht als teilweise ausgelagerte Prozesse betrachtet und sind gemäß den entsprechenden Kapiteln der IFS Food Liste der Anforderungen (4.14 und 4.15), insbesondere gemäß den Anforderungen 4.14.6 und 4.15.7 zu bewerten.
- Betreffen die teilweise ausgelagerten Prozesse nur Gefrier- und/oder Auftautätigkeiten, kann auch eine IFS Logistics Zertifizierung oder eine andere gleichwertige GFSI anerkannte Lebensmittelsicherheitszertifizierung des Dritten akzeptiert werden.
- Die Regeln für teilweise ausgelagerte Prozesse gelten sowohl für Kundeneigenmarkenprodukte, als auch für die eigenen Markenprodukte des Unternehmens.
- Wenn die Anforderungen für teilweise ausgelagerte Prozesse nicht erfüllt werden, kann dies zu einer Abweichung oder einer Nichtkonformität für den nach dem IFS Food bewerteten Produktionsstandort führen.

Ein **vollständig ausgelagertes Produkt** ist ein Produkt, das von einem anderen Unternehmen als dem IFS Food zertifizierten Unternehmen unter der unternehmenseigenen Marke- oder der Eigenmarke des Kunden hergestellt, verpackt und etikettiert wird.

Ein **gehandeltes Produkt** ist ein Produkt, das von einem anderen Unternehmen und unter einem anderen Firmennamen als dem des IFS Food zertifizierten Unternehmens hergestellt, verpackt und etikettiert wird.

Vollständig ausgelagerte Produkte und gehandelte Produkte sind nicht über die IFS Food Zertifizierung des Unternehmens abgedeckt, werden aber im Zertifikat (Status der Broker Zertifizierung durch die Ergänzung des Satzes: „Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten durch, die (nicht) nach IFS Broker/einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.“) und im Abschnitt Unternehmensprofil des IFS Assessmentberichts beschrieben.

Es wird empfohlen, dass diese Tätigkeiten nach dem IFS Broker oder einem gleichwertigen GFSI anerkannten Zertifizierungsstandard für Lebensmittelsicherheit basierend auf der Norm ISO/IEC 17065:2012 zertifiziert werden (z. B. kann ein kombiniertes IFS Food/IFS Broker Assessment durchgeführt werden, siehe ANLAGE 1).

2.2.2 Durchführung eines IFS Food Assessments bei verschiedenen Arten von Produktionsstandorten

Das IFS Assessment ist produktionsstandortspezifisch: jeder Produktionsstandort hat ein individuelles IFS Assessment und ein Zertifikat.

Der IFS hat die folgenden vier (4) Arten von Produktionsstandorten definiert:

- 1) Einzelner Produktionsstandort,
- 2) Produktion an mehreren Standorten,
- 3) Produktionsstandort mit mehreren juristischen Personen,
- 4) Produktionsstandort mit dezentrale(r/n) Struktur(en).

1) Einzelner Produktionsstandort:

Ein einzelner Produktionsstandort ist ein Standort, der nicht zentral von einem Hauptsitz/einer zentralen Verwaltung verwaltet wird, nur als eine juristische Person eingetragen ist und keine dezentrale(n) Struktur(en) aufweist. Ein solcher Standort verfügt über ein IFS Assessment, eine COID und ein Zertifikat.

2) Produktion an mehreren Standorten:

Produktion an mehreren Standorten beschreibt Unternehmen mit mehreren Produktionen an verschiedenen Standortadressen, die eine(n) Hauptsitz/zentrale Verwaltung haben können. In diesen beiden Fällen gelten folgende Regeln:

a) Unternehmen mit Hauptsitz/zentraler Verwaltung

a¹) Ein Unternehmen mit einem Hauptsitz/einer zentralen Verwaltung und Verarbeitungsaktivitäten wird bewertet und erhält ein IFS Food Zertifikat und einen Assessmentbericht. Wenn der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung keine Verarbeitungsaktivitäten hat, aber bewertet wird, kann kein eigenes separates IFS Food Zertifikat und kein separater Assessmentbericht erstellt werden. In beiden Fällen gelten die folgenden Regeln:

- Das Assessment des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung muss immer vor dem IFS Assessment der einzelnen Produktionsstandorte erfolgen.
- Die zentral verwalteten Prozesse sowie das Ergebnis des Assessments des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung sind im IFS Assessmentbericht jedes Produktionsstandortes zu beschreiben.
- Jede Produktionsstätte wird innerhalb von 12 Monaten nach dem Assessment des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung getrennt bewertet. Alle IFS Assessments müssen unter der Verantwortung einer Zertifizierungsstelle durchgeführt werden. Jeder Standort erhält ein eigenes Zertifikat und einen Bericht.
- Alle KO-Anforderungen sind an allen Produktionsstandorten zu bewerten, auch wenn einige von ihnen (teilweise) im Hauptsitz/in der zentralen Verwaltung verwaltet werden.
- In der Übersicht des IFS Assessmentberichts jedes Produktionsstandortes sind sowohl die Daten des Assessments des jeweiligen Produktionsstandortes als auch die des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung anzugeben.
- Alle COIDs der Produktionsstandorte, die mit dem Hauptsitz/der zentralen Verwaltung verbunden sind, müssen in jedem IFS Assessmentbericht erwähnt werden. Wenn während des IFS Assessments des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung eine Nichtkonformität festgestellt wird, sind auch alle bewerteten Produktionsstandorte betroffen und die Zertifikate dieser Produktionsstandorte werden ausgesetzt. Nach einem positiven IFS Ergänzungsassessment des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung kann die Aussetzung der Zertifikate der Produktionsstandorte aufgehoben werden. Je nach Art der Nichtkonformität, die am Hauptsitzes/in der zentralen Verwaltung ausgestellt wurde, kann auch ein neues IFS Assessment des Produktionsstandortes erforderlich sein.

a²) Falls am Hauptsitz/Sitz der zentralen Verwaltung keine Produktion stattfindet und dieser nicht bewertet wird, muss sichergestellt werden, dass alle wichtigen Informationen und verantwortliches Personal (falls notwendig) aus der zentralen Verwaltung während des IFS Assessments vor Ort sind. Somit wird sichergestellt, dass der Auditor zentral verwaltete Prozesse der einzelnen Produktionsstandorte ordnungsgemäß bewerten kann (z. B. ein Vertreter des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung nimmt an der Bewertung der Produktionsstandorte teil, Unterlagen des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung sind in den Produktionsstandorten vor Ort verfügbar, etc.). Dies wird von der Zertifizierungsstelle vor dem IFS Assessment auf der Grundlage der vom Unternehmen bereitgestellten Informationen festgelegt.

b) Unternehmen ohne Hauptsitz/zentrale Verwaltung

Wenn ein Unternehmen mehrere unabhängige Produktionsstandorte an verschiedenen physischen Standorten ohne Hauptsitz/zentrale Verwaltung hat, muss jeder Produktionsstandort einzeln bewertet werden, woraus die Zertifizierungsstelle jeweils einen Bericht und ein Zertifikat erstellt.

Anmerkung: Eine Produktion an mehreren Standorten kann individuell wählen, ob sie als Teil des IFS Assessments für mehrere Standorte, als einzelner Produktionsstandort oder nicht zertifiziert werden möchte.

3) Produktionsstandort mit mehreren juristischen Personen:

a) Wenn ein Produktionsstandort mehrere juristische Personen an einem physischen Standort mit dem identischen Zertifizierungsbereich hat, wird ein einziges IFS Assessment durchgeführt. Jede juristische Person erhält ihre eigene COID. Das Zertifikat und der Bericht werden für jede juristische Person dupliziert. Die COID jeder juristischen Person werden in der IFS Datenbank verlinkt.

b) Wenn ein Produktionsstandort mehrere juristische Personen an einem physischen Standort mit unterschiedlichen Zertifizierungsbereichen hat, muss für jede juristische Person ihre eigene COID, Bericht und Zertifikat erstellt werden. Wenn eine vertragliche Beziehung besteht, sind die COIDs der juristischen Person in der IFS Datenbank zu verlinken. Alle IFS Assessments sind von einer Zertifizierungsstelle durchzuführen. Wird das Zertifikat einer juristischen Person suspendiert, werden auch die Zertifikate aller juristischen Personen suspendiert, es sei denn, die Zertifizierungsstelle kann nachweisen, dass die anderen juristischen Personen nicht betroffen sind. Die IFS Assessmentdauer wird für jede COID separat bestimmt. Es kann ein Hauptsitz/eine zentrale Verwaltung ernannt werden, die eine Verkürzung der IFS Assessmentdauer um maximal 0,5 Tage erlaubt (wie beim Multi-Location-Ansatz), siehe IFS Food Doktrin.

4) Produktionsstandort mit dezentrale(r/n) Organisationsstruktur(en):

Eine dezentrale Struktur ist eine Einrichtung (z. B. eine Werkstatt oder ein Lager) im Besitz des Unternehmens, in der ein Teil der Prozesse und Abläufe des Produktionsstandortes stattfinden. Wenn das IFS Assessment des Produktionsstandortes nicht ausreicht, um einen vollständigen Überblick über die Prozesse des Unternehmens zu erhalten, müssen auch alle anderen relevanten Einrichtungen in das IFS Assessment einbezogen werden. Der Zertifizierungsbereich und vollständige Einzelheiten sind in der Übersicht des IFS Assessmentberichts zu dokumentieren.

Handelt es sich bei der dezentralen Struktur um ein Lagerhaus mit logistischen Aktivitäten, das sich am gleichen physischen Ort wie der Produktionsstandort befindet, hat das Unternehmen die Möglichkeit, dieses entweder in den Zertifizierungsbereich des IFS Food Assessments einzubeziehen oder ein kombiniertes IFS Food/IFS Logistics Assessment durchzuführen. Weitere Informationen über die Festlegung des Zertifizierungsbereichs zwischen IFS Food und IFS Logistics befinden sich in ANLAGE 1.

2.3 Arten von IFS Food Assessments

Abhängig vom Zertifizierungsstatus des Unternehmens werden unterschiedliche Arten von IFS Assessments durchgeführt.

2.3.1 IFS Erstassessment

Das IFS Erstassessment ist ein vollständiges und gründliches IFS Assessment eines Produktionsstandortes, das im Idealfall zur Ausstellung eines Zertifikats führt. Während des IFS Assessments werden alle Anforderungen des IFS Food durch den Auditor bewertet.

Ein IFS Erstassessment kann Folgendes sein:

- Das erste IFS Food Assessment eines Produktionsstandortes, oder
- Das IFS Assessment, das nach einer Unterbrechung des Zertifizierungszyklus durchgeführt wurde (siehe Kapitel 4.3, Teil 1), oder
- Das IFS Assessment, das nach einem fehlgeschlagenen Rezertifizierungsassessment aufgrund einer D-Bewertung einer KO-Anforderung (Knock-Out-Nichtkonformität) durchgeführt wurde, oder
- Das IFS Assessment, das nach einem fehlgeschlagenen Rezertifizierungsassessment aufgrund eines Prozentergebnisses < 75 % durchgeführt wurde.

Hinweis: Ist ein IFS Food Erstassessment aufgrund einer D-Bewertung einer KO-Anforderung und/oder mehr als einer Major-Nichtkonformität fehlgeschlagen, muss der IFS Food Assessmentbericht in die IFS Datenbank hochgeladen werden. Dieses IFS Assessment kann nicht als Vor-Assessment betrachtet werden.

2.3.2 IFS Rezertifizierungsassessment

Ein IFS Rezertifizierungsassessment ist das Assessment, das zur Erneuerung der bestehenden IFS Food Zertifizierung durchgeführt wird. Die entsprechende Frist, innerhalb derer ein Rezertifizierungsassessment durchgeführt werden muss, wird auf dem Zertifikat angegeben.

Ein IFS Rezertifizierungsassessment ist ein vollständiges und gründliches IFS Assessment eines Produktionsstandortes, das idealerweise zur Ausstellung eines neuen Zertifikats führt. Während des Assessments werden alle Anforderungen des IFS Food durch den Auditor überprüft. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf den im vorangegangenen IFS Assessment festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten sowie auf der Wirksamkeit und Umsetzung der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen, die im Maßnahmenplan des bewerteten Unternehmens festgelegt wurden.

Die zu bewertenden Unternehmen müssen ihre Zertifizierungsstelle immer darüber informieren, wenn sie in der Vergangenheit nach IFS zertifiziert worden sind. Der IFS Assessmentbericht und Maßnahmenplan aus dem vorangegangenen IFS Assessment werden selbst dann vom Auditor überprüft, wenn das vorangegangene IFS Assessment vor mehr als einem Jahr oder von einer anderen Zertifizierungsstelle durchgeführt wurde.

Wenn von einem IFS Assessment zum nächsten IFS Assessment noch C- und/oder D-Bewertungen der Anforderung(en) verbleiben oder sich die Bewertungen verschlechtern, muss der Auditor die Situation in Übereinstimmung mit Kapitel 5.11 der Liste der Assessmentanforderungen, Teil 2, bewerten.

Die Verbindung zwischen zwei (2) aufeinanderfolgenden IFS Assessments gewährleistet einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

Ein IFS Rezertifizierungsassessment kann entweder angekündigt oder unangekündigt durchgeführt werden. Die unangekündigte Option wird mindestens für jedes dritte IFS Zertifizierungsassessment angewandt.

Produktionsstandorte sind für die Aufrechterhaltung ihrer Zertifizierung verantwortlich. Die IFS Datenbank sendet allen IFS Food zertifizierten Unternehmen drei (3) Monate vor Ablauf der Zertifizierung eine Erinnerung.

Zertifizierungsstellen kontaktieren ihre Kunden im Voraus, um einen Termin für ein angekündigtes IFS Assessment festzulegen oder sie für ein unangekündigtes IFS Assessment zu registrieren.

Handelt es sich bei dem IFS Assessment nicht um ein Erstassessment und wechselt das Unternehmen die Zertifizierungsstelle, so muss das Unternehmen seine neue Zertifizierungsstelle informieren, damit der Auditor den Maßnahmenplan aus dem vorherigen Assessment überprüfen kann.

2.3.3 IFS Ergänzungsassessment (Follow-up Assessment)

Ein IFS Ergänzungsassessment wird dann notwendig, wenn das Ergebnis des IFS Assessments (Erst- oder Rezertifizierungsassessment) mit einem Prozentergebnis $\geq 75\%$ die Ausstellung eines Zertifikats aufgrund einer Major-Nichtkonformität nicht rechtfertigt. Im Rahmen des Ergänzungsassessments überprüft der Auditor schwerpunktmäßig die Umsetzung der Maßnahmen zur Beseitigung der beim vorangegangenen IFS Assessment festgestellten Major-Nichtkonformität.

Der Abschluss der Major-Nichtkonformität muss immer durch eine Vor-Ort-Evaluation durch den Auditor überprüft werden. Grundsätzlich muss der Auditor, der die Major-Nichtkonformität festgestellt hat, auch das IFS Ergänzungsassessment durchführen. Das Ergänzungsassessment ist frühestens sechs (6) Wochen und spätestens (6) Monate nach dem vorherigen IFS Assessment durchzuführen.

Wird ein Ergänzungsassessment nicht innerhalb von sechs (6) Monaten nach dem Datum des vorherigen IFS Assessments durchgeführt, ist ein vollständiges neues IFS Erstassessment erforderlich.

Wenn das Unternehmen entscheidet, kein Ergänzungsassessment, aber ein neues komplettes IFS Assessment zu absolvieren, sollte das neue Assessment frühestens sechs (6) Wochen nach dem IFS Assessment mit der festgestellten Major-Nichtkonformität erfolgen. Weitere Informationen befinden sich in Kapitel 4.2.1.1, Teil 1.

Ist das IFS Ergänzungsassessment nicht erfolgreich, ist ein vollständiges neues IFS Assessment notwendig. Dies ist nicht früher als sechs (6) Wochen nach dem Ergänzungsassessment anzusetzen. Der Bericht über das fehlgeschlagene IFS Ergänzungsassessment ist in die IFS Datenbank hochzuladen.

Ist das IFS Ergänzungsassessment erfolgreich, wird die Zertifizierung unabhängig von den tatsächlich erreichten Punkten auf Basisniveau ausgestellt. Die verschiedenen Schritte sind in ANLAGE 5 erläutert.

2.3.4 IFS Erweiterungsassessment

Das zertifizierte Unternehmen informiert seine Zertifizierungsstelle unverzüglich, wenn zwischen zwei (2) Zertifizierungsassessments neue Prozesse oder Produkte eingeführt werden (z. B. saisonale Produkte), die sich von denen unterscheiden, die in den Zertifizierungsbereich des aktuellen IFS Assessments fallen. Die Zertifizierungsstelle ist verpflichtet eine Risikobewertung durchzuführen, um zu entscheiden, ob und wann ein IFS Erweiterungsassessment notwendig ist.

Die Ergebnisse dieser Risikobewertung, die auf Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsrisiken basieren, sind zu dokumentieren. Wenn die Zertifizierungsstelle entschieden hat, dass ein Erweiterungsassessment notwendig ist, muss kein vollständig neues Assessment durchgeführt werden, sondern ein Vor-Ort Erweiterungsassessment, welches innerhalb der Gültigkeit des aktuellen Zertifikats erfolgt.

Ein IFS Erweiterungsassessment wird immer durchgeführt, wenn sich die Produkte und/oder Technologie-Scopes und die HACCP-Konzepte (und insbesondere die CCPs) von denjenigen unterscheiden, die im Rahmen des Hauptassessments bewertet wurden (diese Regel gilt auch für Produktionslinien, die während der Hauptassessments nicht in Betrieb waren) und/oder wenn eine wesentliche Änderung des Produktionsprozesses und/oder seiner Umgebung vorgenommen wurde.

Die Zertifizierungsstelle ist für die Festlegung der zu prüfenden Anforderungen und der Assessmentdauer verantwortlich.

Der Bericht des IFS Erweiterungsassessments wird als einzelner Bericht erstellt, aber als Anlage zum aktuellen IFS Assessmentbericht zur Verfügung gestellt. Das Hochladen eines IFS Erweiterungsassessments ist kostenfrei.

Die Bedingungen für das Bestehen des IFS Erweiterungsassessments sind die gleichen wie für IFS Erst- oder Rezertifizierungsassessments, allerdings konzentrieren sie sich nur auf bestimmte Anforderungen, die bewertet wurden. Die Bewertung des Originalassessments verändert sich dadurch nicht.

Wenn das IFS Erweiterungsassessment bestanden wurde, wird das Zertifikat mit dem neuen Zertifizierungsbereich aktualisiert und zusammen mit dem Erweiterungsassessmentbericht in die IFS Datenbank hochgeladen. Das aktualisierte Zertifikat behält dasselbe Ablaufdatum wie das aktuelle Zertifikat. Wenn ein IFS Erweiterungsassessment durchgeführt wurde, muss das IFS Rezertifizierungsassessment die Tätigkeit beinhalten, die während des Erweiterungsassessments bewertet wurde (alles in einem Zertifikat).

Im Falle einer Major-Nichtkonformität, einer D-Bewertung einer KO-Anforderung oder eines Prozentergebnisses < 75 % nach einem Erweiterungsassessment wird das gesamte IFS Assessment (einschließlich des Hauptassessments) nicht bestanden und das aktuelle Zertifikat ausgesetzt.

In Bezug auf saisonale Produkte wird ein IFS Erweiterungsassessment durchgeführt, um Produkte zu bewerten, die im Betrieb während des Hauptassessments nicht bewertet werden konnten. Das Zertifikat muss dann alle bewerteten Produkte und Prozesse beinhalten. Im folgenden Jahr wird es ein IFS Rezertifizierungsassessment und ein IFS Erweiterungsassessment geben, um alle Produkte und Prozesse abzudecken.

Weitere Informationen über IFS Erweiterungsassessments befinden sich in der IFS Food Doktrin.

2.4 IFS Food Assessment Optionen

Vor der Planung und Durchführung des IFS Food Assessments entscheidet das Unternehmen, ob das Assessment angekündigt oder unangekündigt durchgeführt wird, wobei mindestens jedes dritte IFS Zertifizierungsassessment unangekündigt durchgeführt wird.

2.4.1 Angekündigte IFS Assessment Option

Das angekündigte IFS Assessment wird zu einem zwischen dem Unternehmen und der verantwortlichen Zertifizierungsstelle vereinbarten Zeitpunkt und Datum durchgeführt und ist an aufeinander folgenden Tagen durchzuführen. Ein IFS Rezertifizierungsassessment ist frühestens acht (8) Wochen vor und spätestens zwei (2) Wochen nach dem Fälligkeitsdatum des Assessments (Jahrestag des ersten IFS Assessments) durchzuführen.

2.4.2 Unangekündigte IFS Assessment Option

Diese Option ist vorzugsweise auf IFS Rezertifizierungsassessments ausgerichtet, kann aber auch für IFS Erstassessments gelten, wenn das Unternehmen es vorzieht, direkt mit einem unangekündigten Assessment zu beginnen. Diese Option gilt nur für IFS Erst- und Rezertifizierungsassessments und nicht für Erweiterungs- und Ergänzungsassessments. Die unangekündigte Option ist mindestens für jedes dritte IFS Zertifizierungsassessment durchzuführen.

Im Falle einer Unterbrechung des Zertifizierungszyklus, wenn ein unangekündigtes IFS Assessment fällig war, muss das nächste IFS Zertifizierungsassessment (=Erstassessment) auch unangekündigt durchgeführt werden.

Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle sicherzustellen, dass diese Regel erfüllt wird, auch für den Fall, dass das Unternehmen (COID) seine Zertifizierungsstelle wechselt. Die Zertifizierungsstelle bespricht die Assessmentoptionen mit dem Standort, und klärt, in welchem Jahr ein unangekündigtes Assessment stattfindet. Wenn das Unternehmen nach einem anderen von der GFSI anerkannten Standard zertifiziert wurde, muss die Zertifizierungsstelle die Zertifizierungshistorie kennen, um den unangekündigten Zertifizierungszyklus aufrechtzuerhalten. Im Falle von unterschiedlichen IFS Standards zählen diese separat.

Die unangekündigte Option ist innerhalb eines definierten Zeitfensters von [-16 Wochen vor dem Fälligkeitsdatum des IFS Assessments; + zwei (2) Wochen nach dem Fälligkeitsdatum des IFS Assessments] durchzuführen und findet, um den unangekündigten Charakter zu gewährleisten, ohne vorherige Benachrichtigung des Unternehmens über das Datum statt. Das IFS Assessment ist an aufeinander folgenden Tagen durchzuführen.

Die folgenden Regeln gelten, wenn die unangekündigte Option gewählt wird:

- Das Unternehmen muss der Zertifizierungsstelle den/die Namen der Person(en) vor Ort mitteilen, die beim Betreten des Produktionsstandortes kontaktiert werden soll(en).
- Für Produktionen an mehreren Standorten und eine(m/r) Hauptsitz/zentralen Verwaltung:
 - Der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung muss entweder durch ein angekündigtes oder unangekündigtes IFS Assessment bewertet werden.
 - Das Assessment des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung muss immer vor dem IFS Assessment jedes Produktionsstandortes stattfinden und muss vor Beginn des unangekündigten Assessmentzeitfensters der Produktionsstandorte durchgeführt werden.
 - In den Produktionsstandorten wird ein unangekündigtes IFS Assessment durchgeführt.
 - Wenn der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung durch ein angekündigtes IFS Assessment bewertet wird: Das angekündigte IFS Assessment des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung und das unangekündigte IFS Assessment des Produktionsstandortes dürfen nicht an aufeinanderfolgenden Tagen durchgeführt werden (z. B. wenn der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung an einem der Produktionsstandorte angesiedelt ist, muss es zwei (2)

verschiedene Assessments geben: ein angekündigtes IFS Assessment für die zentral organisierten Prozesse und ein unangekündigtes IFS Assessment für den Produktionsstandort).

- Wenn der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung durch ein unangekündigtes IFS Assessment bewertet wird: Unangekündigte IFS Assessments des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung und des Produktionsstandortes können so organisiert werden, dass diese am selben Tag stattfinden (z. B. wenn der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung in einem der Produktionsstandorte angesiedelt ist, kann es ein IFS Assessment geben: ein unangekündigtes Assessment für zentral organisierte Prozesse zusammen mit dem Produktionsstandort, wobei das IFS Assessment mit den Produktionsprozessen gestartet wird).
- Alle Assessments, einschließlich das des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung, werden innerhalb eines Zeitraums von höchstens zwölf (12) Monaten durchgeführt.

Wenn das Unternehmen dem Auditor den Zugang verweigert (abgesehen von begründeten Fällen wegen „höherer Gewalt“), muss das derzeit gültige IFS Zertifikat innerhalb von zwei (2) Werktagen nach dem Tag des IFS Assessments durch die Zertifizierungsstelle suspendiert werden. Alle Nutzer, die Zugang zur IFS Datenbank haben und das jeweilige Unternehmen in ihrer Favoritenliste haben, erhalten eine E-Mail-Benachrichtigung von der IFS Datenbank, die sie darüber informiert, dass das aktuelle Zertifikat suspendiert wurde. Diese Information wird in der Historie des Unternehmens in der IFS Datenbank sichtbar sein. Dem Unternehmen werden durch die Zertifizierungsstelle die gesamten Kosten für das IFS Assessment in Rechnung gestellt. Weiterhin kann das nächste IFS Assessment nur als angekündigtes Assessment geplant werden.

2.5 Vorbereitung auf ein IFS Food Assessment

Vor dem IFS Assessment befasst sich das Unternehmen mit allen Anforderungen des IFS Food Standards und der IFS Food Doktrin.

- Für ein angekündigtes IFS Assessment ist der erste Tag des Assessments von der Zertifizierungsstelle mindestens zwei (2) Wochen (14 Kalendertage) vor dem ersten Tag des Assessments über die Tagebuchfunktion in die IFS Datenbank einzugeben.
- Für ein unangekündigtes IFS Assessment wird die Zertifizierungsstelle vom Unternehmen spätestens vier (4) Wochen vor Beginn des Assessment-Zeitfensters über die Registrierung für dieses IFS Assessment benachrichtigt. Diese registriert das Unternehmen entsprechend in der IFS Datenbank.
- Für die unangekündigte Option besteht die Möglichkeit, Sperrzeiten zu wählen, in denen das Unternehmen maximal zehn (10) Betriebstage bestimmen darf, an denen der Produktionsstandort für das IFS Assessment nicht zur Verfügung steht, sowie Tage, an denen keine Produktion stattfindet. Die zehn (10) Betriebstage können in maximal drei (3) Perioden aufgeteilt werden. Diese, zusammen mit den Tagen, an denen keine Produktion stattfindet, müssen der Zertifizierungsstelle spätestens vier (4) Wochen vor Beginn des unangekündigten Zeitfensters für das IFS Assessment mitgeteilt werden und können zu einem späteren Zeitpunkt nicht mehr geändert werden. Die Zertifizierungsstelle entscheidet, ob der unangekündigte Charakter des IFS Assessments erfüllt ist. Die Gründe für die Sperrzeiten müssen angegeben werden und können von der Zertifizierungsstelle oder durch den Auditor während des Assessments geprüft werden. Wenn ein Unternehmen saisonale Produkte herstellt und sich für die Option des unangekündigten IFS Assessments registriert hat, müssen der Zertifizierungsstelle die erwarteten saisonalen Produktionsdaten mitgeteilt werden und das Zeitfenster [-16 Wochen, + zwei (2) Wochen] gilt nicht. Diesen Unternehmen ist es nicht gestattet, der Zertifizierungsstelle Sperrzeiten anzugeben. Das unangekündigte IFS Assessment muss zu jeder Zeit während dieser saisonalen Produktionsperiode stattfinden

können. Das Unternehmen durchläuft dennoch den Registrierungsprozess für das unangekündigte IFS Assessment, und das Datum des Assessments muss innerhalb des Zeitfensters für das Assessment liegen.

Weitere Informationen über das Registrierungsverfahren für unangekündigte IFS Assessments befinden sich in der IFS Food Doktrin.

2.5.1 Erstellung eines IFS Assessmentplans

Die Zertifizierungsstelle stellt dem Unternehmen den IFS Assessmentplan zur Verfügung, in dem die Dauer des Assessments angegeben wird.

Der IFS Assessmentplan muss:

- Einzelheiten zum Zertifizierungsbereich und der Komplexität des IFS Assessments enthalten,
- Flexibel genug sein, um auf unvorhergesehene Ereignisse, die während der Vor-Ort-Evaluation auftreten können, zu reagieren,
- Die Überprüfung des IFS Assessmentberichts und des Maßnahmenplans aus dem vorherigen Assessment berücksichtigen,
- Angaben über die zu bewertenden Produkte oder Produktgruppen des Unternehmens machen,
- Im Falle eines Assessmentteams eindeutige Angaben darüber enthalten, welcher Auditor welchen Teil des IFS Assessments durchführt. Informationen über das Datum und die Uhrzeit des IFS Assessments für jeden Auditor sind in der IFS Datenbank zu notieren,
- Bei Kombination des IFS Assessments mit einem anderen Standard/einer anderen Norm eindeutige Angaben enthalten, wann und welcher Teil jedes Standards bewertet wurde.

Wenn die angekündigte Option gewählt wurde, ist der Zeitplan vor dem IFS Assessment an den Produktionsstandort zu schicken, um die Verfügbarkeit der verantwortlichen Personen am Tag des Assessments sicherzustellen.

Wenn die unangekündigte Option gewählt wurde, wird er während der Eröffnungsbesprechung mitgeteilt. Der Zeitplan kann je nach Verfügbarkeit der zu beurteilenden Teilnehmer und der vorherrschenden Produktionszeiten geändert oder angepasst werden.

3 Durchführung des IFS Food Assessments

Bei der Durchführung des IFS Food Assessments sind stets die folgenden Elemente zu berücksichtigen:

- Der Zeitpunkt zur Durchführung des IFS Assessment wird so gewählt, dass alle Produkte und Produktionsverfahren, die Teil des Zertifizierungsbereiches sind, effektiv geprüft werden können.
- Die für den Zertifizierungsbereich relevanten Produktionslinien sind während der Durchführung des IFS Assessments in Betrieb.

Produktionslinien, die während des IFS Assessments nicht in Betrieb sind, können nicht in den Zertifizierungsbereich einbezogen werden, es sei denn, sie basieren auf demselben HACCP-Plan und sind hinsichtlich Produkt- und Technologie-Scopes identisch mit den während des IFS Assessments geprüften Produktionslinien.

Für nicht in Betrieb befindliche Produktionslinien mit einem anderen HACCP-Plan und anderen Produkt- und Technologie-Scopes sind zwei (2) Optionen anwendbar:

- Die Produktionslinie(n) kann (können) zu einem späteren Zeitpunkt während des IFS Assessments in Betrieb genommen werden und wird (werden) in das stattfindende Assessment einbezogen.
- Kann (können) die Produktionslinie(n) während des IFS Assessments nicht später in Betrieb genommen werden, ist ein Erweiterungsassessment durchzuführen. Weitere Informationen zum IFS Erweiterungsassessment befinden sich in Kapitel 2.3.4, Teil 1.

3.1 IFS Assessmentdauer

Der IFS stellt auf der IFS Webseite ein verbindliches Werkzeug zur Berechnung der Mindestassessmentdauer für das IFS Food Erst- und Rezertifizierungsassessment des physischen Produktionsstandortes zur Verfügung. Dieses beruht auf folgenden Kriterien:

- Gesamtzahl der Personen im Unternehmen (einschließlich Teilzeitarbeitnehmer, Schichtarbeiter, Zeitarbeitskräfte, Mitarbeiter in der Verwaltung etc.) unter Berücksichtigung der maximalen Gesamtzahl der Personen im Unternehmen über ein Jahr,
- Anzahl der Produkt-Scopes,
- Anzahl der Verarbeitungs-/Verfahrensprozesse („P“ steps).

Die Festlegung der endgültigen Assessmentdauer liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle und sie kann länger sein als die berechnete Mindestdauer (abhängig von der spezifischen Struktur des Unternehmens und der Komplexität der Prozesse). Wird das IFS Food Assessment mit (einem/einer) anderen Standard(s)/Norm(en) kombiniert, erhöht dies die Dauer des Assessments.

Die Mindestdauer des IFS Food Assessments beträgt zwei (2) Tage (16 Stunden). Ein Tag des IFS Assessments entspricht acht (8) Stunden (ohne Mittagspause) und darf niemals mehr als zehn (10) Stunden betragen.

Kommt die Zertifizierungsstelle aufgrund ihrer Erfahrung zu der Einschätzung, dass die berechnete Auditdauer zu lang ist und verkürzt werden sollte, beträgt die maximal mögliche Verkürzung 0,5 Tage. Für die Verkürzung ist im Unternehmensprofil des IFS Assessmentberichts eine Begründung anzugeben. Weitere Informationen befinden sich in der IFS Food Doktrin.

Für ein Assessment Team muss ein Minimum von zwei (2) Stunden zu der durch das Werkzeug berechneten Zeit hinzugefügt werden. Diese zusätzliche Zeit wird dem Team für gemeinsame Aufgaben (z. B. Eröffnungs- und Abschlussbesprechung, Diskussion über die Ergebnisse des Assessments etc.) und nicht einem einzelnen Auditor zugeteilt.

Die berechnete Assessmentdauer beinhaltet nicht die Zeit für die Vorbereitung des IFS Assessments und die Erstellung des Berichtes. Hierfür ist ein Minimum von:

- zwei (2) Stunden für die Vorbereitung des IFS Assessments,
- 0,5 Tagen (vier (4) Stunden) für das Verfassen des IFS Assessmentberichts anzusetzen.

3.2 Ausführung des IFS Assessments

Das IFS Assessment basiert auf den folgenden Schritten:

- Eröffnungsbesprechung,
- Evaluation des bestehenden Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitssystems mittels Dokumentenprüfung (HACCP-Pläne, Dokumentation des Qualitätsmanagements, etc.),
- Vor-Ort-Evaluation: detaillierte Beobachtung aller Produktionsbereiche, Produktionslinien und Produktionsprozesse vor Ort, Interviews mit dem Personal und Sammeln von Informationen über wichtige Prozessparameter, wie die Überwachung kritischer Lenkungspunkte (CCPs) und Kontrollmaßnahmen, um diese mit Informationen des HACCP-Plans gegen-zuprüfen.
- Überprüfung und Inspektion der Dokumentation und Aufzeichnungen: Evaluation von Dokumenten und Verfahren, Gegenprüfung von Dokumenten und Aufzeichnungen auf der Grundlage der Erkenntnisse aus der Vor-Ort-Evaluation.
- Schlussfolgerungen aus dem IFS Assessment,
- Abschlussbesprechung.

Das Unternehmen unterstützt den Auditor während des IFS Assessments und arbeitet mit ihm zusammen. Im Rahmen des Assessments werden Interviews mit Mitarbeitern aus verschiedenen Leitungs- und Arbeitsebenen geführt. Führungskräfte des Unternehmens sollen sowohl an der Eröffnungs- als auch an der Abschlussbesprechung teilnehmen, um eventuell festgestellte Abweichungen und Nichtkonformitäten zu diskutieren.

Während der Abschlussbesprechung stellt der Auditor (bei einem Auditteam der Lead-Auditor) alle Ergebnisse vor und bespricht die während des IFS Assessments festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten (Major und/oder D-Bewertung einer KO-Anforderung).

Anmerkung: Während des IFS Assessments erstellt der IFS Auditor detaillierte Notizen zu allen Bewertungen, die als Grundlage für den IFS Food Assessmentbericht verwendet werden.

Der IFS verlangt von den Zertifizierungsstellen/Auditoren die Vorlage eines verbindlichen Dokuments, das die tatsächliche Anwesenheit des/der Auditor(s/en) und des/der bewerteten Unternehmensvertreter(s) während des IFS Assessments bestätigt. Dieses Dokument:

- muss am Ende jedes Assessmenttages von einem Vertreter des bewerteten Produktionsstandortes unterzeichnet werden,
- muss am Ende eines jeden Tages von dem/den Auditor(en) (und ggf. Trainee, Auditor-in-Progress, beobachteter Auditor(in) und Witness-Auditor(in)) unterzeichnet werden,
- gibt die Anfangs- und Endzeit jedes Tages an.

Dieses Dokument ist Teil der IFS Assessmentdokumentation und ist auf Anfrage bei der Zertifizierungsstelle erhältlich.

3.2.1 IFS Bewertungssystem

Um festzustellen, ob eine Anforderung des IFS Food erfüllt ist, muss der Auditor alle Anforderungen der Liste der Anforderungen (Teil 2) bewerten, die entweder als reguläre oder als KO-Anforderungen klassifiziert sind.

Das IFS Bewertungssystem deckt einen Bewertungsbereich ab, der auf dem Grad der Einhaltung der Anforderung basiert und von der vollständigen Einhaltung bis hin zu einer Abweichung und/oder Nichtkonformität reicht.

Im IFS Food Standard gibt es sechs (6) Bewertungsmöglichkeiten. Für jede Anforderung werden je nach Grad der Einhaltung die folgenden Punkte (Abbildung 1) vergeben:

Abbildung 1: IFS Bewertungssystem

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung.	20 Punkte
B („Point of attention“)	„Point of attention“, die Situation könnte zukünftig zu einer Abweichung führen.	15 Punkte
C (Abweichung)	Ein Teil der Anforderung wird nicht umgesetzt.	5 Punkte
D (Abweichung)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	-20 Punkte
Major (Nichtkonformität)	<p>Eine Major-Nichtkonformität kann für jede reguläre Anforderung (die nicht als KO-Anforderung definiert ist) gegeben werden.</p> <p>Gründe für die Vergabe eines Majors:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es liegt eine wesentliche Nichteinhaltung der Anforderungen des Standards vor, die u. a. die Lebensmittelsicherheit und/oder die gesetzlichen Anforderungen der Produktions- und/oder Bestimmungsländer einschließt, aber nicht darauf beschränkt ist. • Ein Prozess ist außer Kontrolle geraten, was u. a. Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben könnte. 	<p>15 % Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer Major-Nichtkonformität.</p> <p>Es wird kein Zertifikat ausgestellt.</p>
KO-Anforderung bewertet mit einem D (Nichtkonformität)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	<p>Abzug von 50 % der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer KO-Nichtkonformität; es wird kein Zertifikat ausgestellt.</p>

Der Auditor gibt Erläuterungen im IFS Assessmentbericht:

- für Anforderungen, die als Pflichtfelder definiert sind, auch wenn die Anforderungen mit A bewertet werden,
- für alle mit B, C, D bewerteten Anforderungen,
- für Major-Nichtkonformität(en),
- für KO-Anforderungen, auch wenn die Anforderungen mit A bewertet wurden.

Wenn der Auditor eine Major- und/oder eine KO-Nichtkonformität feststellt, kann das Zertifikat nicht ausgestellt werden.

KO-Anforderungen

Im IFS Food Standard sind bestimmte Anforderungen als KO-Anforderungen definiert. Diese Anforderungen sind essentiell und betreffen Schlüsselthemen, die vom Produktionsstandort sichergestellt werden müssen. Wenn der Auditor während des IFS Assessments feststellt, dass eine dieser KO-Anforderungen durch das Unternehmen nicht erfüllt wird, kann kein Zertifikat ausgestellt werden.

Im IFS Food sind die nachfolgenden zehn (10) Anforderungen als KO-Anforderungen definiert:

- 1) 1.2.1 Verantwortung der Unternehmensleitung
- 2) 2.2.3.8.1 Überwachung der CCPs
- 3) 3.2.2 Personalhygiene
- 4) 4.2.1.3 Rohwarenspezifikationen
- 5) 4.2.2.1 Einhaltung der Rezeptur
- 6) 4.12.2 Fremdkörper-Risikominderung
- 7) 4.18.1 Rückverfolgbarkeit
- 8) 5.1.1 Interne Audits
- 9) 5.9.2 Verfahren zu Produktrückruf/Produktrücknahme
- 10) 5.11.2 Korrekturmaßnahmen

KO-Anforderungen werden wie folgt bewertet (Abbildung 2).

Abbildung 2: Bewertung einer KO-Anforderung

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung.	20 Punkte
B („Point of attention“)	„Point of attention“, die Situation könnte zukünftig zu einer Abweichung führen.	Eine Bewertung mit „B“ ist nicht möglich
C (Abweichung)	Ein Teil der Anforderung wird nicht umgesetzt.	5 Punkte
D (= KO-Nichtkonformität)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	Abzug von 50% der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer KO-Nichtkonformität; es wird kein Zertifikat ausgestellt.

Wichtiger Hinweis:

Die Bewertung einer KO-Anforderung mit „B“ ist nicht möglich: nur A, C oder D (= KO-Nichtkonformität) Bewertungen sind möglich.

Wenn eine KO-Nichtkonformität während eines IFS Food Assessments bewertet wird, ist das Assessment nicht bestanden und das nächste kann nur angekündigt durchgeführt werden. Weitere Informationen befinden sich in ANLAGE 6.

Nicht anwendbar (N/A)

Wenn der Auditor zu der Auffassung kommt, dass eine Anforderung für einen Produktionsstandort

nicht zutrifft, muss der Auditor sie als N/A (nicht anwendbar) bewerten und im Assessmentbericht eine Erklärung notieren.

Eine N/A Bewertung ist für eine KO-Anforderung nicht möglich, mit Ausnahme der KO-Anforderungen Überwachung der CCPs (KO Nr. 2) und Einhaltung der Rezeptur (KO Nr. 5).

Als N/A bewertete Anforderungen werden nicht in den Maßnahmenplan aufgenommen.

Wenn es eine erhebliche Anzahl an Anforderungen gibt, die als nicht anwendbar eingestuft werden, kann die Verwendung eines Systems, das auf Gesamtpunktzahlen beruht, irreführend sein. Daher beruht das IFS Bewertungssystem auf einem Prozentwert der insgesamt erreichbaren Punktzahl, mit dem der Status des Unternehmens, d.h. Basis oder Höheres Niveau, festgelegt wird.

4 Tätigkeiten nach dem IFS Food Assessment

4.1 Maßnahmenplan

Der Auditor und/oder die Zertifizierungsstelle stellt dem Unternehmen einen vorläufigen IFS Assessmentbericht und einen vorläufigen Maßnahmenplan mit den adressierten Feststellungen aus. Dieser Maßnahmenplan dient dem Unternehmen als Grundlage zur Erstellung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen für die festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten, siehe ANLAGE 7.

4.1.1 Fertigstellung des Maßnahmenplans durch das Unternehmen

Das Unternehmen muss Folgendes im Maßnahmenplan angeben:

- vorgeschlagene Korrekturen und Korrekturmaßnahmen für alle Abweichungen (C, D), KO-Anforderungen, die mit einem C bewertet wurden, und für Nichtkonformitäten (Major- oder D-Bewertung einer KO-Anforderung), die vom Auditor festgestellt wurden,
- Verantwortlichkeiten und Umsetzungsfristen sowohl für Korrekturen als auch für Korrekturmaßnahmen (siehe Abbildung 3).

Abbildung 3: Zeitplan für Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

Zeitplan	
Korrekturen	Korrekturmaßnahmen
So schnell wie möglich. Die Nachweise der Implementierung sind der Zertifizierungsstelle spätestens binnen vier (4) Wochen nach Erhalt des vorläufigen IFS Assessmentberichts und des vorläufigen Maßnahmenplans zum Abschluss vorzulegen.	Nachhaltige und erfolgreiche Implementierung von Maßnahmen (die Umsetzung kann länger dauern als die Ausstellungsfrist des Zertifikats, dies muss vom Unternehmen angemessen begründet werden). Umsetzung spätestens vor dem nächsten IFS Rezertifizierungsassessment.

Der Maßnahmenplan ist der Zertifizierungsstelle binnen maximal vier (4) Wochen nach Erhalt des vorläufigen IFS Assessmentberichts und des Entwurfes des Maßnahmenplans zu übergeben. Wird diese Frist nicht eingehalten, muss sich das Unternehmen einem vollständigen IFS Erst- oder Rezertifizierungsassessment unterziehen.

Ein IFS Zertifikat kann nicht ausgestellt werden, wenn nicht alle Korrekturen umgesetzt worden sind. Korrekturen und Korrekturmaßnahmen müssen ins Englische übersetzt werden.

Im Falle einer Major-Nichtkonformität und einem Prozentergebnis < 75% oder mehrerer Major- und/oder KO-Nichtkonformitäten wird das Zertifikat nicht ausgestellt, der Bericht wird in die IFS Datenbank (siehe ANLAGE 8) hochgeladen und ein neues IFS Assessment organisiert. Der Maßnahmenplan muss vom Auditor und technischem Reviewer während des Entscheidungsprozesses zur Zertifizierung validiert werden.

4.1.2 Prüfung des Maßnahmenplans

Vor der Fertigstellung des endgültigen IFS Assessmentberichts überprüft der Auditor oder ein Repräsentant der Zertifizierungsstelle die angegebenen Korrekturen, Korrekturmaßnahmen und ihre Umsetzungsdaten in der zugewiesenen Spalte des Maßnahmenplans. Sofern die Nachweise für die Korrekturen und/oder die Korrekturmaßnahmen unvollständig oder unzureichend sind und/oder wenn die Umsetzungsdaten nicht stimmig sind, schickt der Auditor/die Zertifizierungsstelle den Maßnahmenplan an das Unternehmen zur fristgerechten Fertigstellung zurück. Wird der Maßnahmenplan nicht rechtzeitig freigegeben, kann die Zertifizierung nicht erfolgen. Nachweise sind von der Zertifizierungsstelle sicher und geschützt für einen Zeitraum von drei (3) Jahren aufzubewahren.

4.1.3 Technischer Review

Ein technischer Review des Berichts wird von einem von der Zertifizierungsstelle benannten Reviewer durchgeführt (siehe Glossar). Im Falle von Unklarheiten oder Zweifel an den Ergebnissen und den damit verbundenen Bewertungen müssen diese zwischen dem Auditor des IFS Assessments und dem Reviewer geklärt werden.

Basierend auf dem Ergebnis des technischen Reviews empfiehlt der nominierte Reviewer die Ausstellung eines IFS Zertifikats oder nicht.

4.2 Ausstellung des IFS Zertifikats

Basierend auf dem technischen Review ist die Zertifizierungsstelle dafür verantwortlich, die finale Entscheidung zu treffen, ob das IFS Food Zertifikat ausgestellt wird oder nicht. Die Entscheidung wird durch eine oder mehrere Personen getroffen, die nicht am IFS Assessment beteiligt waren.

4.2.1 Bewertung und Bedingungen für die Ausstellung des IFS Assessmentberichts und des IFS Zertifikats

Abbildung 4: Bewertung und Ausstellung des Zertifikats

IFS Assessment Ergebnis	Status	Maßnahmen	Berichtsform	Zertifikat
Ergebnis $\geq 95\%$	Bestanden auf Höherem Niveau nach Erhalt des Maßnahmenplans	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen vier (4) Wochen nach Erhalt des vorläufigen IFS Assessmentberichts zurücksenden	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Ja, Zertifikat auf Höherem Niveau, 12 Monate Gültigkeit. Das Zertifikat kann nur ausgestellt werden, wenn die Korrekturen abgeschlossen sind.
Ergebnis $\geq 75\%$ und $< 95\%$	Bestanden auf Basisniveau nach Erhalt des Maßnahmenplans	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen vier (4) Wochen nach Erhalt des vorläufigen IFS Assessmentberichts zurücksenden	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Ja, Zertifikat auf Basisniveau, 12 Monate Gültigkeit. Das Zertifikat kann nur ausgestellt werden, wenn die Korrekturen abgeschlossen sind.
Ergebnis $< 75\%$	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen IFS Assessments (nicht früher als sechs (6) Wochen nach dem IFS Assessment bei dem das Ergebnis $< 75\%$ war).	Bericht gibt den Status bekannt	Nein
Max. 1 Major und Ergebnis $\geq 75\%$	Nicht bestanden, bis zur Durchführung weiterer Maßnahmen, die in einem IFS Ergänzungsassessment überprüft wurden	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen vier (4) Wochen nach Erhalt des vorläufigen IFS Assessmentberichts zurücksenden. IFS Ergänzungsassessment max. sechs (6) Monate nach dem IFS Assessment.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zertifikat gemäß Basisniveau sofern der Major endgültig behoben und im IFS Ergänzungsassessment überprüft wurde. Das Zertifikat kann erst ausgestellt werden, wenn die Korrekturen abgeschlossen sind.
> 1 Major und/oder Ergebnis $< 75\%$	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen IFS Assessments	Bericht gibt den Status bekannt	Nein
Mindestens 1 KO mit D-Bewertung	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen IFS Assessments	Bericht gibt den Status bekannt	Nein

Anmerkung:

Gesamtpunktzahl

= (Gesamtzahl der IFS Food Anforderungen – Anforderungen mit N/A-Bewertung) × zwanzig (20)

Endgültiges Ergebnis (in %)

= Anzahl der erteilten Punkte/Gesamtpunktzahl

4.2.1.1 Weiterer Ablauf des IFS Assessmentverfahrens für den Fall, dass eine oder mehrere Major-Nichtkonformität(en) festgestellt wurde(n) oder eine oder mehrere KO-Anforderung(en) während des Assessments mit D bewertet wurde(n).

Wenn eine oder mehrere Major-Nichtkonformität(en) festgestellt wurde(n) und/oder eine oder mehrere KO-Anforderung(en) während des IFS Assessments mit D bewertet wurde(n), gelten die folgenden Regeln:

- Das aktuelle IFS Zertifikat wird von der Zertifizierungsstelle so schnell wie möglich, spätestens jedoch zwei (2) Werktagen nach dem letzten Tag des IFS Rezertifizierungsassessments in der IFS Datenbank ausgesetzt.
- Der Bericht muss in die IFS Datenbank hochgeladen werden.
- Erklärungen für die Aussetzung des derzeitigen Zertifikats werden in der IFS Datenbank in englischer Sprache hinterlegt. Die Erklärungen der festgestellten Nichtkonformität(en) müssen eindeutig sein und die Nummer der entsprechenden IFS Anforderung(en) beinhalten. Diese Erklärungen müssen detailliert sein und denen im Maßnahmenplan entsprechen.

Hinweis: Alle Nutzer der IFS Datenbank, die das jeweilige Unternehmen in ihrer Favoritenliste haben, erhalten eine E-Mail-Benachrichtigung (mit den Erläuterungen zu der/den festgestellten Nichtkonformität(en)), die sie über das Aussetzen des derzeitigen Zertifikats informiert.

Wenn mehr als eine Major-Nichtkonformität mit einem Ergebnis < 75 % festgestellt wurde, gelten die folgenden Regeln:

- Der IFS Assessmentbericht, bei dem eine Major-Nichtkonformität mit einem Ergebnis < 75 % oder mehrere Major-Nichtkonformitäten festgestellt wurden, wird nach Erhalt des Maßnahmenplans immer in die IFS Datenbank hochgeladen (nur für administrative Zwecke, ist aber nicht sichtbar) (ANLAGE 8).
- Frühestens sechs (6) Wochen nach dem IFS Assessment, bei dem die Major-Nichtkonformität(en) festgestellt wurde(n), wird ein vollständiges neues IFS Assessment durchgeführt.

Wenn eine Major-Nichtkonformität festgestellt wurde und das Ergebnis ≥ 75 % beträgt, wird ein IFS Ergänzungsassessment durchgeführt und es gelten folgende Regeln:

- Das IFS Ergänzungsassessment muss mindestens sechs (6) Wochen nach dem vorangegangenen IFS Assessment und nicht später als sechs (6) Monate nach dem vorangegangenen IFS Assessment durchgeführt werden.
- Falls das Ergebnis des IFS Ergänzungsassessments positiv ausfällt, muss die Zertifizierungsstelle die folgenden Details im aktualisierten IFS Assessmentbericht nennen:
 - im Abschnitt „Datum“: Nennung des genauen Datums des Ergänzungsassessments zusätzlich zum Datum des Assessments, bei dem die Major-Nichtkonformität festgestellt wurde,
 - im Abschnitt „Endergebnis des Assessments“: Den Hinweis, dass ein IFS Ergänzungsassessment stattgefunden hat und dass die Major-Nichtkonformität beseitigt wurde,

- im Abschnitt „Beobachtungen zu KO- und Major-Nichtkonformitäten“: eine Erklärung wie die Major-Nichtkonformität behoben wurde.
- Das Unternehmen kann keine Zertifizierung auf Höherem Niveau erreichen, selbst wenn das endgültige Ergebnis $\geq 95\%$ beträgt.
- Das Gültigkeitsdatum des Zertifikats entspricht dem Zertifizierungszyklus, wie in 4.3 beschrieben (die Gültigkeit des Zertifikats berechnet sich wie folgt: Datum des letzten Tages des IFS Erstassessments + acht (8) Wochen – ein (1) Tag + ein (1) Jahr)
- Der Bericht (zuerst der Bericht des IFS Assessments, bei dem die Major-Nichtkonformität festgestellt wurde und dann der Bericht mit den aktualisierten Ergebnissen des IFS Ergänzungsassessments) wird nach Durchführung des Ergänzungsassessments, unter der Bedingung, dass die Major-Nichtkonformität komplett behoben wurde (ANLAGE 5), in die IFS Datenbank hochgeladen.

Anmerkung: Wird ein unangekündigtes IFS Assessment nicht bestanden, ist ein komplett neues angekündigtes IFS Assessment erforderlich. Wird bei einem unangekündigten IFS Assessment nur eine Major-Nichtkonformität festgestellt, ist das Ergänzungsassessment angekündigt.

Wenn eine oder mehrere KO-Anforderung(en) mit D bewertet wurde(n), gelten die folgenden Regeln:

- Das IFS Assessment muss abgeschlossen sein und alle Anforderungen müssen bewertet werden, damit das Unternehmen einen vollständigen Überblick über seine derzeitige Situation erhält.
- Es wird empfohlen den Maßnahmenplan zu vervollständigen, damit Verbesserungen möglich sind.
- Der IFS Assessmentbericht, bei dem eine oder mehrere KO-Anforderung(en) mit D bewertet wurde(n), wird immer in die IFS Datenbank hochgeladen (nur für administrative Zwecke, ist aber nicht sichtbar).
- Frühestens sechs (6) Wochen nach dem IFS Assessment, bei dem eine oder mehrere KO-Anforderung(en) mit D bewertet wurde(n), wird ein vollständiges neues IFS Assessment durchgeführt (ANLAGE 6).

4.2.1.2 Fristen für die Ausstellung des IFS Zertifikats

Wenn das IFS Assessment nicht rechtzeitig durchgeführt wird, erhalten alle Benutzer, die Zugang zur IFS Datenbank und das jeweilige Unternehmen in ihrer Favoritenliste haben, eine E-Mail-Benachrichtigung.

Die Zeit zwischen dem Datum des IFS Assessments und der Ausstellung des Zertifikats wird von der Zertifizierungsstelle festgelegt. Dem Auditor stehen maximal zwei (2) Wochen zur Verfügung, um den vorläufigen IFS Assessmentbericht und den Entwurf des Maßnahmenplans zur Vervollständigung an das Unternehmen zu senden. Dem Unternehmen werden maximal vier (4) Wochen zur Verfügung gestellt, um Nachweise für die umgesetzten Korrekturen und vorgeschlagene Korrekturmaßnahmen für Abweichungen und Nichtkonformitäten zu erbringen (indem der Maßnahmenplan vervollständigt wird).

Wenn der Auditor und der nominierte technische Reviewer die IFS Food Zertifizierung nach positiver Validierung der Nachweise für die Implementierung von Korrekturen empfehlen, kann die Zertifizierungsstelle die Entscheidung über die Ausstellung des Zertifikats treffen. Der IFS Assessmentbericht, der Maßnahmenplan und das Zertifikat werden dann in die IFS Datenbank hochgeladen.

Die Zeitspanne zwischen dem Datum des IFS Assessments und dem Hochladen des Assessmentberichts in die IFS Datenbank/Ausstellung des Zertifikats beträgt sechs (6) Wochen (angestrebte Zeitspanne) oder acht (8) Wochen (als maximale Zeitspanne). Weitere Informationen befinden sich in ANLAGE 2.

4.3 Zertifizierungszyklus

Die Zertifizierung ist ab dem auf dem Zertifikat angegebenen Ausstellungsdatum gültig.

Für ein **angekündigtes** IFS Assessment ist die Gültigkeit des IFS Food Zertifikats wie folgt definiert:

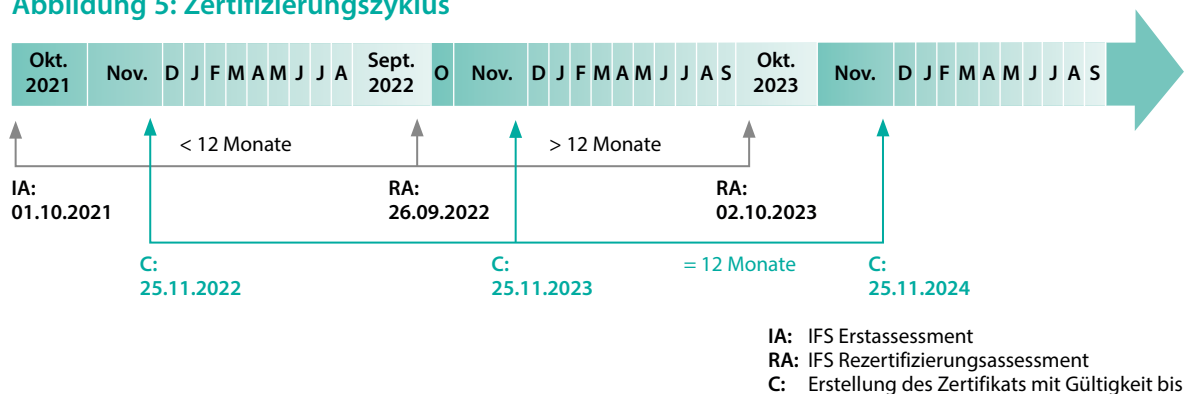
- sie beginnt ab dem Ausstellungsdatum des Zertifikats,
- sie endet am Datum des letzten Tages des IFS Erstassessments + acht (8) Wochen – ein (1) Tag + ein (1) Jahr.

Das Zeitfenster zur Planung des angekündigten Rezertifizierungsassessments wird wie folgt berechnet: [- acht (8) Wochen; + zwei (2) Wochen] ab dem letzten Tag des IFS Erstassessments. Unternehmen sind für die Aufrechterhaltung ihrer Zertifizierung selbst verantwortlich.

Beispiel (Abbildung 5):

- Datum des IFS Erstassessments: 1. Oktober 2021
- Datum der Zertifikatsausstellung: 26. November 2021
- Zertifikatsgültigkeit bis: 25. November 2022
- Datum des IFS Rezertifizierungsassessments: 26. September 2022
- Zertifikatsgültigkeit bis: 25. November 2023 (unabhängig vom Datum des IFS Rezertifizierungsassessments)
- Zeitfenster für die Planung der Rezertifizierung – **angekündigtes** IFS Assessment: [6. August–15. Oktober].
- Zeitfenster für die Planung der Rezertifizierung – **unangekündigtes** IFS Assessment: [11. Juni–15. Oktober].

Abbildung 5: Zertifizierungszyklus



Die Gültigkeit des IFS Zertifikats bleibt jedes Jahr gleich und wird durch das Datum des ersten IFS Assessments bestimmt.

Das Zeitfenster für die Planung des unangekündigten IFS Rezertifizierungsassessments wird wie folgt berechnet: [-16 Wochen vor dem Fälligkeitsdatum des Assessments; + zwei (2) Wochen nach dem Fälligkeitsdatum des Assessments].

Wird das angekündigte IFS Rezertifizierungsassessment nicht rechtzeitig geplant oder wurden die einzelnen Schritte des Zertifizierungsprozesses nicht rechtzeitig abgeschlossen führt dies zu einer Unterbrechung der Zertifizierung und es kann nur ein neues IFS Erstassessment erfolgen.

Das Datum des IFS Rezertifizierungsassessments wird ab dem Fälligkeitsdatum des IFS Erstassessments und nicht ab dem Ausstellungsdatum des Zertifikats berechnet. Auf diese Weise bleibt auch dann, wenn sich das Datum des Rezertifizierungsassessments jedes Jahr ändert und nicht vollständig mit dem Jahrestag des Fälligkeitsdatums übereinstimmt, das Gültigkeitsdatum des Zertifikats jedes Jahr gleich und Lücken zwischen zwei (2) aufeinander folgenden Zertifikaten werden vermieden. Wird das IFS Assessment früher angesetzt (aber immer noch innerhalb des IFS Assessmentzeitfensters), verliert das Unternehmen nicht mehrere Wochen seiner Zertifikatsgültigkeit.

Die Erstellung des Zertifikats erfolgt auf der Grundlage einer Zertifizierungsentscheidung und unter Einhaltung der verschiedenen Schritte des Entscheidungsprozesses gemäß ISO/IEC 17065:2012 (ANLAGE 2).

Der vorherige IFS Assessmentbericht bleibt für weitere drei (3) Monate (nach Ablauf der Gültigkeit des Zertifikats) in der IFS Datenbank sichtbar. Wenn das IFS Rezertifizierungsassessment später als in dem oben genannte Zeitfenster stattfindet, ist die Zertifizierung des Unternehmens nicht mehr sichtbar. Wenn das Unternehmen keine weiteren aktiven Zertifikate mehr hat, wird die COID in der IFS Datenbank automatisch deaktiviert.

4.3.1 Bedingungen über den Entzug/die Aussetzung eines Zertifikats

Die Zertifizierungsstelle kann das Zertifikat nur dann entziehen, wenn es Hinweise darauf gibt, dass die Produkte/die Prozesse nicht mehr den Anforderungen des Zertifizierungssystems entsprechen. Die einzige Ausnahme von dieser Regel ist die Nichtbezahlung des aktuellen IFS Assessments durch das zertifizierte Unternehmen. Der Vertrag zwischen der Zertifizierungsstelle und dem zu bewertenden Unternehmen muss hinsichtlich des Zertifizierungszyklus abgestimmt sein.

Wird die Zertifizierung nach der Aussetzung wiederaufgenommen, muss die Zertifizierungsstelle alle notwendigen Änderungen an den formalen Zertifizierungsdokumenten, öffentlichen Informationen, Genehmigungen für die Verwendung von Marken usw. vornehmen, um sicherzustellen, dass alle geeigneten Angaben vorliegen und der Produktionsstandort weiterhin zertifiziert ist. Wird eine Entscheidung zur Einschränkung des Zertifizierungsbereichs als Bedingung für die Wiedereinsetzung getroffen, muss die Zertifizierungsstelle alle notwendigen Änderungen an den formalen Zertifizierungsdokumenten, öffentliche Informationen, Genehmigungen für die Verwendung von Marken usw. vornehmen, um sicherzustellen, dass der reduzierte Umfang der Zertifizierung dem Kunden klar kommuniziert wird.

4.4 Weitergabe und Speicherung des IFS Assessmentberichts

Die IFS Assessmentberichte bleiben Eigentum des Unternehmens und dürfen ohne vorherige Zustimmung des Unternehmens weder ganz noch teilweise an Dritte weitergegeben werden (außer wenn gesetzlich, von den Akkreditierungsstellen oder dem GFSI Integrity Program vorgeschrieben). Die Zustimmung zur Weitergabe des IFS Food Assessmentberichts muss schriftlich erfolgen und kann vom Unternehmen gegenüber der Zertifizierungsstelle und/oder gegenüber dem jeweiligen Anwender erteilt werden. Die Zertifizierungsstelle bewahrt ein Exemplar des IFS Food Assessmentberichts auf. Der Assessmentbericht und die dazugehörige Dokumentation einschließlich der Notizen der Auditoren müssen für einen Zeitraum von fünf (5) Jahren sicher und geschützt aufbewahrt werden. Die vollständigen Bedingungen für den Zugang zu Informationen über den IFS Assessmentbericht sind in Teil 4 detailliert.

Weitergehende Maßnahmen

Die Entscheidung über das Ausmaß eventuell weitergehender Maßnahmen, die sich aus dem IFS Assessmentbericht ableiten, liegt im Ermessen der jeweiligen Käuferorganisation.

5 IFS Integrity Program

Das Anfang 2010 eingeführte IFS Integrity Program umfasst verschiedene Maßnahmen um die Qualität der Umsetzung der IFS Regularien zu gewährleisten. Dies erfolgt durch die Überprüfung von IFS Assessmentberichten zertifizierter Unternehmen und durch die Analyse der Arbeit von Zertifizierungsstellen und Auditoren mittels verschiedener Methoden mit dem Ziel eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses. Das IFS Integrity Program erhöht die Zuverlässigkeit der IFS Standards, indem die Umsetzung der IFS Standards in der Praxis überprüft wird.

Die wichtigsten Verfahrensschritte des IFS Integrity Program sind im Annex 4 des IFS Rahmenvertrages über die IFS Assessments und Zertifizierung zwischen der IFS Management GmbH und der Zertifizierungsstelle beschrieben. Diese Verfahrensschritte wurden in regelmäßigen Meetings der international besetzten Arbeitsgruppe IFS Qualitätssicherung erarbeitet. Annex 4 des Rahmenvertrages ist von allen Zertifizierungsstellen zu unterzeichnen, die einen Vertrag mit der IFS Management GmbH eingehen. Auditoren, die IFS Assessments durchführen, müssen die Verfahren des IFS Integrity Program akzeptieren, um eine qualitative Durchführung von IFS Assessments zu gewährleisten. Zertifizierungsstellen sind verpflichtet, ihre Kunden, die ein IFS Assessment durchführen lassen und ein IFS Zertifikat anstreben, über den Inhalt der aktuellen Fassung des Annex 4 des Rahmenvertrages zu informieren. Das IFS Integrity Program setzt sich im Wesentlichen aus den folgenden Aktivitäten zusammen:

5.1 IFS Beschwerdemanagement

Handelsunternehmen und andere interessierte Parteien sind berechtigt im Rahmen des IFS Integrity Program mögliche Beschwerden zur weiteren Analyse an den IFS zu übermitteln. Die jeweiligen Informationen können per E-Mail an complaintmanagement@ifs-certification.com oder über ein Beschwerdeformular auf der IFS Website an den IFS gesendet werden.

Das IFS Integrity Program wird alle Informationen erfassen, die benötigt werden, um eine Analyse der Beschwerdeursache durchzuführen und um festzustellen, ob bei zertifizierten Unternehmen, akkreditierten Zertifizierungsstellen oder den vom IFS zugelassenen Auditoren Mängel hinsichtlich der Erfüllung von IFS Anforderungen vorliegen. Es werden angemessene Schritte zur

umfassenden Untersuchung einer Beschwerde eingeleitet; unter anderem kann von einer Zertifizierungsstelle die Durchführung von internen Untersuchungen und das Vorlegen einer Stellungnahme zu den Ergebnissen dieser internen Untersuchung vom IFS angefordert werden. Abschließend entscheidet das IFS Qualitätssicherungsmanagement darüber, welcher Ansatz am besten zur Bewertung und Lösung der Beschwerde geeignet ist. Dies kann auch die Planung eines Kontrollchecks (Integrity on-site Check) bei dem IFS zertifizierten Unternehmen zwecks Untersuchung des Falles vor Ort oder die Organisation eines Integrity Witness Audits für einen am Beschwerdefall beteiligten und vom IFS zugelassenen Auditor bedeuten (in diesem Fall begleitet ein Auditor des IFS Integrity Program den IFS Auditor der Zertifizierungsstelle während eines seiner nächsten regulären IFS Assessments).

Je nach Beschwerdegrund werden die Kontrollchecks (Integrity on-site Checks) hauptsächlich unangekündigt durchgeführt (Ankündigung 30 Minuten vor Beginn des Integrity on-site Checks). In wenigen speziellen Fällen werden die Kontrollchecks (Integrity on-site Checks) auch angekündigt durchgeführt (Ankündigung in der Regel 48 Stunden im Voraus).

5.2 Risikobasierter Ansatz und Überwachung durch die IFS Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherungsmaßnahmen des IFS Integrity Program überwachen das gesamte IFS System mittels verschiedener Werkzeuge:

Um die korrekte Implementierung aller Prozesse zu gewährleisten, die in den IFS Standards und den jeweiligen normativen Dokumenten beschrieben sind, führt das IFS Integrity Program regelmäßig Audits bei Zertifizierungsstellen (Integrity CB Office Audits) durch. Während dieser Überwachungsaudits der Zertifizierungsstellen wird die Arbeitsleistung der vom IFS zugelassenen Auditoren und der Zertifizierungsstelle mithilfe mehrerer Berichtbeispiele und Datenbankanalysen überprüft. Wenn während dieser Integrity CB Office Audits bestimmte Themen geklärt werden müssen, kann dies auch zu Integrity Witness Audits von zugelassenen IFS Auditoren oder zu Kontrollchecks (Integrity on-site Checks) bei durch die Zertifizierungsstelle zertifizierten Unternehmen kommen.

Außerdem werden Berichte von zertifizierten Unternehmen – unter Berücksichtigung eines risikobasierten Ansatzes – von Mitarbeitern der IFS Qualitätssicherung analysiert und gelesen. Für den risikobasierten Ansatz hat die Arbeitsgruppe IFS Qualitätssicherung verschiedene Kriterien definiert. Diese Analysen der Berichte und der Datenbank sind ein fortlaufender Überprüfungsprozess durch die IFS Qualitätssicherung, bei dem sowohl wirtschaftliche Kriterien (z. B. Anzahl an ausgestellten Zertifikaten in bestimmten Ländern) als auch qualitative Kriterien (z. B. IFS Assessmentergebnisse, Assessmentzeiten etc.) berücksichtigt werden. Wie zuvor beschrieben, werden auch auf diesen Analysen basierend Kontrollchecks (Integrity on-site Checks) in der Regel ohne Ankündigung, in wenigen speziellen Fällen jedoch auch angekündigt durchgeführt. Die Planung von Integrity Witness Audits von zugelassenen IFS Auditoren ist ebenfalls aufgrund des risikobasierten Ansatzes des IFS Qualitätssicherungsmanagements möglich.

Allgemeiner Hinweis für die Abschnitte 5.1 und 5.2:

Unternehmen mit einem gültigen IFS Zertifikat müssen unangekündigte/angekündigte Kontrollchecks (Integrity on-site Checks) akzeptieren und dem/n Integrity Auditor/en Zugang zum Betrieb ermöglichen bzw. entsprechende Unterstützung gewährleisten. Die Akzeptanz des IFS Integrity Program ist Teil der Regularien in allen IFS Standards.

Ebenfalls muss von Unternehmen, bei denen ein IFS Assessment durch einen IFS Auditor einer Zertifizierungsstelle durchgeführt wird, akzeptiert werden, dass Integrity Auditoren des IFS dieses Assessment im Rahmen eines Integrity-Witness-Audits begleiten.

Integrity Witness Audits und auch Audits bei Zertifizierungsstellen (Integrity CB Office Audits), die ein Teil des IFS Integrity Programs sind, werden durch IFS Integrity Auditoren durchgeführt, die bei der IFS Management GmbH angestellt oder von ihr beauftragt wurden. IFS Integrity Auditoren sind komplett unabhängig von den geprüften Unternehmen und den IFS Zertifizierungsstellen.

5.3 Sanktionen

Wenn aufgrund einer Beschwerde oder als Folge der überwachenden Qualitätssicherungsmaßnahmen im Rahmen des risikobasierten Ansatzes festgestellt wird, dass die Mängelfeststellung durch einen Fehler der Zertifizierungsstelle und/oder durch einen Fehler eines Auditors verursacht wurde, werden vom IFS alle notwendigen Informationen anonym an ein unabhängiges Sanktionskomitee weitergeleitet. Das Sanktionskomitee, bestehend aus einem Rechtsanwalt und Vertretern der Industrie, des Handels und der Zertifizierungsstellen, trifft eine Entscheidung darüber, ob ein Verstoß vorliegt, und wenn dies der Fall ist, über dessen Schwere.

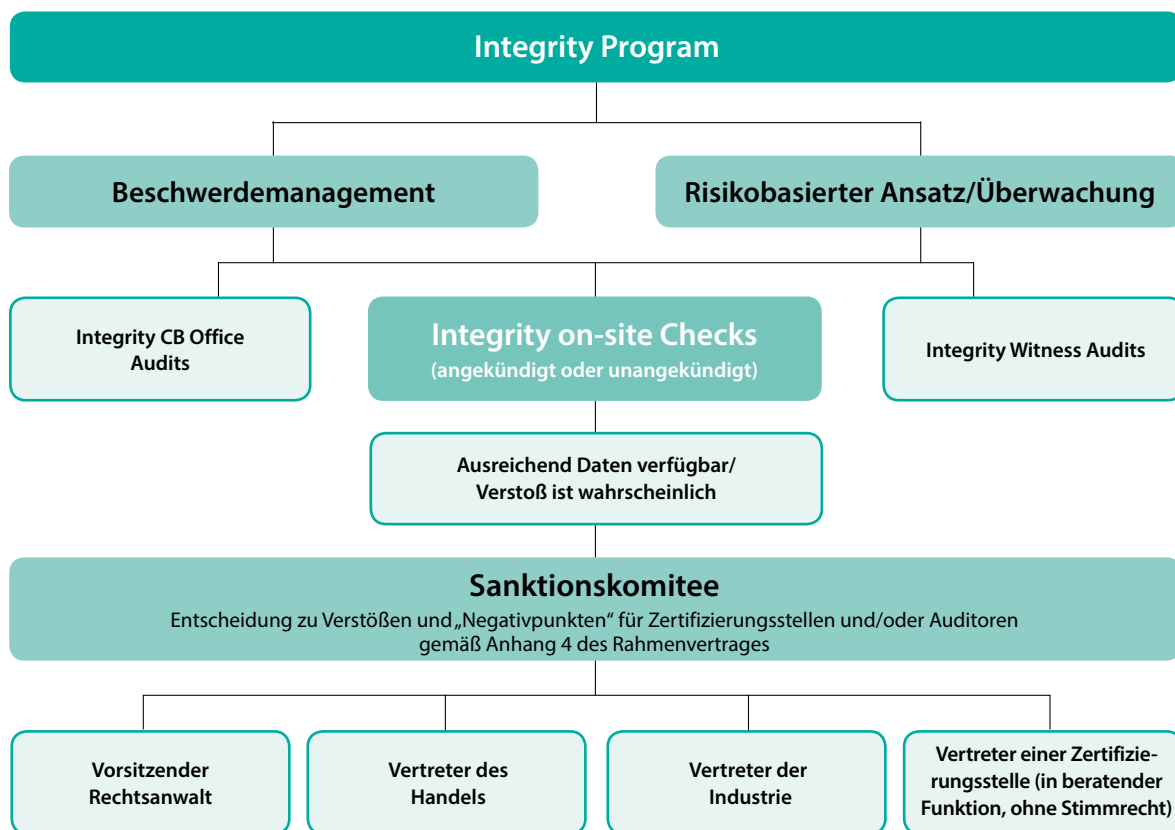
Administrative Fehler der Zertifizierungsstellen, die aufgrund von Datenbankanalysen festgestellt wurden, können direkt durch das IFS Qualitätssicherungsmanagement bewertet werden, müssen jedoch vom Vorsitzenden (Rechtsanwalt) des Sanktionskomitees bestätigt werden.

Die Zertifizierungsstelle und/oder deren Auditoren erhalten eine Sanktion und/oder eine Strafe, wenn das Sanktionskomitee zu dem Ergebnis kommt, dass ein Verstoß vorliegt. Die Art der Sanktion und/oder Strafe hängt von der Schwere des Verstoßes ab. Im Zusammenhang mit jedem Verstoß, über den abschließend entschieden wurde, erhält die Zertifizierungsstelle und/oder der Auditor eine gewisse Anzahl von „Negativpunkten“. Diese „Negativpunkte“ werden summiert, die Verjährungsfrist beträgt jedoch zwei Jahre (rollierendes System). Nur in sehr schweren Fällen werden Zertifizierungsstellen oder Auditoren für einen bestimmten Zeitraum möglicherweise suspendiert oder Verträge mit der IFS Management GmbH aufgekündigt. Prinzipiell ist das Ziel der Aktivitäten des IFS Integrity Program die Leistungen der Zertifizierungsstellen und/oder der IFS Auditoren durch die Aufforderung zu Korrekturmaßnahmen, wie z. B. der Teilnahme an weiteren Schulungen bei festgestellten Verstößen, zu verbessern.

Die IFS Management GmbH informiert die zuständige Akkreditierungsstelle, wenn ein Verstoß für eine Zertifizierungsstelle und/oder für einen Auditor entschieden wurde.

Alle Verfahren bezüglich der möglichen Verstöße, Strafen und „Negativpunkte“ sind in Annex 4 des Rahmenvertrags zwischen IFS und den jeweiligen Zertifizierungsstellen beschrieben (Abbildung 6).

Abbildung 6: Zusammenfassung der IFS Integrity Program Aktivitäten



6 IFS Logos

Das Copyright des IFS Food und die eingetragene Marke sind vollständiges Eigentum der IFS Management GmbH. Die IFS Logos können über den geschützten Bereich der IFS Datenbank heruntergeladen werden.

Darüber hinaus werden dem bewerteten Unternehmen die nachstehenden Bedingungen von der Zertifizierungsstelle mitgeteilt und während des IFS Assessments vom Auditor überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung werden im Unternehmensprofil des IFS Assessmentberichts als Pflichtfeld beschrieben. Stellt der Auditor fest, dass das Unternehmen diese Bedingungen nicht erfüllt, muss der IFS entsprechend informiert werden.

Bedingungen für die Verwendung der IFS Logos und Kommunikation über die IFS Food Zertifizierung/Anwendung

Diese Bedingungen gelten für alle IFS Logos.

Form, Design und Farbe des IFS Logos

Es darf nur die neueste Version des IFS Logos verwendet werden. Das IFS Food Logo darf nur in der entsprechenden Form und Farbe maßstabsgetreu wiedergegeben werden. Bei der Verwendung in Dokumenten ist eine Wiedergabe in schwarz-weiß ebenfalls erlaubt. Unternehmen dürfen nur das Logo des/der Standards verwenden, für den/die sie zertifiziert sind.

Das allgemeine IFS Logo darf nur verwendet werden, um auszudrücken, dass die Zertifizierungsstelle oder der IFS Berater IFS zertifizierte Unternehmen unterstützt oder dass die Zertifizierungsstelle die Zertifizierung für mehr als einen IFS Standard anbietet. Alle anderen Formen der Verwendung müssen mit dem IFS vereinbart werden.

Das IFS Food Logo kann gedruckt, in körperlicher und elektronischer Form und in Filmen genutzt werden, sofern die vorgeschriebenen Formate und Formen beibehalten werden. Das betrifft auch Präge- oder Stempelversionen.

Beschränkung von Kommentaren und Interpretationen

Wenn ein IFS Food zertifizierter Produktionsstandort, ein IFS Food unterstützendes Unternehmen oder eine IFS Food Zertifizierungsstelle Dokumente mit dem/den IFS Logo(s) veröffentlicht, müssen Kommentare und Interpretationen, die sich auf den IFS beziehen, klar als solche erkennbar sein.

Verwendung des IFS Food Logos in Werbematerial

Das IFS Food Logo darf nicht auf dem Produkt selbst, auf der Primärverpackung des Produktes oder auf Werbeunterlagen jeglicher Art, die dem Endverbraucher zugänglich sind (z. B. firmeninterne Verkaufsverpackungen, öffentliche Ausstellungen und Messen für Endverbraucher, produktspezifische Broschüren für Endverbraucher usw.), angebracht werden. Auf der Unternehmenswebseite darf das Logo nur in Bereichen erscheinen, die sich auf das Qualitätsmanagement oder auf Qualität und Sicherheit im Allgemeinen beziehen. Es darf nicht für jegliche Art von Business-to-Consumer-Marketing genutzt werden. Es muss klar ersichtlich sein, dass sich alle Informationen zur Zertifizierung eindeutig auf den IFS beziehen.

Die IFS Logos dürfen nicht in Präsentationen verwendet werden, die keinen eindeutigen Bezug zum IFS haben.

Ein IFS Food zertifizierter Produktionsstandort, der IFS Zertifikate von Lieferanten oder Dienstleistern (Broker, Logistikdienstleister oder Großhändler) akzeptiert, oder eine IFS Zertifizierungsstelle kann das allgemeine IFS Logo zu Werbezwecken verwenden und Informationen über die IFS Zertifizierung veröffentlichen. Verfügen diese über keine eigene Zertifizierung, muss klar angegeben werden, dass das Unternehmen IFS zertifizierte Unternehmen akzeptiert oder mit ihnen zusammenarbeitet. Jede Art der Verwendung, die den Eindruck erweckt, dass das Unternehmen selbst zertifiziert ist, ist nicht akzeptabel.

Weitere Einschränkungen bezüglich der Verwendung des IFS Food Logos

Das IFS Food Logo darf nicht in einer Weise verwendet werden, die impliziert, dass die IFS Management GmbH für die Zertifizierungsentscheidung verantwortlich ist. Im Falle der Aussetzung oder der Aufhebung des IFS Food Zertifikats müssen der bewertete Produktionsstandort und das Unternehmen die Verwendung des/der IFS Logos auf ihren Dokumenten und/oder ihrer Webseite beenden. Im Falle eines Ausschlusses in Bezug auf den Zertifizierungsbereich sind die Einzelheiten über den Ausschluss auf Anfrage erhältlich. Das IFS Food Logo kann verwendet werden, aber die folgende Angabe muss unter dem Logo vermerkt werden: „einige Produkte sind vom Geltungsbereich der IFS Food Zertifizierung ausgenommen und Ausschlussdetails können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden“.

Bekanntgabe der IFS Food Zertifizierung

Alle oben genannten Regeln gelten für jede Kommunikation bezüglich des IFS Food. Dies bedeutet auch, dass die Wortmarken „IFS“, „International Featured Standards“, „IFS Food“ oder ähnliches nicht für Kommunikationszwecke auf Endprodukten verwendet werden dürfen, die für den Endverbraucher zugänglich sind.

TEIL 2

Liste der IFS Food Assessmentanforderungen

Anforderungen mit einem „*“ sind als Pflichtangabe in der IFS Food Berichtszusammenfassung gefordert.

1 Unternehmensführung & -verpflichtung

1.1 Politik

1.1.1* Es liegt eine von der Unternehmensleitung erarbeitete, umgesetzte und gepflegte Unternehmenspolitik vor. Diese berücksichtigt mindestens:

- Lebensmittelsicherheit und Produktqualität,
- Kundenorientierung,
- Lebensmittelsicherheitskultur.

Die Unternehmenspolitik ist an alle Mitarbeiter im Unternehmen kommuniziert. Aus ihr sind spezifische Ziele für die betroffenen Abteilungen formuliert.

1.1.2 Alle relevanten Informationen hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -authenzität werden effektiv und zeitnah an die betroffenen Mitarbeiter kommuniziert.

1.2 Unternehmensstruktur

1.2.1 **KO Nr. 1: Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Produktqualität kennen und dass Mechanismen vorhanden sind, die Wirksamkeit ihrer Handlungen zu überwachen. Diese Mechanismen sind eindeutig identifiziert und dokumentiert.**

1.2.2 Die Unternehmensleitung stellt ausreichende und entsprechende Ressourcen zur Erfüllung der Produkt- und Prozessanforderungen bereit.

1.2.3* Die Abteilung, welche für Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Management verantwortlich ist, ist der Geschäftsleitung direkt zugeordnet. Es liegt ein Organigramm vor, welches die Struktur des Unternehmens aufzeigt.

1.2.4 Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Prozesse (dokumentierte und nicht dokumentierte) den betroffenen Personen bekannt sind und einheitlich angewendet werden.

1.2.5* Das Unternehmen verfügt über ein System, das Informationen über alle relevanten Gesetze, wissenschaftliche und technische Entwicklungen, Verfahrenskodizes der Industrie, Vorfälle bezüglich Lebensmittelsicherheit und Produktqualität sowie Faktoren, welche Einfluss auf Produktschutz- und Lebensmittelbetrugs-Risiken haben können, sicherstellt.

1.2.6 Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Zertifizierungsstelle über Änderungen informiert wird, die einen Einfluss auf die Erfüllung der Zertifizierungsanforderungen haben könnten.

Diese beinhalten mindestens:

- jede Namensänderung der juristischen Person
- jeden Produktionsstandortwechsel

Im Falle von:

- Produktrückrufen,
- Produktrückruf(en) und/oder Rücknahmen aufgrund behördlicher Anordnung aus Gründen von Lebensmittelsicherheit und/oder -betrug,
- jeglichem Besuch von (Gesundheits)behörden, der zu Meldungen und/oder Strafen durch Behörden führt,

muss die Zertifizierungsstelle innerhalb von drei (3) Werktagen informiert werden.

1.3 Kundenorientierung

- 1.3.1 Es existiert ein Prozess mit dem die grundsätzlichen Kundenbedürfnisse und Erwartungen ermittelt werden. Der Rücklauf aus diesem Prozess wird zur kontinuierlichen Verbesserung des Unternehmens genutzt.

1.4 Überprüfung durch die Unternehmensleitung

- 1.4.1* Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass das Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem mindestens jährlich oder häufiger, wenn signifikante Änderungen vorgenommen wurden, bewertet wird. Diese Überprüfung beinhaltet mindestens:
- eine Überprüfung der Ziele und Politik welche die Lebensmittelsicherheitskultur betreffen
 - Ergebnisse aus Audits und Betriebsbegehungen,
 - positive und negative Rückmeldungen von Kunden,
 - Prozesskonformität,
 - Authentizitäts- und Konformitätsvorfälle,
 - Status von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen,
 - Benachrichtigungen von Behörden.
- 1.4.2 Die aus der Überprüfung resultierenden Maßnahmen dienen eindeutig der Verbesserung. Bei der Überprüfung werden Folgemaßnahmen aus früheren Überprüfungen der Unternehmensleitung und alle Änderungen, die Auswirkungen auf das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem haben können, bewertet. Die Überprüfung durch die Unternehmensleitung ist vollständig dokumentiert.
- 1.4.3 Die Unternehmensleitung ermittelt und bewertet regelmäßig (z. B. im Rahmen interner Audits und/oder Betriebsbegehungen), die zur Gewährleistung der Produkthanforderungen erforderliche Infrastruktur und das Arbeitsumfeld. Dazu gehören mindestens:
- Gebäude,
 - Versorgungseinrichtungen,
 - Maschinen und Anlagen,
 - Transport,
 - soziale Einrichtungen,
 - Umgebungsbedingungen,

- hygienische Bedingungen,
- Arbeitsplatzgestaltung,
- äußere Einflüsse (z. B. Lärm, Vibration).

Die Ergebnisse dieser Bewertungen gehen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.

2 Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits- Managementsystem

2.1 Qualitätsmanagement

2.1.1 Dokumenten-Management

2.1.1.1 Das im Unternehmen eingeführte und dokumentierte System für Lebensmittelsicherheit und Produktqualität ist an einer Stelle vollständig hinterlegt (gedrucktes Handbuch oder als elektronisch dokumentiertes System).

2.1.1.2 Alle Dokumente sind deutlich lesbar, eindeutig und umfassend. Sie stehen den betreffenden Mitarbeitern jederzeit zur Verfügung.

2.1.1.3* Es existiert ein dokumentiertes Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und ihren Änderungen. Alle für die Produktkonformität nötigen Dokumente liegen jederzeit in der aktuellen Version vor. In Dokumenten, die von entscheidender Bedeutung für die Produkthanforderungen sind, werden die Änderungsgründe vermerkt.

2.1.2 Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen

2.1.2.1 Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen sind gut lesbar und authentisch. Sie werden so geführt, dass eine nachträgliche Korrektur oder Änderung ausgeschlossen ist. Werden Aufzeichnungen elektronisch dokumentiert, ist ein System vorhanden, welches sicherstellt, dass nur autorisiertes Personal diese Aufzeichnungen erstellen oder ändern kann (z. B. Passwortschutz).

2.1.2.2* Alle Aufzeichnungen werden entsprechend rechtlicher Anforderungen und Kundenanforderungen aufbewahrt. Liegen keine derartigen Anforderungen vor, sind Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen mindestens für ein Jahr nach der angegebenen Haltbarkeit aufzubewahren. Bei Produkten, die keine Haltbarkeitsfrist haben, ist die Dauer der Aufbewahrung zu begründen. Diese Begründung ist dokumentiert.

2.1.2.3 Die Aufzeichnungen sind sicher gelagert und leicht zugänglich.

2.2 Lebensmittelsicherheits-Management

2.2.1 HACCP-Plan

2.2.1.1 Grundlage für das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem des Unternehmens ist ein vollständig implementiertes, systematisches und umfassendes Konzept welches auf HACCP basiert,

diese folgt den Grundsätzen des Codex Alimentarius und berücksichtigt darüberhinausgehende Rechtsvorschriften der Produktions- und Bestimmungsländer. Der HACCP-Plan ist spezifisch und wird am Produktionsstandort umgesetzt.

- 2.2.1.2 Der HACCP-Plan umfasst alle Rohstoffe, Verpackungsmaterialien, Produkte oder Produktgruppen sowie alle Prozesse vom Wareneingang bis zum Versand der Endprodukte, einschließlich Produktentwicklung.
- 2.2.1.3 Das Unternehmen stellt sicher, dass der HACCP-Plan auf wissenschaftlicher Literatur oder auf Expertise aus anderen Quellen beruht. Dies können Handels- und Industrieverbände, unabhängige Experten und regulierende Behörden sein. Diese Informationen berücksichtigen den technischen Fortschritt.
- 2.2.1.4 Das Unternehmen stellt sicher, dass der HACCP-Plan bei Änderung der Rohstoffe, Verpackungsmaterialien, Verarbeitungsmethoden, Infrastruktur und/oder Ausrüstung überprüft wird, damit die Anforderungen an die Produktsicherheit weiterhin gewährleistet sind.

2.2.2 HACCP-Team

2.2.2.1 Zusammenstellung des HACCP-Teams:

Das HACCP-Team ist ein multidisziplinäres Team, inklusive Mitarbeiter der Produktion. Es verfügt über entsprechende Fachkenntnisse und Expertise.

- 2.2.2.2 Die Personen, die für die Entwicklung und Aufrechterhaltung des HACCP-Planes zuständig sind, haben einen internen Teamleiter und sind in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze sowie Produkt- und Prozessfachkenntnissen geschult.

2.2.3 HACCP-Analyse

2.2.3.1 Beschreibung des Produktes:

Es liegt eine vollständige Produktbeschreibung vor, die alle relevanten Informationen zur Produktsicherheit beinhaltet, wie:

- Zusammensetzung,
- physikalische, organoleptische, chemische und mikrobiologische Eigenschaften,
- rechtliche Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit des Produktes,
- Behandlungsmethoden, Verpackung, Haltbarkeit,
- Lagerbedingungen, Transportmethoden und Distribution.

2.2.3.2 Festlegung des Verwendungszwecks:

Der vorgesehene Verwendungszweck des Produktes ist hinsichtlich des vom Endverbraucher zu erwartenden Gebrauchs beschrieben, dabei sind sensible Verbrauchergruppen berücksichtigt.

2.2.3.3 Erstellung eines Fließdiagramms:

Es liegt ein Fließdiagramm für jedes Produkt, jede Produktgruppe und für alle Varianten der Prozesse und Teilprozesse vor (einschließlich Nachbearbeitung und Aufbereitung). Das jeweilige Fließdiagramm ist mit einem Datum versehen und weist, nach der Festlegung von Kontrollmaßnahmen, eine eindeutige Zuordnung der CCPs und anderer Kontrollmaßnahmen, auf. Im Fall von Änderungen ist das Fließdiagramm aktualisiert.

2.2.3.4 **Innerbetriebliche Bestätigung des Fließdiagramms:**

Mitglieder des HACCP-Teams verifizieren das Fließdiagramm durch Überprüfung vor Ort, zu allen Betriebszeiten und Betriebsstufen. Anpassungen des Diagramms werden gegebenenfalls vorgenommen.

2.2.3.5 **Durchführen einer Gefahrenanalyse für jede Stufe:**

Es liegt eine Analyse für alle physikalischen, chemischen (einschließlich radiologische und Allergene) und biologischen Gefahren vor, die realistischerweise erwartet werden können. Die Analyse umfasst ebenfalls Gefahren bezüglich Lebensmittelkontaktmaterialien, Verpackungsmaterialien und dem Arbeitsumfeld. Die Gefahrenanalyse berücksichtigt die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Gefahren sowie die Tragweite derer gesundheitsschädigender Wirkung. Es sind die spezifischen Kontrollmaßnahmen zu berücksichtigen, die zur Beherrschung jeder Gefahr anzuwenden sind.

2.2.3.6 **Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) und anderer Kontrollmaßnahmen:**

Die Festlegung relevanter Kritischer Lenkungspunkte (CCPs) und anderer Kontrollmaßnahmen erfolgt durch die Anwendung eines Entscheidungsbaumes oder anderer Hilfsmittel, die eine logische Vorgehensweise bzgl. der Begründung belegen.

2.2.3.7* **Festsetzung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP:**

Für jeden CCP sind entsprechende kritische Grenzwerte definiert und validiert, um eindeutig erkennen zu können, wann ein Prozess nicht beherrscht wird.

2.2.3.8 **Errichtung eines Monitoring-Systems für jeden CCP**

2.2.3.8.1* **KO Nr. 2: Es sind in Bezug auf Methode, Häufigkeit der Messung oder Beobachtung und Aufzeichnung der Ergebnisse spezielle Überwachungsverfahren für jeden CCP eingerichtet, um einen Kontrollverlust am betreffenden Punkt zu erkennen. Jeder festgelegte CCP wird beherrscht. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen.**

2.2.3.8.2 Die Aufzeichnungen über die Überwachung der CCPs werden von einer verantwortlichen Person des Unternehmens überprüft und für einen relevanten Zeitraum aufbewahrt.

2.2.3.8.3 Die Mitarbeiter, die für die Überwachung der CCPs und anderer Kontrollmaßnahmen zuständig sind, haben an geeigneten Schulungen/Einweisungen teilgenommen.

2.2.3.8.4 Andere Kontrollmaßnahmen als CCPs sind nach messbaren oder feststellbaren Kriterien überwacht, aufgezeichnet und gesteuert.

2.2.3.9 **Ergreifen von Korrekturmaßnahmen:**

Sofern die Überwachung darauf hinweist, dass ein bestimmter CCP oder eine Kontrollmaßnahme bei der es sich nicht um einen CCP handelt nicht beherrscht wird, werden entsprechende Korrekturmaßnahmen durchgeführt und dokumentiert. Diese Korrekturmaßnahmen berücksichtigen auch Maßnahmen in Bezug auf nichtkonforme Produkte und die Ursache für den Verlust der Kontrolle über CCPs.

2.2.3.10* **Festlegung von Verifizierungsverfahren:**

Es sind Verifizierungsverfahren zur Bestätigung der Wirksamkeit des HACCP-Planes festgelegt. Die Verifizierung des HACCP Planes erfolgt mindestens einmal jährlich.

Als Verifizierungsmaßnahmen zählen z. B.:

- interne Audits,
- Analysen,
- Probennahmen,
- Abweichungen,
- Beanstandungen/Beschwerden.

Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden in den HACCP-Plan eingearbeitet.

2.2.3.11 Dokumentation und Aufzeichnungen

Es ist eine Dokumentation zum HACCP-Plan vorhanden.

Beispiele für die Dokumentation:

- die Gefahrenanalyse
- Festlegung von CCPs und anderen Kontrollmaßnahmen
- Festlegung von Grenzwerten
- Verfahren, Abläufe/Prozesse

Beispiele für Aufzeichnungen:

- Ergebnisse aus der Überwachung der CCPs und der anderen Kontrollmaßnahmen
- festgestellte Abweichungen und durchgeführte Korrekturmaßnahmen.

3 Ressourcenmanagement

3.1 Personalressourcen

3.1.1 Alle Mitarbeiter, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit, -legalität und -qualität hat, besitzen die dafür notwendige Kompetenz durch Ausbildung, Berufserfahrung und/oder Schulungen, entsprechend ihrer Aufgaben.

3.1.2 Zuständigkeiten, Verantwortlichkeiten und Stellenbeschreibungen für alle Positionen, deren Tätigkeiten Einfluss auf Lebensmittelsicherheit und Produktqualität haben, sind klar definiert, dokumentiert und eingeführt. Stellvertretungen für Schlüsselrollen sind definiert.

3.2 Personalhygiene

3.2.1* Es gibt dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene. Diese beinhalten mindestens die folgenden Punkte:

- Haare und Bärte,
- Schutzkleidung (einschließlich deren Verwendung in Sozialeinrichtungen),
- Handreinigung und -desinfektion und Hygiene,
- Essen, Trinken und Rauchen,
- Verhalten/Maßnahmen bei Verletzungen der Haut (z. B. Schnitte, Hautabschürfungen),
- Fingernägel, Schmuck und persönliche Gegenstände (Medizin inbegriffen),
- Meldungen von Infektionskrankheiten und Beschwerden mit Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit mittels medizinischer Vorsorge/Untersuchungsverfahren.

Die Anforderungen basieren auf einer Gefahrenanalyse und der Bewertung der damit verbundenen Risiken.

- 3.2.2 KO Nr. 3: Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen beachtet und angewandt.**
- 3.2.3 Die Einhaltung der Vorgaben zur Personalhygiene wird regelmäßig überprüft.
- 3.2.4 Sichtbarer Schmuck (inkl. Piercing) und Uhren werden nicht getragen. Abweichende Regelungen basieren auf einer Gefahrenanalyse und umfassenden Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Dies ist wirksam umgesetzt.
- 3.2.5 Hautverletzungen werden mit farbigen Pflastern/Verbänden (abweichend von der Produktfarbe) bedeckt. Gegebenenfalls:
- beinhalten Pflaster/Verbände eine Metallstreifeneinlage,
 - sind Einmal-Hygienehandschuhe zu tragen.
- 3.2.6 Ist für einen Arbeitsbereich das Tragen einer Kopfbedeckung und/oder einer Bartkappe vorgesehen, dann ist das Haar völlig bedeckt und eine Produktverunreinigung wird ausgeschlossen.
- 3.2.7 Ist das Arbeiten mit Handschuhen für Arbeitsbereiche/Tätigkeiten vorgesehen, dann sind Regeln für das Tragen und Wechseln definiert (farbliche Abgrenzung von der Produktfarbe).
- 3.2.8* Für jeden Mitarbeiter steht eine ausreichende Menge an geeigneter Schutzkleidung zur Verfügung.
- 3.2.9 Die gesamte Schutzkleidung wird gründlich und regelmäßig und auf Basis einer Risikobewertung firmenintern, durch zugelassene Auftragnehmer oder durch die Mitarbeiter gereinigt. Festgelegte Anforderungen stellen:
- ausreichende Trennung zwischen schmutziger und sauberer Kleidung zu jeder Zeit,
 - definierte Reinigungsbedingungen bezüglich Wassertemperatur und Reinigungsmitteldosierung,
 - Vermeidung von Kontaminationen bis zum Gebrauch sicher.
- Die Wirksamkeit der Reinigung wird angemessen überprüft.
- 3.2.10 Im Falle von Gesundheitsvorfällen oder Infektionskrankheiten, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, werden Maßnahmen ergriffen, die das Kontaminationsrisiko minimieren.

3.3 Schulung und Einweisung

- 3.3.1* Das Unternehmen legt dokumentierte Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme gemäß den Produkt- und Prozessanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter, entsprechend ihrer Aufgaben, fest. Diese Programme beinhalten u. a.:
- Inhalte,
 - Schulungsintervalle,
 - Aufgabe der Mitarbeiter,
 - Sprachen,
 - qualifizierte Trainer.
- 3.3.2* Die dokumentierten Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme gelten für alle Mitarbeiter inkl. aller Saison- und Zeitarbeitskräfte und Mitarbeiter externer Unternehmen, entsprechend ihrer Arbeitsbereiche. Alle Mitarbeiter werden vor der erstmaligen Aufnahme der Arbeit entsprechend der Schulungs-/Einweisungsprogramme geschult.

- 3.3.3 Zu den durchgeführten Schulungen und Einweisungen liegen Aufzeichnungen vor, die Folgendes beinhalten:
- Teilnehmerliste inkl. Unterschrift,
 - Datum,
 - Zeitraum,
 - Trainingsinhalte,
 - Referent.
- Es ist ein Verfahren oder Programm zur Überprüfung der Effektivität der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme eingeführt.
- 3.3.4 Die Schulungs- und/oder Einweisungsinhalte werden regelmäßig überprüft und, falls nötig, aktualisiert. Hierbei werden mindestens folgende, spezifischen Belange berücksichtigt:
- Lebensmittelsicherheit,
 - Lebensmittelbetrug,
 - Produktqualität,
 - Produktschutz (Food Defence),
 - lebensmittelbezogene, rechtliche Anforderungen,
 - Produkt- und Prozessmodifikationen,
 - Rückmeldungen von vorherigen, dokumentierten Schulungs- und Einweisungsprogrammen.

3.4 Sozialeinrichtungen

- 3.4.1* Das Unternehmen stellt geeignete Sozialeinrichtungen zur Verfügung, die in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst sind und die so gestaltet sind, dass Lebensmittelsicherheitsrisiken minimiert sind. Die Sozialeinrichtungen sind in sauberem und intaktem Zustand.
- 3.4.2 Das Risiko einer Kontamination durch Lebensmittel und Getränke und/oder Fremdkörper ist minimiert. Dies berücksichtigt aus Verkaufsautomaten und/oder Kantinen gekaufte und/oder von Mitarbeitern selbst mitgebrachte Lebensmittel und Getränke.
- 3.4.3 Umkleideräume sind so angelegt, dass von dort der direkte Zugang zu den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, möglich ist. Ist dies nicht möglich, sind Vorbeugemaßnahmen umgesetzt, die das Risiko einer Produktkontamination minimieren. Straßen- und Arbeitskleidung wird, wo erforderlich, getrennt aufbewahrt.
- 3.4.4 Toilettenräume haben weder direkten Zugang, noch stellen sie ein Kontaminationsrisiko für Bereiche dar, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die Toilettenräume sind mit geeigneten Möglichkeiten zur Handhygiene ausgestattet. Die Sanitärräume haben eine angemessene, natürliche oder mechanische Belüftung. Ein automatischer Luftstrom von kontaminierten zu sauberen Bereichen ist vermieden.
- 3.4.5* Die Anlagen zur Handhygiene sind so angeordnet, dass sie mindestens folgenden Anforderungen gerecht werden:
- geeignete Anzahl an Waschbecken,
 - angemessen platziert an Zugangspunkten zu und/oder innerhalb von Produktionsräumen,
 - ausschließlich zum Händewaschen bestimmt.

Weitere Bereiche (z. B. Verpackungsbereiche) sind basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken gegebenenfalls gleichermaßen ausgestattet.

- 3.4.6 Die Anlagen zur Handhygiene erfüllen die folgenden Anforderungen:
- fließendes Trinkwasser in geeigneter Temperatur,
 - adäquate Ausrüstung zum Reinigen und Desinfizieren,
 - geeignet Mittel zur Handtrocknung.
- 3.4.7 In Bereichen mit Prozessen, die einen höheren Hygienestandard erfordern, werden zusätzlich folgende Anforderungen bezüglich der Ausrüstung zur Handhygiene erfüllt:
- berührungslose Armaturen,
 - Händedesinfektion,
 - Abfallbehälter mit berührungsloser Öffnung.
- 3.4.8 Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken ist ein Programm vorhanden, mit dem die Wirksamkeit der Handhygiene kontrolliert wird.
- 3.4.9 Wo die Risikobewertung die Notwendigkeit zeigt, sind Reinigungs- und Desinfektionsvorrichtungen für Stiefel, Schuhe und weitere Schutzkleidung vorhanden und werden genutzt.

4 Operative Abläufe

4.1 Vertragsprüfung

- 4.1.1 Die zwischen den Vertragspartnern vereinbarten Anforderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit und Produktqualität und alle Änderungen an bestehenden Vereinbarungen sind in den entsprechenden Unternehmensbereichen kommuniziert und umgesetzt.
- 4.1.2 Die Unternehmensleitung informiert die betroffenen Vertragspartner, entsprechend den Kundenanforderungen, umgehend bei allen Belangen, welche die Produktsicherheit oder -legalität betreffen, insbesondere bei Nichtkonformität(en), die durch zuständige Behörden festgestellt wurden.

4.2 Spezifikationen und Rezepturen

4.2.1 Spezifikationen

- 4.2.1.1* Für alle Endprodukte sind Spezifikationen vor Ort verfügbar. Die Spezifikationen sind aktuell, eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und den Kundenanforderungen.
- 4.2.1.2 Es ist ein Verfahren vorhanden zur Erstellung, Überprüfung, Freigabe und Änderung von Spezifikationen, welches, wo gefordert, die Zustimmung des Kunden einschließt. Wo vom Kunden gefordert, sind die Produktspezifikationen schriftlich vereinbart.

Das Verfahren zur Spezifikationskontrolle umfasst die Aktualisierung der Spezifikationen für fertige Produkte. Dies erfolgt im Falle jeglicher Änderungen von:

- Rohwaren,
- Rezepturen,
- Prozessen mit Einfluss auf die Endprodukte,
- Verpackungsmaterial mit Einfluss auf die Endprodukte.

4.2.1.3* KO Nr. 4: Für alle Rohwaren (Rohstoffe/Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework) liegen Spezifikationen vor und werden respektiert. Diese Spezifikationen sind aktuell und eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und, wo vorhanden, den Kundenanforderungen.

4.2.1.4 Die Spezifikationen bzw. deren Inhalte liegen in den relevanten Bereichen vor und sind für die betreffenden Mitarbeiter zugänglich.

4.2.1.5* Wo vom Kunden die spezifische Forderung besteht, dass die Produkte „frei von“ bestimmten Substanzen oder Inhaltsstoffen (Gluten, Schwein, etc.) sind oder dass bestimmte Behandlungs- oder Herstellungsmethoden ausgeschlossen sind (z.B. GVOs), sind überprüfbare Verfahren zur Umsetzung implementiert.

4.2.2 Rezepturen/Rezepte

4.2.2.1* KO Nr. 5: Sofern Kundenvereinbarungen in Bezug auf:

- **Produktrezeptur (einschließlich der Rohstoffeigenschaften),**
- **Prozess,**
- **technologische Anforderungen,**
- **Verpackung,**
- **Etikettierung,**

bestehen, werden diese eingehalten.

4.3 Produktentwicklung/Produktänderung/Änderungen der Produktionsprozesse

4.3.1 Für jede neue Entwicklung oder Änderung am bestehenden Produkt werden eine Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken durchgeführt.

4.3.2* Aus dem Produktentwicklungs/-änderungsprozess gehen Spezifikationen zu Rezepturen, Verpackungsanforderungen, Produktionsprozessen und Prozessparametern mit Bezug auf die Einhaltung von Produkthanforderungen hervor. Dies umfasst Werksprüfungen und Produktprüfungen. Der Verlauf und die Ergebnisse der Produktentwicklung sind ordnungsgemäß aufzuzeichnen.

4.3.3 Es werden Tests zur Haltbarkeit oder vergleichbare Validierungen durch mikrobiologische, chemische und organoleptische Beurteilungen, unter Berücksichtigung von Rezeptur, Verpackung, Herstellungs- und Deklarationsangaben, durchgeführt. Auf Grundlage dieser Beurteilung werden Haltbarkeiten (Mindesthaltbarkeit oder „zu verbrauchen bis“) ermittelt.

- 4.3.4* Es ist ein Verfahren implementiert um sicherzustellen, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht.
- 4.3.5 Zubereitungsempfehlungen und/oder Anwendungshinweise werden, falls nötig, ermittelt.
- 4.3.6 Das Unternehmen belegt durch Studien und/oder durch relevante Tests, dass deklarierte Nährstoffangaben oder gesundheitsbezogene Angaben, die auf dem Produkt angegeben sind, während der gesamten Haltbarkeit zutreffend sind.
- 4.3.7 Das Unternehmen stellt sicher, dass bei Änderungen der Prozessmerkmale oder Produktrezeptur, inklusive Rework und/oder der Verpackungsmaterialien, die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen gewährleistet ist. Die Kennzeichnung wird überprüft und falls erforderlich angepasst.

4.4 Einkauf

- 4.4.1* Das Unternehmen kontrolliert Einkaufsprozesse um sicherzustellen, dass alle extern bezogenen Rohmaterialien, Zwischenprodukte, Verpackungsmaterialien und Dienstleistungen, die einen Einfluss auf Lebensmittelsicherheit und Produktqualität haben, den definierten Anforderungen entsprechen.
- 4.4.2* Es existiert ein Verfahren für die Zulassung und Überwachung von Lieferanten (intern und extern). Die Zulassung und Überwachung beinhaltet klare Bewertungskriterien wie:
- von erfahrenen und kompetenten Personen durchgeführte Audits,
 - Analysezertifikate,
 - Lieferantenzuverlässigkeit,
 - Beschwerden,
 - erforderliche Leistungsstandards.
- 4.4.3* Die Ergebnisse der Lieferantenbewertung werden regelmäßig und basierend auf einer Risikobewertung überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.
- 4.4.4 Die zugekauften Rohmaterialien, Halbfertigprodukte und Verpackungsmaterialien werden gemäß den vorliegenden Spezifikationen und, durch die Risikobewertung bestätigt, auf Authentizität geprüft. Der Prüfplan berücksichtigt mindestens definierte Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsrisiken.
Die Frequenz und/oder der Probenumfang basiert auf:
- der Auswirkung von Rohmaterialien, Halbfertigprodukten und Verpackungsmaterialien auf das Endprodukt,
 - dem Lieferantenstatus.
- 4.4.5* Die eingekauften Dienstleistungen werden gemäß den vorhandenen Spezifikationen geprüft. Der Prüfplan berücksichtigt dabei mindestens:
- definierte Anforderungen an die Dienstleistung,
 - Lieferantenstatus (gemäß Lieferantenbewertung),
 - Auswirkung der Dienstleistung auf das Endprodukt.

- 4.4.6 Hat das Unternehmen einen Teil der Produktionsprozesse und/oder die Primärverpackung und/oder Etikettierung ausgelagert, ist Kontrolle über diese Prozesse zu gewährleisten, damit sichergestellt ist, dass Lebensmittelsicherheit und Produktqualität nicht beeinträchtigt werden. Die Kontrolle dieser ausgelagerten Prozesse ist festgelegt und dokumentiert. Falls erforderlich, ist der Nachweis zu erbringen, dass der Kunde informiert worden ist und einem solchen ausgelagerten Prozess zugestimmt hat.
- 4.4.7 Es liegt eine schriftliche Vereinbarung zu den ausgelagerten Prozessen vor. Diese beinhaltet alle in diesem Zusammenhang getroffenen Vereinbarungen, einschließlich prozessinterner Kontrollen, Probenahmen und Analysen.
- 4.4.8 Der Lieferant, der die ausgelagerten Prozesse durchführt ist vom Unternehmen zugelassen durch:
- eine Zertifizierung nach IFS Food oder einem anderen GFSI-anerkannten Zertifizierungsstandard oder
 - ein dokumentiertes Lieferantenaudit, durchgeführt von einer erfahrenen und kompetenten Person, welches mindestens Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität sowie Authentizität berücksichtigt.

4.5 Produktverpackung

- 4.5.1 * Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken sowie auf dem vorgesehenen Gebrauch definiert das Unternehmen Schlüsselparameter für das Verpackungsmaterial in detaillierten Spezifikationen unter Einhaltung der aktuellen rechtlichen Bestimmungen und Berücksichtigung anderer relevanter Risiken oder Gefahren. Das Unternehmen überprüft und verifiziert die Tauglichkeit des Verpackungsmaterials und die Existenz von funktionalen Barrieren der Endverbrauchereinheit für jedes relevante Produkt, unter anderem über:
- organoleptische Tests,
 - Lagertests,
 - chemische Analysen,
 - Ergebnisse aus Migrationstests.
- 4.5.2 Für alle Verpackungsmaterialien, die einen Einfluss auf die Produkte haben könnten, liegen Konformitätserklärungen vor, die die Konformität mit den rechtlichen Vorgaben bescheinigen. Wenn keine spezifischen rechtlichen Bestimmungen zur Anwendung kommen, liegen Nachweise über die Eignung des Verpackungsmaterials für den Verwendungszweck vor. Dies gilt für Verpackungsmaterialien, die Einfluss auf Rohmaterialien, Zwischenerzeugnisse und Endprodukte haben könnten.
- 4.5.3 Das Unternehmen stellt sicher, dass die verwendete Verpackung und Etikettierung dem jeweiligen zu verpackenden Produkt und den mit dem Kunden vereinbarten Produktspezifikationen entspricht. Dies ist regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.

4.6 Standortwahl

- 4.6.1* Es wird ermittelt inwieweit die Betriebsumgebung (z. B.: Boden, Luft) einen negativen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität ausüben könnte. Wird festgestellt, dass

Produktsicherheit und Produktqualität gefährdet sein könnten, werden geeignete Kontrollmaßnahmen eingeführt. Die Wirksamkeit der eingeführten Maßnahmen wird regelmäßig überprüft (z. B.: extrem staubhaltige Luft, extreme Geruchsbeeinträchtigung).

4.7 Außengelände

- 4.7.1 Die Außenbereiche sind in einem einwandfreien, sauberen und ordentlichen Zustand. Falls eine natürliche Entwässerung nicht ausreichend ist, ist ein angemessenes Abflusssystem vorhanden.
- 4.7.2 Eine Lagerhaltung im Freien ist auf ein Minimum beschränkt. Sofern Ware im Freien gelagert wird, ist durch die Risikobewertung zu bestätigen, dass weder ein Kontaminationsrisiko, noch eine Beeinträchtigung von Qualität und Lebensmittelsicherheit besteht.

4.8 Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe

- 4.8.1 Ein Standortplan, der alle Gebäude des Standortes beinhaltet, ist verfügbar. Es liegen Pläne vor, welche die innerbetrieblichen Ströme von:
- fertigen Produkten,
 - Verpackungsmaterialien,
 - Rohwaren,
 - Personal,
 - Abfall,
 - Wasser,
- klar beschreiben.
- 4.8.2* Der Prozessablauf vom Wareneingang bis zum Versand wird festgelegt, überprüft und bei Bedarf verändert, um sicherzustellen, dass das Risiko einer mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Kontamination von Rohmaterialien, Verpackungsmaterialien, teilverarbeiteten Produkten und Fertigprodukten vermieden wird. Das Risiko einer Kreuzkontamination wird durch wirksame Maßnahmen minimiert.
- 4.8.3 Im Falle von sensiblen Bereichen hinsichtlich mikrobiologischer, chemischer, und physikalischer Risiken, die durch eine Risikobewertung gerechtfertigt sind, sind diese so zu gestalten und zu betreiben, dass die Produktsicherheit nicht gefährdet wird.
- 4.8.4 Vorhandene Laboreinrichtungen und In-Prozesskontrollen beeinträchtigen die Produktsicherheit nicht.

4.9 Produktions- und Lagerräumlichkeiten

4.9.1 Bauliche Anforderungen

- 4.9.1.1* Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt, verarbeitet und gelagert werden, sind so konzipiert und angelegt, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

4.9.2 Mauern

- 4.9.2.1 Mauern sind so konstruiert und errichtet, dass Schmutzansammlungen verhindert, Kondensat und Schimmelbildung eingedämmt werden und eine leichte Reinigung möglich ist.
- 4.9.2.2 Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen. Sie sind wasserundurchlässig und abriebfest, um das Risiko einer Produktkontamination zu minimieren.
- 4.9.2.3 Die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen.

4.9.3 Fußböden

- 4.9.3.1 Die Bodenbeläge genügen den Produktionsanforderungen und sind in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen. Oberflächen sind wasserundurchlässig und abriebfest.
- 4.9.3.2* Es ist eine hygienische Entsorgung von Abwasser und anderen Flüssigkeiten sichergestellt. Abflusssysteme sind leicht zu reinigen und so gestaltet, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird (z. B. Eindringen von Schädlingen, Geruchsübertragung oder Kontamination in sensiblen Bereichen).
- 4.9.3.3 Wasser und andere Flüssigkeiten gelangen problemlos durch geeignete Maßnahmen zum Abfluss. Flüssigkeitsansammlungen sind zu vermeiden.
- 4.9.3.4 In Bereichen, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind Maschinen und Leitungen so angeordnet, dass Produktionsabwässer möglichst direkt in den Abfluss geleitet werden.

4.9.4 Decken/Hängungen

- 4.9.4.1 Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen (inkl. Rohrleitungen, Kabel, Lampen, etc.) sind so konstruiert, dass Schmutzansammlungen und Kondensation minimiert werden und kein Risiko für physikalische und/oder mikrobiologische Kontamination darstellen.
- 4.9.4.2 Bei abgehängten Decken ist ein Zugang zum Hohlraum vorhanden, sodass Reinigung, Wartung und Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung möglich sind.

4.9.5 Fenster und andere Öffnungen

- 4.9.5.1 Fenster und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden und befinden sich in einwandfreiem Zustand.
- 4.9.5.2 Sofern das Risiko einer Kontamination besteht, sind Fenster und Dachverglasung während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt zu halten.
- 4.9.5.3 Wo Fenster und Dachverglasungen zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese mit leicht entfernbaren Insektengittern von einwandfreiem Zustand oder anderer Ausrüstung versehen, um jegliche Kontaminationen zu verhindern.

4.9.5.4 In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten gearbeitet wird, sind Fenster gegen Bruch gesichert.

4.9.6 Türen und Tore

4.9.6.1 Türen und Tore sind in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen. Sie sind aus nicht saugfähigem Material hergestellt, um:

- Absplittern von kleinen Teilen,
 - Absplittern von Lack,
 - Korrosion,
- zu verhindern.

4.9.6.2 Außentüren und Tore sind so konstruiert, dass das Eindringen von Schädlingen verhindert wird. Sie sind selbstschließend, es sei denn die Risikobewertung bestätigt, dass dies nicht notwendig ist.

4.9.6.3 Kunststoffstreifenvorhänge, welche interne Bereiche trennen, sind in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen.

4.9.7 Beleuchtungen

4.9.7.1 Alle Produktions-, Lager-, Wareneingangs- und Versandbereiche sind angemessen beleuchtet.

4.9.8 Klimatisierung/Belüftung

4.9.8.1 In allen Bereichen ist eine angemessene natürliche und/oder künstliche Belüftung vorhanden.

4.9.8.2 Sind Lüftungsanlagen installiert, dann sind Filter und andere Komponenten leicht zugänglich sowie überprüft, gereinigt oder bei Bedarf ausgetauscht.

4.9.8.3 Klimatisierungsanlagen und künstlich erzeugter Luftstrom führen zu keiner Beeinträchtigung von Produktsicherheit oder -qualität.

4.9.8.4 In Bereichen mit starker Staubentwicklung ist eine Entstaubungsanlage installiert.

4.9.9 Wasser

4.9.9.1* Wasser, das als Zutat im Herstellungsprozess oder zur Reinigung verwendet wird, hat zum Zeitpunkt der Verwendung Trinkwasserqualität und steht in ausreichender Menge zur Verfügung; dies gilt ebenfalls für Dampf und Eis bei Verwendung im Produktionsbereich.

4.9.9.2 Aufbereitetes Wasser, das zum Einsatz kommt, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen.

4.9.9.3 Die Qualität von Wasser (einschließlich aufbereitetes Wasser), Dampf oder Eis wird durch einen Stichprobenplan überwacht. Dieser basiert auf einer Gefahrenanalyse mit Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.

4.9.9.4 Brauchwasser wird durch separat und ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen geführt. Es besteht weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses zur Trinkwasserleitung, um Kontamination des Trinkwassers oder der Betriebsumgebung zu vermeiden.

4.9.10 Druckluft und Gase

4.9.10.1* Die Qualität von Druckluft mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln oder Primärverpackung wird basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken überwacht. Werden Gase genutzt, weisen sie eine angemessene Sicherheit und Qualität auf. Sie sind geeignet für ihren Verwendungszweck und es liegen Spezifikationen/Konformitätserklärungen vor.

4.9.10.2 Druckluft stellt kein Kontaminationsrisiko dar.

4.10 Reinigung und Desinfektion

4.10.1* Reinigungs- und Desinfektionspläne, auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, liegen vor und sind eingeführt. Diese beinhalten:

- Zweckmäßigkeit,
- Verantwortlichkeiten,
- die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften,
- Dosierung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- die zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche,
- Reinigungs- und Desinfektionsintervalle,
- Aufzeichnungspflichten,
- Gefahrensymbole (wo erforderlich).

4.10.2 Die durchgeführte Reinigung und Desinfektion führt zu wirksam gereinigten Räumen, Einrichtungen und Ausrüstungen. Die angewandten Methoden sind angemessen umgesetzt, dokumentiert und werden überprüft.

4.10.3 Überwachungsaufzeichnungen zu Reinigung und Desinfektion sind verfügbar.

4.10.4 Ausschließlich qualifiziertes Personal darf die Reinigung und Desinfektion vornehmen. Dieses wird hinsichtlich der Anwendung der Reinigungs- und Desinfektionspläne regelmäßig geschult und ausgebildet.

4.10.5 Unter Berücksichtigung der Risikobewertung wird die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen überprüft. Die Verifizierung basiert auf einem festgelegten, geeigneten Stichprobenplan. Dieser beinhaltet:

- visuelle Überprüfung,
- Schnelltests,
- analytische Untersuchungsmethoden.

Daraus abgeleitete Korrekturmaßnahmen werden dokumentiert.

- 4.10.6 Reinigungs- und Desinfektionspläne werden bewertet und falls notwendig, im Fall von Änderungen der Produkte, Prozesse oder der Reinigungs- und Desinfektionsausrüstung geändert.
- 4.10.7 Die vorgesehene Nutzung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist eindeutig festgelegt. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden so genutzt, dass eine Kontamination vermieden wird.
- 4.10.8* Für Chemikalien sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel existieren Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen. Die verantwortlichen Mitarbeiter können ihr Wissen bezüglich der Betriebsanweisungen demonstrieren. Die Betriebsanweisungen sind vor Ort jederzeit verfügbar.
- 4.10.9* Reinigungschemikalien sind eindeutig gekennzeichnet und werden angemessen verwendet und gelagert, um Kontamination zu vermeiden.
- 4.10.10 Reinigungsaktivitäten finden in Zeiträumen statt, in denen nicht produziert wird. Sofern dies nicht möglich ist, werden die Abläufe kontrolliert, um eine Produktbeeinflussung auszuschließen.
- 4.10.11* Wenn ein Unternehmen einen Dienstleister mit den Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten beauftragt, sind alle hierauf bezogenen und zuvor genannten Anforderungen im entsprechenden Dienstleistungsvertrag eindeutig festgelegt.

4.11 Abfallmanagement

- 4.11.1* Zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ist ein Verfahren zum Abfallmanagement eingerichtet.
- 4.11.2 Die aktuellen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten.
- 4.11.3 Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt. Eine Anhäufung dieser Abfälle wird vermieden.
- 4.11.4 Die Abfallbehälter sind eindeutig gekennzeichnet, angemessen gebaut, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.
- 4.11.5 Trennt das Unternehmen Lebensmittelabfälle, um diese der Futtermittelversorgungskette zuzuführen, sind angemessene Maßnahmen oder Verfahren umgesetzt, um Kontamination oder Verderb dieses Materials zu verhindern.
- 4.11.6 Abfälle werden auf den vorgesehenen Entsorgungswegen getrennt erfasst und gesammelt. Die Entsorgung dieser Abfallfraktionen erfolgt ausschließlich durch befugte Dritte. Das Unternehmen führt Aufzeichnungen zur Abfallentsorgung.

4.12 Fremdkörper-Risikominderung

- 4.12.1 Die zu verarbeitenden Produkte sind gegen physikalische Kontamination geschützt, dies beinhaltet unter anderem:
- Umweltkontaminanten,
 - Öle oder herabtropfende Flüssigkeiten aus Maschinen,
 - Staubverschmutzungen.

Besonders zu berücksichtigen ist Produktkontamination durch:

- Ausrüstung und Utensilien,
- Rohrleitungen,
- Gehwegen,
- Arbeitsbühnen,
- Leitern.

Ist der Schutz der Produkte aufgrund technologischer Merkmale und/oder Erfordernisse nicht möglich, sind geeignete Kontrollmaßnahmen festgelegt und angewendet.

4.12.2* KO Nr. 6: Auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken existieren Verfahren, die die Kontamination mit Fremdmaterialien verhindern. Kontaminierte Produkte sind wie nichtkonforme Produkte zu behandeln.

- 4.12.3 Falls Metall- und Fremdkörperdetektoren erforderlich sind, sind diese so installiert, dass eine maximale Wirksamkeit der Detektion gewährleistet ist um eine nachfolgende Kontamination zu vermeiden. Detektoren werden einer regelmäßigen Wartung unterzogen um Funktionsfehler auszuschließen.
- 4.12.4 Die erforderliche Messgenauigkeit aller Geräte und Methoden zur Erkennung und/oder Beseitigung von Fremdmaterial ist bestimmt. Es findet eine regelmäßige Überprüfung der Funktionsfähigkeit dieser Geräte statt. Für den Fall von Fehlfunktion oder Störung sind Korrekturen und Korrekturmaßnahmen festgelegt, umgesetzt und dokumentiert.
- 4.12.5 Möglicherweise kontaminierte Produkte werden ausgesondert. Der Zugriff sowie Maßnahmen zur weiteren Handhabung/Nachkontrolle erfolgen nur von berechtigten Personen nach definierten Verfahren. Nach dieser Prüfung werden die kontaminierten Produkte wie nichtkonforme Produkte behandelt.
- 4.12.6 In Bereichen in denen mit Rohwaren, Halbfertigprodukten und Fertigprodukten umgegangen wird, ist die Verwendung von Glas und/oder zerbrechlichem Material ausgeschlossen. Wo die Anwesenheit von Glas oder zerbrechlichem Material nicht vermeidbar ist, ist das Risiko unter Kontrolle. Das Glas und/oder zerbrechliche Material ist sauber und stellt keine Gefährdung der Produktsicherheit dar.
- 4.12.7 Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken sind für den Umgang mit Verpackungsglas, Glasbehältern oder andere Arten von Behältern im Produktionsprozess Vorbeugemaßnahmen (Wenden, Ausblasen, Spülen etc.) eingeführt. Nach diesem Prozessschritt ist kein weiteres Risiko zur Kontamination vorhanden.
- 4.12.8 Für den Fall von Glasbruch und/oder Bruch von zerbrechlichen Materialien sind Verfahren eingeführt, die die erforderlichen Maßnahmen beschreiben. Dazu gehört die Festlegung des Umfangs der zu isolierenden Ware, Angaben zum verantwortlichen Personal, die Reinigung des Produktionsumfeldes und die Freigabe der Produktionslinie für die weitere Produktion.
- 4.12.9 Bruch von Glas und zerbrechlichen Materialien wird aufgezeichnet. Ausnahmen sind begründet und dokumentiert.
- 4.12.10* Wenn visuelle Kontrolle zur Detektion von Fremdmaterialien genutzt wird, sind die entsprechenden Mitarbeiter geschult und ein angemessener Personalwechsel wird durchgeführt um die maximale Wirksamkeit des Prozesses zu erreichen.

- 4.12.11 In Bereichen in denen mit Rohmaterialien, Halbfertigprodukten und Fertigprodukten umgegangen wird, ist die Verwendung von Holz ausgeschlossen. Wo der Einsatz von Holz nicht vermeidbar ist, ist das Risiko unter Kontrolle. Das Holz ist sauber und stellt kein Risiko für die Produktsicherheit dar.

4.13 Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung

- 4.13.1 Gestaltung und Aufbau der Infrastruktur und Produktionsbereiche/-abläufe verhindern Schädlingsbefall.

- 4.13.2* Das Unternehmen hat angemessene Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung, welche die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllen. Diese berücksichtigen mindestens:

- betriebliches Umfeld (mögliche Schädlinge),
- Arten der Rohmaterialien/Endprodukte,
- Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan),
- für Schädlingsbefall anfällige Konstruktionen wie Decken, Keller, Rohre und/oder Ecken,
- Köderidentifizierung vor Ort,
- Verantwortlichkeiten, intern/extern,
- Verwendete Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/Sicherheitsvorschriften,
- Inspektionsintervalle,
- gemietete Lagerräume, falls zutreffend.

Die Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung basieren auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.

- 4.13.3 Wird vom Unternehmen ein externer Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, sind alle hierauf bezogenen und zuvor genannten Anforderungen im entsprechenden Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben. Eine Person des Unternehmens ist zur Überwachung der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen benannt und geschult. Auch wenn die Leistungen zur Schädlingsbekämpfung ausgelagert werden, verbleibt die Verantwortung für die erforderlichen Maßnahmen (einschließlich der laufenden Aufsicht aller Schädlingsbekämpfungsaktivitäten) im Unternehmen.

- 4.13.4 Die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden dokumentiert. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet. Jeglicher Befall wird dokumentiert und Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden ergriffen.

- 4.13.5 Köder, Fallen, Monitore und Insektenvernichter sind voll funktionsfähig, in ausreichender Anzahl vorhanden, für den Verwendungszweck geeignet, an geeigneter Stelle korrekt angebracht und in der Art verwendet, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen.

- 4.13.6 Eingehende Lieferungen werden im Wareneingang auf die Anwesenheit von Schädlingen inspiziert. Jeder Fund wird aufgezeichnet.

- 4.13.7 Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen ist überwacht. Dies schließt aktuelle Trendanalysen zur rechtzeitigen Einleitung geeigneter Maßnahmen ein. Aufzeichnungen zur Überwachung sind vorhanden.

4.14 Wareneingang und Lagerung von Waren

- 4.14.1* Alle angelieferten Waren, inkl. Verpackungsmaterial und Etiketten, werden auf Konformität mit den Spezifikationen und nach einem festgelegten Kontrollplan überprüft. Der Kontrollplan ist durch die Risikobewertung bestätigt. Die Ergebnisse der Kontrollen werden dokumentiert.
- 4.14.2* Die Lagerbedingungen für Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte sowie Verpackungsmaterialien entsprechen den jeweiligen Produktspezifikationen und haben keine negative Auswirkung auf andere Produkte. Dies ist in einem System festgelegt und umgesetzt.
- 4.14.3 Rohmaterialien, Verpackung, Zwischen- und Endprodukte sind so gelagert, dass Kontaminationsrisiken und andere negative Auswirkungen minimiert sind.
- 4.14.4 Für die Handhabung und Lagerung von Betriebs-, Hilfs- und Zusatzstoffen sind angemessene Lagereinrichtungen vorhanden. Das für die Kontrolle der Lagereinrichtungen verantwortliche Personal ist geschult.
- 4.14.5* Alle Produkte sind eindeutig identifizierbar. Der Gebrauch der Produkte wird nach den Grundsätzen des First In/First Out bzw. First Expired/First Out vorgenommen.
- 4.14.6 Werden externe Dienstleister für die Lagerhaltung eingesetzt, sind diese nach IFS Logistics oder einem anderen GFSI-anerkannten Standard zertifiziert, der den jeweiligen Anwendungsbereich abdeckt. Ist dies nicht der Fall, so sind alle relevanten Anforderungen, die den eigenen Lagerhaltungspraktiken des Unternehmens entsprechen, erfüllt. Dies ist in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben.

4.15 Transport

- 4.15.1* Der Zustand innerhalb der Fahrzeuge, wie z. B.:
- Abwesenheit von Fremdgerüchen,
 - Staubentwicklung,
 - unerwünschte Luftfeuchtigkeit,
 - Schädlinge,
 - Schimmel,
- wird vor der Beladung geprüft und dokumentiert, um die Einhaltung der festgelegten Bedingungen zu gewährleisten.
- 4.15.2 Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird vor der Beladung die Temperatur im Transportfahrzeug geprüft und dokumentiert.
- 4.15.3 Es sind Verfahren zur Verhinderung von Kontamination während des Transports, einschließlich des Be- und Entladens, vorhanden. Dabei werden gegebenenfalls verschiedene Kategorien von Waren berücksichtigt (Lebensmittel/Non-Food).
- 4.15.4 Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird die Einhaltung der Temperaturen während des Transports sichergestellt und dokumentiert.

- 4.15.5 Es existieren adäquate Hygieneanforderungen für alle Transportfahrzeuge und Hilfsmittel für die Be- und Entladung (z. B. Schläuche für Siloanlagen). Durchgeführte Maßnahmen sind aufgezeichnet.
- 4.15.6 Der Verladebereich ist für den Verwendungszweck geeignet. Er ist in der Art gestaltet, dass:
- das Risiko von Schädlingsbefall minimiert ist,
 - Produkte gegen widrige Wetterverhältnisse geschützt sind,
 - Ansammlung von Abfall vermieden wird,
 - Kondensation und Schimmelbildung vorgebeugt werden,
 - die Reinigung leicht durchgeführt werden kann.
- 4.15.7 Werden Transportdienstleister beauftragt, sind diese nach IFS Logistics oder einem anderen GFSI-anerkannten Standard, der den jeweiligen Anwendungsbereich abdeckt, zertifiziert. Ist dies nicht der Fall, sind alle relevanten Anforderungen, die den eigenen Transportpraktiken des Unternehmens entsprechen, erfüllt. Dies ist in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben.

4.16 **Wartung und Reparatur**

- 4.16.1* Ein geeigneter Wartungsplan ist installiert, umgesetzt und dokumentiert und erfasst alle für die Produkthanforderungen kritischen Ausrüstungen (inkl. Transport). Dies gilt gleichermaßen für interne Wartungsarbeiten und Tätigkeiten durch Dienstleister. Der Plan beinhaltet Verantwortlichkeiten, Prioritäten und Fälligkeiten.
- 4.16.2 Während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Einhaltung der Produkthanforderungen sichergestellt und eine Kontamination wird verhindert. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden dokumentiert.
- 4.16.3 Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet und stellen kein Kontaminationsrisiko dar.
- 4.16.4 Ausfälle und Fehlfunktionen von Anlagen und Geräten (einschließlich Transport), die für die Lebensmittelsicherheit und -qualität wesentlich sind, sind identifiziert, dokumentiert und überprüft, um rechtzeitige Maßnahmen zu ermöglichen und den Wartungsplan zu verbessern.
- 4.16.5 Provisorische Reparaturarbeiten sind ohne Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit und Produktqualität durchgeführt. Diese Arbeiten sind dokumentiert. Eine kurze Frist zur Beseitigung des Fehlers ist festgelegt.
- 4.16.6 Werden externe Dienstleister für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzt, sind die vom Unternehmen festgelegten Anforderungen zu eingesetzten Materialien, Geräten und Durchführungsvorschriften eindeutig in einem Dienstleistungsvertrag festgelegt, dokumentiert und einzuhalten, um jegliche Produktkontaminationen zu vermeiden.

4.17 **Anlagen und Ausrüstungsgegenstände**

- 4.17.1* Anlagen und Ausrüstungen sind für den Verwendungszweck entsprechend spezifiziert und konstruiert. Vor Inbetriebnahme ist sichergestellt, dass die Produkthanforderungen erfüllt werden.

- 4.17.2 Für alle eingesetzten Ausrüstungsgegenstände und Utensilien mit Lebensmittelkontakt liegen Konformitätserklärungen vor, die die Erfüllung der rechtlichen Anforderungen bestätigen. Existieren keine rechtlichen Anforderungen, liegen Nachweise wie z. B.:
- Konformitätserklärungen,
 - technische Spezifikationen,
 - Selbsterklärungen des Herstellers
- vor, um nachzuweisen, dass sie für die vorgesehene Verwendung geeignet sind.
- 4.17.3 Anlagen und Ausrüstungsgegenstände sind so angelegt, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten an ihnen und ihrem unmittelbaren Umfeld wirksam durchgeführt werden können.
- 4.17.4 Das Unternehmen stellt sicher, dass sich jegliche Ausrüstungsgegenstände in einem Zustand befinden, der die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität nicht beeinflusst.
- 4.17.5 Das Unternehmen stellt sicher, dass bei Änderungen von Ausrüstungsgegenständen und -anlagen die Prozessmerkmale überprüft werden, um die Einhaltung der Produkthanforderungen, inklusive Kundenanforderungen, zu gewährleisten.

4.18 Rückverfolgbarkeit

- 4.18.1* **KO Nr. 7: Es liegt ein System zur Rückverfolgung vor, das die Identifizierung von Produktlosen und deren Beziehung zu Chargen von Rohstoffen und Primärverpackung ermöglicht. Das System zur Rückverfolgung bezieht alle relevanten Aufzeichnungen über:**
- Wareneingang,
 - Verarbeitung,
 - Nutzung von Nachbearbeitung (Rework),
 - Vertrieb
- mit ein. Die Rückverfolgbarkeit ist bis zur Lieferung an den Kunden sichergestellt und dokumentiert.**
- 4.18.2* Das Rückverfolgbarkeitssystem wird regelmäßig, mindestens jährlich und bei jeder Änderung des Rückverfolgbarkeitssystems getestet. Die Muster repräsentieren die Komplexität der Produktpalette des Unternehmens. Aufzeichnungen der Tests verifizieren die Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen (vom gelieferten Produkt zur Rohware und umgekehrt). Die Rückverfolgbarkeit der Endprodukte erfolgt in maximal vier (4) Stunden.
- 4.18.3 Die Testergebnisse, einschließlich des Zeitrahmens für die Beschaffung der Informationen, sind aufgezeichnet und notwendige Maßnahmen resultierend aus den Ergebnissen umgesetzt. Der angestrebte Zeitrahmen ist definiert und entspricht den Kundenanforderungen.
- 4.18.4 Die Rückverfolgbarkeit ermöglicht die Ermittlung des Zusammenhanges zwischen Chargen von Endprodukten und ihrer Kennzeichnung.
- 4.18.5 Die Rückverfolgbarkeit wird auf allen Stufen, inklusive laufender Bearbeitung und nachträglicher Bearbeitung eines Produktes sowie bei der Nutzung von Nachbearbeitung (Rework) sichergestellt.
- 4.18.6 Die Loskennzeichnung am Fertig- und Halbfertigerzeugnis, die eine eindeutige Rückverfolgung der Ware ermöglicht, erfolgt unmittelbar, wenn die Ware verpackt wird. Sofern erst zu einem

späteren Zeitpunkt etikettiert wird, ist die zwischengelagerte Ware bereits mit der spezifischen Loskennzeichnung versehen. Die Mindesthaltbarkeitsdauer der etikettierten Ware wird auf Basis des ursprünglichen Herstellungszeitpunktes festgelegt.

- 4.18.7 Wenn vom Kunden gefordert, werden Rückstellmuster, die repräsentativ für das Herstellungslos oder die Chargennummer sind, entsprechend gelagert und bis zum Ablauf des Verfallsdatums oder Mindesthaltbarkeitsdatums der Endprodukte aufbewahrt, wenn nötig auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist.

4.19 Allergen-Risikominderung

- 4.19.1 Es liegen Rohwarenspezifikationen vor, die kennzeichnungspflichtige Allergene benennen, die für das Land relevant sind, wohin das Endprodukt verkauft wird. Es wird eine ständig aktualisierte Aufstellung geführt, die alle in der Betriebsstätte verwendeten allergenhaltigen Rohwaren sowie die Mischungen bzw. Rezepturen, in die diese allergenhaltigen Rohwaren Eingang finden, benennt.

- 4.19.2* Auf Basis einer Gefahrenanalyse und der Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken sind Vorbeuge- und Überwachungsmaßnahmen vom Wareneingang bis zur Auslieferung vorhanden, um sicherzustellen, dass Kreuzkontaminationen der Produkte durch Allergene minimiert sind. Das potentielle Risiko einer Kreuzkontamination bezüglich:

- Umgebung,
- Transport,
- Lagerung,
- Rohmaterialien,

wird berücksichtigt.

Diese Überwachungsmaßnahmen sind verifiziert.

- 4.19.3 Allergenhaltige Endprodukte sind entsprechend den rechtlichen Bestimmungen deklariert. Unbeabsichtigte oder technisch nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit rechtlich zu deklarierenden Allergenen sowie Spuren von Allergenen müssen gekennzeichnet sein. Diese Entscheidung erfolgt auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die potenzielle Allergen-Kreuzkontamination durch Rohstoffe, die im Unternehmen verarbeitet werden, ist ebenfalls in der Deklaration zu berücksichtigen.

4.20 Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

- 4.20.1 Die Zuständigkeit für die Verwundbarkeitsanalyse und den Plan zur Verminderung von Lebensmittelbetrug ist eindeutig festgelegt. Die verantwortliche(n) Person(en) verfügt/verfügen über entsprechende spezifische Kenntnisse und hat/haben die volle Unterstützung der Unternehmensleitung.

- 4.20.2* Es ist eine dokumentierte Verwundbarkeitsanalyse (Vulnerability Assessment) für alle Rohmaterialien, Zutaten, Verpackungsmaterialien und ausgelagerten Prozesse durchgeführt, um die Risiken in Bezug auf Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation zu ermitteln. Die Kriterien für die Verwundbarkeitsanalyse sind definiert.

- 4.20.3* Ein dokumentierter Plan zur Verminderung von Lebensmittelbetrug ist entwickelt und umgesetzt, um alle identifizierten Risiken zu kontrollieren. Dieser Plan bezieht sich auf die Verwundbarkeitsanalyse. Die Methoden der Kontrolle und Überwachung sind definiert und umgesetzt.
- 4.20.4* Die Verwundbarkeitsanalyse wird regelmäßig, mindestens jährlich, und/oder im Fall von erhöhtem Risiko überprüft. Falls notwendig, wird der Plan zur Verminderung von Lebensmittelbetrug angepasst.

5 Messungen, Analysen, Verbesserungen

5.1 Interne Audits

- 5.1.1* **KO Nr. 8: Das Unternehmen verfügt über ein wirksames, internes Auditprogramm, das mindestens alle Anforderungen des IFS Standards abdeckt. Erfassungsbereich und Häufigkeit der internen Audits werden durch die Risikobewertung bestimmt. Das interne Auditprogramm beinhaltet ebenfalls firmeneigene oder gemietete Lagerräume, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.**
- 5.1.2* Interne Audits von Tätigkeiten, die kritisch für Lebensmittelsicherheit und -qualität sind, werden mindestens einmal jährlich durchgeführt.
- 5.1.3 Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zum auditierten Bereich.
- 5.1.4 Die Unternehmensleitung und die für die betreffenden Tätigkeiten verantwortlichen Personen werden über die internen Auditergebnisse informiert. Erforderliche Korrekturmaßnahmen und ein Terminplan für die Umsetzung sind festgelegt und dokumentiert und werden an alle betroffenen Mitarbeiter kommuniziert. Alle Korrekturmaßnahmen, die aus den internen Audits resultieren, werden verifiziert.

5.2 Betriebsbegehungen

- 5.2.1* Betriebsstätten- und Werksbegehungen sind geplant und werden zu Themen wie:
- baulicher Zustand der Produktions- und Lagerräume,
 - Außenbereiche,
 - Produktkontrolle während der Verarbeitung,
 - Hygiene während der Verarbeitung und in der Infrastruktur,
 - Fremdkörpergefahren,
 - Personalhygiene,
- durchgeführt.

Die Häufigkeit der Begehungen wird durch die Risikobewertung und auf vorangegangenen Erfahrungen festgelegt.

5.3 Validierung und Kontrolle von Prozessen und Arbeitsumfeld

- 5.3.1* Die Kriterien für die Prozessvalidierung und die Kontrolle des Arbeitsumfeldes sind eindeutig definiert. Wo die Lenkung von Parametern zu Prozess und Arbeitsumfeld (z. B.: Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.) für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen entscheidend ist, werden diese kontinuierlich und/oder in angemessenen Intervallen überwacht und aufgezeichnet.
- 5.3.2* Alle Nachbearbeitungen (Rework) werden validiert, überwacht und dokumentiert. Diese Arbeiten beeinträchtigen nicht die Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen.
- 5.3.3 Es existieren geeignete Verfahren für die unverzügliche Meldung, Registrierung und Aufzeichnung von Störungen der Ausrüstung und Prozessabweichungen.
- 5.3.4 Die Prozess- und Arbeitsumfeldvalidierung wird auf Grundlage der für die Lebensmittelsicherheit und Prozesse relevanten gesammelten Daten durchgeführt. Treten wesentliche Änderungen auf, wird eine erneute Validierung vorgenommen.

5.4 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten

- 5.4.1* Das Unternehmen identifiziert für die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen Mess- und Überwachungseinrichtungen. Diese sind in einer Übersicht zusammengefasst und ihr Kalibrierstatus ist aufgezeichnet. Im Falle von rechtlichen Anforderungen sind Mess- und Überwachungseinrichtungen behördlich zugelassen.
- 5.4.2* Alle Messmittel werden in einem Überwachungssystem in festgelegten Intervallen und nach definierten anerkannten Standards/Methoden und innerhalb der für die Prozesse relevanten Grenzwerte überprüft, justiert und kalibriert. Die Ergebnisse der Überprüfung, Justierung und Kalibrierung werden dokumentiert.
- 5.4.3 Alle Messmittel werden ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck eingesetzt. Weisen Ergebnisse oder der Status eines Gerätes auf eine Funktionsstörung der Messmittel hin, werden die betroffenen Messmittel sofort repariert oder ausgetauscht. Wenn erforderlich, werden Korrekturmaßnahmen für Prozesse und Produkte eingeleitet.

5.5 Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)

- 5.5.1* Das Unternehmen hat Konformitätskriterien für die Mengenkontrolle des Loses festgelegt. Häufigkeit und Methodik von Mengenprüfungen sind so festgelegt, dass die rechtlichen Anforderungen des Bestimmungslandes und die Kundenspezifikationen erfüllt sind.
- 5.5.2 Die Kontrollen sind implementiert und werden entsprechend eines Probenplans, der eine repräsentative Darstellung der hergestellten Charge gewährleistet, aufgezeichnet. Die Ergebnisse dieser Kontrollen erfüllen die definierten Anforderungen für alle lieferbereiten Produkte.

5.6 Produkt- und Prozessanalysen

- 5.6.1* Die Einhaltung von Produktqualitäts-, Produktsicherheits-, rechtlichen sowie spezifischen Kundenanforderungen wird durch einen durch die Risikobewertung bestätigten Prüfplan sichergestellt.

Dieser liegt für interne und externe Analysen vor. Der Plan beinhaltet beispielsweise:

- Rohmaterialien,
- Zwischenprodukte,
- Endprodukte,
- Verpackungsmaterialien,
- Kontaktflächen von Verarbeitungsausrüstungen/-anlagen,
- relevante Parameter für die Umgebungskontrolle.

Die Prüfergebnisse werden aufgezeichnet.

- 5.6.2* Analysen, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind, werden vorzugsweise in Laboren durchgeführt, die geeignete akkreditierte Programme/Methoden anbieten (ISO/IEC 17025). Werden diese Analysen durch ein eigenes oder ein Labor durchgeführt, das keine geeigneten akkreditierten Programme/Methoden durchführt, werden die Ergebnisse regelmäßig durch Labore verifiziert, die diese Programme/Methoden (ISO/IEC 17025) verwenden.
- 5.6.3 Es liegen Verfahren vor, die die Zuverlässigkeit der internen Analyseergebnisse auf Basis von offiziell anerkannten Untersuchungsmethoden sicherstellen. Diese sind anhand von Ringtests bzw. Befähigungstests nachgewiesen.
- 5.6.4 Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich durch kompetentes Personal ausgewertet. Geeignete Korrekturmaßnahmen werden bei unbefriedigenden Ergebnissen durchgeführt. Die Analyseergebnisse werden regelmäßig überprüft, um Trends zu ermitteln und gegebenenfalls Korrekturmaßnahmen einzuleiten.
- 5.6.5 Sofern interne Analysen oder Prüfungen durchgeführt werden, sind diese nach festgelegten Verfahren in festgelegten Bereichen oder Laboratorien von geschultem und zugelassenem Personal unter Verwendung geeigneter Ausrüstung durchgeführt.
- 5.6.6 Zur Verifizierung der Endproduktqualität werden betriebsintern regelmäßig sensorische Prüfungen durchgeführt. Diese Prüfungen erfolgen in Übereinstimmung mit der Spezifikation und berücksichtigen den Einfluss entsprechender Parameter auf die Produktmerkmale. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden dokumentiert.
- 5.6.7 Der Prüfplan wird regelmäßig geprüft und auf Grundlage der Ergebnisse, Gesetzesänderungen oder Gegebenheiten, die sich negativ auf die Produktsicherheit, -qualität oder -legalität auswirken können, aktualisiert.

5.7 Produktfreigabe

- 5.7.1* Es existiert ein durch die Risikobewertung bestätigtes Sperrverfahren. Das Verfahren stellt sicher, dass ausschließlich Rohmaterialien, Zwischen- und Endprodukte und Verpackungsmaterialien, die den Produktanforderungen entsprechen, verarbeitet und versandt werden.

5.8 Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden

- 5.8.1* Es ist ein Verfahren zum Umgang mit Produktbeanstandungen und schriftlichen behördlichen Beanstandungen – im Rahmen der amtlichen Kontrollen – und zu allen angeordneten Handlungen oder Maßnahmen, im Falle einer Nichtkonformität, vorhanden und umgesetzt.

- 5.8.2* Alle Beanstandungen/Reklamationen werden registriert, sind verfügbar und werden durch fachkundiges Personal bewertet. Falls nötig, werden angemessene Maßnahmen gegebenenfalls unverzüglich durchgeführt.
- 5.8.3 Beanstandungen/Reklamationen werden ausgewertet, um vorbeugende Maßnahmen einzuleiten die das Wiederauftreten der Nichtkonformität verhindern.
- 5.8.4 Die Reklamationsauswertung wird den entsprechenden Verantwortlichen zur Verfügung gestellt.

5.9 Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf

- 5.9.1* Es ist ein Verfahren für den Umgang mit Vorfällen und möglichen Notfallsituationen mit Einfluss auf Lebensmittelsicherheit, -qualität und -legalität vorhanden und umgesetzt. Dieses beinhaltet mindestens:
- den Entscheidungsfindungsprozess,
 - die Benennung einer Person durch das Unternehmen, die permanent erreichbar ist und die Befugnis hat, den Prozess zum Umgang mit Vorfällen zeitnah einzuleiten,
 - die Benennung und Schulung eines Krisenstabs,
 - eine aktuelle Notrufnummernliste, die Kundeninformationen, juristische Beratung und Erreichbarkeiten einschließt,
 - einen Kommunikationsplan, inklusive Verantwortlichkeiten.
- 5.9.2* **KO Nr. 9: Ein wirksames Verfahren zur Rücknahme und/oder zum Rückruf jeglicher Produkte ist eingeführt. Dieses Verfahren umfasst eine eindeutige Regelung von Verantwortlichkeiten und eine umfassende Kunden- und Verbraucherinformationspolitik.**
- 5.9.3 Das Verfahren zum Umgang mit Vorfällen und zu Produktrücknahme/-rückruf wird intern regelmäßig, mindestens einmal pro Jahr, getestet. Der Test erfolgt, um die wirksame Umsetzung und Anwendung des gesamten Verfahrens zu prüfen und beinhaltet die Überprüfung der aktuellen Kontaktdaten.

5.10 Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten

- 5.10.1* Es ist ein Verfahren für die Handhabung aller nichtkonformer Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte, Hilfsmittel und Verpackungsmaterialien umgesetzt. Dies beinhaltet mindestens:
- definierte Verantwortlichkeiten
 - die Isolierung/das Sperrverfahren
 - Risikobewertung
 - die Identifikation inklusive Kennzeichnung
 - die Entscheidung über die weitere Verwendung, z. B.: Freigabe, Nachbearbeitung/ Nachbehandlung, Sperrung, Quarantäne, Rückweisung/Entsorgung.
- 5.10.2 Das Verfahren zum Umgang mit nichtkonformen Produkten ist von allen betroffenen Mitarbeitern verstanden und angewendet.
- 5.10.3 Werden Nichtkonformitäten erkannt, werden schnellstmöglich Korrekturen durchgeführt, um die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen zu gewährleisten.

- 5.10.4 Entsprechen bereits verpackte Endprodukte nicht den Spezifikationen, dürfen diese nicht unter dem betreffenden Etikett in den Verkehr gebracht werden. Ausnahmen sind schriftlich mit dem Vertragspartner vereinbart.

5.11 Korrekturmaßnahmen

- 5.11.1* Es existiert ein Verfahren zur Erfassung und Analyse von Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten, mit dem Ziel, durch Vorbeuge- und/oder Korrekturmaßnahmen Wiederholungen zu verhindern. Dies kann eine Ursachenanalyse beinhalten.
- 5.11.2 **KO Nr. 10: Korrekturmaßnahmen werden eindeutig formuliert, dokumentiert und schnellstmöglich ergriffen, um ein erneutes Auftreten der Nichtkonformität zu vermeiden. Die Verantwortlichkeiten und die zeitnahen Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind eindeutig definiert.**
- 5.11.3 Die Wirksamkeit der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen wird bewertet und die Ergebnisse der Bewertung werden dokumentiert.

6 Produktschutz (Food Defence)-Plan

- 6.1 Die Verantwortlichkeiten für den Produktschutz (Food Defence)-Plan sind klar definiert. Die Verantwortlichen verfügen über angemessene Sachkunde und Schulung und haben die deutliche Unterstützung der Unternehmensleitung.
- 6.2* Ein Produktschutz (Food Defence)-Plan wird auf Grundlage der Eintrittswahrscheinlichkeit entwickelt und in Bezug auf die bewerteten Bedrohungen umgesetzt. Dazu gehören:
- rechtliche Anforderungen,
 - Erkennen von kritischen Bereichen und/oder Handhabungen und die Zugangspolitik für Mitarbeiter,
 - Besucher und Vertragspartner,
 - alle anderen, angemessenen Kontrollmaßnahmen.
- Der Produktschutz (Food Defence)-Plan ist mindestens jährlich zu überprüfen und gegebenenfalls zu aktualisieren.
- 6.3 Die Wirksamkeitsprüfung des Produktschutz (Food Defence)-Plans und entsprechende Kontrollmaßnahmen sind in den internen Audit- und Inspektionsplan aufgenommen.
- 6.4 Es existiert ein dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit externen Inspektionen und behördlichen Inspektionen. Das zuständige Personal ist in der Anwendung des Verfahrens geschult.

TEIL 3

Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

IFS Akkreditierungs- und Zertifizierungsverfahren

0 Einleitung

Die Zertifizierung nach dem IFS ist eine Produkt- und Prozesszertifizierung. Alle an der Zertifizierung beteiligten Stellen erfüllen die in diesem Dokument beschriebenen internationalen Regeln und Vorschriften sowie die IFS spezifischen Anforderungen. Dieser Teil des IFS Standards befasst sich hauptsächlich mit den Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren.

1 Anforderungen an die Akkreditierungsstellen

1.1 Allgemeine Anforderungen

Die Akkreditierungsstellen erfüllen die in ISO/IEC 17011 „Konformitätsbewertung – Allgemeine Anforderungen an Akkreditierungsstellen, die Konformitätsbewertungsstellen akkreditieren“ beschriebenen Anforderungen und haben das MLA (Multilateral Agreement) für Produktzertifizierungen der IAF (International Accreditation Forum) unterzeichnet.

Um eine interaktive Kommunikation sicherzustellen, benennen die Akkreditierungsstellen innerhalb ihrer Organisation eine IFS Kontaktperson.

1.2 Schulung für den Akkreditierungsausschuss (bzw. der kompetenten Person)

Die relevanten Mitarbeiter der Akkreditierungsstelle, die in entsprechenden IFS Akkreditierungen involviert sind, verfügen über ausreichende Kenntnisse des IFS Food Standards, der entsprechenden normativen Dokumente und der Lebensmittelindustrie.

Die Akkreditierungsentscheidungen können nur auf Empfehlung einer kompetenten Person bzw. des Akkreditierungsausschusses erfolgen. Der/Die Verantwortliche bzw. mindestens ein Mitglied des Akkreditierungsausschusses hat an einer vom IFS organisierten IFS Schulungsveranstaltung („Train the Trainer“-Seminar) teilgenommen oder verfügt über ausreichendes Wissen. Handelt es sich um einen Ausschuss, vermittelt das geschulte Ausschussmitglied den übrigen Mitgliedern die notwendigen Informationen. Diese Informationen basieren auf den Kernpunkten des „Train the Trainer“-Seminars, wobei die Schwerpunkte auf Teil 1 (IFS Food Zertifizierungsprotokoll), Teil 3 (Berichtswesen, Software auditXpress™ und IFS Datenbank), Teil 4 (Assessmentbericht, Zertifikate) des IFS Standards, der IFS Doktrin sowie dem Zulassungsverfahren für IFS Auditoren liegen.

1.3 Kompetenzen des Begutachters der Akkreditierungsstelle

Der/Die Begutachter der Akkreditierungsstellen ist/sind für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Begleitung von IFS Auditoren bei angemeldeten IFS Food Assessments (Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle),
- Begutachtung der Zentrale der Zertifizierungsstelle (Head-Office-Begutachtung)

nach Maßgabe der ISO/IEC 17065:2012 Norm sowie der IFS spezifischen Anforderungen.

Grundsätzlich muss/müssen der/die Begutachter praktisches Wissen bezüglich der ISO/IEC 17065:2012 Norm sowie der normativen IFS Dokumente (IFS Food Standard und Doktrin) vorweisen können. Die in der Akkreditierungsstelle für IFS Standards verantwortliche Person darf an offiziellen IFS Trainings, der Zertifizierungsstellenkonferenz sowie an Treffen mit den Akkreditierungsstellen teilnehmen, um Begutachter intern zu schulen.

Witness-Begutachter müssen mindestens:

- praktisches Wissen bezüglich IFS vorweisen können (z. B. durch die Teilnahme an der jährlichen IFS Zertifizierungsstellenkonferenz, am IFS Calibration Training, am IFS „Train the Trainer“-Kurs oder durch interne Schulung durch eine Führungsperson der Akkreditierungsstelle, die an IFS Trainings und/oder der Zertifizierungsstellenkonferenz teilgenommen hat),
- an einer HACCP Schulung teilgenommen haben,
- über zwei (2) Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie verfügen.

Begutachter der Zentrale der Zertifizierungsstellen (Head-Office-Begutachter) müssen mindestens:

- spezifische Kenntnisse der aktuellen Version der normativen IFS Dokumente haben.

1.4 Häufigkeit der Begutachtung von Zertifizierungsstellen

Bei der Erstbegutachtung werden eine Begutachtung der Zentrale (die mindestens die Prüfung eines kompletten IFS Food Zertifizierungsverfahrens beinhaltet) und mindestens eine Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle durchgeführt.

Die Zertifizierungsstelle darf vor der Erlangung der Akkreditierung maximal zehn (10) IFS Food Assessments im Zeitraum eines Jahres durchführen. In diesem Fall wird mindestens eines der IFS Assessments durch die Akkreditierungsstelle bewertet (Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle). Alle IFS Assessments (einschließlich mindestens eines kompletten Zertifizierungsverfahrens) werden von der Akkreditierungsstelle während der Erstbegutachtung der Zentrale geprüft.

Für die Erneuerung der Akkreditierung wird eine Begutachtung der Zentrale (Head-Office-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle) mit der Prüfung mindestens eines kompletten Zertifizierungsverfahrens und eine Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle durchgeführt.

Während der Überwachung des Akkreditierungszyklus müssen folgende Begutachtungen durchgeführt werden:

- mindestens eine Begutachtung der Zentrale pro Jahr,
- mindestens eine Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle alle zwei (2) Jahre. Unterschiedliche IFS Produkt-Scopes sollen im Rahmen dieser Witness-Begutachtung berücksichtigt werden.

Anmerkung: Je nach Verfahrensregeln der Akkreditierungsstelle darf der Zeitraum zwischen zwei (2) Begutachtungen maximal drei (3) Monate vom oben genannten Zeitintervall abweichen.

Während der Begutachtung der Zentrale werden mindestens die folgenden Dokumente abgefragt und bewertet:

- Für Zertifizierungsstellen mit bis zu 200 Zertifikaten: mindestens drei (3) Akten von IFS Food zertifizierten Betriebsstätten,
- Für Zertifizierungsstellen mit bis zu 400 Zertifikaten: mindestens fünf (5) Akten von IFS Food zertifizierten Betriebsstätten.
Für alle bis zu 200 weiteren Zertifikate mindestens eine zusätzliche Akte von einer IFS zertifizierten Betriebsstätte,
- Für Zertifizierungsstellen mit bis zu 10 Auditoren: mindestens drei (3) Akten von IFS Auditoren,
- Für Zertifizierungsstellen mit bis zu 20 Auditoren: mindestens fünf (5) Akten von IFS Auditoren,
Für alle weiteren bis zu 20 Auditoren mindestens eine zusätzliche Akte von einem IFS Auditor.

Der Einsatz nicht-exklusiver Auditoren muss ausreichend in den Stichproben der Auditorenakten berücksichtigt werden. Bei aufeinanderfolgenden Witness-Begutachtungen durch die Akkreditierungsstelle werden nach Möglichkeit zwei (2) verschiedene IFS Auditoren der Zertifizierungsstelle begleitet, um verschiedene Scopes abzudecken.

1.5 Akkreditierung einer international tätigen Zertifizierungsstelle

Die Begutachtungen der Zentrale sowie die Witness-Begutachtungen durch die Akkreditierungsstellen erfassen die typischen Aktivitäten (einschl. internationaler Tätigkeiten und „critical locations“) der Zertifizierungsstelle. Wenn eine Akkreditierungsstelle eine Begutachtung an Subunternehmer vergibt, hat die ausführende Akkreditierungsstelle das MLA (Multilateral Agreement) für Produktzertifizierungen nach ISO/IEC 17065:2012 unterzeichnet. Es gilt die IAF MLA MD 12:2016 „Accreditation Assessment of Conformity Assessment Bodies with activities in multiple countries“.

1.6 Bedingungen zur Wiedererlangung der Akkreditierung nach Entzug oder Aussetzung

Falls die Akkreditierungsstelle eine Akkreditierung entzieht oder außer Kraft setzt, stoppt die Zertifizierungsstelle die Durchführung von IFS Assessments und die Ausgabe von IFS Zertifikaten. Um die Akkreditierung nach dem Entzug wieder zu erlangen, müssen die gleichen Bedingungen erfüllt sein wie für die Erstbegutachtung.

Für den Fall, dass die Akkreditierung suspendiert wurde, behält sich der IFS das Recht vor, weitere eigene Aktivitäten in Verbindung mit der Aufhebung der Suspendierung der Akkreditierung für eine Zertifizierungsstelle durchzuführen.

2 Anforderungen an Zertifizierungsstellen

Zertifizierungsstellen, die IFS Assessments durchführen möchten, müssen die nachfolgenden Regeln erfüllen.

2.1 Vertrag mit der IFS Management GmbH

Die Zertifizierungsstelle muss die IFS Rahmenvereinbarung (IFS Framework Agreement) unterzeichnet haben, bevor sie zur Durchführung jeglicher IFS Assessments (inklusive der ersten Assessments während des Akkreditierungsprozesses) berechtigt ist. Die Zertifizierungsstelle muss nachweisen, dass sie sich aktiv um eine Akkreditierung für IFS Food nach der ISO/IEC 17065:2012 Norm bewirbt. Als Teil der IFS Rahmenvereinbarung verpflichtet sich die Zertifizierungsstelle, mindestens einen Teilnehmer zu der jährlichen IFS Zertifizierungsstellenkonferenz zu senden. Diese Person muss entweder der IFS Standard Manager, der zugelassene IFS Trainer oder ein benannter Stellvertreter dieser Personen sein und muss über fließende Englischkenntnisse verfügen.

2.2 ISO/IEC 17065:2012 Norm Akkreditierungsprozess für IFS

Die Zertifizierungsstelle muss von einer durch IAF anerkannten Akkreditierungsstelle nach der ISO/IEC 17065:2012 Norm für IFS Food akkreditiert sein. Zertifizierungsstellen, die sich im Akkreditierungsprozess befinden, dürfen maximal zehn (10) IFS Assessments, inklusive der Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle, vor Erlangung der Akkreditierung durchführen. Alle IFS Assessments (einschließlich mindestens eines kompletten Zertifizierungsverfahrens) werden von der Akkreditierungsstelle während der Erstbegutachtung der Zentrale geprüft.

Anmerkung: Falls die Akkreditierung der Zertifizierungsstelle nach ISO/IEC 17065 für den Assessmentbereich des IFS entzogen oder ausgesetzt wurde, wird das gesamte Zertifizierungsverfahren gestoppt und die Zertifizierungsstelle darf keine IFS Zertifikate mehr ausstellen. Selbst wenn die IFS Assessments bereits durchgeführt wurden, sich aber noch im Zertifizierungsverfahren befinden (Überprüfung des Berichtes, Zertifizierungsentscheidung usw.), darf die Zertifizierungsstelle ab dem Datum des Entzuges oder der Aussetzung keine IFS Zertifikate mehr ausstellen.

2.3 Beschwerde- und Einspruchsverfahren

Die Zertifizierungsstelle verfügt über ein dokumentiertes Verfahren zur Behandlung und Entscheidung von Einsprüchen gegen IFS Assessmentergebnisse. Diese Verfahren sind unabhängig vom jeweiligen Auditor und werden auf der obersten Entscheidungsebene der Zertifizierungsstelle durchgeführt. Über Einsprüche ist innerhalb einer Frist von 20 Werktagen nach Eingang der betreffenden Informationen abschließend zu entscheiden.

Bei der Zertifizierungsstelle sind dokumentierte Verfahrensanweisungen für den Umgang mit Beschwerden seitens der Unternehmen bzw. anderer Beteiligter vorhanden. Der Eingang einer Beschwerde muss durch die Zertifizierungsstelle innerhalb von fünf (5) Werktagen schriftlich bestätigt werden. Innerhalb von zehn (10) Werktagen muss eine erste Antwort auf die Beschwerde gegeben werden. Eine umfassende schriftliche Antwort ergeht nach gründlicher Untersuchung der Beschwerde.

Für den Umgang mit Beschwerden, die bei den IFS Geschäftsstellen eingehen, sind die Regeln des Beschwerdemanagements anzuwenden, wie in der Rahmenvereinbarung zwischen IFS und Zertifizierungsstellen beschrieben:

- Betrifft die Beschwerde die Qualität des IFS Assessments oder die Inhalte des IFS Assessmentberichts, fordern die IFS Geschäftsstellen die Zertifizierungsstelle auf, innerhalb von zwei (2) Wochen eine Stellungnahme bezüglich der Ursache sowie der zu ergreifenden Maßnahmen, zur Behebung des Problems, abzugeben.
- Betrifft die Beschwerde administrative Fehler, z. B. in IFS Assessmentberichten, IFS Zertifikaten oder der IFS Datenbank, bitten die IFS Geschäftsstellen die Zertifizierungsstelle um eine Stellungnahme und um Behebung des Problems innerhalb von einer Woche. Die schriftliche Stellungnahme ist per Post oder E-Mail zuzusenden.

2.4 Zertifizierungsentscheidung

Die Entscheidung über die Zertifizierung kann nur auf Empfehlung einer kompetenten Person bzw. eines Zertifizierungsausschusses erfolgen (Abbildung 7). Nur eine Person, die nicht das IFS Assessment durchgeführt hat, darf die Entscheidung fällen.

Abbildung 7: Schritte und Anforderungen hinsichtlich des Zertifizierungsentscheidungsprozesses

Schritt	Profil/Anforderungen	Weitere Anforderungen
Technischer Review vom Bericht und Empfehlung für eine Zertifizierungsentscheidung	Durch eine von der Zertifizierungsstelle benannte Person, die als IFS Auditor oder als reiner IFS Reviewer zugelassen ist.	Darf nicht von der Person übernommen werden, die das IFS Assessment durchgeführt hat. Der Review muss dokumentiert werden.
Zertifizierungsentscheidung	Durch die Zertifizierungsstelle (die Zertifizierungsstelle muss die Autorität für Ihre Entscheidungen bezüglich der Zertifizierungen bewahren).	Die Zertifizierungsentscheidung wird auf Empfehlung einer kompetenten Person getroffen. Die Zertifizierungsentscheidung muss von der Zertifizierungsstelle, entweder durch eine benannte Person oder einen Ausschuss, getroffen werden. Die Person, die das IFS Assessment durchgeführt hat, ist an der Entscheidung nicht beteiligt.

2.5 Übertragung der Zertifizierung

Falls eine Zertifizierungsstelle ihre Zertifizierungsaktivitäten auf eine andere Stelle übertragen möchte, muss die neue Zertifizierungsstelle alle gültigen Zertifikate verifizieren, um festzustellen, ob weitere Aktionen (z. B. Entzug kürzlich erteilter Zertifikate oder zusätzliche IFS Rezertifizierungsassessments) nötig sind.

2.6 Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstelle hinsichtlich der IFS Auditoren, Reviewer, Trainer und Witness-Auditoren

Die Zertifizierungsstelle ist verpflichtet, die Einhaltung der ISO/IEC 17065:2012 Norm und der IFS Rahmenvereinbarung sicherzustellen.

Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle sicherzustellen, dass Prozesse etabliert sind, um die Kompetenzen aller Auditoren zu überwachen und aufrechtzuerhalten, sodass diese stets die Anforderungen des IFS Standards erfüllen. Zertifizierungsstellen haben somit folgende Verantwortlichkeiten:

- Sie unterstützen Witness-Begutachtungen (durch Akkreditierungsstellen, durch das Integrity Program und durch die Zertifizierungsstelle im Zuge des Überwachungsprogrammes und der Sign-off-Audits).
- Sie gewährleisten, dass Auditoren oder Assessmentteams für den kompletten Scope des IFS Assessments qualifiziert sind und in der Lage sind, relevante Gesetzgebungen, Verordnungen, IFS Anforderungen sowie die eigenen Anforderungen der Zertifizierungsstelle anzuwenden.
- Sie stellen die Aufrechterhaltung der Kompetenz ihrer Auditoren sicher (ständige Überwachung durch die Zertifizierungsstelle) und begutachten die Assessmentdurchführung jedes Auditors mindestens einmal alle zwei (2) Jahre durch ein Vor-Ort-Witness-Audit (für mehr Einzelheiten siehe Kapitel 3.1.1.5, Teil 3).
- Sie führen bei Auditoren, die bereits für IFS zugelassen sind, jedoch der Zertifizierungsstelle neu angehören, vor Beginn der Tätigkeit für die Zertifizierungsstelle ein IFS Food Witness-Audit durch. (Dieses Witness-Audit kann als reguläres Witness-Audit anerkannt werden, sodass das nächste reguläre Witness-Audit im zweiten Jahr durchgeführt werden muss).
- Sie stellen sicher, dass sich Auditoren unparteiisch verhalten (z. B. nicht gegen IFS Regeln verstoßen und innerhalb der vergangenen zwei (2) Jahre weder als Berater für das jeweilige Unternehmen tätig waren, noch auf sonstige Weise mit dem Unternehmen zusammengearbeitet oder im Namen des Unternehmens agiert haben).
- Sie stellen sicher, dass ein Auditor nicht mehr als drei (3) aufeinander folgende IFS Food Assessments im gleichen Produktionsstandort durchführt (gilt nur für vollständige IFS Food Assessments, unabhängig davon, wieviel Zeit zwischen den Assessments liegt; Ergänzungs- und Erweiterungsassessments, sowie Assessments, die als Trainee begleitet wurden, inklusive Auditor-in-Progress-Assessments (1–9), sind von dieser Regel nicht betroffen).
- Sie gewährleisten, dass alle Auditoren einen gültigen Vertrag mit der Zertifizierungsstelle haben.
- Sie erhalten für jedes IFS Food Assessment eine unterzeichnete Vereinbarung des Auditors, die Folgendes bestätigt:
 - Die Einhaltung aller durch die Zertifizierungsstelle definierten Regeln, inklusive Vertraulichkeit und Unabhängigkeit gegenüber wirtschaftlichen und sonstigen Interessen.
 - Die Abwesenheit von Interessenskonflikten, inklusive einer Erklärung bezüglich der Abwesenheit jeglicher Verbindungen zu dem jeweiligen Unternehmen, gegenwärtig oder innerhalb der vergangenen zwei (2) Jahre.
- Sie gewährleisten, dass mindestens ein Mitarbeiter der Zertifizierungsstelle für hausinterne IFS Schulungen verantwortlich ist. Dieser vom IFS zugelassene Trainer muss am vom IFS organisierten „Train the Trainer“ (TTT)-Kurs teilgenommen haben.

Anmerkung: Für eine Zertifizierungsstelle, die neu mit IFS Aktivitäten beginnt, kann die hausinterne Schulung auf Anfrage vom IFS durchgeführt werden.

- Sie organisieren einmal jährlich eine 16-stündige Schulung für IFS Auditoren und Reviewer. Diese dient dem Erfahrungsaustausch, der internen Kalibrierung, der Information über aktuelle gesetzliche Änderungen, etc. Der Inhalt enthält Elemente aus der IFS GAP Guideline. Der IFS Trainer ist verantwortlich für die Schulungsinhalte und muss zumindest einen Teil der Schulung selbst leiten. Themen wie Gesetzgebung, Assessmentpraxis und Updates bezüglich Lebensmittelsicherheit können mit den Themen für andere GFSI anerkannte Zertifizierungsstandards (Lebensmittelsicherheit) übereinstimmen. Die 16-stündige Schulung muss mindestens eine Präsenzveranstaltung mit der Dauer eines Tages beinhalten. Die restlichen acht (8) Stunden können entweder als Präsenzveranstaltung oder als Online-Sitzung abgehalten werden, solange sie dem IFS gewidmet sind. Die Unterschriftenliste sowie die Agenda des Trainings muss auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind sich der Prüfungsordnung voll bewusst, die durch den IFS bereitgestellt wird und auf der IFS Webseite zu finden ist.
- Sie gewährleisten, dass der IFS Assessmentbericht und die dazugehörigen Dokumente einschließlich der Notizen des Auditors aus dem IFS Assessment sicher für eine Dauer von fünf (5) Jahren aufbewahrt werden.

Die Zertifizierungsstelle ist dafür verantwortlich, den/das in Bezug auf Produkt- und Technologie-Scopes, Sprachkenntnisse und Qualifikation geeigneten Auditor/geeignete Auditoren-Team für jedes IFS Assessment auszuwählen.

Jede Zertifizierungsstelle muss mindestens über einen vertraglich gebundenen Auditor, einen vertraglich gebundenen Reviewer, einen zugelassenen IFS Trainer sowie eine für den IFS zuständige Person (IFS Kontaktperson) verfügen. Diesbezügliche Änderungen müssen durch die Zertifizierungsstelle an die IFS Geschäftsstellen kommuniziert werden.

3 Anforderungen an IFS Auditoren, Reviewer, Trainer und Witness-Auditoren

3.1 Spezifische Rollen und Funktionen des Zertifizierungsstellenpersonals

3.1.1 Anforderungen an IFS Food Auditoren

IFS Auditoren können entweder auf exklusiver Basis mit nur einer Zertifizierungsstelle oder auf nicht-exklusiver Basis mit einer oder mehreren Zertifizierungsstellen zusammenarbeiten.

Ein exklusiver Auditor muss alle relevanten Informationen bezüglich der eigenen Kompetenzen an die Zertifizierungsstelle übermitteln, die diese überprüfen und bestätigen muss, bevor sie den Auditor als neuen, exklusiven Auditor in der IFS Datenbank registriert.

Ein nicht-exklusiver Auditor ist vollständig für die eigene Bewerbung als IFS Auditor verantwortlich und muss sich selbst als neuer, nicht-exklusiver Auditor in der IFS Datenbank registrieren. Die Kompetenzen des nicht-exklusiven Auditors werden direkt vom IFS Auditorenmanagement über den Online-CV (Curriculum Vitae) geprüft.

3.1.1.1 Zulassungsprozess für Auditoren

Grundsätzlich erfüllen die Auditoren die Anforderungen gemäß Kapitel 7.2.2 und 7.2.3 der ISO/IEC 19011 Norm.

Im Falle eines exklusiven Auditors muss ein Vertrag mit der Zertifizierungsstelle, der die in Abschnitt 2.6 beschriebenen Anforderungen beinhaltet (siehe ISO/IEC 17065:2012 Norm), unterschrieben worden sein, bevor der Auditor zur IFS Prüfung angemeldet werden darf.

Im Falle eines nicht-exklusiven Auditors kann der Vertrag mit einer (oder mehreren) Zertifizierungsstelle(n) nach Bestehen der IFS Prüfungen unterzeichnet werden.

Alle Auditoren müssen die „General terms and licensing conditions of IFS Management GmbH for IFS Auditors“ und die „Integrity Program rules for Auditors“ unterzeichnet haben.

3.1.1.2 Allgemeine Anforderungen für die Zulassung eines Auditors zur IFS Prüfung

Kandidaten, die sich für eine Zulassung als IFS Auditor bewerben, erfüllen die im Folgenden genannten Anforderungen und reichen entsprechende Nachweise zusammen mit den Antragsunterlagen ein. Der CV muss über die IFS Datenbank übermittelt werden.

a) Ausbildung

Ein lebensmittelbezogener oder ein im Bereich der Biowissenschaften abgeschlossener Studiengang (mindestens ein Bachelor bzw. ein gleichwertiger Abschluss) oder eine erfolgreich abgeschlossene, lebensmittelbezogene Berufsausbildung.

b) Berufserfahrung

Mindestens drei (3) Jahre Vollzeit-Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie in einer der folgenden Funktionen: Funktionen im Bereich der Lebensmittelherstellung (z. B. Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit, Forschung und Entwicklung) in der Lebensmittelindustrie oder im Handel; Auditieren nach Lebensmittelsicherheitsstandards und/oder Inspektion oder Lebensmittelsicherheitskontrollen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Erfahrung in der Beratung bezüglich Lebensmittelherstellung kann mit bis zu einem Jahr als Berufserfahrung angerechnet werden, wenn diese Aktivität durch Kundenverträge, Abrechnungen, Auftragsbestätigungen oder sonstige Bestätigungen nachgewiesen werden kann.

c) Qualifikationen

Kandidaten müssen folgende Qualifikationen nachweisen:

- Teilnahme an einem IFS Lead-Auditor Kurs oder einer anerkannten Lead-Auditor-Schulung (z. B. IRCA) mit einer Dauer von mindestens 40 Stunden.
- Teilnahme an einer Schulung zu Lebensmittelhygiene (einschließlich HACCP) mit einer Dauer von mindestens zwei (2) Tagen/16 Stunden.

d) Allgemeine Auditerfahrung

Der Auditor hat in den vergangenen fünf (5) Jahren mindestens acht (8) vollständige Lebensmittelsicherheitsaudits (GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit und/oder anerkannte Second Party Audits) in der Lebensmittelindustrie durchgeführt (Anerkennung nach der „Positive list of recognizable audit experience for IFS Food“, die im Zertifizierungsstellen-Login-Bereich der IFS Datenbank hinterlegt ist).

Zusätzlich muss der Kandidat in den vergangenen zwei (2) Jahren als Trainee an mindestens zwei (2) vollständigen IFS Zertifizierungs-Assessments teilgenommen haben.

Die Assessments müssen in verschiedenen Produktionsstandorten durchgeführt worden sein.

e) Spezifische Praxiserfahrung

in den vom Kandidaten beantragten Produkt- und Technologie-Scopes (siehe ANLAGE 3 für Produkt- und Technologie-Scopes).

Für Produkt-Scopes:

- Für jeden beantragten Produkt-Scope mindestens zwei (2) Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im entsprechenden Bereich der Herstellung von Lebensmitteln. Erfahrung in der Beratung bezüglich Lebensmittelherstellung kann mit bis zu einem Jahr für die Berufserfahrung angerechnet werden, wenn diese Aktivität durch Kundenverträge, Abrechnungen, Auftragsbestätigungen oder sonstige Bestätigungen nachgewiesen werden kann.

ODER

- Für jeden Produkt-Scope mindestens zehn (10) Audits der folgenden Kategorien:
 - GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit (Trainee-Audits werden hier ebenfalls akzeptiert, wenn Nachweise bezüglich der Teilnahme vorhanden sind),
 - IFS Global Markets Food Assessments (Intermediate Level oder mindestens acht (8) Stunden Assessmentdauer),
 - Second Party Audits, die Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsaspekte beinhalten und für die entsprechende Nachweise vorliegen (Anerkennung entsprechend der „Positive list of recognizable audit experience for IFS Food“, die im Zertifizierungsstellen-Login-Bereich der IFS Datenbank hinterlegt ist).

Der Kandidat muss an allen Teilen des Audits (Vor-Ort-Evaluation, Begutachtung und die Vor-Ort-Entscheidungsprozesse des Auditors) teilgenommen haben. Die Audits sollen vorzugsweise in verschiedenen Produktionsstandorten mit maximal drei (3) Audits an demselben Produktionsstandort durchgeführt worden sein.

Falls Berufserfahrung oder Auditerfahrung allein nicht zur Erfüllung der Anforderungen für die Bewerbung auf den jeweiligen Produkt-Scope ausreichen, kann eine Kombination beider Elemente akzeptiert werden (z. B. ein Jahr Berufserfahrung in Kombination mit fünf (5) Audits sowie äquivalente Kombinationen).

Anmerkung: Die Zulassung für Produkt Scope 7 (Kombinierte Produkte) und 11 (Heimtiernahrung) ist mit der Zulassung für andere Scopes verbunden. Weitere Erklärungen sind in der ANLAGE 3 zu finden.

Für Technologie-Scopes:

- Für jeden beantragten Technologie-Scope mindestens zwei (2) Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im entsprechenden Bereich der Herstellung von Lebensmitteln. Erfahrung in der Beratung bezüglich Lebensmittelherstellung kann mit bis zu einem Jahr für die Berufserfahrung angerechnet werden, wenn diese Aktivität durch Kundenverträge, Abrechnungen, Auftragsbestätigungen oder sonstige Bestätigungen nachgewiesen werden kann.

ODER

- Für jeden Technologie-Scope mindestens fünf (5) Audits der folgenden Kategorien:
 - GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit (Trainee-Audits werden hier ebenfalls akzeptiert, wenn Nachweise bezüglich der Teilnahme vorhanden sind),

- IFS Global Markets Food Assessments (Intermediate Level oder mindestens acht (8) Stunden Assessmentdauer),
- Second Party Audits, die Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsaspekte beinhalten und für die entsprechende Nachweise vorliegen (Anerkennung nach der „Positive list of recognizable audit experience for IFS Food“, die im Zertifizierungsstellen-Login-Bereich der Datenbank hinterlegt ist).

Der Auditor muss an allen Teilen des Audits (Vor-Ort-Evaluation, Überprüfung und die Vor-Ort-Entscheidungsprozesse des Auditors) teilgenommen haben. Die Audits sollten in verschiedenen Produktionsstandorten mit maximal zwei (2) Audits an demselben Produktionsstandort durchgeführt worden sein.

Falls Berufserfahrung oder Auditerfahrung allein nicht zur Erfüllung der Anforderungen für die Bewerbung auf den jeweiligen Produkt-Scope ausreichen, kann eine Kombination beider Elemente akzeptiert werden (z. B. ein (1) Jahr Berufserfahrung in Kombination mit drei (3) Audits sowie äquivalente Kombinationen).

f) Sprache

Falls der Auditor Assessments in einer/mehreren anderen Sprache(n) als seiner Muttersprache durchführen will, muss er/sie Nachweise vorlegen können, aus denen hervorgeht, dass er/sie diese Sprache(n) fließend spricht. Siehe IFS Doktrin für weitere Regeln bezüglich Sprachzulassungen.

g) Erstmalige, hausinterne IFS Schulung (zwei (2) Tage/16 Stunden)

Der Kandidat muss an einer von der Zertifizierungsstelle hausintern organisierten, erstmaligen Schulung teilgenommen haben. Diese beruht auf dem vom IFS zur Verfügung gestellten Material (z. B. TTT-Material und GAP Guideline) und wird durch einen IFS Trainer vermittelt, der die Themenbereiche Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelgesetzgebung, Assessmentpraxis etc. abdeckt. Alternativ kann an einer Ersts Schulung teilgenommen werden, die vom IFS organisiert wird. Die erstmalige, hausinterne IFS Schulung darf nicht mehr als ein Jahr vor der Erstbewerbung zu den IFS Auditorenprüfungen stattgefunden haben. Die Intention des Kurses ist es, den Kandidaten auf die IFS Prüfung vorzubereiten.

h) Vom IFS zur Verfügung gestellter Online-Kurs „IFS Training zu produkt-/prozessbasiertem Ansatz“ (modularer Ansatz).

Wenn der CV des Auditors nicht den oben genannten Anforderungen entspricht, kann der IFS die Bewerbung des Auditors für eine Teilnahme an den IFS Prüfungen ablehnen.

Im Falle exklusiver Auditoren muss der CV des Auditors von einer in der Zertifizierungsstelle angestellten Person bestätigt werden. Nicht-exklusive Auditoren bestätigen selbst die Korrektheit sowie Vollständigkeit der Angaben im CV.

Anmerkung: Die IFS Geschäftsstellen können die Zulassung eines IFS Auditors entziehen bzw. ihn/sie nicht zur Prüfung zulassen, wenn sich herausstellt, dass die Angaben im CV falsch sind.

3.1.1.3 IFS Prüfungsverfahren

Auditoren, die die in Kapitel 3.1.1.2, Teil 3 genannten Voraussetzungen erfüllen, können an der schriftlichen IFS Prüfung und – bei Erfolg – an einer mündlichen IFS Prüfung teilnehmen.

Anmerkung: Detaillierte Regelungen bezüglich der IFS Prüfungen („IFS Exam Regulation“-Dokument) sowie internationale IFS Prüfungstermine werden vom IFS auf der IFS Webseite zur Verfügung gestellt.

Nach erfolgreichem Abschluss der schriftlichen und mündlichen Prüfung muss während des ersten IFS Food Assessments des Auditors ein „Sign-off“ erfolgen (siehe auch Sign-off-Audit Definition im Glossar).

Sobald die Nachweise des durchgeführten Sign-off-Audits vom IFS akzeptiert wurden, wird der Auditor als IFS Food Auditor in der IFS Datenbank aktiviert und ein persönliches IFS Auditorenzertifikat erstellt. Auf dem IFS Auditorenzertifikat sind die Gültigkeitsdauer, Produkt- und Technologie-Scopes sowie die Sprachen, für die der Auditor zugelassen ist, vermerkt.

Ab dem Tag der Aktivierung darf der Auditor IFS Food Assessments für die Produkt- und Technologie-Scopes durchführen, für die er/sie von den IFS Geschäftsstellen zugelassen wurde. Die Gültigkeit des Zertifikats beginnt ab dem Datum der bestandenen mündlichen IFS Prüfung und endet am Ende des zweiten Kalenderjahres, unabhängig von dem Datum der Aktivierung als IFS Auditor.

Beispiel: Wenn ein Auditor die mündliche Prüfung am 20.10.2020 besteht, ist das Zertifikat bis 31.12.2022 gültig.

3.1.1.4 Spezifisches Trainingsprogramm für Auditors-in-Progress (AIP)

Wenn ein Kandidat noch keine Auditerfahrung besitzt, sonst aber alle Anforderungen unter 3.1.1.2 mit Ausnahme von „d) Allgemeine Auditerfahrung“ erfüllt, kann er/sie an dem IFS Trainingsprogramm für Auditors-in-Progress teilnehmen. Alle weiteren Regeln für Auditoren im Standard sind in diesem Fall nicht betroffen und müssen eingehalten werden.

Im Rahmen des AIP-Programms muss der Kandidat zunächst die IFS Prüfungen bestehen, bevor er/sie in einem angepassten Programm zur Aneignung von Auditerfahrung teilnimmt.

Dieses Programm ist nur eine Option für exklusive Auditoren. Ein Auditor kann sich jedoch zunächst als nicht-exklusiver Auditor bewerben, muss aber nach den bestandenen IFS Prüfungen zum exklusiven Status wechseln, um unter der Verantwortung einer Zertifizierungsstelle das AIP-Programm zu absolvieren und Auditerfahrung zu sammeln.

Schritt 1: CV und weitere Qualifikationen

Der CV muss vollständig online in der IFS Datenbank ausgefüllt werden. Informationen bezüglich aller Anforderungen unter 3.1.1.2, mit Ausnahme von „d) Allgemeine Auditerfahrung“, müssen bereitgestellt werden.

Schritt 2: IFS Prüfungen

Das Bestehen der schriftlichen und mündlichen IFS Prüfung ist eine Pflichtanforderung, nach deren Erfüllung der Kandidat den Status „IFS Auditor-in-Progress“ erhält.

Schritt 3: Audit/Assessment-Erfahrung 1–9

Der Auditor-in-Progress muss an sechs (6) Audits beliebiger GFSI anerkannter Zertifizierungsstandards (Lebensmittelsicherheit) oder IFS Global Markets Food Assessments (Intermediate Level oder eine Dauer von mindestens acht (8) Stunden) teilnehmen. Die nachfolgenden drei (3) Assessments müssen IFS Assessments sein.

Diese Audits/Assessments müssen in der in der nachfolgenden Tabelle (Abbildung 8) beschriebenen Reihenfolge absolviert werden:

Abbildung 8: Auditor-in-Progress Audit/Assessment Erfahrung 1–9

Anzahl Audits/ Assessments	Rolle/Aufgabe	Mögliche Audit/Assessment-Typen
1–3	Stiller Beobachter	GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit oder IFS Global Markets Food Assessments (Intermediate Level oder eine Dauer von mindestens acht (8) Stunden). Sollte der Auditor-in-Progress in den letzten zwei (2) Jahren bereits Audits/ Assessments der oben genannten Art oder Second Party Audits durchgeführt haben, können diese Audits die Teilnahme an drei (3) Audits/Assessments als stiller Beobachter ersetzen.
4–6	Aktive Teilnahme an den Audits/ Assessments unter Aufsicht von und in der Verantwortung eines erfahrenen Lead-Auditors	GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit oder IFS Global Markets Food Assessments (Intermediate Level oder eine Dauer von mindestens acht (8) Stunden).
7–9	Aktive Teilnahme an den IFS Assessments unter Aufsicht und in der Verantwortung eines vom IFS zugelassenen IFS Auditors	IFS Food Assessment

Wichtige Zusatzinformationen:

- Das Assessmentteam darf sich während der Audits/Assessments nicht trennen.
- Audits/Assessments 1–9 können für Scope-Erweiterungen akzeptiert werden und können in beliebigen Produkt- und Technologie-Scopes absolviert werden.
- Audits/Assessments 1–3 können vor Bestehen der schriftlichen und mündlichen Prüfung absolviert werden.
- Es darf nur ein Auditor-in-Progress an den Trainee-Audits/Assessments teilnehmen.

Schritt 4: Sign-off-Audit (10. Assessment) in den für den Auditor-in-Progress akzeptierten Produkt- und Technologie-Scopes

Der Auditor-in-Progress muss das 10. Assessment eigenverantwortlich als Sign-off-Audit durchführen. Dieses Sign-off-Audit, welches während eines IFS Food Assessments durchzuführen ist, muss:

- in einem Unternehmen durchgeführt werden, dessen Assessment-Scopes mit den Produkt- und Technologie-Scopes übereinstimmt, für die sich der Auditor-in-Progress bewirbt,
- von einem IFS Witness-Auditor begutachtet werden, der für alle Produkt- und Technologie-Scopes des Assessments zugelassen ist.

Der Report für das Sign-off-Audit muss in einer vom IFS bereitgestellten Vorlage dokumentiert werden.

Die Audit-/Assessmenterfahrung, inklusive des Sign-off-Audits, muss innerhalb von zwei (2) Jahren nach Bestehen der IFS Prüfungen absolviert werden.

Schritt 5: Freigabe des Auditor-in-Progress

Wenn das Sign-off-Audit erfolgreich absolviert wurde, wird die Zertifizierungsstelle den Auditor offiziell freigeben und den IFS darüber informieren. Die Auditor-in-Progress-Leistungsberichte für Audits/Assessments 4 bis 9 sowie für das Sign-off-Audit müssen an den IFS übermittelt werden. Wenn alle Anforderungen erfüllt sind, wird der IFS den Auditor in der IFS Datenbank aktivieren.

3.1.1.5 Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung

Die Zulassung der/des Auditor(s/in) muss vor Ablauf der Gültigkeit seines/ihres Zertifikats neu beurteilt werden.

Für die Aufrechterhaltung seiner/ihrer Zulassung muss ein exklusiver Auditor folgende Anforderungen erfüllen:

- Jedes Jahr: Teilnahme an einer zweitägigen/16-stündigen, von der Zertifizierungsstelle durchgeführten Schulung (siehe Anforderungen an diese Schulung unter 2.6),
- Jedes Jahr: Durchführung von mindestens fünf (5) IFS Food Assessments als Lead- oder Co-Auditor. Dies gilt ab dem ersten vollständigen Jahr nach der Zulassung als IFS Food Auditor.
- Jedes zweite Jahr: Beurteilung während eines vollständigen IFS Food Assessments durch die Zertifizierungsstelle, um die Kompetenzen des Auditors zu evaluieren. Dieses Assessment kann jederzeit im Laufe des zweiten Kalenderjahres folgend auf das Jahr, in dem das letzte Witness-Audit stattfand, durchgeführt werden. Dieses kann jedes zweite Mal (alle vier (4) Jahre) durch ein vollständiges Vor-Ort-Witness-Audit eines anderen GFSI anerkannten Zertifizierungsstandards für Lebensmittelsicherheit bzw. „post-farm“-Verarbeitung, der nach der ISO/IEC 17065:2012 Norm akkreditiert ist, ersetzt werden. Der Witness-Auditor darf nicht am Assessment (als Teammitglied) teilnehmen. Im Falle des Vor-Ort-Witness-Audits während eines IFS Food Assessments muss der Witness-Auditor ein zugelassener IFS Food Auditor sein und die Anforderungen, um als Witness-Auditor agieren zu dürfen, die in Kapitel 3.2 definiert sind, erfüllen. Die Zertifizierungsstelle muss den Namen des Witness-Auditors im IFS Assessmentbericht angeben. Die Witness-Audits sollten über die Zeit hinweg alle Scopes, für die der Auditor zugelassen ist, berücksichtigen.

Ein nicht-exklusiver Auditor ist selbst für die Aufrechterhaltung seiner/ihrer IFS Zulassung verantwortlich.

Für die Aufrechterhaltung seiner/ihrer Zulassung muss der nicht-exklusive Auditor beinahe dieselben Anforderungen wie exklusive Auditoren erfüllen, mit den folgenden (hervorgehobenen) Abweichungen:

- Jedes Jahr: Teilnahme an einer zweitägigen/16-stündigen, hausinternen Schulung bei **jeder Zertifizierungsstelle**, mit der der nicht-exklusive Auditor in der IFS Datenbank verbunden ist.
- Jedes Jahr: Durchführung von mindestens fünf (5) IFS Food Assessments als Lead- oder Co-Auditor. Dies gilt ab dem ersten vollständigen Jahr nach der Zulassung als IFS Food Auditor.
- Jedes zweite Jahr: Beurteilung während eines vollständigen IFS Food Assessments (Vor-Ort-Witness-Audit) **durch jede Zertifizierungsstelle**.

Anmerkung 1: Falls das Witness-Audit während eines Audits für einen anderen, GFSI anerkannten Zertifizierungsstandard für Lebensmittelsicherheit durchgeführt wird, muss der Witness-Auditor den Auditor über die komplette, berechnete Auditdauer begutachten.

Anmerkung 2: Erfolgreich abgeschlossene Witness-Audits während IFS Food Assessments durch Akkreditierungsstellen oder durch das IFS Integrity Programm können die Witness-Audits durch die Zertifizierungsstelle ersetzen.

Anmerkung 3: Im Falle eines Assessmentteams kann der Lead-Auditor nur dann begutachtet werden, wenn sich das Team zu keinem Zeitpunkt während des Assessments trennt.

- Für exklusive und nicht-exklusive Auditoren jedes zweite Jahr:
Teilnahme an einem zweitägigen, vom IFS organisierten Calibration Training. Nach erfolgreichem Bestehen der Erstprüfung soll das erste vorgeschriebene Calibration Training vor Ende des zweiten Kalenderjahres (ab dem Datum des erfolgreichen Abschlusses der mündlichen Prüfung) absolviert werden.

Nachweise für die oben genannten Anforderungen müssen, wenn vom IFS angeordnet, vor Ende der Gültigkeit des Auditorenzertifikates in der IFS Datenbank hinterlegt werden.

Der Prozess zur Aufrechterhaltung wird vom IFS alle zwei (2) Jahre nachvollzogen:

- Wenn alle Anforderungen erfüllt wurden, vergibt der IFS ein neues Auditorenzertifikat, welches für weitere zwei (2) Jahre gültig ist.
- Wenn nicht alle Anforderungen erfüllt wurden, muss der Auditor erneut an den IFS Erstprüfungen teilnehmen.

Beispiel einer Situation, in der alle Anforderungen erfüllt sind:

Datum der bestandenen mündlichen IFS Prüfung: 25. Mai 2019

Ende der Gültigkeit des IFS Auditorenzertifikates (Erstzulassung): 31. Dezember 2021

Der Auditor muss zwischen dem 1. Januar und dem 31. Dezember 2021 an einem Calibration Training teilnehmen.

Der Auditor darf ab dem Tag seiner/ihrer Aktivierung in der IFS Datenbank und bis zum 31. Dezember 2021 IFS Assessments durchführen.

Wenn der Auditor in 2021:

- fünf (5) IFS Food Assessments durchgeführt,
- am IFS Calibration Training teilgenommen (z. B. am 8. und 9. September 2021) und
- alle anderen Regeln unter 3.1.1.5 erfüllt hat,

ist das neue IFS Auditorenzertifikat (nach Wiederezulassung) gültig bis: 31. Dezember 2023.

3.1.1.6 Spezifische Situation temporär inaktiver Auditoren

Wenn ein Auditor eine „Auszeit“ (eine Pause von seiner/ihrer Aktivität als IFS Auditor für mindestens sechs (6) Monate und höchstens drei (3) Jahre) nimmt, z. B. aufgrund von Elternzeit oder Krankheit, muss die Zertifizierungsstelle des Auditors umgehend das IFS Auditorenmanagement über sowohl das Anfangs- als auch das geplante Enddatum der „Auszeit“ in Kenntnis setzen. Nicht-exklusive Auditoren müssen diese Informationen selbst an das IFS Auditorenmanagement übermitteln.

Falls aufgrund der „Auszeit“ die Anforderungen unter 3.1.1.5 bezüglich der Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung nicht erfüllt werden (jährliche hausinterne Schulung sowie Witness-Audit und Calibration Training alle zwei (2) Jahre), muss der Auditor diese innerhalb eines Jahres nach Ende der „Auszeit“ nachholen, bevor er/sie seine/ihre Aktivität als IFS Auditor wieder aufnehmen kann. Sollte dies nicht erfüllt werden, verliert der Auditor seine/ihre Zulassung für IFS Food und muss erneut an den IFS Erstprüfungen teilnehmen.

3.1.1.7 Scope-Erweiterung für zugelassene IFS Auditoren

Während der Gültigkeitsdauer ihres Zertifikats können Auditoren ihre Produkt- und Technologie-Scopes basierend auf neuer oder erweiterter Erfahrung, ausgehend von ihrer Erstbewerbung als IFS Auditor, erweitern.

Für die **Erweiterung der Produkt- und Technologie-Scopes** ist der gleiche Nachweis erforderlich wie für die Erstzulassung (siehe 3.1.1.2 e). Diese basiert auf neuer Erfahrung, die sich von der bereits in der Erstbewerbung angegebenen Erfahrung unterscheidet.

Für die **Erweiterung der Technologie-Scopes** muss zusätzlich eine von den IFS Geschäftsstellen organisierte schriftliche Prüfung abgelegt werden.

Anmerkung: IFS Food Assessments, die unter Beaufsichtigung eines Witness-Auditors durchgeführt wurden, können für den Witness-Auditor zur Erweiterung von Produkt- und Technologie-Scopes anerkannt werden.

Alternativer Weg zur Erweiterung für Produkt-Scopes 3,7 und 11

Wenn sich ein Auditor auf eine Scope-Erweiterung für einen dieser Produkt-Scopes (3, 7 oder 11) bewirbt, muss er/sie entweder die oben genannten, generellen Anforderungen, oder alle der vier (4) in Abbildung 9 genannten Anforderungen erfüllen.

Abbildung 9: Vier Anforderungen bezüglich einer Scope-Erweiterung für Produkt-Scopes 3, 7 oder 11

Anforderung	Produkt-Scope 3 (Eier & Eiprodukte)	Produkt-Scope 7 (Kombinierte Produkte)	Produkt-Scope 11 (Heimtierernahrung)
Zulassung für einen anderen Produkt-Scope als Voraussetzung	Einer der Produkt-Scopes 1,2 oder 4 (Produkte tierischen Ursprungs)	Einer der Produkt-Scopes 1 bis 4 (Produkte tierischen Ursprungs) + einer der Produkt-Scopes 1 bis 6	Einer der Produkt-Scopes 1 bis 4 (Produkte tierischen Ursprungs) + einer der Produkt-Scopes 1 bis 6
Assessment-Erfahrung	Zehn (10) vollständige IFS Food Assessments beliebiger Produkt-Scopes (durchgeführt als Lead- oder Co-Auditor)		
Schulung	Teilnahme an einer Produkt-Scope-spezifischen Zertifizierungsstellenschulung (interne Präsenzsulung)		
Witness-Audit	Begutachtung durch die Zertifizierungsstelle während des ersten IFS Assessments für den neuen Produkt-Scope; der Witness-Auditor muss für den Produkt-Scope, für den der Auditor begutachtet wird, zugelassen sein (dieses Assessment kann auch als das obligatorische Witness-Audit genutzt werden).		

Ein Nachweis für die erfolgreiche Schulungsteilnahme muss dem IFS auf Anfrage vorgelegt werden. Der Auditor darf nur IFS Assessments für die Produkt-Scopes durchführen, die vom IFS genehmigt wurden.

3.1.1.8 Weitere Regelungen und Erklärungen bezüglich der „nicht-exklusiven“-Option

Jeder Auditor kann seinen Status zwischen „exklusiv“/„nicht-exklusiv“ ändern. Die betroffenen Zertifizierungsstellen werden automatisch vom IFS über jeden entsprechenden Statuswechsel informiert.

Ein nicht-exklusiver Auditor darf keine verantwortliche Tätigkeit in Bezug auf IFS übernehmen (er/sie darf weder ein IFS Trainer oder eine IFS verantwortliche Person noch eine Kontaktperson für den IFS sein).

Weitere Regelungen bezüglich nicht-exklusiver Auditoren sind in der IFS Food Doktrin zu finden.

3.1.1.9 Allgemeine Regelungen bezüglich Assessmentteams

Grundsätzlich müssen alle Mitglieder des Assessmentteams zugelassene IFS Auditoren sein.

Werden IFS Assessments von einem Team durchgeführt, gelten die folgenden Regeln:

- Ein IFS Assessmentteam besteht aus zugelassenen IFS Auditoren, deren kombiniertes Profil (Produkt- und Technologie-Scopes) den vom bewerteten Unternehmen durchgeführten Tätigkeiten/Scopes entsprechen.
- Es wird stets ein Teamleiter (Lead-Auditor) bestimmt.
- Lead- und Co-Auditoren sind jeweils für mindestens einen Produkt- und einen Technologie-Scope der für das IFS Assessment notwendigen Scopes zugelassen.
- Mindestens zwei (2) Stunden müssen zu der berechneten Assessmentdauer hinzugefügt werden. Diese zusätzliche Zeit wird dem Team zugeschlagen und nicht einem einzelnen Auditor und dient allgemeinen Vor- und Nachbereitungen (Besprechung zu Beginn und am Ende des Assessments, Diskussion über die Ergebnisse des Assessments usw.).
- Die übrige Zeit kann aufgeteilt werden, solange die Kompetenzen der Auditoren die erforderlichen Produkt- und Technologie-Scopes während des IFS Assessments immer abdecken. Ein „Überkreuzen“ ist nicht zulässig. Sollten also der Lead-Auditor oder der Co-Auditor nicht für alle Produkt- und Technologie-Scopes zugelassen sein, die für die Durchführung des Assessments nötig sind, müssen sie alle Teile des Assessments, die sich auf diese Produkt- oder Technologie-Scopes beziehen, gemeinsam durchführen. Nur ein Auditor, der für alle relevanten Produkt- und Technologie-Scopes zugelassen ist darf den entsprechenden Teil des IFS Assessments alleine bewerten.

Aus dem Assessmentplan muss klar hervorgehen, welcher Auditor welchen Teil des Assessments durchgeführt hat.

3.1.2 Anforderungen an IFS Reviewer

Ein IFS Reviewer muss entweder ein IFS Food Auditor oder ein reiner IFS Reviewer sein (falls er/sie kein IFS Food Auditor ist). Der nachfolgende Abschnitt beschreibt die Anforderungen für die Zulassung als reiner Reviewer.

3.1.2.1 Allgemeine Anforderungen an reine Reviewer

Kandidaten, die sich als reine IFS Reviewer bewerben, müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen und entsprechende Nachweise mit den Bewerbungsunterlagen einreichen.

a) Ausbildung

Ein lebensmittelbezogener oder ein im Bereich der Biowissenschaften abgeschlossener Studiengang (Bachelor bzw. ein gleichwertiger Abschluss als Minimum) oder eine erfolgreich abgeschlossene, lebensmittelbezogene Berufsausbildung.

b) Berufserfahrung

Mindestens drei (3) Jahre Vollzeit-Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie in einer der folgenden Funktionen: Funktionen im Bereich der Lebensmittelherstellung (z. B. Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit, Forschung und Entwicklung) in der Lebensmittelindustrie oder im Handel; Auditieren nach Lebensmittelsicherheitsstandards und/oder Inspektion oder Lebensmittelsicherheitskontrollen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Erfahrung in der Beratung bezüglich Lebensmittelherstellung kann mit bis zu einem Jahr für die Berufserfahrung angerechnet werden, wenn diese Aktivität durch Kundenverträge, Abrechnungen, Auftragsbestätigungen oder sonstige Bestätigungen nachgewiesen werden kann.

c) Qualifikationen

Teilnahme an einer Schulung zu Lebensmittelhygiene (einschließlich HACCP) mit einer Dauer von mindestens zwei (2) Tagen/16 Stunden.

d) Allgemeine Auditerfahrung

Der Kandidat muss in den letzten zwei (2) Jahren an zwei (2) IFS Food Assessments (als Beobachter) sowie an drei (3) Lebensmittelsicherheitsaudits (als Beobachter oder Auditor während GFSI anerkannten Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit und/oder anerkannten Second Party Audits) teilgenommen haben.

e) Sprache

Falls der Kandidat IFS Assessmentberichte in einer/mehreren anderen Sprache(n) als seiner Muttersprache prüfen will, muss er/sie diese Sprache(n) fließend beherrschen. Die Entscheidung, ob die Sprachkenntnisse eines Reviewers ausreichend sind, um den technischen Review in der jeweiligen Sprache zufriedenstellend durchzuführen, liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle.

f) Hausinterne IFS Schulung und IFS Scoring Kurs

Der Kandidat muss an folgenden Schulungen teilgenommen haben:

- eine eintägige, tätigkeitsbezogene, hausinterne, durch die Zertifizierungsstelle organisierte Schulung

UND

- ein eintägiger, vom IFS durchgeführter Scoring-Kurs.

g) Durch den IFS zur Verfügung gestellter Online-Kurs „IFS Training zu produkt-/prozess-basiertem Ansatz“ (modularer Ansatz).

Sobald der Reviewer alle oben genannten Anforderungen erfüllt hat, wird er/sie als reiner IFS Food Reviewer in der IFS Datenbank aktiviert und es wird ein persönliches IFS Reviewer-Zertifikat ausgestellt. Der Reviewer darf ab dem Datum der Aktivierung technische Reviews von IFS Food Assessmentberichten durchführen. Die Gültigkeitsdauer des Zertifikats beginnt ab dem Tag der Aktivierung in der IFS Datenbank und endet am Ende des zweiten Kalenderjahres, unabhängig vom eigentlichen Aktivierungsdatum.

3.1.2.2 Aufrechterhaltung der Qualifikation für reine Reviewer

Die Zulassung des reinen Reviewers muss vor Ablauf der Gültigkeit des Zertifikats neu beurteilt werden.

Für die Aufrechterhaltung seiner/ihrer Zulassung muss ein Reviewer folgende Anforderungen erfüllen:

- Jedes Jahr: Teilnahme an einer zweitägigen/16-stündigen, von der Zertifizierungsstelle durchgeführten Schulung (siehe Anforderungen an diese Schulung unter 2.6),
- Jedes zweite Jahr: Teilnahme an einem IFS Food Assessment (als Beobachter),
- Jedes zweite Jahr: Teilnahme an einem zweitägigen, vom IFS organisierten Calibration Training. Das erste vorgeschriebene Calibration Training muss vor Ende des zweiten Kalenderjahres nach dem Datum der erstmaligen Zulassung absolviert werden.

3.1.3 Anforderungen an IFS Trainer

3.1.3.1 Allgemeine Anforderungen an IFS Trainer

Kandidaten, die sich als IFS Trainer bewerben, müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen und entsprechende Nachweise mit den Bewerbungsunterlagen einreichen.

a) Ausbildung und Berufserfahrung

Die gleichen Anforderungen bezüglich Ausbildung und Berufserfahrung, die auch für IFS Auditoren gelten.

b) Allgemeine Auditerfahrung

Die gleichen Anforderungen bezüglich allgemeiner Auditerfahrung, die auch für IFS Auditoren gelten.

c) Qualifikationen

Die Kandidaten müssen:

- An einem Lead-Auditor Kurs sowie einem HACCP Kurs teilgenommen haben, wie auch für IFS Auditoren gefordert.
- An einer vom IFS organisierten „Train the Trainer“-Schulung teilgenommen haben.

d) Sprachen

Die IFS Trainer müssen fließende Englischkenntnisse sowie fließende Kenntnisse in weiteren Sprachen, in denen sie ihre Trainings durchführen möchten, besitzen.

e) Durch den IFS zur Verfügung gestellter Online-Kurs „IFS Training zu produkt-/prozess-basiertem Ansatz“ (modularer Ansatz).

3.1.3.2 Aufrechterhaltung der Qualifikation für IFS Trainer

Für die Aufrechterhaltung seiner/ihrer Zulassung muss ein IFS Trainer folgende Anforderungen erfüllen:

- Jedes Jahr: Durchführung oder Teilnahme an einer zweitägigen/16-stündigen, von der Zertifizierungsstelle durchgeführten Schulung.
- Fortlaufend: sich stets auf dem aktuellen Stand hinsichtlich neuer (vom IFS an die Zertifizierungsstelle bereitgestellter) Informationen bezüglich des IFS Food Standards halten.

- Bei Veröffentlichung einer neuen Version des Standards: Teilnahme an der neuen, durch den IFS organisierten „Train the Trainer“-Schulung und die Durchführung einer hausinternen Schulung für alle zugelassenen IFS Auditoren und Reviewer, bevor diese IFS Assessments und technische Reviews basierend auf der neuen Version durchführen. Die Dauer der hausinternen Schulung muss einen (1) Tag plus einen (1) Tag online IFS Schulung betragen (verpflichtender modularer Kurs für IFS Auditoren, Reviewer und Trainer zu produkt-/prozessbasiertem Ansatz). Diese wird zusätzlich zu der jährlichen hausinternen Schulung durchgeführt.
- Wenn eine neue IFS Doktrin veröffentlicht wird: Schulung aller zugelassenen IFS Auditoren und IFS Reviewer, bevor diese neue IFS Assessments oder technische Reviews durchführen (die Schulung kann als Präsenzveranstaltung, per Online-Meeting oder durch ein Online-Seminar durchgeführt werden).

3.1.4 Anforderungen an IFS Witness-Auditoren

Personen, die sich als IFS Witness-Auditor qualifizieren möchten, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Sie müssen erfahrene IFS Food Auditoren oder IFS Trainer sein, die ebenfalls reine IFS Reviewer sind.
- Sie müssen bereits mindestens zehn (10) vollständige IFS Food Assessments als Lead-Auditor durchgeführt haben.
- Sie müssen an einem vom IFS bereitgestellten Online-Kurs für IFS Witness-Auditoren teilgenommen haben.
- Sie müssen als Witness-Auditor in der IFS Datenbank hinterlegt sein.
- Sie müssen für die Sprache(n) zugelassen sein, in der das jeweilige IFS Assessment durchgeführt wird.

Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle sicherzugehen, dass der Witness-Auditor sowohl die zwischenmenschlichen als auch fachlichen Fähigkeiten besitzt, um andere Auditoren in konstruktiver Weise zu begutachten.

Der Witness-Auditor erstellt umfassende Begutachtungsberichte, die dem IFS auf Anfrage vorgelegt werden müssen.

3.2 Übersicht über die Anforderungen bezüglich erstmaliger Zulassung und Aufrechterhaltung der Zulassung sowie die Aufgaben jeder IFS Funktion in einer Zertifizierungsstelle

Die nachfolgende Tabelle (Abbildung 10) ist eine Übersicht über die Anforderungen bezüglich erstmaliger Zulassung und Aufrechterhaltung der Zulassung sowie über die Tätigkeiten der spezifischen IFS Funktionen in der Zertifizierungsstelle.

Abbildung 10:
Übersicht über die Anforderungen für Erstzulassung und Aufrechterhaltung der Zulassung und über die Tätigkeiten der spezifischen IFS Funktionen in der Zertifizierungsstelle

Funktion/Rolle in der Zertifizierungsstelle	Profil/Anforderungen für Erstzulassung	Anforderungen für die Aufrechterhaltung der Zulassung	Tätigkeiten
IFS Auditor (siehe Kapitel 3.1.1)	<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung • Berufserfahrung • Qualifikationen • Auditerfahrung (generell und für Scopes) • Zweitägige hausinterne Schulung durch Zertifizierungsstelle • Bestandene IFS Prüfungen (schriftlich und mündlich) • Sign-off Audit • Durch den IFS zur Verfügung gestellter Online-Kurs „IFS Training zu produkt-/prozessbasiertem Ansatz (modularer Ansatz) 	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes Jahr: zweitägige, hausinterne Schulung durch die Zertifizierungsstelle • Jeder Jahr: fünf (5) IFS Food Assessments • Jedes zweite Jahr: ein IFS Food Witness-Audit (Jedes zweite Mal (alle vier (4) Jahre) kann dieses durch ein Vor-Ort-Witness-Audit eines anderen GFSI anerkannten Zertifizierungsstandards (Lebensmittelsicherheit), der nach der ISO/IEC 17065:2012 Norm akkreditiert ist, ersetzt werden) • Jedes zweite Jahr: Calibration Training, durchgeführt vom IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von IFS Assessments • Prüfung von IFS Assessmentberichten (für Assessments, die nicht selbst durchgeführt wurden)

Funktion/Rolle in der Zertifizierungsstelle	Profil/Anforderungen für Erstzulassung	Anforderungen für die Aufrechterhaltung der Zulassung	Tätigkeiten
IFS Reviewer (siehe Kapitel 3.1.2)	IFS Food Auditor oder reiner Reviewer: <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung • Berufserfahrung • Qualifikationen • Auditerfahrung (als Beobachter oder selbst durchgeführt) • Eintägige, tätigkeitsbezogene, hausinterne Schulung durch die Zertifizierungsstelle • Scoring Kurs, vom IFS durchgeführt • Durch den IFS zur Verfügung gestellter Online-Kurs „IFS Training zu produkt-/prozessbasiertem Ansatz (modularer Ansatz) 	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes Jahr: zweitägige, hausinterne Schulung durch die Zertifizierungsstelle • Jedes zweite Jahr: Ein IFS Food Assessment als Beobachter • Jedes zweite Jahr: Calibration Training, vom IFS durchgeführt 	Prüfung von IFS Food Assessmentberichten
IFS Trainer (siehe Kapitel 3.1.3)	<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung • Berufserfahrung • Qualifikationen • Auditerfahrung • TTT-Kurs, vom IFS durchgeführt • Fließende Englischkenntnisse • Durch den IFS zur Verfügung gestellter Online-Kurs „IFS Training zu produkt-/prozessbasiertem Ansatz (modularer Ansatz) 	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes Jahr: zweitägige, hausinterne Schulung (Durchführung oder Teilnahme) • Fortlaufend: Prüfung und Kommunikation der vom IFS bereitgestellten neuen Informationen bzgl. IFS Food • Im Falle der Veröffentlichung einer neuen IFS Food Standard Version: Teilnahme am vom IFS durchgeführten TTT-Kurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Schulung von Auditoren und Reviewer • Organisation des Schulungsprogramms für alle IFS Auditoren und Reviewer der Zertifizierungsstelle

Funktion/Rolle in der Zertifizierungsstelle	Profil/Anforderungen für Erstzulassung	Anforderungen für die Aufrechterhaltung der Zulassung	Tätigkeiten
IFS Witness-Auditor (see chapter 3.1.4)	<ul style="list-style-type: none"> • Erfahrener IFS Auditor (mindestens zehn (10) durchgeführte IFS Food Assessments) oder ein IFS Trainer, der auch ein reiner IFS Reviewer ist • IFS Witness-Auditor Kurs, bereitgestellt vom IFS 	Mit der Aufrechterhaltung der Zulassung als IFS Food Auditor/reiner Reviewer verbunden	Witness-Auditor

TEIL 4

Berichtswesen, Software auditXpressX™ und IFS Datenbank

1 Einführung

Nachdem ein IFS Food Assessment durchgeführt wurde, wird ein detaillierter und gut strukturierter IFS Assessmentbericht erstellt. Die Sprache in der der IFS Assessmentbericht erstellt wird, ist die Mutter- oder Arbeitssprache des bewerteten Unternehmens. In Sonderfällen, die von der Zertifizierungsstelle festgelegt werden, in denen die Arbeitssprache von Händlern oder Einkäufern abweichend zu der Sprache des bewerteten Unternehmens ist, kann zusätzlich eine englische Version des IFS Assessmentberichts erstellt werden. Wird der Bericht in einer anderen Sprache als Englisch verfasst, müssen das Unternehmensprofil, die weiteren Pflichtangaben sowie der Zertifizierungsbereich des IFS Assessments ins Englische übersetzt werden.

Anmerkung: Für kombinierte IFS Assessments (IFS Food/IFS Broker oder IFS Food/IFS Logistics) sind zwei (2) separate Berichte zu verfassen und zwei (2) separate Zertifikate auszustellen. Beide sind in die IFS Datenbank hochzuladen.

Der IFS Assessmentbericht muss entsprechend dem folgenden Format erstellt werden:

- Assessmentübersicht (Kapitel 2.1),
- Assessmentbericht Hauptteil (Kapitel 2.2).

2 Berichtswesen

2.1 IFS Assessmentbericht: Assessmentübersicht (ANLAGE 9)

Deckblatt

Das Deckblatt des IFS Assessmentberichts beinhaltet:

- Logo der Zertifizierungsstelle,
- IFS Food Logo,
- Name des bewerteten Produktionsstandortes, Verpackungscode und Nummer der behördlichen Zulassung, wenn anwendbar,
- GS1 GLN (Global Location Numbers), die mit dem IFS Assessment abgedeckt wurden. Diese Nummer ist verpflichtend für Produktionsstandorte im Europäischen Wirtschaftsraum (EEA) und Vereinigtes Königreich (auch nach dem 01.01.2021),
- Datum des IFS Assessments,
- Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle,
- Akkreditierungsdetails der Zertifizierungsstelle.

Assessmentübersicht

Die Assessmentübersicht beinhaltet die folgenden Pflichtangaben:

- **Assessmentdetails**
 - Name des Lead-Auditors, des Reviewers (Verantwortlicher für den technischen Review des Berichtes) und gegebenenfalls Name des Co-Auditors, des Trainees und des Witness-Auditors,
 - IFS Assessmentdatum (Im Fall eines Ergänzungsassessments ist zusätzlich das Datum des Ergänzungsassessments anzugeben.),
 - Dauer des IFS Assessments (Start- und Endzeit eines jeden Assessmenttages),
 - Datum des vorangegangenen IFS Assessments (Start- und Endzeit des Assessments für jeden Assessmenttag),
 - Name der Zertifizierungsstelle und des Auditors des vorangegangenen IFS Assessments,
 - Name und Anschrift des bewerteten Produktionsstandortes,
 - Name und Anschrift des Unternehmens (oder des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung),
 - COID (IFS Identifikationsnummer) wie in der IFS Datenbank definiert,
 - Mindestangaben zur Kontaktperson im Notfall (z. B. Rückruf): Name, E-Mailadresse und Telefonnummer,
 - Angabe zur Version des Standards.
- **Zertifizierungsbereich des IFS Assessments**
 - Detaillierte Angabe und Beschreibung der Produkte/der Prozesse,
 - Codes/Nummern der Produkt- und Technologie-Scopes.
- **Zusätzliche Information**
 - Beschreibung von Ausschlüssen, falls anwendbar,
 - obligatorische Beschreibung von teilweise ausgelagerten Prozessen (Erklärung der ausgelagerten Prozesse, Anzahl der Subunternehmer, Nennung der Subunternehmer einschließlich Name, Adresse und Zertifizierungsstatus, COID(s)) falls zutreffend,
 - Beschreibung der dezentralen Struktur(en), falls zutreffend, im Fall eines externen Lagers (Name des Standorts):
 - Wenn nach IFS Logistics zertifiziert, Angabe der COID,
 - Wenn nicht nach IFS Logistics zertifiziert, Angabe, ob es im IFS Assessment abgedeckt wurde,
 - Wenn nicht, beschreiben Sie die Kontrollmaßnahmen des Unternehmens,
 - Erklärung der Unternehmensstruktur im Fall von mehreren Produktionsstandorten desselben Unternehmens, wenn anwendbar, siehe Kapitel 2.2.2, Teil 1.
- **Ergebnis des IFS Assessments**
 - Angabe des IFS Assessmentergebnisses mit Niveau und Prozentsatz (im Falle eines IFS Ergänzungsassessments: Angabe, dass ein Ergänzungsassessment stattgefunden hat und dass die Major-Nichtkonformität behoben wurde).
 - Nennung des Zeitraums für ein IFS Rezertifizierungsassessment oder der Hinweis, dass dieses unangekündigt stattfinden wird.

- **Bemerkungen zu Nichtkonformitäten (D Bewertungen von KO Anforderungen und Major)**
Im Falle eines Ergänzungsassessments müssen zusätzliche Erläuterungen zu der entsprechenden Anforderung und der Behebung der Major-Nichtkonformität gegeben werden.
- **Bemerkungen zur Nachverfolgung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen**
Beschreibung, ob Korrekturen und Korrekturmaßnahmen aus dem vorherigen IFS Assessment nachhaltig und effizient umgesetzt wurden oder nicht.
- **Unternehmensprofil**
Das Unternehmensprofil beinhaltet Pflichtangaben zur Struktur des Unternehmens und deren Tätigkeiten. Es ist in zwei (2) standardisierte Teile geteilt: Unternehmensdaten und IFS Assessmentdaten. Auf diese Weise können Leser die Hauptaspekte in Bezug auf Unternehmensstruktur, Organisation, Produktion, Prozesse usw. leicht verstehen. Zusätzlich zu den Pflichtangaben kann der Auditor weitere Informationen für jeden Abschnitt hinzufügen. Die Pflichtangaben im Unternehmensprofil müssen ins Englische übersetzt werden.

2.2 IFS Assessmentbericht: Hauptteil (ANLAGE 10)

Der Hauptteil des IFS Assessmentberichts ist wie folgt strukturiert:

- Tabellarische Zusammenfassung aller Kapitel, welche die Aufschlüsselung der jeweiligen Bewertungen sowie das Prozentergebnis pro Kapitel beinhaltet.
- Zusammenfassung: Übersicht der Pflichtangaben für bestimmte IFS Food Assessment Anforderungen. Für diese ausgewählten Anforderungen muss der Auditor auch im Fall einer A-Bewertung Erklärungen, zusätzliche Begründungen und/oder weitere Hintergrundinformationen formulieren. Dies ermöglicht einen aussagekräftigeren IFS Assessmentbericht, selbst wenn der bewertete Standort nahezu alle IFS Assessmentanforderungen vollumfänglich erfüllt. Dies erhöht den Wert für den Empfänger des IFS Assessmentberichts. Die allgemeine Zusammenfassung inklusive der Pflichtangaben ist ins Englische zu übersetzen.
- Nach Kapiteln geordnete Auflistung aller Anforderungen bei denen eine Abweichung oder Nichtkonformität festgestellt wurde, mit der jeweiligen Bewertung und Erklärung.
- Zusammenfassung der „Points of attention“ (Anforderungen, die mit einer B-Bewertung bewertet wurden).
- Liste (einschließlich Erläuterungen) aller Anforderungen, die mit n/a (nicht anwendbar) bewertet wurden.
- Detaillierter IFS Assessmentbericht (Checkliste).
- Anhang zum IFS Assessmentbericht, einschließlich:
 - Liste der Assessmentteilnehmer: Eine Liste der während des IFS Assessments anwesenden Schlüsselpersonen.
 - IFS Erläuterungen: Vorgegebene Tabellen zu den Produkt- und Technologie-Scopes, Erläuterungen zu den Verarbeitungsschritten, dem IFS Bewertungssystem und Voraussetzungen zur Zertifikatsvergabe.

2.3 Maßnahmenplan (ANLAGE 7)

Für jede IFS Assessmentanforderung muss der IFS Auditor alle identifizierten Abweichungen und Nichtkonformitäten (D Bewertung der KO Anforderung(en), Majors) im Maßnahmenplan beschreiben und erläutern. Dieser weist ein bestimmtes Format auf. Weitere Informationen befinden sich in Kapitel 4, Teil 1.

2.4 Mindestanforderungen für das IFS Zertifikat (ANLAGE 11)

Nach erfolgreicher Durchführung eines IFS Food Assessments erstellt die Zertifizierungsstelle ein entsprechendes Zertifikat. Aufgrund internationaler Anerkennung und zur Verständlichkeit enthält das IFS Zertifikat, dass durch die entsprechende Zertifizierungsstelle ausgestellt wird, die folgenden Mindestinformationen:

- Name und Anschrift der Zertifizierungsstellen, inklusive des Logos,
- Das Logo der Akkreditierungsstelle (in Übereinstimmung mit den Regeln der Akkreditierungsstelle zu verwenden) oder der Name und die dazugehörige Registrierungsnummer,
- Name und Adresse des bewerteten Produktionsstandortes,
- COID (IFS Identifikationsnummer), wie in der IFS Datenbank definiert,
- wenn vorhanden, Angaben zur Verpackungsnummer und Nummer der behördlichen Zulassung,
- GS1 GLN(s) bezogen auf den Produktionsstandort, der während des IFS Assessments bewertet wurde (einschließlich externer Lager, wenn vorhanden),
- bei mehreren Produktionsstandorten: Name des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung, wenn vorhanden,
- Beschreibung des Zertifizierungsbereiches des IFS Assessments. Der Zertifizierungsbereich des Assessments ist immer auch ins Englische zu übersetzen,
- Beschreibung von Prozessen und Produkten,
- Bezeichnung und Nummer der Produkt- und Technologie-Scopes,
- Bei teilweise ausgelagerten Prozessen wird der folgende Satz hinzugefügt: „Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse.“
- Beschreibung der Produktausschlüsse, falls relevant,
- Im Falle von zusätzlichen Logistik- oder Brokeraktivitäten: Angabe des Zertifizierungsstatus durch den Satz: „Das Unternehmen führt zudem Logistik/Broker Aktivitäten durch, die (nicht) nach IFS Logistics/Broker/einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.“ (weitere Informationen siehe Kapitel 2.2.1, Teil 1 und ANLAGE 1),
- erreichtes Niveau,
- IFS Assessmentergebnis in Prozent,
- IFS Assessmentdatum und -zeit,
- Datum des letzten unangekündigten Assessments (letzter Assessmenttag). Falls für die betroffene COID noch kein unangekündigtes IFS Food Assessment durchgeführt wurde, ist folgender Satz hinzuzufügen: „Letztes unangekündigt durchgeführtes Assessment: N/A.“,
- Datum des IFS Ergänzungsassessments, falls relevant,
- nächstmöglicher IFS Assessmentzeitraum für das Rezertifizierungsassessment (angekündigt und unangekündigt),
- Datum der Zertifikatausstellung,
- Zertifikatgültigkeit (das Datum der Zertifikatgültigkeit bleibt jedes Jahr gleich, sofern das IFS Assessment in dem vorgeschriebenen Zyklus erfolgt, wie beschrieben im Assessmentprotokoll, Teil 1),
- Name und Unterschrift des für die Zertifizierungsentscheidung verantwortlichen Mitarbeiters der Zertifizierungsstelle,
- Ort und Datum der Unterschrift,
- aktuelles IFS Food Logo,
- Der QR-Code mit der Information über COID, Standard und Datum der Zertifikatsausstellung (Der QR-Code wird automatisch generiert, wenn ein neuer IFS Food Bericht hochgeladen wird.)

Anmerkung: Die Software auditXpressX™ stellt eine Zertifikatsvorlage bereit, die die Mindestanforderungen an das Zertifikat beinhaltet. Jede nach ISO/IEC 17065:2012 Norm akkreditierte Zertifizierungsstelle kann aber auch ihre eigene Vorlage nutzen, solange die Mindestanforderungen eingehalten werden.

2.4.1 QR-Code auf dem Zertifikat

Generierung des QR-Codes auf dem Zertifikat über auditXpressX™

Der QR-Code wird automatisch über auditXpressX™ beim Export des Zertifikats eingefügt. Der QR-Code beinhaltet einen Link, der die Authentizität des Zertifikats verifiziert. Durch Scannen des QR-Codes kann der Zertifizierungsstatus der COID überprüft werden. Die Farbe des QR-Codes ist standardmäßig die Farbe des jeweiligen Standards, wenn der Kontrast ausreicht, um vom QR-Code-Scan erkannt zu werden. Benutzer können die Farbe und Position des QR-Codes über die Vorlage in der Software ändern.

Zertifikatserstellung und Generierung des QR-Codes ohne auditXpressX™

Für Zertifizierungsstellen, die auditXpressX™ nicht zur Zertifikatserstellung verwenden, gibt es einen Bereich in der IFS Datenbank „Meine Kunden“ in dem ein QR Code für die jeweilige COID heruntergeladen werden kann.

Über „Meine Kunden“ kann der QR-Code erstellt werden, unter Angabe folgender Information:

- COID,
- Name des Standards (z. B. IFS Food),
- Datum der Zertifikatausstellung (wichtig zwecks Verknüpfung in der IFS Datenbank),
- Farbe: Die Farbe des Standards wird als Vorschlag angezeigt. Der Kontrast muss ausreichen, um den QR-Code-Scan erkennbar zu machen. Alternativ kann der QR-Code auch in den Farben Schwarz oder Weiß heruntergeladen werden.

Positionierung auf dem IFS Zertifikat

Der QR-Code sollte entweder in der rechten oberen Ecke oder unten mittig auf dem IFS Zertifikat positioniert werden und eine geeignete Größe zum Scannen haben.

Prüfung des Zertifikats über den QR-Code

Für die Verifizierung des Codes wurde ein Sicherheitsmechanismus hinzugefügt, damit nicht innerhalb einer gewissen Zeitspanne zu viele QR-Codes von derselben IP-Adresse abgefragt werden können.

QR-Code Daten

Der QR-Code zeigt folgende Daten an:

- Das Zertifikat ist in der IFS Datenbank vorhanden: Ja/Nein,
- COID,
- Name des Unternehmens,
- Name der Zertifizierungsstelle,
- Standard,
- Ausstellungsdatum des Zertifikats,
- Gültigkeit des Zertifikats,
- Status des Zertifikats (gültig oder gesperrt).

3 AuditXpressX™ Software

Um die Standardisierung der IFS Berichterstattung zu verbessern, wurde die auditXpressX™-Software entwickelt. Sie bietet die folgenden Vorteile:

- Einfaches Erfassen von Assessments durch eine benutzerfreundliche Oberfläche,
- Schnelles und fehlerfreies Erstellen von IFS Assessmentberichten,
- Automatisiertes Auswerten des IFS Assessmentergebnisses durch eine dynamische Berechnung aller relevanten Punkte,
- Automatische Generierung eines standardisierten IFS Assessmentberichts,
- Ein IFS Assessment kann zu jeder Zeit zwischengespeichert und später vervollständigt werden,
- Sicherer Export abgeschlossener IFS Assessmentberichte in die IFS Datenbank,
- Einfaches Austauschen der IFS Assessmentdateien zwischen dem Auditor und seiner verantwortlichen Zertifizierungsstelle,
- Jederzeit Zugriff auf die aktuellste IFS Version durch eine Update-Funktion,
- Das Arbeiten am IFS Assessmentbericht ist offline, d. h. ohne Internetzugang möglich.

Weitere Informationen finden Sie im Anmeldebereich der Zertifizierungsstelle in der IFS Datenbank.

4 Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)

Jedes durchgeführte IFS Assessment wird durch die Zertifizierungsstellen in die IFS Datenbank eingepflegt (Hochladen des Assessmentberichts, des Maßnahmenplans und des Zertifikats).

Es gibt sechs (6) Nutzergruppen, die Zugang zur IFS Datenbank haben:

- Auditoren,
- Zertifizierungsstellen,
- Zertifizierte Unternehmen/Lieferanten,
- Händler,
- Lebensmittelsicherheitsbehörden,
- Berater (spezieller Zugang).

Die Zugriffsrechte der verschiedenen Gruppen sind wie folgt:

Auditoren

- Zugriff auf ihre eigenen Daten,
- Herunterladen ihres eigenen Auditorenprofils, welches Informationen über ihre Zulassung beinhaltet: Standards and Scopes,
- Übersicht durchgeführter IFS Assessments,
- Kursregistrierungen,
- Erhalt von Benutzerkonto Benachrichtigungen und IFS Newslettern.

Anmerkung: Nicht-exklusive Auditoren können weiterhin ihre Zertifizierungsstellen, für die sie arbeiten verwalten.

Zertifizierungsstellen

- Verwalten ihrer zertifizierten Unternehmen (Generierung von Login Daten, Hochladen von IFS Assessmentberichten, Maßnahmenplänen und Zertifikaten, aktualisieren von Kontaktinformationen, generieren von „Hauptsitz/zentrale Verwaltung“-Benutzerkonten),
- Deaktivieren/Reaktivieren von Zertifikaten in besonderen Fällen,
- Verwaltung von IFS Assessmentdaten über die Terminkalenderfunktion, um sowohl Händlern als auch Unternehmen einen guten Überblick über die terminierten Assessments zu ermöglichen. Alle IFS Assessmenttermine für angekündigte Assessments sind in der Kalenderfunktion der IFS Datenbank einzutragen: vor dem Assessmentdatum für ein IFS Erstassessment oder vor dem IFS Rezertifizierungsassessment ist der Assessmenttermin spätestens zwei (2) Wochen vor dem Datum des Erst-/Rezertifizierungsassessments in der Kalenderfunktion der IFS Datenbank einzutragen. Registrierungen für unangekündigte IFS Assessments müssen mindestens vier (4) Wochen bevor das Assessmentzeitfenster beginnt eingetragen werden.
- Verwalten ihrer Unteraccounts,
- Verwalten ihrer Auditoren,
- Download der IFS Logos,
- Erhalt von wichtigen Benachrichtigungen und IFS Newslettern.

Zertifizierte Unternehmen/Lieferanten

- Einsicht ihrer eigenen Daten,
- Vergleich von zwei (2) aufeinanderfolgenden IFS Assessmentberichten und Maßnahmenplänen möglich, zum Ziele der Verbesserung,
- Download der IFS Logos,
- Verwalten ihrer Zertifizierungsstelle,
- Verwalten der unternehmensinternen Zugriffsrechte auf die IFS Datenbank (Anlegen von Unteraccounts),
- Suche nach anderen IFS zertifizierten Unternehmen,
- Verwalten ihrer Zulieferbetriebe über die „Favoriten“-Funktion unter „Lieferantenmanagement“,
- Ein Zugriff für den Hauptsitz/die zentrale Verwaltung der zertifizierten Unternehmen kann von der verantwortlichen Zertifizierungsstelle erstellt werden, der die Möglichkeit gibt, alle zertifizierten Standorte über einen Login direkt zu verwalten,
- Registrierung zu IFS Food Safety Checks,
- Erhalt von wichtigen Benachrichtigungen (Möglichkeit, Benachrichtigungseinstellungen zu definieren) und IFS Newslettern

Händler

- Suche nach zertifizierten Unternehmen,
- Verwaltung der zertifizierten Unternehmen über die „Favoriten“ Funktion unter „Lieferantenmanagement“,
- Ansicht der bevorstehenden IFS Assessmentdaten eines Lieferanten,
- Vergleich von zwei (2) aufeinanderfolgenden IFS Assessmentberichten und Maßnahmenplänen, sofern diese von dem Betrieb freigeschaltet wurden,
- Herunterladen einer Liste aller Lieferanten mit suspendierten Zertifikaten,

- Erhalt von wichtigen Benachrichtigungen und relevanten Listen, die individuell festgelegt werden können,
- Erhalt von exklusiven IFS Newslettern in mehreren Sprachen.

Verifizierte Behörden

- Suche nach zertifizierten Unternehmen,
- Verwaltung der zertifizierten Unternehmen über die „Favoriten“ Funktion unter „Lieferantenmanagement“,
- Erhalt von wichtigen Benachrichtigungen und relevanten Listen, die individuell festgelegt werden können,
- Ansicht der bevorstehenden IFS Assessmentdaten eines Lieferanten,
- Vergleich von zwei (2) aufeinanderfolgenden IFS Assessmentberichten und Maßnahmenplänen, sofern diese von dem Betrieb freigeschaltet wurden,
- Herunterladen einer Liste aller Lieferanten mit suspendierten Zertifikaten,
- Erhalt von wichtigen Benachrichtigungen und IFS Newslettern.

Anerkannte IFS Berater (besonderer Zugang)

- Verwalten der eigenen Daten hinsichtlich der Standards, Scopes und Sprachen,
- Zugang zu speziell für diese Zielgruppe entwickeltem Trainingsmaterial,
- Sichtbarkeit auf der IFS Webseite, inkl. der Kundenbewertungen,
- Individuelles Logo,
- Erhalt von wichtigen Meldungen und dem IFS Newsletter.

Sicherheit der Datenbank

Das Sicherheitssystem der Datenbank basiert auf international anerkannten und häufig verwendeten Sicherheitssystemen.

Datenschutz

Datenschutz ist ein wichtiges Thema für die IFS Management GmbH. Sie erfüllt alle für Unternehmen geltenden Datenschutzbestimmungen. Die Datenpolitik der IFS Management GmbH ist auf der Website www.ifs-certification.com verfügbar.

Die Zugriffsrechte ermöglichen die Ansicht von allgemeinen Informationen zu den zertifizierten Unternehmen. Sofern keine weitere Freischaltung durch das Unternehmen vorliegt, kann der Händler/die Behörden oder andere zertifizierte Unternehmen nur folgende Informationen einsehen:

- Namen, Anschrift und GPS Daten des Unternehmens,
- Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle,
- Name des Auditors,
- Zertifizierungsbereich,
- Datum und Dauer des IFS Assessments,
- das erreichte Niveau des IFS Assessments, inklusive Prozentsatz,
- Datum der Zertifikatausstellung, Zertifikatgültigkeit und den Zeitraum zur Durchführung eines Rezertifizierungsassessments,
- das IFS Zertifikat,
- Falls verfügbar: Informationen, wenn die FSMA (Food Safety Modernization Act) Anforderungen bewertet wurden.

Nur die zertifizierten Unternehmen selbst (durch Nutzung ihres eigenen unternehmensbezogenen Logins) haben die Möglichkeit weitere Zugriffsrechte für Händler und Unternehmen auf folgende detaillierte Informationen freizuschalten:

- IFS Assessmentbericht und Maßnahmenplan.

Die Nutzergruppen erhalten automatisch Zugang zu den Daten des Unternehmens, nachdem diese freigeschaltet wurden. Die Kommunikation zu den Nutzern erfolgt über einen gesicherten Datentransfer. Dieser garantiert, dass nur registrierte und freigeschaltete Händler/andere Benutzer/zertifizierte Unternehmen einen Zugriff auf die für zertifizierte Unternehmen/Händler spezifische Daten erhalten. Weitere Informationen befinden sich auf der IFS Webseite.

Werkzeug „Lieferantenmanagement“

Das Werkzeug „Lieferantenmanagement“ ermöglicht es Händlern, Behörden und Lieferanten ihre Favoriten aus den in der IFS Datenbank gelisteten, zertifizierten Unternehmen zu wählen und sie in einer separaten Liste zu speichern.

Für jedes unter „Lieferantenmanagement“ als Favorit abgelegte, zertifizierte Unternehmen können die folgenden E-Mail-Benachrichtigungen ausgewählt werden:

- Erinnerung drei (3) Monate vor Ablaufdatum des Zertifikats,
- Das Zertifikat ist abgelaufen und es existiert kein gültiges Zertifikat,
- Ein Rezertifizierungsassessment wurde verzeichnet,
- Das Zertifikat wurde vor Ablaufdatum durch die Zertifizierungsstelle entzogen,
- Ein Zertifikat wurde ausgestellt,
- Es wurde noch kein neues IFS Assessment festgelegt. Das Zertifikat lief vor drei (3) Monaten aus,
- Monatliche E-Mail aller neu angemeldeten IFS Assessments, im aktuellen Monat,
- Ein IFS Zertifikat oder Bestätigungsschreiben wurde registriert,
- Ein IFS Zertifikat wurde vorzeitig entzogen oder temporär gesperrt,
- Ein IFS Zertifikat oder die damit verbundenen Assessmentdokumente wurden editiert,
- Ein IFS Zertifikat oder Bewertungsschreiben läuft in drei (3) Monaten ab und es wurde noch kein neuer Termin erfasst,
- Ein IFS Zertifikat läuft ab und es liegt kein neues Zertifikat für diesen Standard vor,
Hinweis: Bitte prüfen Sie mit Ihren Favoriten direkt, ob kein IFS Assessment durchgeführt wurde oder dieses nicht bestanden wurde.
- Es liegt seit mindestens drei (3) Monaten kein gültiges Zertifikat mehr für einen IFS Standard vor und es wurde kein neuer Termin für diesen Standard erfasst,
- Ein neuer IFS Assessmenttermin wurde angelegt oder es wurde eine Registrierung für einen Food Safety Check oder ein unangekündigtes Assessment vorgenommen,
- Ein bereits hinterlegter Termin oder eine Registrierung wurde entfernt oder geändert,
- Ein Zertifizierungsstellenwechsel wurde vorgenommen.

ANLAGEN



ANLAGE 1:

Abgrenzung der Anwendungsbereiche der verschiedenen IFS Standards



IFS Food

Standard zur Begutachtung von Verarbeitern/Herstellern von Lebensmitteln.

IFS Food wird angewendet, wenn ein Produkt verarbeitet wird oder wo die Gefahr der Produktkontamination während des Primärverpackungsvorgangs besteht.



IFS Broker

Standard zur Begutachtung von Personen und/oder Unternehmen, denen das Produkt (nicht) gehört und die typischerweise keinen physischen Besitz über das Produkt haben (z. B. nicht über Lagerhäuser, Packstationen oder LKW Flotten verfügen, aber juristische Personen mit Briefkasten, Büros etc. sind).

Der Standard ist anwendbar für Lebensmittel, Haushalts- und Körperpflegeprodukte und Verpackungsmaterialien.



IFS HPC

Standard zur Begutachtung von Herstellern und Verarbeitern von Haushalts- und Körperpflegeprodukten, oder Unternehmen, die lose Haushalts- und Körperpflegeprodukte verpacken.



IFS Logistics

Der IFS Logistics ist der Standard für Unternehmen, die logistische Dienstleistungen für Lebensmittel und Non-Food-Produkte durchführen, hierzu zählt Transport, Lagerung, Verladung, etc. Er umfasst alle Transportarten: Lieferung z. B. via Straße, Zug, Schiff, Flugzeug und für alle Produktzustände: gefrorene, temperaturgeführte oder ungekühlte.

Falls ein herstellender Betrieb eigene logistische Aktivitäten hat, sind diese in der Regel bereits durch die spezifischen Anforderungen in den Kapiteln Lagerung und/oder Transport in dem jeweiligen IFS Produktstandard abgedeckt. Deshalb ist es nicht notwendig, ein kombiniertes Assessment für IFS Food, IFS HPC oder IFS PACsecure mit IFS Logistics durchzuführen.



IFS PACsecure

Standard zur Begutachtung von Herstellern und Verarbeitern von Lebensmittel- und Non-Food-Verpackungen bezüglich der Produktion, Prozesse und/oder Verarbeitung von Verpackungskomponenten und/ oder Verpackungsmaterial.



IFS Wholesale/Cash & Carry

Standard, der alle Großhandelsaktivitäten mit Lebensmitteln, Haushalts- und Körperpflegeprodukte und Verpackungsmaterialien in Cash & Carry Märkten und Großhandelsunternehmen abdeckt.



Zudem sind bestimmte Behandlungs- und/oder Verarbeitungsaktivitäten durch diesen Standard abgedeckt.

Dieser Standard deckt zudem Packstellen für Obst, Gemüse und/oder Eier ab.



IFS Global Markets

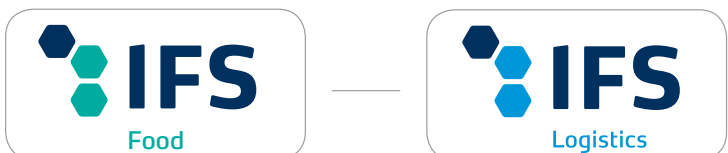
Die IFS Global Markets-Programme sind standardisierte Programme zur Entwicklung und Bewertung von Produktsicherheit und -qualität für die relevanten Anwendungsbereiche wie IFS Food, IFS Logistics und IFS HPC. Es soll „kleine und/oder weniger entwickelte Unternehmen“ bei der schrittweisen Entwicklung ihrer Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementprozesse innerhalb einer definierten Zeitspanne unterstützen. Durch den schrittweisen Ansatz des IFS Global Markets wird die Umsetzung der relevanten IFS Standards erleichtert.

Bestimmung des Anwendungsbereichs zwischen IFS Food und anderen IFS Standards



IFS Food und IFS Broker:

Führt ein Lebensmittel verarbeitendes Unternehmen zusätzlich Handelsaktivitäten aus und möchte diese Aktivitäten zertifizieren, ist eine kombinierte Bewertung IFS Food/IFS Broker durchzuführen. Für eine kombinierte Bewertung erhält das Unternehmen zwei (2) Berichte und zwei (2) Zertifikate.



IFS Food und IFS Logistics:

Erläuterungen/Beispiele zur Anwendungsbereichsabgrenzung zwischen IFS Food und IFS Logistics:

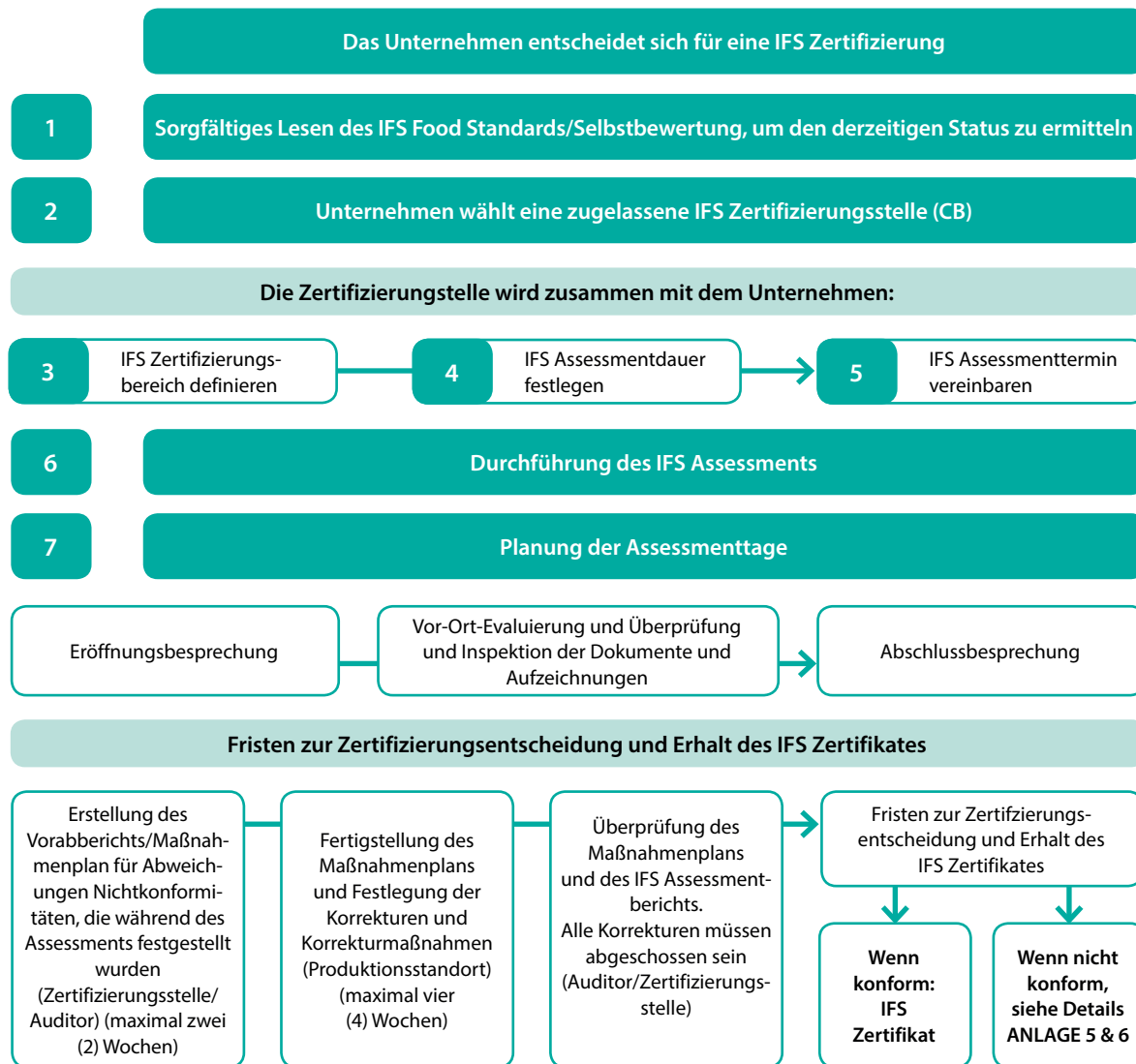
- IFS Logistics umfasst nur logistische Aktivitäten, bei denen Unternehmen physischen Kontakt mit bereits primär verpackten Produkten haben (Transport, Verpackung von vorverpackten Lebensmitteln, Lagerung und/oder Verteilung, Transport und Lagerung von Paletten, Bag-in-Box Systemen). Dies gilt auch für bestimmte unverpackte Waren wie Schlachtkörper oder Schüttgut-/Tankwagentransporte (Glukosesirup, Milch, Getreide usw.).

- Für jede Art von Verarbeitungsaktivitäten, d. h. dass die Eigenschaften der Produkte verändert werden (oder die primär verpackt werden), ist der IFS Logistics nicht anwendbar. Ausgenommen hiervon sind Gefrier-/Auftauprozesse unter bestimmten Bedingungen (als Dienstleistung, zusätzliche Anforderungen des IFS Logistics Standard sind zu bewerten).
- Führt ein Verarbeitungsunternehmen eigene Logistik- und/oder Transportaktivitäten (Lagerung und Verteilung) durch, wird dies im IFS Food unter dem spezifischen Unterkapitel über Transport oder Lagerung aufgeführt.

Anmerkung:

- Befinden sich die Logistikaktivitäten des Lebensmittel verarbeitenden Unternehmens **am selben physischen Standort** wie das Unternehmen und möchten das Unternehmen oder der Kunde, dass dieser Vorgang nach IFS Logistics zertifiziert wird, ist ein IFS Logistics Assessment durchzuführen. In diesem Fall müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:
 - Die Logistikaktivitäten werden nur für vorverpackte Produkte durchgeführt.
 - Bei zwei (2) Zertifikaten (IFS Food und IFS Logistics) muss der jeweilige Anwendungsbereich jedes Assessments und jedes Zertifikats eindeutig definiert sein.
 - Die Anforderungen von IFS Food in Bezug auf Transport und Lagerung sind in jedem Fall während des IFS Food Assessments zu bewerten.
 - Es ist ein IFS Food Assessment des Lebensmittel verarbeitenden Unternehmens durchzuführen; IFS Logistics ist eine zusätzliche Zertifizierung (kann aber kombiniert werden).
- Wenn sich die Logistikaktivitäten des lebensmittelverarbeitenden Unternehmens **außerhalb des Standorts** befinden, hat das Unternehmen die folgenden drei Möglichkeiten:
 - Aufnahme in den Zertifizierungsbereich von IFS Food und eindeutige Erwähnung als dezentrale Struktur im Unternehmensprofil des IFS Food Assessment Berichts.
 - Nicht-Bewertung mit eindeutiger Angabe im Firmenprofil, dass der Standort nicht IFS Logistics zertifiziert ist.
 - Erhalt einer IFS Logistics Zertifizierung.

ANLAGE 2: Zertifizierungsverfahren



ANLAGE 3: Produkt- und Technologie-Scopes

Für den IFS Food Standard werden alle Produkte und Prozesse in einem Unternehmen bestimmten Produkt- und Technologie-Scopes zugeordnet.

Produkt-Scopes

IFS Food Produkt-Scopes	
1.	Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
2.	Fisch und Fischprodukte
3.	Eier und Eiprodukte
4.	Milchprodukte
5.	Obst und Gemüse
6.	Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks
7.	Kombinierte Produkte
8.	Getränke
9.	Öle und Fette
10.	Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z. B. Nahrungsergänzungsmittel)
11.	Heimtiernahrung

Für die Zulassung für den Scope „kombinierte Produkte“, muss der Auditor:

- zwei Jahre Arbeitserfahrung in diesem Bereich oder zehn Lebensmittelsicherheitsaudits/-assessments (gemäß GFSI anerkannten Standards) und/oder Lieferantenaudits, die Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsaspekte enthalten, entsprechend nachvollziehbar sind und die vom Händler oder der Industrie bestätigt wurden, nachweisen

UND

- für mindestens einen Produkt-Scope von 1 bis 4 zugelassen sein

UND

- zusätzlich für mindestens einen Produkt-Scope von 1 bis 6 zugelassen sein.

Für die Zulassung für den Scope „Heimtiernahrung“ muss der Auditor folgende Voraussetzungen erfüllen:

- zwei Jahre Arbeitserfahrung in diesem Bereich oder fünf Lebensmittelsicherheitsaudits/-assessments (gemäß GFSI anerkannten Standards) und/oder Lieferantenaudits, die Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsaspekte enthalten, entsprechend nachvollziehbar sind und die vom Händler oder der Industrie bestätigt wurden

UND

- für Produkt-Scope 1 oder 2 zugelassen sein

UND

- in Bezug auf die besondere Gesetzgebung geschult sein.

Technologie-Scope

IFS Technologie-Scope	IFS Verarbeitungsprozess – einschließlich Verarbeitung/Behandlung/ Umgang/Lagerung		Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken
A	P1	Sterilisation (z. B. Dosen)	Sterilisation (in der Endverpackung) mit dem Ziel, pathogene Mikroorganismen abzutöten Sterilisierte (z. B. in der Endverpackung autoklavierte) Produkte
B	P2	Thermische Pasteurisation, UHT/aseptische Abfüllung, Heißabfüllung Andere Pasteurisationsverfahren, z. B. Hochdruckpasteurisation, Mikrowellen	Pasteurisation mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheitsrisiken zu reduzieren (und UHT Verfahren)
C	P3	Bestrahlung von Lebensmitteln	Verarbeitete Produkte: Behandlung mit dem Ziel, das Produkt zu verändern und/oder die Haltbarkeit zu verlängern und/oder Lebensmittelsicherheitsrisiken durch Konservierungsverfahren oder andere Verarbeitungsmethoden zu verringern. Anmerkung – Ausnahme: Bestrahlung wird dieser Kategorie zugeordnet, obwohl sie auf die Abtötung von Mikroorganismen abzielt
	P4	Konservierung: Salzen, Marinieren, Zuckern, Säuern/sauer Einlegen, Pökeln, Räuchern usw. Fermentieren, Säuerungsverfahren	
	P5	Verdampfung/Trocknung, Vakuumfiltration, Gefriertrocknung, Mikrofiltration (Porengröße unter 10 µm)	
D	P6	Frosten (mindestens – 18 °C) einschließlich Gefrierlagerung Schnellfrosten, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühlung Lagerung	Systeme, Behandlungen zur <u>Aufrechterhaltung der Integrität des Produktes und/oder dessen Sicherheit:</u> Behandlung mit dem Ziel, die Qualität und/oder Integrität des Produktes zu erhalten, einschließlich Behandlungen zur Entfernung von Kontaminationen und/oder zur Verhinderung von Kontaminationen
	P7	Antimikrobielle Tauchverfahren/ Sprühverfahren, Begasung	

IFS Technologie-Scope	IFS Verarbeitungsprozess – einschließlich Verarbeitung/Behandlung/ Umgang/Lagerung		Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken
E	P8	MAP-Verpacken, Vakuumverpacken	Systeme, Behandlungen zur Verhinderung von Kontaminationen: P9 ist anwendbar, wenn mindestens zwei (2) Verfahren/Methoden zur Garantie der Produktsicherheit/-hygiene angewandt werden. z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektion von Ausrüstung + Raumkühlung (z. B. Zerlegung von Fleisch, • Desinfektion + spezielle Hygieneausrüstung für Mitarbeiter (z. B. Hygieneschleuse), • Raum mit Überdruck + spezieller Hygieneausrüstung für Mitarbeiter (z. B. Hygieneschleuse), • Luftfiltration + Raum mit Überdruck.
	P9	Verfahren zur Verhinderung von Produktkontamination, insbesondere durch Mikroorganismen, mit Hilfe intensiver Hygienekontrolle und/ oder besonderer Infrastruktur während des Handhabung, der Behandlung und/oder Verarbeitung, z. B. Reinraumtechnologie, „Weißraum“, Temperaturkontrolle im Arbeitsbereich aus Gründen der Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Überdrucksysteme (wie Filtration unter 10 µm)	
	P10	Spezielle Trennverfahren: z. B. Filtration wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle	
F	P11	Kochen, Backen, Abfüllen, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z. B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern	Alle anderen Verfahren zur Handhabung, Behandlung, Verarbeitung, die nicht unter A, B, C, D, E aufgeführt sind und die nicht als CCP, Kontrollmaßnahme oder vergleichbar gelenkt werden.
	P12	Überziehen, Panieren, Schneiden (in Stücke, Scheiben, Würfel), Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten, Sortieren, Handhaben, Verpacken, Lagerung unter kontrollierten Bedingungen (Atmosphäre), ausgenommen Temperatur, Etikettieren	
	P13	Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen	

Anmerkung: zur Festlegung des IFS Zertifizierungsbereichs werden nur die Technologie-Scopes (von A bis F) herangezogen. Die Verarbeitungsprozesse P 1 bis P 13 dienen nur der Berechnung der Assessmentdauer.

ANLAGE 4: Entscheidungsbaum bei Produktausschlüssen

Per Definition werden alle Herstellungsprozesse in den Zertifizierungsbereich eines IFS Food Assessments aufgenommen, die am selben Standort ausgeführt werden (z. B. Schlachtung, Ausbeinen, Zerlegen und weitere Verarbeitung, etc.).

Alle Verarbeitungsprozesse (P) sind zu bewerten, da sich der Ausschluss auf das/die verarbeitete(n) Endprodukt(e) bezieht. Wesentlich ist die Bewertung der Produktrisikoaanalyse, die möglicherweise bestätigt oder nicht bestätigt, dass ein Produktausschluss als Ausnahme möglich ist (ohne Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und/oder -qualität).

Nur für Ausnahmefälle, in denen das bewertete Unternehmen (ein) Produkt(e) vom IFS Food Zertifizierungsbereich ausschließen möchte, muss der Fragebogen von der Zertifizierungsstelle ausgefüllt werden.

Ausschlüsse, wenn von der Zertifizierungsstelle definiert und validiert (nach Einreichen des Fragebogens):

- müssen immer im Firmenprofil des Assessmentberichts erläutert werden,
- müssen eindeutig im Zertifizierungsbereich des Assessmentberichts und auf dem Zertifikat spezifiziert werden,
- müssen jedes Jahr erneut durch die Zertifizierungsstelle geprüft werden, um festzustellen, ob die Ausschlüsse noch Gültigkeit haben und der Assessmentscope noch aktuell ist.

Darüber hinaus muss das Unternehmen die Zertifizierungsstelle informieren, wenn innerhalb des Zertifizierungszyklus neue Produkte/Eigenmarken produziert werden, um sicherzustellen, dass die festgelegten Ausschlüsse weiterhin gültig sind und keine weiteren Maßnahmen erforderlich sind.

Der Auditor muss immer vor Ort prüfen, ob die festgelegten Ausschlüsse zutreffend sind und dem Fragebogen entsprechen. Ebenso muss das Risiko, das von ausgeschlossenen Produkten ausgehen kann, betrachtet werden (z. B. Kontaminierung, Allergene, etc.).

Stellt ein Auditor während des Assessments einen nicht vorab gerechtfertigten Ausschluss im Assessment fest, so wird dieser entweder direkt im Assessment bewertet (wenn notwendig mit einer Anpassung des Zertifizierungsbereichs des Assessment und ggf. auch mit einer Anpassung der Assessmentdauer), oder bei nicht Ausschluss in einem späteren Erweiterungsassessments geprüft.

In jedem Fall, egal ob Ausschlüsse angewendet werden oder nicht, wird die Gesamtzahl der Mitarbeiter zur Bestimmung der Assessmentdauer herangezogen (und nicht nur die Anzahl der Mitarbeiter, welche im Bereich der eingeschlossenen Produkte tätig sind).

Anmerkung 1: Einzige Ausnahme für diese Regel sind saisonale Prozesse, die ausgeschlossen werden können, solange der Zertifizierungsbereich eindeutig ist und nur die tatsächlich bewerteten Prozesse aufgeführt werden.

Anmerkung 2: Definitionsgemäß werden alle Beiprodukte aus Prozessen (z. B. Futtermittel/Produkte für technische Anwendungen), welche nicht im IFS Food ANLAGE 3, Teil 4 aufgeführt werden, vom Zertifizierungsbereich des IFS Food Assessments ausgenommen. Diese Beiprodukte sollen nicht als Ausschlüsse auf dem IFS Zertifikat spezifiziert, sondern lediglich im Firmenprofil im Assessmentbericht beschrieben werden.

Anmerkung 3: Die Identifizierung von Ausschlüssen stellt eine Ausnahmesituation dar und bezieht sich nur auf den Ausschluss von Produkten.

IFS Food Fragebogen für Zertifizierungsstellen zur Festlegung von Produktaus- schlüssen aus dem Zertifizierungsbereich des Assessments in Ausnahmefällen

Wenn, in Ausnahmefällen, der Produktionsstandort entscheidet, bestimmte Produktgruppen vom Zerti-
fizierungsbereich des IFS Food Assessments auszuschließen, muss folgender Fragebogen von der Zerti-
fizierungsstelle ausgefüllt werden, um zu prüfen, ob ein Ausschluss erlaubt ist. Der ausgefüllte Fragebogen
ist dann Teil des Assessmentplans.

Name des Unternehmens/Standort: _____ COID: _____

Geplanter Zertifizierungsbereich (Produkt-Scope und Beschreibung): _____

Geplantes Assessmentdatum: _____ Fragebogen ausgefüllt am: _____

Produktgruppe oder Produkt(e) ausgeschlossen: _____

Name des Mitarbeiters der Zertifizierungsstelle,
der den Fragebogen ausgefüllt hat: _____

Name des Unternehmensmitarbeiters,
der den Ausschluss angefragt hat: _____

Name des Mitarbeiters der Zertifizierungsstelle,
der den Fragebogen ausgefüllt hat: _____

1) Ist das auszuschließende Produkt eine Eigenmarke des Handels?

Nein Ja → **Ausschluss NICHT möglich**

2) Handelt es sich um ein saisonales/sporadisches Produkt?

Nein Ja

↓

Sind Produkt-/Tech-Scopes und/oder HACCP-Plan
(inkl. Allergene, Kontaminationsmöglichkeiten usw.)
für saisonale/sporadische Produkte und reguläre
Produkte identisch?

↓

Nein Ja → **Produkt kann mit Dokumenten-
assessment vor Ort einge-
schlossen werden oder kann
ausgeschlossen werden**

**3) Ist das auszuschließende Produkt eindeutig zu unterscheiden
von den Produkten im Zertifizierungsbereich?**

Ja Nein → **Ausschluss NICHT möglich**

**4) Sind die vorgelagerten Verarbeitungsschritte des auszuschließenden
Produktes identisch mit denen der Produkte im Zertifizierungsbereich?**

Ja Nein → **Ausschluss möglich (z. B. wenn
Bereich/Linie von Beginn
an unabhängig ist und kein
Kontaminationsrisiko besteht)**

**5) Geht das auszuschließende Produkt in einen anderen Bereich als die
Produkte im Zertifizierungsbereich?**

Ja Nein → **Ausschluss NICHT möglich**

**6) Ist das Kontaminationsrisiko zwischen dem ausgeschlossenen und den eingeschlossenen Produkten
unter Kontrolle?**

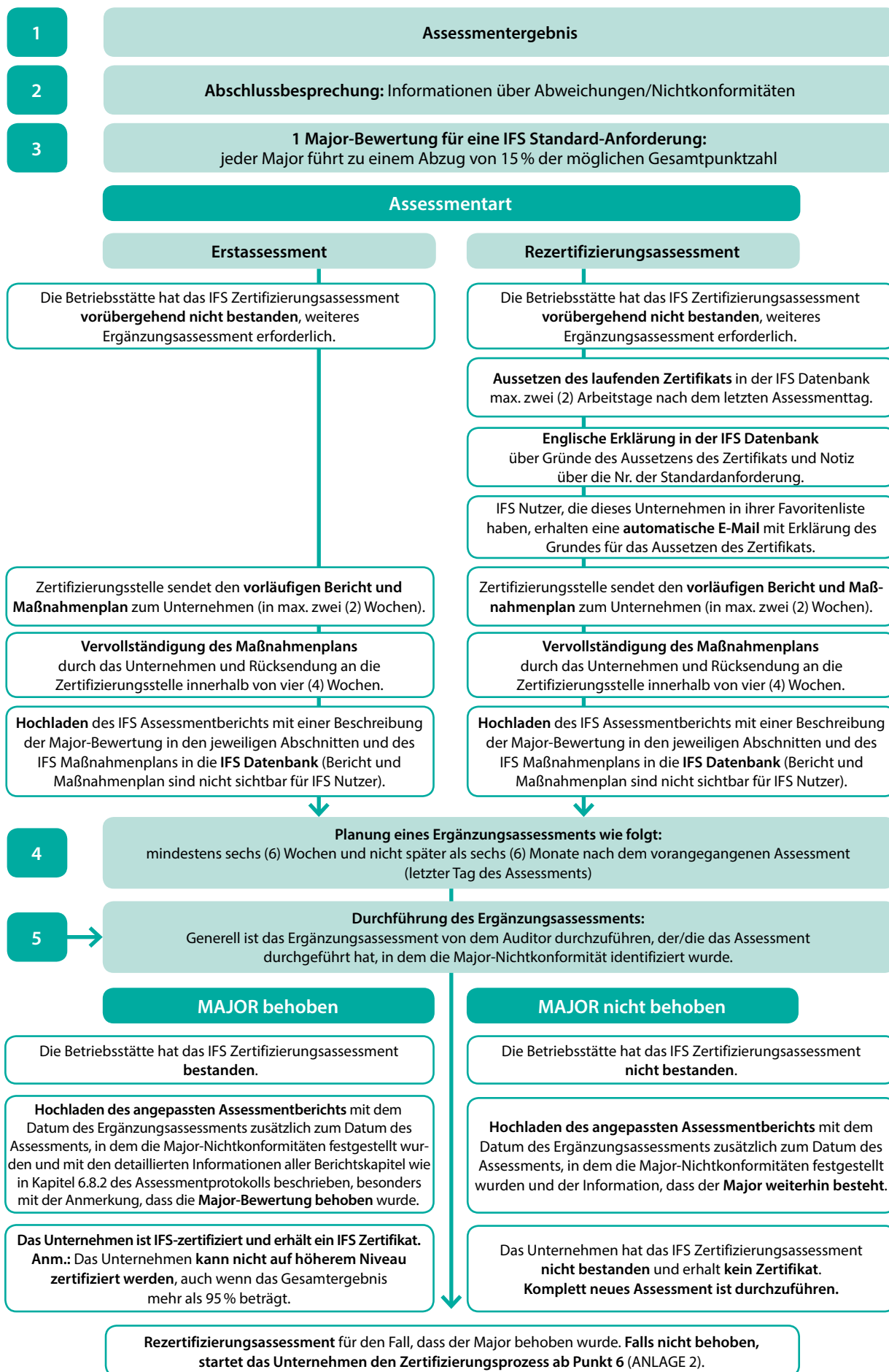
Der Hersteller muss nachweisen, dass das Kontaminationsrisiko zwischen ein- und ausgeschlossenen Produkten
unter Kontrolle ist (Allergene, chemische, physikalische und mikrobiologische Gefahren, auch auf Lagerebene
und in Lagerhäusern). Ein Fließdiagramm der auszuschließenden Produkte muss der Zertifizierungsstelle zur
Verfügung gestellt werden.

Nein Ja → **Ausschluss ist möglich**

Ausschluss NICHT möglich

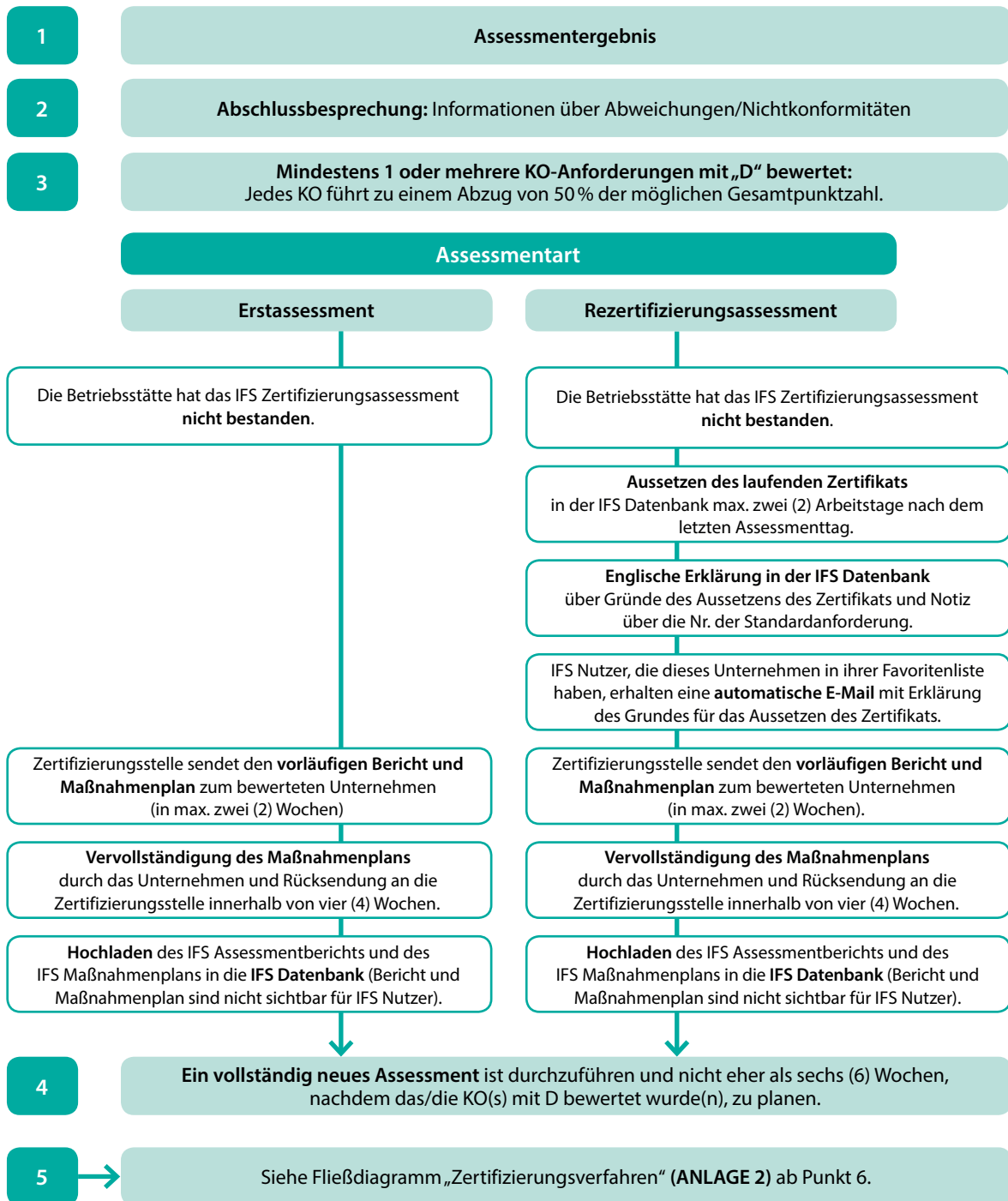
Anmerkung: Der Auditor prüft stets vor Ort, ob die angegebenen
Ausschlüsse berechtigt sind und mit dem Fragebogen übereinstimmen.
Er/Sie bewertet die Risiken, die durch ausgeschlossene Produkte entstehen
können (z. B. Kontaminationsmöglichkeiten, Allergene).

ANLAGE 5: Fließdiagramm zum Umgang mit einer Major-Nichtkonformität und einem Gesamtergebnis von $\geq 75\%$



ANLAGE 6:

Fließdiagramm zum Umgang mit KO-Anforderungen, die mit „D“ bewertet wurden

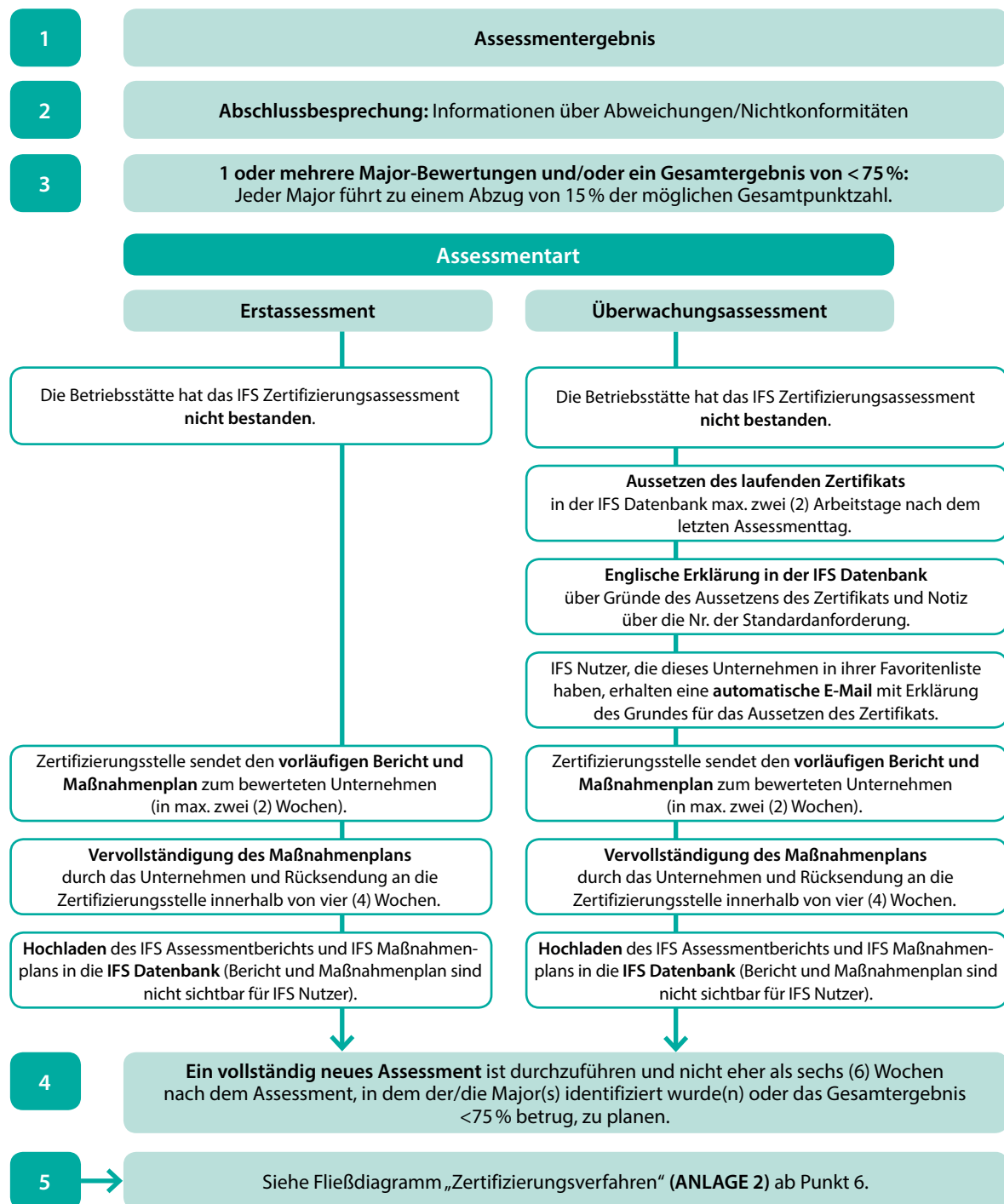


ANLAGE 7: Maßnahmenplan

Nr. der Anforderung	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung (Auditor)	Korrektur (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)	Nachweisart und Name des/der Dokuments/ Dokumente	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status	Freigabe durch den Auditor
1.1.2	Alle relevanten Informationen hinsichtlich Lebensmittelsicherheit ...	C							
1.2.1	KO Nr. 1: Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ...	KO/C							
1.2.2	Die Unternehmensleitung stellt ausreichend ...	D							
1.2.3	Die Abteilung, welche für Lebensmittelsicherheit und -qualität verantwortlich ist ...	Major							
2.2.3.8.1	KO Nr. 2: Es sind in Bezug auf Methode, Häufigkeit der Messung ...	KO/D							

ANLAGE 8:

Fließdiagramm zum Umgang mit einer oder mehreren Major-Nichtkonformität(en) und einem Gesamtergebnis von < 75 %



ANLAGE 9: IFS Assessmentbericht: Assessment Übersicht

Deckblatt

Logo der Zertifizierungsstelle

**IFS Food Version 7
OKTOBER 2020**

Endgültiger IFS Assessmentbericht

Bewertetes Unternehmen: „Fruits and Vegetables GmbH“
[GS1 GLN(s) und wenn anwendbar Verpackungsnummer und Nummer
der behördlichen Zulassung]

Datum des Assessments: 02.03./03.03.2021

Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle

Akkreditierungsnummer der Zertifizierungsstelle

Assessment-Übersicht IFS Food Version 7, OKTOBER 2020

Assessmentdetails			
Lead-Auditor: Max Mustermann Datum/Uhrzeit:	Datum/Zeit des aktuellen Assessments: 02.03.2021 (09:00–18:00) 03.03.2021 (08:30–17:30)	Datum/Zeit des vorangegangenen Assessments: 09.03.2020 (09:00–18:00) 10.03.2020 (08:30–12:30)	
Co-Auditor: Datum/Uhrzeit:		Zertifizierungsstelle und Auditor des vorangegangenen Assessments: TEST GmbH/Frank Test	
Trainee:			
Witness-Auditor:			
Reviewer:			
Dolmetscher:			
Technischer Experte:			
Name und Anschrift des Unternehmens (Hauptsitz): Fruits and Vegetables AG Beispielstraße 12345 Musterstadt Germany		Name und Anschrift des bewerteten Produktionsstandortes: Fruits and Vegetables GmbH Musterstraße 12346 Berlin Germany	
		COID:	
		Notfallkontaktperson (z. B. Rückruf): [mindestens Name, E-Mail und Telefonnummer]:	
Telefon: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefon: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88
Website: www.fruitsandvegetables.com	E-Mail: info@fruitsandvegetables.com	Website: www.fruitsandvegetables.com	E-Mail: info@fruitsandvegetables.de
Zertifizierungsbereich			
Produktion von gefrorenen Erdbeeren in PET-Säcken und Himbeerpüree in UHT Beuteln (Zertifizierungsbereich des Assessments ist ins Englische zu übersetzen)			
Produkt-Scopes: 5 Technologie-Scopes: B, D, F			
Zusätzliche Information			
Ausschlüsse: [ja/nein] und [Beschreibung]			
Teilweise ausgelagerte Prozesse: [ja/nein] und [Beschreibung]			
Dezentralisierte Strukturen: [ja/nein] und [Beschreibung]			
Produktionsstandort mit mehreren Standorten: [ja/nein] und [Beschreibung]			
Endergebnis des Assessments			
Als Ergebnis des IFS Assessments welches am 02. und 03.03.2021 durchgeführt wurde, konnte festgestellt werden, dass die Verarbeitungstätigkeiten der Fruits and Vegetables GmbH für den o. g. Zertifizierungsbereich des Assessments mit den Anforderungen des IFS Food, Version 7, auf Basisniveau mit einer Bewertung von XX% übereinstimmen.		Rezertifizierungsassessment zwischen XX. XX und XX. XX im Falle eines angekündigten Assessments und zwischen XX.XX und XX.XX im Falle eines unangekündigten Assessments.	
Bemerkungen zu Nichtkonformitäten (D Bewertung der KO Anforderungen und Majors)			
Beschreibung der Folgen der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen aus dem vorangegangenen Assessment			

Unternehmensprofil
Unternehmensdaten
Baujahr des bewerteten Produktionsstandortes:
Wenn der Standort vollständig überholt wurde, geben Sie das Jahr ein:
Fläche des Produktionsstandortes:
Anzahl und Beschreibung der Gebäude, Stockwerke und Produktionslinien (inklusive dezentraler Strukturen, wenn anwendbar):
Maximale Anzahl von Mitarbeitern in der Hochsaison innerhalb eines Kalenderjahres inkl. Erklärung:
Detaillierte Beschreibung der Produktgruppen und Produkte pro Scope, die im Unternehmen hergestellt werden. Vollständige Information der Vor-Ort-Prozesse des Unternehmen, vom Rohwareneingang bis zum fertigen Produkt:
Hat das bewertete Unternehmen saisonale Produktion? Wenn „Ja“, geben Sie eine detaillierte Beschreibung:
Wenn der Produktionsprozess länger als eine Woche saisonal unterbrochen ist, Angabe des Zeitraumes und Erklärung:
Hat der bewertete Produktionsstandort zusätzlich zu den Hauptprozessen/-produkten Produkte vollständig ausgelagert? Wenn „Ja“: Geben Sie diese Produkte an; ist die Betriebsstätte nach IFS Broker zertifiziert und/oder beschreiben Sie den Zertifizierungsstatus (und ggf. COID) oder beschreiben Sie den Zertifizierungsstatus der Subunternehmer und COID, wenn anwendbar:
Handelt der bewertete Produktionsstandort zusätzlich zu den Hauptprozessen/-produkten, Produkte? Wenn „Ja“: Geben Sie diese Produkte an; ist die Betriebsstätte nach IFS Broker zertifiziert und/oder beschreiben Sie den Zertifizierungsstatus (und ggf. COID) oder beschreiben Sie den Zertifizierungsstatus der Subunternehmer und COID, wenn anwendbar:
Beschreibung der wichtigsten Investitionen des Unternehmens in Bezug auf Produktion, Produktsicherheit und -qualität in den letzten 12 Monaten (bauliche Änderungen, Maschinen usw.):
Erfüllt das Unternehmen die Anforderungen bezüglich der Verwendung des IFS (Food) -Logos, wie im IFS Food Zertifizierungsprotokoll definiert? (Teil 1)? Wenn „nein“, Erklärung:
Arbeitssprache des Standorts und Sprache, in der das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem geschrieben ist:
Ist der Produktionsstandort nach anderen Standards zertifiziert? Wenn ja, geben Sie die Namen der Standards an:
Zusätzliche Informationen:
Assessmentdaten
Sprache, in der das IFS Food Assessment durchgeführt wurde:
Assessmentdauer (nur für das IFS Food Assessment):
Im Falle einer Verkürzung/Verlängerung der Bewertungsdauer, Begründung:
Welche Produkte wurden hergestellt und welche Prozesse wurden während der Vor-Ort-Evaluation ausgeführt?
Zusätzliche Informationen:

ANLAGE 10:

IFS Assessmentbericht: Hauptteil

IFS FOOD
Version 7, OKTOBER 2020

IFS Assessmentbericht

Übersichtstabelle aller Kapitel und Ergebnis (in Prozent) pro Kapitel:

	Kapitel 1	Kapitel 2	Kapitel 3	Kapitel 4	Kapitel 5	Kapitel 6
	Unternehmensführung & -verpflichtung	Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem	Ressourcenmanagement	Operative Abläufe	Messungen, Analysen, Verbesserungen	Produktschutz (Food Defence)-Plan
KO Nichtkonformitäten	0	0	0	0	0	0
Major Nichtkonformitäten	0	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0	0
Ergebnis pro Kapitel (%)						

Zusammenfassung: Pflichtfeldtabelle mit ausgewählten IFS Food Assessment Anforderungen und wesentliche Elemente

Teil des IFS Assessment-berichts	Nr. der IFS Food V7 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Politik	1.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung des Freigabedatums der Unternehmenspolitik Nennung der Daten abgeleiteter Ziele
Unternehmensstruktur	1.2.3	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums des letzten Organigramms
	1.2.5	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung, wie das Unternehmen sicherstellt, dass alle relevanten Informationen für die verantwortlichen Mitarbeiter zugänglich sind.
	1.2.6	<ul style="list-style-type: none"> Name der amtlichen Behörde Datum und Zeit des letzten Besuchs (auch, wenn er mehr als 12 Monate her ist)
Überprüfung durch die Unternehmensleitung	1.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Wann wurde das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit und Qualität das letzte Mal überprüft?
Dokumentenmanagement	2.1.1.3	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums des Verfahrens
Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen	2.1.2.2	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums für die dokumentierte Information
HACCP	2.2.3.7	<ul style="list-style-type: none"> CCPs [Liste]
	KO Nr. 2: 2.2.3.8.1	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung des Überwachungsverfahrens für jeden CCP die mindestens beinhaltet: Prozessschritt, Überwachungsverfahren, kritische Grenzwerte, Überwachungsfrequenz Beschreibung der während des IFS Assessments geprüften Stichprobe(n) Bei N/A Bewertung: Erklärung abgeben
	2.2.3.10	<ul style="list-style-type: none"> Nennung des Datums der letzten Verifizierung des HACCP-Plans
Personalhygiene	3.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung von Versionsnummer und des Versionsdatums der Personalhygieneanforderungen
	3.2.8	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der Schutzkleidung
Schulung und Einweisungen	3.3.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung von Versionsnummer und des Versionsdatums des Schulungs- und/oder des Einweisungsprogramms
	3.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der Anzahl der während des IFS Assessments geprüften Schulungen und Schulungsaufzeichnungen

Teil des IFS Assessment-berichts	Nr. der IFS Food V7 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Sozial-einrichtungen	3.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Anmerkung zur Angemessenheit der Sozialeinrichtungen unter Berücksichtigung der vorherrschenden Produktion
	3.4.5	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung von Anlagen zur Handhygiene
Spezifikationen/Fertigprodukte	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der Fertigproduktspezifikationen, die während des Assessments geprüft wurden Wenn nötig (Handelsmarken), wurden die endgültigen Produktspezifikationen mit den Kunden abgestimmt?
Spezifikationen/Rohwaren	KO Nr. 4: 4.2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der Spezifikationen (z. B. für Rohstoffe, Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Nachbearbeitung (Rework), die während des IFS Assessment überprüft wurden Beschreibung wie das Unternehmen sicherstellt, dass Spezifikationen auf dem neusten Stand sind
Besondere Auslobung	4.2.1.5	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung aller Verfahren oder sonstiger Auslobung, die garantiert wird/werden Arbeitet das Unternehmen mit Produkten die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt werden? Wenn ja, beschreiben Sie!
Rezepturen	KO Nr. 5: 4.2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung von Kundenvereinbarungen, mit Nennung von Details der Themen der Kundenvereinbarung, die während des IFS Assessment geprüft wurden Wenn keine Kundenvereinbarungen getroffen wurden, ist eine Bewertung mit N/A möglich.
Produkt-entwicklung	4.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der während des IFS Assessments geprüften Stichproben
	4.3.4	<ul style="list-style-type: none"> Nennung des während des IFS Assessments geprüften Etiketts
Einkauf	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der während des IFS Assessments geprüften Prozessdokumentation
	4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums für das Verfahren (inklusive außerordentlicher Umstände)
	4.4.3	<ul style="list-style-type: none"> Nennung des Datums der letzten Lieferantebewertung
	4.4.5	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der eingekauften Dienstleistung(en), die im Assessment geprüft wurde(n)
Produkt-verpackung	4.5.1	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der Art der Verpackungsmaterialien, die für die fertigen Produkte verwendet wurden Sind die Lieferanten IFS PACsecure oder entsprechend einem anderen Standard für Verpackungsmittel zertifiziert? Wenn ja, für welchen?
Standortwahl	4.6.1	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der Standortumgebung und des Zustandes des Außengeländes

Teil des IFS Assessment-berichts	Nr. der IFS Food V7 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Anlagen-gestaltung und Verfahrens-abläufe	4.8.2	<ul style="list-style-type: none"> Anmerkung zur Eignung der Anlagengestaltung und der Verfahrens-abläufe, um Lebensmittelsicherheitsrisiken zu minimieren
Bauliche Anforderungen	4.9.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Anmerkung zur Eignung der Räumlichkeiten
Wasser	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> Art der Quelle(n) des Trinkwassers/Brauchwassers Beschreibung, wie das Trinkwasser/Brauchwasser geprüft wird, insbesondere, ob das Wasser vom firmeneigenen Labor oder über ein externes Labor geprüft wird Welche Analysen werden durchgeführt (inkl. Parameter)?
Druckluft und Gase	4.9.10.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums der Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken Wenn technische Gase verwendet werden, Nennung der während des IFS Assessments geprüften Konformitätserklärungen
Reinigung und Desinfektion	4.10.1	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der angewandten Reinigung und Desinfektion (z. B. CIP, manuelle Reinigung von Räumen und Geräten, Reinigung durch eigenes Personal oder einen Drittanbieter usw.) Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums des während des IFS Assessments überprüften Reinigungs- und Desinfektionsplans
	4.10.8	<ul style="list-style-type: none"> Nennung des Namens und Datums des während des IFS Assessments geprüften Sicherheitsdatenblatts
	4.10.9	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der Lagerbedingungen des Standorts
Reinigungs- und Desinfektions-dienstleister/ Drittanbieter	4.10.11	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der Bereiche, die von Dienstleistern gereinigt und desinfiziert wurden, wenn anwendbar
Abfall-management	4.11.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung von Versionsnummer und des Versionsdatums des Verfahrens zum Abfallmanagement
Risiko von Fremd-materialien	KO Nr. 6: 4.12.2	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der Ausrüstung und Methoden, die zur Detektion von Fremdmaterialien verwendet werden (z. B. Filter, Siebe, Röntgengeräte, Metalldetektoren) und wo sie sich im Prozess befinden Wenn Fremdmaterialdetektoren nicht als CCP definiert sind, Beschreibung der Prüfkörper und -größen Wenn keine Ausrüstung zur Detektion von Fremdmaterialien verfügbar ist, sind die angewendeten präventiven Maßnahmen zu beschreiben (z. B. visuelle Detektionsmethoden)

Teil des IFS Assessment-berichts	Nr. der IFS Food V7 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Visuelle Kontrolle	4.12.10	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung der visuellen Erkennungsmethode, Häufigkeit von Personalwechslern und letzte Schulung des Personals, wenn anwendbar
Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung	4.13.2	<ul style="list-style-type: none"> Wird ein interner oder externer Schädlingsbekämpfer eingesetzt? Häufigkeit und Art der Kontrollen Im Fall von Schädlingsbefall, welche Korrekturmaßnahmen wurden ergriffen?
Wareneingang und Lagerung von Waren	4.14.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums des Prüfplans
	4.14.2	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung des Systems
	4.14.5	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der während des IFS Assessments überprüften Stichprobe(n)
Transport	4.15.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der während des IFS Assessments überprüften Stichprobe(n)
Wartung und Reperatur	4.16.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums des Wartungsplans
Anlagen und Ausrüstungsgegenstände	4.17.1	<ul style="list-style-type: none"> Nennung der während des IFS Assessments überprüften Stichprobe(n)
Rückverfolgbarkeit	KO Nr. 7: 4.18.1	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibung des Rückverfolgbarkeitssystems und der Dokumentation der Rückverfolgbarkeit im Unternehmen Beschreibung der Produkte, die während des IFS Assessments für den Rückverfolgbarkeitstest verwendet wurden, einschließlich Einzelheiten zu verwendeten Rohstoffen, Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Nachbearbeitung (Rework), Verpackungsmaterialien für die fertigen Produkte/Massenbilanz/Ergebnisse der Rückverfolgbarkeitstests in beide Richtungen. Anmerkung: Die Rückverfolgbarkeitsprüfung muss immer auf einem Produktmuster beruhen, welches im Einzelhandel gekauft wurde, oder aber zumindest durch den Auditor ausgesucht wurde (z. B. dann wenn das „Produkt“ nicht an Endverbraucher aber an andere Kunden wie Industriekunden abgegeben wird, z. B. Business-to-Business-Aktivitäten)
	4.18.2	<ul style="list-style-type: none"> Nennung des Datums und der/des Produkte(s) des letzten Rückverfolgbarkeitstests
Allergene und Risikominderung	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> Welche vorbeugenden Maßnahmen und Kontrollmaßnahmen sind vorhanden, um sicherzustellen, dass Kreuzkontamination minimiert wird? Sind Allergene vorhanden? Wenn ja, welche? Nennung des Datums der Risikobewertung und dessen letzter Überprüfung

Teil des IFS Assessment-berichts	Nr. der IFS Food V7 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Lebensmittelbetrug (Food Fraud)	4.20.2	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde eine Verwundbarkeitsanalyse durchgeführt? • Wenn ja, welche Rohstoffgruppen/Produktgruppen wurden in der Verwundbarkeitsanalyse identifiziert? • Beschreibung, warum die identifizierten Rohstoffe für Lebensmittelbetrug anfällig sind • Erklärung, welche Kriterien in der Verwundbarkeitsanalyse ausgewählt wurden • Geben Sie Details zur Verwundbarkeitsanalyse an (Daten, Verantwortlichkeiten, Diskussionspunkte usw.)
	4.20.3	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung des Erstellungsdatums des Planes zur Minderung von Lebensmittelbetrug und des Datums der letzten Überarbeitung
	4.20.4	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung des Erstellungsdatums der Verwundbarkeitsanalyse und das der letzten Überprüfung
Interne Audits	5.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der während des IFS Assessments überprüften Stichprobe(n)
	5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Tätigkeiten hat das Unternehmen als kritisch für die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität identifiziert?
Betriebsbegehungen	5.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der während des IFS Assessments überprüften Betriebsbegehung • Nennung der Frequenz von Betriebsbegehungen
Prozessvalidierung und -lenkung	5.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreiben Sie die identifizierten Kriterien für die Prozess- und Arbeitsumfeldvalidierung • Nennung des Datums und des Ergebnisses der letzten Prozess- und Arbeitsumfeldvalidierung • Beschreiben Sie die Parameter der Arbeitsumfeldkontrolle und die vom Unternehmen auf einer Risikoanalyse basierenden definierten Grenzwerte
	5.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der Stichprobe(n), welche während des IFS Assessment zur Nutzung von Rework geprüft wurde(n)
Mess- und Überwachungsgeräte	5.4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der während des IFS Assessments überprüften Aufzeichnungen/ Liste der Messungs-/ Überwachungsgeräte
	5.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der während des IFS Assessments geprüften Messungs-/ Überwachungsgeräte
Mengenkontrolle	5.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreibung der Häufigkeit und Methodik der Mengenkontrolle • Verwendet das Unternehmen das „e“-Symbol auf seinen Produkten?

Teil des IFS Assessment-berichts	Nr. der IFS Food V7 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Produktanalysen/ Labor	5.6.1	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Analysen werden im eigenen Labor durchgeführt und wie häufig? • Welche Analysen werden durch ein externes Labor durchgeführt und wie häufig?
	5.6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der Akkreditierungsnummer des Labors
Produktfreigabe	5.7.1	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatum des Verfahrens
Beschwerde- manage- ment	5.8.1	<ul style="list-style-type: none"> • Bandbreite oder Indikatoren der separaten Reklamationen/ Beanstandungen von Endverbrauchern, Handel und Behörden. • Bandbreite oder Indikatoren über Beanstandungen im Zusammenhang mit Fremdmaterialien, die in Fertigprodukten gefunden wurden, Angabe der Art der Fremdmaterialien.
	5.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der während des IFS Assessments geprüften Stichprobe(n)
Rücknahme/ Rückruf	5.9.1	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der Versionsnummer des Versionsdatums des Verfahrens
	KO Nr. 9: 5.9.2	<ul style="list-style-type: none"> • Wie viele Rücknahmen wurden seit dem letzten Assessment durchgeführt? • Wie viele Rückrufe wurden seit dem letzten Assessment durchgeführt? • Beschreibung der Gründe bei Rücknahmen • Beschreibung der Gründe bei Rückrufen • Nennung des Datums des letzten Tests
Umgang mit Nichtkonformitäten und nicht-konformen Produkten	5.10.1	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums des Verfahrens
Korrekturmaßnahmen	5.11.1	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung der Versionsnummer und des Versionsdatums des Verfahrens • Beschreibung des Follow-up in der Übersicht über den Bewertungsbericht und im Maßnahmenplan.
Produktschutz- (food defence)- plan	6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreibung des Produktschutz (Food Defence)-Plans <ul style="list-style-type: none"> • Nennung der Versionsnummer, des Datums des Verfahrens und des Datum des Plans • Nennung des Datums der jährlichen Überprüfung und des letzten Tests
Wenn anwendbar, zusätzliche Informationen		

Anmerkung: Zusätzliche Informationen können auch für Anforderungen gegeben werden, die nicht als Pflichtfeld aufgeführt sind, oder für andere Anmerkungen des Auditors.

Zusammenfassung aller gefundenen Abweichungen und Nichtkonformitäten nach Kapiteln:

Nr.	Bereich	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Zusammenfassung aller „Points-of-attention“:

Nr.	Bereich	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Detaillierter IFS Assessmentbericht

Nr.	Bereich	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

ANLAGE zum IFS Assessmentbericht

Liste von teilnehmenden Schlüsselpersonen

Assessment participants					
Name:	Position:	Eröffnungs- besprechung	Betriebsrund- gang	Dokumenten- beurteilung	Abschluss- gespräch
Herr Qualität	Qualitätsmanager	X	X	X	X
Herr Manager	Geschäftsführer	X			X
Herr Dolmetscher	Dolmetscher	X	X	X	X

Produkt- und Technologie-Scopes (basierend auf ANLAGE 3)

IFS Bewertungssystem (basierend auf Grafik 1, Teil 1)

Bewertung und Zertifikatsvergabe (basierend auf Grafik 4, Teil 1)

ANLAGE 11: IFS Zertifikat

Zertifikat



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

Name der Zertifizierungsstelle

(ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH),

dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Name des bewerteten Unternehmens

Adresse

GS1 GLN(s) und wenn anwendbar Verpackungsnummer und Nummer der behördlichen Zulassung)
COID, (Hauptsitz, wenn anwendbar)

für den Zertifizierungsbereich des Assessments:
(detaillierte Beschreibung der Prozesse/Produkte)

Zusätzliche Informationen:

Bei teilweise ausgelagerten Prozessen ist folgender Satz hinzuzufügen:
„Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse“,

Beschreibung der Produktausschlüsse, wenn anwendbar

Im Fall, dass das Unternehmen zusätzliche Logistik- oder Brokeraktivitäten ausführt, Angabe des
Zertifizierungsstatus durch den Satz:

„Das Unternehmen führt zudem Logistik/Broker Aktivitäten durch, die (nicht) nach IFS Logistics/Broker/
einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.“

**Nummer und Name des/der Produkt-Scopes
Codenummer des/der Technologie-Scopes**

die Anforderungen des

IFS Food Version 7, OKTOBER 2020

und anderen zugehörigen normativen Dokumenten

Auf Basis-/Höherem Niveau
mit einer Bewertung von XX % erfüllen.

Zertifikat-Registrierungs-Nr.:

Datum des letzten unangekündigten Assessments (letzter Assessmenttag):

Falls für die betroffene COID noch kein unangekündigtes IFS Food Assessment durchgeführt wurde, ist
folgender Satz hinzuzufügen:

„Letztes unangekündigt durchgeführtes Assessment: N/A“

Dies gilt auch für jeden anderen GFSI anerkannten Standard innerhalb desselben Zertifizierungsbereichs

Tag des Assessments (wenn relevant: Datum des Ergänzungsassessments (Follow up Assessment):

Datum der Zertifikatausstellung:

Zertifikatgültigkeit bis (das Datum der Zertifikatgültigkeit bleibt jedes Jahr gleich, wie beschrieben im
Assessmentprotokoll, Teil 1):

Nächstes Assessment ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: Rezertifizierungsassessment zwischen
dem XX.XX und dem XX.XX im Falle eines angekündigten Assessments und zwischen dem XX.XX und dem XX.XX
im Falle eines unangekündigten Assessments.

Datum und Ort:

Name und Unterschrift des Verantwortlichen
in der Zertifizierungsstelle:

Adresse der Zertifizierungsstelle:

Logo der Akkreditierungsstelle
oder Name und
Registrierungsnummer



ANLAGE 12: Glossar

Abweichung	Nichteinhaltung einer Anforderung ohne Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit in Bezug auf Produkte und Prozesse. Im IFS Standard sind Abweichungen Anforderungen, die mit C, D und KO-Anforderungen, die mit C bewertet werden.
Allergene (EU)	<p>Ein Allergen ist eine Substanz, die eine allergische Reaktion in einem Teil der Bevölkerung auslösen kann. Deklarationspflichtige Allergene sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, • Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, • Eier und Eierzeugnisse, • Fisch und Fischerzeugnisse, • Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, • Soja und Sojaerzeugnisse, • Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), • Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i>), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i>), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, • Sellerie und Sellerieerzeugnisse, • Senf und Senferzeugnisse, • Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, • Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, • Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, • Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben. <p>Verordnung Regulation (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates.</p>
Allergene (US)	<p>In den USA sind 8 Hauptallergene gemäß dem Food and Drug Administration (FDA) Food Code Modell von 2009, Abschnitt Definitionen, Seite 12, anerkannt.</p> <p>(1) „Hauptnahrungsmittelallergen“ bedeutet:</p> <ol style="list-style-type: none"> (a) Milch, Ei, Fisch (wie zum Beispiel Barsch, Flunder, Kabeljau und einschließlich Krustentiere wie Krabben, Hummer oder Garnelen), Baumnüsse (wie zum Beispiel Mandeln, Pekannüsse oder Walnüsse), Weizen, Erdnüsse und Sojabohnen, (b) Ein Lebensmittelinhaltsstoff, der Protein enthält, das aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurde. <p>(2) „Hauptnahrungsmittelallergen“ schließt nicht ein:</p> <ol style="list-style-type: none"> (a) Jegliche hochraffinierten Öle, die aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurden und jegliche Inhaltsstoffe, die aus diesem hochraffinierten Öl gewonnen werden, <p>oder</p> <ol style="list-style-type: none"> (b) Jegliche Inhaltsstoffe, die vom Petitions- oder Benachrichtigungsprozess ausgeschlossen sind, wie im Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004 (108 –282) angegeben.

Assessment (IFS)	<p>Ermittlungsprozess, der Bewertungsmethoden wie Audit und Inspektion umfasst, um festzustellen, inwieweit ein Produktionsstandort und die damit verbundenen Verarbeitungsaktivitäten den festgelegten Anforderungen entsprechen (in Teil 2 festgelegt).</p> <p>Das IFS Assessment wird durchgeführt, indem ein Assessmentpfad befolgt wird, der eine Bewertung vor Ort sowie eine Aufzeichnungs- und Dokumentationsüberprüfung und Inspektion umfasst, bei denen die Audit- und Inspektionstechniken abwechselnd angewandt werden.</p>
Audit	<p>Systematischer, unabhängiger, dokumentierter Prozess, um Aufzeichnungen, Tatsachenerklärungen oder andere relevante Informationen zu erhalten und objektiv zu bewerten, um festzustellen, inwieweit bestimmte festgelegte Anforderungen erfüllt sind.</p> <p>Im IFS Assessment beschränkt sich das Auditieren auf die Prüfung von Managementprozessen, die zu einem konformen Prozess/Produkt führen.</p>
Auditor-in-Progress (AIP)	<p>Ein Kandidat, der gerade Auditierungs-/Assessmenterfahrungen sammelt und die IFS Prüfungen bestehen muss, um IFS Food Auditor zu werden. Weitere Informationen sind in Kapitel 3.1.1.4, Teil 3.</p>
Auftragnehmer	<p>Ein Unternehmen oder eine Person, die von dem Unternehmen mit der Ausführung von Arbeiten am Produktionsstandort beauftragt wurde.</p>
Ausrüstung	<p>Maschinen, Instrumente, Apparate, Utensilien oder Geräte, die in oder in Verbindung mit der Handhabung von Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen. Sie umfassen auch Geräte, die zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten oder Geräten mit Lebensmittelkontakt verwendet werden oder verwendet werden sollen.</p>
Begutachter (für Akkreditierungsstellen)	<p>Von einer Akkreditierungsstelle eingesetzte Person, die allein oder als Teil eines Begutachtungsteams eine Konformitätsbewertungsstelle (Zertifizierungsstelle) begutachtet.</p> <p>Anmerkung: Im IFS Standard wird eine Konformitätsbewertungsstelle Zertifizierungsstelle genannt.</p>
Bereiche mit Lebensmittelumgang	<p>Bereiche, in denen das Personal mit Lebensmitteln umgeht oder wo es Oberflächen gibt, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können. Dies sind Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet, hergestellt, gesammelt, extrahiert, verarbeitet, gelagert, transportiert und geliefert werden.</p>
Betriebsbegehung (versus Interne Audits)	<p>Betriebsbegehungen umfassen spezifische Aspekte und können durch jede zuständige Person durchgeführt werden. Dies beinhaltet regelmäßige Besichtigungen in allen Bereichen, für jeden Anlass um die Konformität zu überprüfen (Hygiene, Schädlingskontrolle, Produktkontrolle, Produktion, Fremdkörpergefahren, Kontrolle des Außengeländes etc.).</p>
CCP	<p>Kritischer Lenkungspunkt (CCP): Eine Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu verhüten oder auszuschalten oder sie auf ein annehmbares Maß zu verringern.</p>
Chargennummer	<p>Bezeichnung, die auf einem Etikett gedruckt ist, mit der die Historie der Produktherstellung nachverfolgt werden kann.</p>

Dezentrale Struktur	Einrichtung (z. B. eine Werkstatt oder ein Lager) des Unternehmens, in der Teile der Prozesse und Abläufe des Produktionsstandorts stattfinden.
Ein-/Anweisungsprogramm	Ein definiertes Programm, das dem Personal klare und präzise Anweisungen zur Erreichung der Ziele in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Qualität gibt.
Endverbraucher	Der Endverbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht als Teil eines Geschäfts oder Aktivität mit Lebensmitteln verwendet.
Endverbrauchereinheit	Die Einheit eines Produktes, die für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt ist und dem Verbraucher am Verkaufsort angeboten wird.
Fließdiagramm	Eine systematische Darstellung der Abfolge von Schritten oder Vorgängen, die bei der Verarbeitung oder Herstellung eines bestimmten Lebensmittels anfallen.
Gefahr	Ein in einem Lebensmittel vorhandenes biologisches, chemisches oder physikalisches Agens oder ein Zustand dieses Lebensmittels, der sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.
Gefahrenanalyse	Der Vorgang des Sammelns, Aus- und Bewertens von Informationen über Gefahren und Situationen, die diese hervorrufen können, um zu entscheiden, welche für die Lebensmittelsicherheit bedeutend sind und daher im HACCP-Plan einzubeziehen sind.
Gehandelte Produkte	Produkte, die von einem anderen Unternehmen und unter einem anderen Firmennamen als dem IFS Food zertifizierten Unternehmen hergestellt, verpackt und etikettiert werden und keine Kundeneigenmarken sind.
Geschützte Ursprungsbezeichnung	Geschützte Ursprungsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.
Geschützte geografische Angabe	Geschützte geografische Angabe gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.
Gesetzliche Autorisierungsnummer	Offizielle Autorisierungsnummer des Produktionsstandortes. In einigen Ländern entspricht diese Nummer der Veterinärnummer.
GLN	Die Global Location Number (GLN) wird benötigt, um IFS zertifizierte Produktionsstandorte bei elektronischer Kommunikation innerhalb der Lieferketten zu identifizieren. Sie ist für Unternehmen ansässig im Europäischen Wirtschaftsraum (EEA) verpflichtend. Das gilt auch für das Vereinigte Königreich nach dem 01.01.2021, solange das Land in der EEA verbleibt. Die GLNs werden in den IFS Assessmentbericht, das IFS Zertifikat und die IFS Datenbank für jeden Produktionsstandort eingetragen.
GVO	„Genetisch Veränderter Organismus“ (GVO): ein Organismus mit Ausnahme des Menschen, dessen genetisches Material so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist.
HACCP	Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte: Ein System, das Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit signifikant sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.
Head-Office-Begutachtung	Begutachtung der Leitung (Zentrale) der Konformitätsbewertungsstelle. Anmerkung: Im IFS Standard wird eine Konformitätsbewertungsstelle Zertifizierungsstelle genannt.

Inspektion	Prüfung eines Prozesses/Produkts, Produktdesigns oder -installation und in Feststellung seiner Konformität mit spezifischen Anforderungen oder auf Basis professioneller Beurteilung mit allgemeinen Anforderungen. Die Inspektion eines Prozesses umfasst die Inspektion von Produkteigenschaften, Kundenanforderungen, Personen, Einrichtungen, Technologien und Methoden.
Integrity Program	Ein vom IFS eingeführtes Programm: <ul style="list-style-type: none"> • zur Überwachung der Leistung von Auditoren, Zertifizierungsstellen und auditierten Unternehmen, als präventive Maßnahme, • zur Bearbeitung und Aufklärung jeglicher Beschwerden, die an den IFS gerichtet werden.
Internes Audit	Allgemeiner Auditprozess für alle Aktivitäten eines Unternehmens. Durchgeführt von oder im Auftrag des Unternehmens zu internen Zwecken. Interne Auditierung ist eine unabhängige, objektive Kontroll- und Beratungsaktivität, die darauf ausgerichtet ist einen zusätzlichen Wertezuwachs zu liefern und die Arbeitsabläufe eines Unternehmens zu verbessern. Das Interne Audit hilft einem Unternehmen durch eine systematische, disziplinierte Vorgehensweise zur Evaluierung und Verbesserung der Wirksamkeit des Risikomanagements, der Kontrollen und der Steuerungsprozesse seine Zielstellungen zu erreichen.
Juristische Person	Eine juristische Person ist der Sitz des Lebensmittelunternehmens, in dem der Lebensmittelunternehmer nach Vereinbarung sein Verwaltungszentrum hat. Es identifiziert im allgemeinen den Ort, an dem sich die Verwaltungsorganisation des Unternehmens befindet.
Kalibrierung	Kalibrierung ist die Überprüfung von Messgeräten, für die es keine gesetzlichen Vorgaben gibt. Vergleich von Messungen eines Prüfmittels mit den Werten eines genaueren Normals nach einem dokumentierten Verfahren mit dem Ziel, Abweichungen zu erkennen und aufzuzeichnen. Dabei wird die Einhaltung vorgegebener Toleranzen überprüft und gegebenenfalls ein Abgleich durchgeführt.
Kontamination	Auftreten einer Verunreinigung in Lebensmitteln oder Lebensmittelumgebungen. Eine Verunreinigung kann ein biologisches, chemisches Mittel, physikalisches Fremdmaterial oder eine andere Substanz sein, die die Lebensmittelsicherheit oder -eignung beeinträchtigen kann. Kontamination kann auch die Korrelation von Verpackungen untereinander bedeuten.
Kontrollmaßnahme (ehemals CP)	Identifiziert durch die Gefahrenanalyse und Risikobewertung, um die Wahrscheinlichkeit der Einbringung oder Verbreitung eines Sicherheitsrisikos in das Produkt und/oder die Umgebung zu kontrollieren. Ein Kontrollverlust zu diesem Zeitpunkt kann jedoch nicht zu einem Gesundheitsproblem führen.
Korrektur	Maßnahme zur Beseitigung einer festgestellten Abweichung und/oder Nichtkonformität. Sie muss spätestens vor Ausstellung eines Zertifikats umgesetzt werden.
Korrekturmaßnahme	Maßnahme zur Beseitigung der Ursache einer festgestellten Abweichung und/oder Nichtkonformität. Sie muss spätestens bis zum Rezertifizierungsassessment durchgeführt werden.

Kunde	Ein Kunde ist ein Unternehmen oder eine Person, an die Produkte entweder als fertiges Produkt oder als Zwischenprodukt verkauft werden.
Kundeneigenmarke	Ein Produkt, das am Produktionsstandort hergestellt und unter dem Markennamen seines Kunden verkauft wird (z. B. Handelsmarke).
Kundenvereinbarungen	Ein ausgehandeltes und in der Regel rechtlich durchsetzbares Verständnis zwischen einem Kunden und dem Unternehmen.
Lebensmittel	Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe, einschließlich Wasser, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden und lebende Tiere, die dem Kunden oder Verbraucher angeboten werden und vom Verbraucher zur Zubereitung und zum Verzehr bestimmt sind.
Lebensmittel-authentizität	Die Eigenschaft eines Lebensmittels in Bezug auf seine Herkunft und/oder seinen Produktionsprozess und/oder seine inhärenten Eigenschaften (z. B. organoleptisch oder chemisch).
Lebensmittelbetrug (Food Fraud)	Vorsätzlicher Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation von Lebensmitteln, Rohmaterialien oder Verpackungsmaterialien, die auf dem Markt platziert werden, um einen ökonomischen Vorteil zu erlangen. Diese Definition ist auch auf ausgelagerte Prozesse anzuwenden.
Lebensmittel-sicherheitskultur	Gemeinsame Werte, Überzeugungen und Vorgaben, die die Denkweise über und das Verhalten in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit innerhalb eines Unternehmens beeinflussen. Elemente der Lebensmittelsicherheitskultur sind diejenigen Elemente des Lebensmittelsicherheitsmanagements, mit denen die Geschäftsleitung eines Unternehmens die Lebensmittelsicherheitskultur innerhalb des Unternehmens vorantreiben kann. Dazu gehören mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation über Politik und Verantwortlichkeiten bezüglich Lebensmittelsicherheit • Schulungen • Mitarbeiterfeedback zu Belangen der Lebensmittelsicherheit • Leistungsmessung
Lot Nummern	Kombination von Ziffern, die einer Gruppe von Produkten zugewiesen wird, die in derselben Charge/Produktionseinheit hergestellt wurden.
Merkmal	Ein bestimmtes Erkennungszeichen oder eine Eigenschaft eines Produkts.
Nichtkonformität	Nichterfüllung einer spezifischen Anforderung. Nichtkonformität wird vergeben bei: <ul style="list-style-type: none"> • Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, • Gefahr für die Lebensmittelsicherheit • interne Fehlfunktionen, und • Nichteinhaltung von Kundenbelangen. Im IFS ist eine Nichtkonformität definiert als Major oder KO-Anforderung, die mit D bewertet wurde.

Pasteurisation	Wärmebehandlung zur Verringerung der Anzahl pathogener und verderbniserregender Mikroorganismen, welche mit minimalen chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen des Produkts einhergeht (z. B. UHT-Prozess, Hochdruckpasteurisation). Sie wird in Kombination mit anderen Faktoren verwendet, um sichere Lebensmittel über eine vorgesehene Haltbarkeit herzustellen (pH, a_w , gekühlte Lagerung).
Plan zur Minderung von Lebensmittelbetrug	Ein Prozess, der die Anforderungen definiert, wann, wo und wie betrügerische Aktivitäten, die über die Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Lebensmittelbetrug identifiziert wurden, möglichst vermindert werden können. Der resultierende Plan definiert die Maßnahmen und Kontrollen, die erforderlich sind und vorhanden sein müssen, um die erkannten Risiken wirksam zu vermindern. Die erforderlichen Kontrollmaßnahmen können variieren je nach der Art von: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelbetrug (Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation), • Erkennungsmethode, • Art der Überwachung (Inspektion, Audit, Analyse, Produktzertifizierung), • Quelle des Rohmaterials und der Verpackungsmaterialien.
Primäres Verpackungsmaterial	Primäres Verpackungsmaterial wird wie folgt definiert: <ul style="list-style-type: none"> • Verpackung, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommt und/oder dazu bestimmt ist, mit dem Lebensmittel in Berührung zu kommen und/oder • Verpackung, die ihre Bestandteile auf das Lebensmittel übertragen kann und wenn sie entfernt wird, wird die Qualität, Sicherheit oder Legalität des Inhalts beeinträchtigt und/oder • Verpackung, die Teil der Verbrauchereinheit ist.
Produkt	Ein Produkt ist das Ergebnis von Tätigkeiten und Prozessen. Ein Lebensmittelprodukt beinhaltet die Verpackung.
Produktanforderung	Produktanforderung beinhaltet: Produktsicherheit, Produktqualität, Produktlegalität, Prozess und Spezifikation.
Produktentwicklung	Die Erschaffung von Produkten mit neuen oder anderen Eigenschaften, die neue oder zusätzliche Vorteile für den Kunden bieten. Produktentwicklung kann Änderungen/Modifikationen eines bestehenden Produktes oder seiner Präsentation/Verpackung, oder die Entwicklung eines gänzlich neuen Produktes mit neuer Rezeptur umfassen, welches einen neu definierten Kunden bedient, der eine Marktlücke nutzen möchte. Im IFS Standard gelten die Anforderungen zur Produktentwicklung auch, wenn nur eine Produktänderung vorgenommen wird, neue Verpackungsmaterialien verwendet werden oder wenn Änderungen des Produktionsprozesses erfolgen.
Produktintegrität	Die Produktsicherheit, Qualität und andere Eigenschaften oder Kriterien, die vom Unternehmen oder dem Kunden definiert sind.
Produktionsbereich	Teil des Produktionsstandorts, der Folgendes umfasst: Produktionsprozesse (einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Desinfektion), Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche, Produktentwicklung, Laboreinrichtungen vor Ort, Sozialeinrichtungen und Außenbereiche.

Produktionsstandort	Eine Einrichtung an einem bestimmten physischen Ort, an dem das IFS Food Assessment durchgeführt wird, in der jede Stufe der Herstellung und Versand von Lebensmitteln durchgeführt werden kann.
Produktrücknahme	Ist jede Maßnahme, mit der verhindert werden soll, dass ein gefährliches Produkt vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird.
Produktrückruf	Ist jede Maßnahme, die auf Erwirkung der Rückgabe eines dem Verbraucher vom Hersteller oder Händler bereits gelieferten oder zur Verfügung gestellten gefährlichen Produkts abzielt.
Produktschutz (Food Defence)	Verfahren zur Gewährleistung des Schutzes von Lebensmitteln und ihrer Lieferkette vor böswilligen und ideologisch motivierten Bedrohungen.
Rezeptur	Vollständige Beschreibung der Mengen und Qualitäten von Rohmaterialien, die, wie in der Kundenspezifikation gefordert, zur Verarbeitung des Produktes verwendet werden. Die Rezeptur kann auch technologische Parameter und spezifische „Kenntnisse“ des Prozesses beinhalten.
Ressourcen	Ein Bestand oder ein Vorrat an Geld, Materialien, Personal und anderen Vermögenswerten, auf den das Unternehmen zurückgreifen kann, um effektiv zu arbeiten und Ziele kontinuierlich zu erreichen.
Reviewer	<p>Ein IFS Reviewer ist entweder ein IFS Food Auditor oder ein reiner IFS Reviewer.</p> <p>Ein Reviewer ist eine Person der Zertifizierungsstelle, die für die Bewertung der IFS Assessmentberichte vor der Zertifizierungsentscheidung zuständig ist.</p> <p>Die Aufgaben des Reviewers sind mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfung der allgemeinen Einheitlichkeit der Assessmentberichte. • Prüfung ob die Assessmentberichte vollständig sind (z. B. Pflichtfelder, etc.). • Prüfung ob die Feststellung gut beschrieben und ob die Begründungen relevant sind. • Prüfung ob die Korrekturen und Korrekturmaßnahmen, die vom bewerteten Unternehmen vorgeschlagen wurden, durch den Auditor (oder durch einen Vertreter der Zertifizierungsstelle) validiert wurden und ob sie relevant sind. <p>Die Überprüfung ist zu dokumentieren.</p>
Rework (Nachbearbeitung)	Der Prozess der Wiederverwendung von Lebensmitteln, Zutaten, Rohstoffen oder Verpackungsmaterialien.
Risiko	Ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.
Risikobewertung	Die dokumentierte Information zum Prozess der Risikoidentifizierung, Risikoanalyse und Risikobewertung zur Bestimmung von Kontrollmaßnahmen.
Rohware	Ein Grundmaterial für die Herstellung eines Produkts (Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework).

Rückverfolgbarkeit	Fähigkeit ein Lebensmittel, Futtermittel, Schlachttier oder Substanzen die möglicherweise oder erwartbar zu Lebens- oder Futtermitteln hinzugefügt werden, durch alle Schritte von Produktion und Distribution nachzuverfolgen.
Saisonale Produkte	Produkte, die zu einer bestimmten Zeit im Jahr verarbeitet werden oder Prozesse, die zu einer bestimmten Zeit im Jahr genutzt werden, um neue/ unterschiedliche Produkte als die zu erhalten, die das ganze Jahr über verarbeitet werden.
Schichten	Geplante Arbeitszeiten, nach denen Mitarbeiter rotieren und wechseln.
Schlüsselpersonen	Personal mit erheblichen Verantwortlichkeiten und Rechenschaftspflicht für die Entwicklung und Aufrechterhaltung der Produktintegrität.
Schutzkleidung	Vom Unternehmen bereitgestellte Kleidung (einschließlich Schuhe und Handschuhe), die von Mitarbeitern, Auftragnehmern und Besuchern getragen wird, um die Lebensmittel vor Kontamination zu schützen.
Service	Eine Organisation, die einen Netzwerk-, Lager- oder Verarbeitungsdienst bereitstellt z. B. Transport, Lagerung, Kommissionierung oder andere ausgelagerte Dienstleistungen (z. B. Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Desinfektion).
Sicher (Aufbewahrung)	Aufbewahrung an einem sicheren Ort, der nicht für unbefugte Personen oder unbefugte Angestellte zugänglich ist.
Sicherheitsdatenblatt (SDB)	Sicherheitsdatenblätter (SDB) sind Sicherheitshinweise für den Umgang mit gefährlichen Substanzen. Die Informationen zum Sicherheitsdatenblatt sind hauptsächlich für professionelle Benutzer bestimmt und müssen es ihnen ermöglichen, die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz von Gesundheit, Sicherheit und Umwelt am Arbeitsplatz zu ergreifen. Das Sicherheitsdatenblatt kann in Papier- oder elektronischer Form vorliegen, sofern der Nutzer über die erforderlichen Mittel zum Empfang verfügt.
Sign-off-Audit	Erstes Witness-Audit eines Auditors nach bestandener IFS Prüfung zum Zweck der Kompetenzbestätigung für die endgültige Zulassung als IFS Food Auditor. Das Sign-off-Audit ist während eines vollständigen IFS Food Zertifizierungsassessments durchzuführen.
Sozialeinrichtungen	Bereiche innerhalb eines Produktionsstandortes, ausgenommen Bereiche für den Umgang mit Lebensmitteln, die vom Personal genutzt werden, z. B. Garderoben, Toiletten, Kantinen und Ruheräume.
Sperrzeiten	Eine Zeitspanne, die das Unternehmen seiner Zertifizierungsstelle als eine Zeit angeben kann, in der das unangekündigte Assessment nicht durchgeführt werden kann. Dies schließt maximal zehn (10) Betriebstage, an denen der Produktionsstandort nicht für ein Assessment verfügbar ist (z. B. Urlaub der Mitarbeiter, langfristig geplante Wartungstage, etc.) sowie zusätzliche Tage, an denen keine Produktion stattfindet, ein. Anmerkung: Die zehn (10) Betriebstage können in maximal drei (3) Zeiträume aufgeteilt werden. Diese sind zusammen mit den nicht betriebsbereiten Zeiträumen der Zertifizierungsstelle bei der Registrierung für das unangekündigte Assessment mitzuteilen. Die Zertifizierungsstelle entscheidet, ob der unangekündigte Charakter des Assessments erfüllt ist.

Standort	Eine physische Adresse, an der sich die Produktionsstätte(n) befindet/ befinden.
Sterilisation	Hitzebehandlung, die für ein Produkt in der Endverpackung mit dem Ziel angewendet wird, pathogene Mikroorganismen zu zerstören und kommerzielle sterile Produkte zu produzieren, welche eine lange Haltbarkeit bei Raumtemperatur aufweisen. Das Hauptanliegen ist die Inaktivierung von hitzeresistenten pathogenen Sporen wie z. B. <i>Clostridium botulinum</i> .
System	Zusammenstellung von zusammenhängenden oder interagierenden Elementen. Ein System ist eine geplante, nachhaltig strukturierte Vorgehensweise. Je nach Komplexität ist eine Dokumentation zu empfehlen. Ein System beinhaltet: Dokumentation, Verfahrensbeschreibung, Kontrolle/Überwachung, Korrekturmaßnahmen, Plan des Produktionsstandortes.
Tage, an denen keine Produktion stattfindet	Eine Zeitspanne, in der die Produktionslinien nicht in Betrieb sind z. B. langfristig geplante Wartungstage, Feiertage, Betriebsferien, etc.
Teilweise ausgelagerter Prozess	Produktionsschritt(e) oder Teil(e) des Produktionsprozesses, der/die außerhalb des Standorts von einem Dritten im Auftrag des IFS zertifizierten Produktionsstandorts durchgeführt wird. Im IFS Standard werden Primärverpackung und Kennzeichnung auch als Produktionsschritte betrachtet: Wenn sie ausgelagert durchgeführt werden, gelten diese als teilweise ausgelagerte Prozesse.
Trinkwasser	Wasser für den menschlichen oder tierischen Verzehr (z. B. trinken, kochen und Zubereitung von Speisen), das grundsätzlich frei von Mikroorganismen und anderen Verunreinigungen sein muss, die die öffentliche Gesundheit gefährden können.
Überwachung (Monitoring)	Die Durchführung einer geplanten Folge von Beobachtungen oder Messungen von Kontrollparametern, um zu bewerten, ob ein CCP oder andere Kontrollmaßnahmen unter Kontrolle sind. Siehe auch Codex Alimentarius, Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene, Leitlinien zur Anwendung des HACCP-Systems, Abschnitt 9.
Unternehmen	Jede Einrichtung, in der eine Phase der Herstellung und des Vertriebs von Lebensmitteln durchgeführt wird. Das Unternehmen kann eine oder mehrere juristische Personen im Namen des Lebensmittelunternehmers von der zuständigen Behörde registrieren und/oder genehmigen lassen.
Unternehmensleitung	Geschäftsführung
Ursachenanalyse	Prozess oder Verfahren, das hilft, die auslösenden Ursachen eines Problems zu verstehen. Ziel dieses Prozesses oder Verfahrens ist es, die fehlenden oder unzureichend angewendeten Steuerelemente zu ermitteln, die eine Wiederholung verhindern.
Validierung	Erhalt von Nachweisen dafür, dass eine Kontrollmaßnahme oder eine Kombination von Kontrollmaßnahmen in der Lage ist/sind, eine Gefahr auf ein bestimmtes Ergebnis zu steuern.

Verfahren	Vorgaben zur Ausführung einer Aktivität oder eines Prozesses. Die Verfahren sind umzusetzen und die Ausarbeitung der Verfahren ist in Dokumenten oder Prozessbeschreibungen (z. B. Fließdiagramm) darzulegen.
Verifizierung	Die Anwendung von Methoden, Verfahren, Tests und anderen Bewertungen zusätzlich zur Überwachung, um festzustellen, ob eine Kontrollmaßnahme wie beabsichtigt funktioniert oder funktioniert hat.
Verpackungsmaterial	Jedes Material, das verwendet wird, um: <ul style="list-style-type: none"> • Das Produkt zu erhalten, was von der physischen Form und Art des Produkts abhängt, • Das Produkt vor mechanischen Beschädigungen während der Distribution zu schützen und vorzubeugen, • Das Produkt zu konservieren, um chemische Veränderungen, biochemische Veränderungen und/oder mikrobiologischen Verderb zu verhindern oder zu hemmen, • Über das Produkt zu informieren, z. B.: gesetzliche Anforderungen, Produktbestandteile, Verwendung, Markenkommunikation usw. • Die Haltbarkeit zu verlängern oder zu erhalten oder den Zustand des Produkts zu verbessern (aktive Materialien mit Lebensmittelkontakt), • Den Zustand des verpackten Produkts oder die Umgebung des Produkts zu überwachen (intelligente Materialien mit Lebensmittelkontakt), • Handhabung, Lieferung und Präsentation von Produkten.
Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Lebensmittelbetrug	Eine systematische, dokumentierte Form der Risikobewertung zur Erkennung des Risikos möglicher Lebensmittelbetrugsaktivitäten innerhalb der Lieferkette (einschließlich aller Rohmaterialien, Zutaten, Lebensmittel oder Verpackungsmaterialien und ausgelagerter Prozesse). Die Methode der Risikobewertung kann in den Unternehmen unterschiedlich sein. Die systematische Methodik für die Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Lebensmittelbetrug umfasst jedoch mindestens Folgendes: <ul style="list-style-type: none"> • die Identifizierung potentieller Lebensmittelbetrugsaktivitäten unter Verwendung bekannter und zuverlässiger Datenquellen, • die Bewertung des Risikoniveaus; sowohl für das Produkt als auch für die Bezugsquelle, • die Bedarfsbewertung für zusätzliche Kontrollmaßnahmen, • die Entwicklung und Umsetzung des Plans zur Verminderung von Lebensmittelbetrug unter Verwendung der Ergebnisse der Verwundbarkeitsanalyse, • eine jährliche Überprüfung oder falls aufgrund von Veränderungen der definierten Risikokriterien ein erhöhtes Risiko identifiziert wird. Die Kriterien zur Bewertung des Risikoniveaus können sein: <ul style="list-style-type: none"> • Historie zu Lebensmittelbetrugsvorfällen, • Ökonomische Faktoren, • Erleichterte Möglichkeit für betrügerische Tätigkeit, • Komplexität der Lieferkette, • Aktuelle Kontrollmaßnahmen, • Vertrauen in die Lieferanten.
Vollständig ausgelagerte Produkte	Produkte, die von einem anderen Unternehmen als dem IFS Food zertifizierten Unternehmen hergestellt, verpackt und etikettiert werden, entweder unter seiner eigenen Marke oder unter der Marke des Kunden.

Vorfall	Eine Situation innerhalb der Lieferkette, in der mögliche und/oder bestätigte Risiken im Zusammenhang mit der Produktintegrität bestehen; oder Ereignisse höherer Gewalt (z. B. Unterbrechung kritischer Ressourcen/ Dienste, Naturkatastrophen, Verluste, Notsituationen, Krisen usw.) mit direkten Auswirkungen auf die Lieferung vertrauenswürdiger Produkte
Vor-Ort-Evaluation	<p>Inspektion und Auditierung des Produktionsbereichs des physischen Produktionsstandortes, einschließlich folgender Bereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktionsprozesse, • Empfangs-, Lager- und Versandbereichen, • Gute Herstellungspraxis (GMP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingskontrolle und Kontrolle von Reinigungs- und Desinfektionsaktivitäten, • Produktentwicklung, • Labor- und Wartungseinrichtungen (Werkstätten) vor Ort, • Personal- und Sanitäreinrichtungen, • Außenbereiche.
Witness-Audit, alle zwei (2) Jahre durchzuführen, für zugelassene IFS Food Auditoren	<p>Jeder IFS Food Auditor wird alle zwei (2) Jahre während eines vollständigen IFS Food Assessments vor Ort von der Zertifizierungsstelle begleitet, um seine Kompetenzen zu evaluieren. Dieses Audit kann jederzeit im zweiten Kalenderjahr nach dem Jahr durchgeführt werden, in dem das letzte Witness-Audit stattgefunden hat.</p> <p>Der Witness-Auditor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • darf nicht Teil des Assessments sein (als Teammitglied). • muss ein erfahrener IFS Auditor sein (siehe Anforderungen unter 3.2, Teil 3). • ist möglicherweise nicht für alle Produkt- und Technologiebereiche des Assessments qualifiziert. <p>Die Zertifizierungsstelle gibt den Namen des Witness-Auditors in der Teilnehmerliste des IFS Assessmentberichts an und kann auf Anfrage einen Witness-Bericht über das Witness-Audit vorlegen.</p> <p>Jedes zweite Mal (alle vier (4) Jahre) kann es durch ein vollständiges Witness-Audit vor Ort nach einem anderen GFSI anerkannten Lebensmittelsicherheits-Zertifizierungsstandard für die Lebensmittelverarbeitung, der gemäß der Norm ISO/IEC 17065:2012 akkreditiert ist, ersetzt werden.</p> <p>Anmerkung 1: Im Fall eines IFS Assessmentteams, welches sich während des Assessments aufteilen kann (nur wenn beide Auditoren die unternehmensrelevanten Produkt- und Technologie-Scopes besitzen), ist es nicht möglich ein Witness-Audit durch einen Beobachter durchzuführen, da der zu beobachtende Auditor kein komplettes IFS Assessment durchführt. Teilt sich das Assessmentteam nicht auf, ist es möglich ein Witness-Audit des Lead-Auditors von einem Beobachter durchzuführen, da der Auditor während des gesamten IFS Assessments begutachtet werden kann.</p> <p>Anmerkung 2: IFS Witness-Audits Begutachtungen, die durch Akkreditierungsstellen durchgeführt werden, werden als Ersatz für ein IFS Witness-Audit anerkannt.</p> <p>Anmerkung 3: Integrity Witness-Audits, die im Rahmen des IFS Integrity Program während eines kompletten IFS Food Audits durchgeführt wurden, können ebenfalls anerkannt werden.</p>

Witness-Begutachtung (durch Akkreditierungsstellen)	Begutachtung der Konformitätsbewertungsstelle bei der Durchführung von Konformitätsbewertungen im Rahmen ihres Akkreditierungsbereichs. Anmerkung: Im IFS Standard wird eine Konformitätsbewertungsstelle Zertifizierungsstelle genannt.
Zeitfenster für die Durchführung des Assessments (unangekündigtes Assessment)	Definiertes Zeitfenster, in dem das unangekündigte Assessment durchgeführt werden kann. Das Referenzdatum für dieses Zeitfenster ist das Fälligkeitsdatum des Assessments (das Fälligkeitsdatum ist der Jahrestag des Erstassessments). Im Rahmen des IFS Food Zertifizierungs Protokolls (Teil 1) ist das Zeitfenster [- 16 Wochen; + 2 Wochen] bezogen auf das Fälligkeitsdatum des Assessments.
Zutat	Alle Substanzen, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden und im Endprodukt, auch in modifizierter Form, verbleiben.

Alle Angaben und Informationen des IFS erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen. IFS übernimmt jedoch keine Haftung für fehlende Informationen in seinen Publikationen. Dies gilt insbesondere für dieses Dokument.

Standardeigner des vorliegenden Dokumentes ist:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Deutschland

Geschäftsführer: Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
VAT-Nr.: DE278799213

Bank: Berliner Sparkasse
IBAN: DE96 1005 0000 0190 0297 65
BIC-/Swift-Code: BE LA DE BE

© IFS, 2020

Alle Rechte vorbehalten. Alle veröffentlichten Texte sind urheberrechtlich geschützt. Ohne Genehmigung des IFS Standardeigners ist eine Verwertung strafbar. Dies gilt auch für die Vervielfältigung per Kopie, die Aufnahme in elektronische Datenbanken/Software und die Vervielfältigung auf CD-Rom.

Eine Übersetzung ist ohne Genehmigung des IFS Standardeigners nicht gestattet.

Die englische Version ist das originale Referenzdokument.

Der IFS Food Standard ist im Internet erhältlich unter:
www.ifs-certification.com

