

IFS Global Markets Food

Entwicklungs- und Beurteilungsprogramm
für die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln



VERSION 2

JANUAR 2017

DEUTSCH

Kontaktdaten der IFS Geschäftsstellen

BRASILIEN | AQUIDAUANA

IFS Office Brazil
Rua Antônio João 800
BR-79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Telefon: +55 (0)67 98 15 145 60
E-Mail: cnowak@ifs-certification.com

CHILE | SANTIAGO CHILE

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL-7560969 Las Condes, Santiago
Telefon: +56 27 77 61 53
E-Mail: ifs-chile@ifs-certification.com

CHINA | SHANGHAI

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 204,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN-200052 Shanghai
Telefon: +86 1 80 1998 94 51
E-Mail: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com

DEUTSCHLAND | BERLIN

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
DE-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
FRA-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
IT-20122 Milan
Telefon: +39 02 89 07 51 50
E-Mail: ifs-milano@ifs-certification.com

POLEN | WARSCHAU

IFS Office Central & Eastern Europe
ul. Serwituty 25
PL-02-233 Warsaw
Telefon: +48 60 19 577 01
E-Mail: ifs-poland@ifs-certification.com

USA | KANADA

IFS Representative
Pius Gasser
9251 Yonge Street, Suite 8315
CA-L4C9T3 Richmond Hill, Ontario
Telefon: +1 41 65 64 28 65
E-Mail: gasser@ifs-certification.com

IFS Global Markets Food

Entwicklungs- und Beurteilungsprogramm
für die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln

VERSION 2

JANUAR 2017

DEUTSCH

Danksagungen

Der IFS bedankt sich bei allen Beteiligten, die aktiv an der Entwicklung der zweiten Version des IFS Global Markets – Food Programms mitgewirkt haben.

Mitglieder des IFS International Technical Committee

Andrea Artoni	CONAD, im Auftrag der ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti), Italien
Fayçal Bellatif	Eurofins Certification, Frankreich
Sébastien Bian	Groupe Casino, Frankreich
Sabrina Bianchini	Det Norske Veritas, Italien
Christina Diez	Palacios, Spanien
Andreas Dörr	Coop, Schweiz
Jürgen Eichmann	Kaufland, Deutschland
Gerald Erbach	METRO AG, Deutschland
Ricardo Fabregat	Consum Cooperativa, Spanien
Frank Ferko	US Foods, USA
Massimo Ghezzi	Carrefour, Italien
Cécile Gillard-Kaplan	Groupe Carrefour, Frankreich
Almudena Hernandez	AENOR, Spanien
Luc Horemans	Scamark – Groupement Leclerc, Frankreich
Dr. Horst Lang	GLOBUS SB-Warenhaus, Deutschland
Maria Lopez de Montenegro	DIA Group, Spanien
Flavia Maré	Carrefour, Italien
Aline Maysse	Europe Snacks, Frankreich
Dr. Joachim Mehnert	DQS, Deutschland
Dr. Angela Moritz	REWE Group; REWE-Zentral-AG, Deutschland
Renate Pascarelli	Coop, Italien
Alberto Peiro	Mercadona, Spanien
Bizhan Pourkomialian	Mc Donalds Europe, Großbritannien
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co KG, Deutschland
Gabriele Speri	Agricola Italiana Alimentare S.p.A., Italien
Stephen Thome	Dawn Food Products, USA
Lucia Tortoreto	Coop, Italien
Bert Urlings	Vion Food, Niederlande
Karin Voß	EDEKA Zentrale AG & Co. KG, Deutschland

Der IFS bedankt sich bei den folgenden Unternehmen für ihre Mitarbeit und Unterstützung im Rahmen des Entwicklungsprozesses des Programms:

- Carrefour, Italien
- Coop, Schweiz
- Edeka, Deutschland
- Euro Consultants s.a., Belgien
- Grupo Éxito, Kolumbien
- KPS Resources Ltd., Großbritannien
- METRO GROUP, Deutschland
- Monoprix, Frankreich
- Quality Trust, Chile & Kolumbien

IFS Team

Chryssa Dimitriadis
Joao Stein
Nevin Rühle

IFS Food Standard Manager
IFS Global Markets Program Manager
Director Business Development

Bei Rückfragen zur Auslegung der IFS Standards und Programme, wenden Sie sich bitte an standardmanagement@ifs-certification.com

Inhalt

TEIL 1

Assessmentprotokoll

1	Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards	12
2	Geschichtliche Entwicklung des IFS Global Markets – Food Programms	13
2.1	Nutzen des IFS Global Markets – Food Programms	13
3	Ziele und Inhalte des Assessmentprotokolls	14
4	Phasen innerhalb des IFS Global Markets – Food Programms	14
5	Assessmentarten	15
5.1	Selbst-Assessment	15
5.2	Vor-Assessment	15
5.3	Erstassessment	16
5.4	Wiederholungs-Assessment (nach einem „nicht bestandenem“ Assessment)	16
5.5	Erneuerungs-Assessment	16
6	Geltungsbereich des Assessments	16
7	Assessment-Verfahren	18
7.1	Freiwilliges Selbst- oder Vor-Assessment	18
7.2	Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter Auswahl – vertragliche Vereinbarungen	18
7.3	Dauer des Assessments	19
7.3.1	Grundstufen oder Grundstufen + HACCP Assessment	20
7.3.2	Mittelstufen-Assessment	20
7.4	Erstellung eines Assessmentplans	20
7.5	Durchführung des Assessments	20
7.6	Bewertung der Anforderungen	21
7.6.1	Bewertung einer Anforderung als Abweichung	21
7.6.2	Bewertung einer Anforderung als Nichtkonformität	21
7.6.2.1	Major Nichtkonformität	22
7.6.3	Bewertung einer Anforderung mit N/A (nicht anwendbar)	22
7.7	Assessmentbericht	23
7.7.1	Struktur des Assessmentberichts	23
7.7.2	Die verschiedenen Stufen der Erstellung des Berichts	23
7.7.2.1	Erstellen des vorläufigen Assessmentberichts und Entwurf des Korrekturmaßnahmenplans	23
7.7.2.2	Vervollständigung des Korrekturmaßnahmenplans durch das bewertete Unternehmen	24
7.7.2.3	Prüfung des Maßnahmenplans durch den „Assessor“	25
7.8	Bewertungen und Bedingungen für die Erstellung des Assessmentberichts	25
7.8.1	Grundstufe	25
7.8.2	Mittelstufe	26
7.9	IFS Global Markets Assessment-Zeitrahmen	30

8	Assessmentzyklus	30
9	Bedingungen, die zur Widerrufung des Berichts und des Bestätigungsschreibens führen	31
10	Verteilung und Aufbewahrung des Assessmentberichts	32
11	Weitergehende Maßnahmen	32
12	Beschwerde- und Einspruchsverfahren	32
12.1	Zertifizierungsstellen und Assessment Service Anbieters Beschwerde und Einspruchsverfahren	32
12.2	Maßnahmen zur Qualitätssicherung nach Beschwerden	33
13	Eigentum und Nutzung des IFS Global Markets – Food Logo	33
14	Überprüfung des IFS Global Markets – Food Programms	34
Anlage 1	Anwendung der Checklisten	35
Anlage 2	Assessment-Verfahren	36
Anlage 3	Produkt- und Technologie-Scopes	37
Anlage 4	Übersicht Grundstufe + HACCP	39

TEIL 2

Liste der IFS Global Markets – Food Assessmentanforderungen

A	Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit und Qualität	42
	Spezifikationen einschließlich Produktfreigabe	42
	Rückverfolgbarkeit	43
	Umgang mit Vorfällen	44
	Lenkung nichtkonformer Produkte	44
	Korrekturmaßnahmen	45
	Unternehmensverantwortung	45
	Anforderungen an Aufzeichnungen	46
	Kontrolle der Mess- und Überwachungsgeräte	46
	Schulungen	47
	Verfahren	47
	Umgang mit Beschwerden	47
	Produktanalyse	48
	Vertragsprüfung und Einkauf	48
	Zulassung und Leistungsüberwachung der Lieferanten	49
B	Gute Herstellungspraxis (GHPs)	49
	Personalhygiene	49
	Betriebliches Umfeld	50
	Reinigung und Desinfektion	50
	Kontrolle der Produktkontamination	50
	Schädlingsbekämpfung	51
	Wasserqualität	51
	Sozialräume	51
	Umgang mit Abfall	51
	Lagerung und Transport	52
	Wartung von Anlagen und Einrichtungen	52
C	Beherrschung von Lebensmittelgefahren	53
	Vorstufen	53
	Allergenkontrolle	54
	HACCP	54
	Produktschutz (Food defense)	55
Anlage 1	Glossar	57

TEIL 3

Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Assessment Service Anbieter und „Assessoren“

0	Einleitung	62
1	Anforderungen an die Zertifizierungsstellen/ Assessment Service Anbieter	62
1.1	Zertifizierungsstellen	62
1.2	Assessment Service Anbieter	62
1.3	Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter hinsichtlich der IFS Global Markets – Food „Assessoren“ (einschließlich Selbständige/Freiberufler)	63
2	Anforderungen an IFS „Assessoren“	63
2.1	Generelle Anforderungen	63
2.2	Generelle Anforderungen an „Assessoren“ bei Erstbewerbung	64

TEIL 4

Berichtswesen, Software auditXpressX™ und die IFS Datenbank

0	Einleitung	66
1	Berichtswesen	66
1.1	Assessmentübersicht (siehe Anlage 1)	66
1.2	Assessmentbericht (siehe Anlage 2)	67
1.3	Korrekturmaßnahmenplan (siehe Anlage 3)	67
2	Software auditXpressX™	67
3	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	68
Anlage 1	Assessmentübersicht	71
Anlage 2	Assessmentbericht	74
Anlage 3	Korrekturmaßnahmenplan	77
Anlage 4	Vorlage: Bestätigungsschreiben	78

TEIL 1

1	Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards	12
2	Geschichtliche Entwicklung des IFS Global Markets – Food Programms	13
3	Ziele und Inhalte des Assessmentprotokolls	14
4	Phasen innerhalb des IFS Global Markets – Food Programms	14
5	Assessmentarten	15
6	Geltungsbereich des Assessments	16
7	Assessment-Verfahren	18
8	Assessmentzyklus	30
9	Bedingungen, die zur Widerrufung des Berichts und des Bestätigungsschreibens führen	31
10	Verteilung und Aufbewahrung des Assessmentberichts	32
11	Weitergehende Maßnahmen	32
12	Beschwerde- und Einspruchsverfahren	32
13	Eigentum und Nutzung des IFS Global Markets – Food Logo	33
14	Überprüfung des IFS Global Markets – Food Programms	34
	Anlage 1: Anwendung der Checklisten	35
	Anlage 2: Assessment-Verfahren	36
	Anlage 3: Produkt- und Technologie-Scopes	37
	Anlage 4: Übersicht Grundstufe + HACCP	39



TEIL 1

Assessmentprotokoll

1 Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards

Im Handel und in der Industrie sind Lieferantenaudits seit Jahren ein fester Bestandteil der geschäftlichen Beziehungen. Bis zum Jahr 2003 wurden sie von den Abteilungen für Qualitätssicherung der Einzel- und Großhändler bzw. der Systemgastronomie durchgeführt. Die ständig steigenden Anforderungen von Seiten der Verbraucher, die zunehmende Gefahr von Schadenersatzansprüchen für Händler und Gastronomiebetriebe, die steigende Zahl an gesetzlichen Vorgaben und die Globalisierung der Warenströme erforderten die Entwicklung eines einheitlichen Standards zur Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit. Es wurde nach einer Lösung gesucht, um den Zeitaufwand, der durch die Vielzahl verschiedener Audits entsteht, für alle Beteiligten zu reduzieren.

Die Mitglieder des Handelsverbands Deutschland (HDE) und des französischen Verbands Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) entwickelten einen Standard zur Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit für Eigenmarken des Handels, den IFS Food. Er dient einer Vereinheitlichung der Überprüfung der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätssicherungssysteme der Lieferanten. Der Standard wird gegenwärtig von der IFS Management GmbH, einem Zusammenschluss aus FCD und HDE, verwaltet und ist für alle Stufen der Verarbeitung von Lebensmitteln, die an die landwirtschaftliche Erzeugung anschließen, einsetzbar. Der IFS Food-Standard setzt die Vorgaben der GFSI (Global Food Safety Initiative) um. Die erste Veröffentlichung des Standards erfolgte 2003.

In 2005/2006 beteiligten sich weiterhin die italienischen Verbände Associazione Nazionale Cooperative Consumatori (ANCC), Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti (ANCD) und Federdistribuzione an der Weiterentwicklung der IFS Standards. An der Ausarbeitung der aktuellen Version des IFS Food Standards, Version 6, waren das IFS International Technical Committee und die französischen, deutschen, italienischen, spanischen und nordamerikanischen Arbeitsgruppen beteiligt. Einen weltweiten, wesentlichen Betrag leisteten zudem Einzelhändler, (System-)Gastronomie, Vertreter der Industrie und der Zertifizierungsstellen sowie weitere Interessensgruppen.

An der Entwicklung des IFS Food Standards Version 6 beteiligten sich weiterhin Händler aus Spanien, Asien und Südamerika.

Der Veröffentlichung des ersten IFS Food folgten in der Zwischenzeit die Entwicklung und Veröffentlichung anderer Standards und Programme, wie der IFS Logistics, IFS Broker, IFS Wholesale/Cash & Carry, IFS PACsecure, IFS Food Store, IFS Household and Personal Care Products sowie das IFS Global Markets – Food und – Logistics Entwicklungsprogramm.

Das IFS Global Markets – Food Programm gehört zur Dachmarke IFS (International Featured Standards).

2 Geschichtliche Entwicklung des IFS Global Markets – Food Programms

Im Jahr 2008 haben in die GFSI involvierte Interessensgruppen die Notwendigkeit für technische Hilfestellungen und Unterstützung für „kleine und/oder weniger entwickelte Unternehmen“ bezüglich der Entwicklung ihrer Lebensmittelsicherheitssysteme festgestellt. „Klein und weniger entwickelt“ bezieht sich hier ausschließlich auf den Status ihres Lebensmittelsicherheitssystems. Diese Begrifflichkeit spricht Unternehmen an, die eher Schwierigkeiten in der Implementierung eines Lebensmittelsicherheitssystems haben, als dass sie Bezug auf ihre Mitarbeiterzahl oder ihr Produktionsvolumen nimmt.

Für „kleine und/oder weniger entwickelte Unternehmen“ ist es aufgrund ihrer Größe, fehlendem technischen Fachwissen, fehlender finanzieller Mittel oder einfach aufgrund der Art der Tätigkeit gegebenenfalls schwierig, ein Lebensmittelsicherheitssystem in ihrem Unternehmen einzuführen und zu leben. Oft existieren für diese Unternehmen reelle Marktchancen innerhalb der Lieferketten, wohingegen die formalen Zugangsanforderungen häufig zu hoch sind. Diesen Unternehmen fehlt vielfach der nötige Zugang zu Know-how sowie zu technischen und finanziellen Ressourcen, um den Anforderungen in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Qualitätsvorgaben zu genügen.

Nach der Einführung dieser Initiative hat sich der IFS für die Entwicklung eines standardisierten Bewertungsprogramms für Lebensmittelunternehmen sowohl für Handels- als auch für Herstellermarkenprodukte auf der Basis der GFSI Global Markets Checklisten v2 ausgesprochen. Basierend auf den Erfahrungen mit der ersten Version des IFS Global Markets – Food und einer Checkliste mit klarem Fokus auf Lebensmittelsicherheit wurden in Version 2 des IFS Programms vermehrt Qualitätsaspekte berücksichtigt. Das Programm mit Namen IFS Global Markets – Food Version 2 soll „kleine und weniger entwickelte Unternehmen“ in der Ausbildung ihres Lebensmittelsicherheits- und Qualitätssystems unterstützen und kann gleichzeitig ein erster Schritt in Richtung des IFS Food Standards sein.

Zur weiteren Unterstützung und zur Erhaltung der Vergleichbarkeit der Assessment Ergebnisse wurde die Global Markets Checkliste in das IFS Rahmenwerk integriert. Dieses soll die Unternehmen bei der Einrichtung eines Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystems unterstützen und gegebenenfalls das Erzielen einer IFS Food Zertifizierung erleichtern sowie weiterführende Unterstützung liefern.

Das Ziel des Programms ist es, Unternehmen den Zugang zu lokalen Lieferketten zu erleichtern, gegenseitige Akzeptanz in der Lieferkette zu schaffen, Wissenstransfer zu ermöglichen sowie einen Rahmen für Entwicklung und Bewertung von „kleinen und weniger entwickelten Unternehmen“ zu schaffen. Das Programm beinhaltet einen abgestuften Plan zur Implementierung eines Lebensmittelsicherheits- und Qualitätssystems auf Basis von kontinuierlicher Verbesserung.

2.1 Nutzen des IFS Global Markets – Food Programms

Das IFS Global Markets – Food Programm kombiniert die Global Markets – Checklisten mit einem IFS Assessmentprotokoll, Basisanforderungen an Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter und „Assessoren“ sowie einem definierten Assessmentbericht. Weiterhin wird durch die IFS Software „auditXpressX™“ und die IFS Datenbank garantiert, dass jeder Assessmentbericht einheitlich gestaltet ist und in die IFS Datenbank hochgeladen wird. Über die IFS Datenbank können Einzelhändler und Hersteller, die das IFS Global Markets – Food Programm nutzen, die Entwicklung ihrer favorisierten Lieferanten nachverfolgen.

Wesentliche Vorteile des IFS Global Markets – Food Programms sind

- das Angebot eines Assessment-Programms für „kleine und weniger entwickelte Unternehmen“,
- das Angebot eines systematischen Ansatzes zur Weiterentwicklung bis zur Erfüllung des IFS Food Standards über einen definierten Zeitraum,
- die Einführung eines konsistenten und differenzierten Bewertungssystems,
- der Ansatz eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses im Rahmen eines IFS Bewertungssystems,
- die Zusammenarbeit mit qualifizierten Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbietern und qualifizierten „Assessoren“,
- die Sicherstellung von Vergleichbarkeit und Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette,
- Kostensenkung, sowohl beim Hersteller als auch beim Handelspartner.

3 Ziele und Inhalte des Assessmentprotokolls

Das Assessmentprotokoll beschreibt die spezifischen Anforderungen an die mit der Durchführung der IFS Global Markets – Food Assessments befassten Organisationen.

Weiterhin liefert es Hilfestellung bei der Durchführung von Grund- und Mittelstufen Assessments mit dem möglichen finalen Ziel der IFS Food Zertifizierung.

Ziel des Assessmentprotokolls ist die Festlegung von Kriterien, nach denen Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter IFS Global Markets – Food Assessments mit Schwerpunkt auf Produkten und Prozessen durchführen. Weiterhin werden die zu beachtenden Verfahren für die zu bewertenden Unternehmen beschrieben und die grundlegenden Prinzipien für die Bewertung verdeutlicht. Die IFS Anforderungen an die Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter und „Assessoren“ sind in Teil 3 dieses Dokuments beschrieben.

4 Phasen innerhalb des IFS Global Markets – Food Programms

Das Protokoll soll als Hilfestellung in Bezug auf die folgenden Schlüsselphasen des IFS Global Markets – Food Programms dienen:

(0) Selbst- oder Vor-Assessment

Freiwilliges Selbst- oder Vor-Assessment entsprechend der Grund- und/oder Mittelstufen Checklisten, um dem Unternehmen die Entscheidung über die Einstiegsstufe in das Programm zu ermöglichen.

Abhängig vom Assessment-Ergebnis sollte das Unternehmen mit Phase 2 (Grundstufen Assessment), Phase 3 (Mittelstufen Assessment), oder Phase 4 (IFS Food Zertifizierung) fortfahren.

(1) Assessment mit Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbietern: Grundstufe oder Grundstufe + HACCP

Durchführung eines nicht akkreditierten Assessments entsprechend den Anforderungen der Grundstufen Checkliste. Die technischen Anforderungen in dieser Stufe aus den Bereichen Lebensmittelsicherheits- und Qualitätssystem, Gute Herstellungspraxis und Beherrschung von Lebensmittelgefahren umfassen ca. 35 % der Schlüsselemente des IFS Food 6 Standards. Geschäftspartnerspezifisch können hier weitere Anforderungen bewertet werden.

Um die Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften bereits besser in den Grundstufenanforderungen erfüllen zu können, sind HACCP-Anforderungen von der Mittelstufe in die Grundstufen Checkliste verschoben worden. Diese kombinierte Checkliste wird als Grundstufe + HACCP bezeichnet und kann anstelle der Grundstufe bewertet werden. Eine Übersicht, welche Anforderungen von der Mittelstufe auf die Grundstufe + HACCP verschoben wurden, befindet sich in Anhang 4.

(2) Assessment mit Zertifizierungsstelle/Assessment Service Anbietern: Mittelstufe

Durchführung eines nicht akkreditierten Assessments entsprechend den Anforderungen der Mittelstufen Checkliste, welche die Grundstufen Anforderungen und ca. 20% weitere Anforderungen des IFS Food 6 Standards enthält. Geschäftspartnerspezifisch können hier weitere Anforderungen bewertet werden.

(3) Zertifizierung entsprechend dem IFS Food Standard durch eine Zertifizierungsstelle

Offizielle akkreditierte Zertifizierung entsprechend dem IFS Food Standard.

Mögliche Optionen, die Checklisten anzuwenden, sind in Anhang 1 (Anwendung der Checklisten) genannt.

Phasen 1 bis 2 werden als vorübergehend betrachtet und sollten nicht länger als ein (1) Jahr andauern, es sei denn, es gibt abweichende individuelle Absprachen/Anforderungen mit dem Geschäftspartner. Im Allgemeinen ist mit dem zu bewertenden Unternehmen ein Programm zur Erzielung der IFS Food Standard Anforderungen innerhalb von drei (3) Jahren vereinbart.

Produktisikobewertung und Lieferantenleistungen müssen bei Ausnahmeregelungen berücksichtigt werden.

5 Assessmentarten

5.1 Selbst-Assessment

Freiwilliges Selbst-Assessment entsprechend der Grund- oder Mittelstufen Checkliste, um dem Unternehmen die Entscheidung über die Einstiegsstufe in das Programm zu ermöglichen.

5.2 Vor-Assessment

Durchführung eines freiwilligen Vor-Assessments mit der Unterstützung eines unabhängigen Beraters oder einer Zertifizierungsstelle/eines Assessment Service Anbieters entsprechend der Grund- oder Mittelstufen Checkliste, um über die Einstiegsstufe in das Programm zu entscheiden.

5.3 Erstassessment

Ein nicht akkreditiertes Erstassessment mit einem IFS registrierten „Assessor“ ist entweder die erstmalige Bewertung einer Betriebsstätte entsprechend der Grund- oder Mittelstufen Checkliste oder das Assessment, nachdem der Assessmentzyklus unterbrochen wurde.

5.4 Wiederholungs-Assessment (nach einem „nicht bestandenen“ Assessment)

Durchführung eines nicht akkreditierten, geplanten Assessments der Betriebsstätte mit einem IFS registrierten „Assessor“ entsprechend aller Anforderungen der Grund- oder Mittelstufen Checkliste.

5.5 Erneuerungs-Assessment

Durchführung eines nicht akkreditierten, geplanten Assessments entsprechend der Grund- oder Mittelstufen Checkliste nach einem Erstassessment im Rahmen des relevanten Assessmentzyklus.

Anmerkung: Unternehmen und Einzelhändler, welche das bewertete Unternehmen als Favoriten in der IFS Datenbank markiert haben, erhalten bei Wiederholung einer Stufe des Favoriten eine Benachrichtigung über die IFS Datenbank.

6 Geltungsbereich des Assessments

Der IFS Global Markets – Food Assessment Anwendungsbereich wird entsprechend den folgenden Regeln definiert:

- Das IFS Global Markets – Food Programm dient der Entwicklung und Bewertung von Herstellern von Eigenmarken des Handels und anderer Lebensmittelbetriebe. Es bezieht sich nur auf lebensmittelverarbeitende Unternehmen oder auf Unternehmen, die lose Lebensmittelprodukte verpacken. Der IFS Global Markets – Food findet nur dann Anwendung, wenn das Produkt „verarbeitet bzw. behandelt“ wird oder wenn die Gefahr der Produktkontamination während des Primärverpackungsvorgangs besteht. Der IFS Global Markets – Food kann daher nicht für folgende Bereiche angewendet werden:
 - Importgeschäft (Büros, z. B. typische Zwischenhändler),
 - Transport, Lagerung und Vertrieb,
 - Handel.
- Die geplante Stufe und der Anwendungsbereich des Assessments werden zwischen dem Unternehmen und der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter im Vorfeld des Assessments definiert und vereinbart. Der Anwendungsbereich wird im Vertrag zwischen dem Unternehmen und der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter unmissverständlich festgelegt und im Bericht und Bestätigungsschreiben entsprechend wiedergegeben.
- Der Assessment Geltungsbereich wird vom „Assessor“ während des Assessment Eröffnungsgesprächs überprüft.

- Der Geltungsbereich des Assessments umfasst alle Tätigkeiten der Betriebsstätte (d. h. gleiche Produktionsverfahren auf verschiedenen Linien für Produkte, die unter Herstellernamen und unter Handelsmarkennamen vertrieben werden) und nicht nur die Produktionslinie(n) für Eigenmarkenprodukte des Handels.
- Die Bewertung erfolgt, wenn die Produkte des definierten Geltungsbereichs verarbeitet und/oder verpackt werden. Beispielsweise ist es nicht möglich, Produkte (Prozesse) in den Geltungsbereich des IFS Global Markets – Food Assessments aufzunehmen, wenn die Produktionslinien der bewerteten Betriebsstätte zum Zeitpunkt des Assessments nicht laufen. Es sei denn, sie sind in derselben Risikobewertungsstudie sowie demselben Produkt- und Geltungsbereich enthalten, wie die während des Assessments laufenden Linien. Wenn einige Linien in der bewerteten Betriebsstätte während des Assessments nicht in Betrieb sind, welche mit anderen Risikobewertungsstudie(n), Produkt(en) und Assessmentbereich(en) verknüpft sind, kann der Assessor vom Unternehmen verlangen, die Produktionslinie(n) später während des Assessments laufen zu lassen, so dass die Linie(n) später während des Assessments bewertet wird/werden.
- Das Assessment ist spezifisch für den Standort, an dem Verarbeitung und Verpackung der Produkte durchgeführt wird. Existieren dezentralisierte Strukturen und ist die Bewertung einer bestimmten Betriebsstätte unzureichend, um einen Gesamtüberblick über alle Prozesse der Betriebsstätte zu bekommen, sind alle anderen relevanten produzierenden Standorte in das Assessment mit einzubeziehen. Alle Details sind im Unternehmensprofil und im Assessmentbericht zu dokumentieren.
- Der Umfang des Assessments umfasst alle Tätigkeiten der Betriebsstätte. Zu Beginn des Assessments und nach einer ersten Risikobewertung wird der Assessmentbereich überprüft und bestätigt. Darüber hinaus kann der Assessmentbereich aufgrund der Risikobewertung verändert werden (z. B. wenn es zu einer Beeinträchtigung des betreffenden Assessmentbereichs durch weitere Aktivitäten kommt).

Der Geltungsbereich bezieht sich auf die zu bewertenden Produkt- und Technologie-Scopes (siehe Anlage 3).

Beispiel: Ein Unternehmen stellt gekühltes und gefrostetes Fleisch sowie Fleischkonserven her. Der Anwendungsbereich umfasst den Produkt-Scope 1 (Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte) und Technologie-Scopes A (Sterilisierung), D (Frosten/Kühlen), E (Prozess, um Produktkontamination zu verhindern, falls zutreffend) und F (Mischen, Schneiden, Verpacken).

- Im Falle von ausgelagerten Prozessen muss die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter über diese Regelungen vor dem Assessment vollständig in Kenntnis gesetzt werden. Es muss im Assessmentbericht und auf dem Bestätigungsschreiben eindeutig beschrieben und spezifiziert werden.
- Falls unter exzeptionellen Umständen ein Unternehmen bestimmte Produkte aus dem Assessment ausschließen will, kann die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter dies erlauben, wenn das Kontaminationsrisiko zwischen in das Assessment eingeschlossenen und ausgeschlossenen Produkten ordnungsgemäß beherrscht wird (und durch die Zertifizierungsstelle/den Assessment Service Anbieter/den „Assessor“ verifiziert werden kann). Sofern begründet und dokumentiert, wird der Ausschluss auf dem Bestätigungsschreiben und im Unternehmensprofil des Assessmentberichts detailliert angegeben.

Das Unternehmen muss die zuständige Zertifizierungsstelle/Assessment Service Anbieter über jede Änderung informieren, die einen Einfluss auf die Assessmentanforderung haben könnte (z. B. Rückruf, Produktwarnung, Organisation und Management, Modifizierung der Produkte oder der Behandlungs-/Verarbeitungsmethoden, Änderung von Kontaktdaten, usw.).

Die Informationsfrist beträgt drei (3) Arbeitstage.

7 Assessment-Verfahren

7.1 Freiwilliges Selbst- oder Vor-Assessment

Vor dem Assessment hat sich das Unternehmen gründlich mit den Anforderungen des IFS Global Markets – Food zu befassen. Informationen zum IFS Global Markets – Food Programm und generelle Anforderungen sind verfügbar und können kostenfrei von der IFS Webseite heruntergeladen werden. Zusätzliche partnerspezifische Anforderungen können über den Geschäftspartner oder die Zertifizierungsstelle/Assessment Service Anbieter zur Verfügung gestellt werden.

Das Selbst-Assessment sollte vom Unternehmen selbst durchgeführt werden. Alternativ kann das Vor-Assessment mit der Unterstützung eines unabhängigen Beraters oder einer Zertifizierungsstelle/eines Assessment Service Anbieters durchgeführt werden.

Das Selbst- oder Vor-Assessment entsprechend der Anforderungen der Grund- und Mittelstufen Checkliste(n) ist ein freiwilliger Schritt. Die Intention dahinter ist es, der Betriebsstätte eine eigene Lückenanalyse mit entsprechendem Korrekturmaßnahmenplan zu ermöglichen.

7.2 Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter Auswahl – vertragliche Vereinbarungen

Um die Integrität des IFS Global Markets – Food Programms zu gewährleisten, sucht sich das zu bewertende Unternehmen eine Zertifizierungsstelle/einen Assessment Service Anbieter mit den entsprechenden „Assessoren“, der/die die Kriterien des Teils 3 dieses Programms erfüllen. Eine Liste der registrierten Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter befindet sich auf der IFS Webseite.

Die Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter verfügen über „Assessoren“, die für einen oder mehrere Scopes qualifiziert sind. Eine Bestätigung der Produkt-Scopes und Technologie-Scopes, in denen die Zertifizierungsstelle/Assessment Service Anbieter Assessments durchführen kann, wird von der/dem entsprechenden Zertifizierungsstelle/Assessment Service Anbieter zur Verfügung gestellt.

Ein „Assessor“ (Co und Lead) darf nicht mehr als drei (3) Mal in Folge die gleiche Betriebsstätte eines Unternehmens bewerten (ganz gleich in welchen Zeitabständen). Im Falle eines Vor-Assessments muss der „Assessor“, der das Vor-Assessment durchgeführt hat, sich von dem „Assessor“, der das Erstassessment durchführt, unterscheiden. Zwischen dem Unternehmen und der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter wird ein individueller Vertrag abgeschlossen, der den Anwendungsbereich, das Datum des Assessments, die Assessmentdauer sowie weitere Berichtsanforderungen umfasst.

Eine Vereinbarung muss vorhanden sein

- zur Ermächtigung der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters, das Managementsystem, die Anlagen, die Fertigungsstätten und Verfahren der Betriebsstätte zu bewerten,
- zur Ermächtigung der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters zum Hochladen des Assessmentberichts in die IFS Datenbank,
- zur Klärung der Fakturierung des Assessments.

Das Assessment wird vorzugsweise in der Sprache der Betriebsstätte durchgeführt. Die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter stellt sicher, dass ein Assessor ausgewählt wird, dessen Muttersprache bzw. Hauptarbeitssprache die Sprache der Betriebsstätte ist. Die Sprache des Assessmentberichts muss mit dem Geschäftspartner vereinbart sein.

Es liegt in der Verantwortung des bewerteten Unternehmens zu prüfen, dass die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter, die/der das Assessment durchführt, für IFS Global Markets – Food Assessments zugelassen ist.

7.3 Dauer des Assessments

Die Zertifizierungsstellen/Aessment Service Anbieter haben ein geeignetes System zur Bestimmung der benötigten minimalen Assessmentdauer. Typischerweise sollte ein Assessment der kompletten Checkliste(n) vier (4) bis acht (8) Stunden in Anspruch nehmen. Die Assessmentdauer beinhaltet nicht die Vorbereitung des Assessments und die Erstellung des Assessmentberichts.

Eine Vielzahl von Faktoren, welche im Vertrag zwischen der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter und dem zu bewerteten Unternehmen geregelt sind, spielen eine Rolle in der Bestimmung der benötigten Zeit zur Durchführung eines umfassenden Assessments.

Sie können beinhalten:

- die Größe des Unternehmens,
- den Geltungsbereich des Assessments,
- die Gesamtzahl der beschäftigten Personen im Unternehmen,
- die Anzahl aller Abweichungen und Nichtkonformitäten des vorherigen Assessments.

Zwei Drittel ($\frac{2}{3}$) der Assessmentdauer sind mindestens in der Produktion des Standortes zu verbringen.

Für den Fall, dass nicht alles, was mit dem definierten Assessmentscope in Zusammenhang steht, während der geplanten Assessmentdauer beurteilt wurde, ist zusätzliche Zeit erforderlich.

Der „Assessor“ überprüft Dokumente und Aufzeichnungen im besten Fall im Produktionsbereich.

Unabhängig von der Assessmentdauer (Vor-Ort-Bewertung) sollten die Vorbereitung des Assessments und die Erstellung des Assessmentberichts zwei (2) bis drei (3) Stunden erfordern.

7.3.1 Grundstufen oder Grundstufen + HACCP Assessment

Der „Assessor“ führt ein nicht akkreditiertes Assessment entsprechend der Grundstufen Checkliste durch. Die Assessmentdauer hängt von der Art und Vielschichtigkeit des zu bewertenden Standorts ab.

Für den Fall, dass eine Bewertung nach Grundstufe + HACCP durchgeführt wurde, zeigt die IFS Datenbank beide Beurteilungsergebnisse separat an. Das Grundstufe + HACCP-Ergebnis errechnet sich aus dem hochgeladenen Assessmentbericht durch Summierung aller Grundstufen und der HACCP-Anforderungen.

7.3.2 Mittelstufen-Assessment

Der Assessor führt ein nicht akkreditiertes Assessment entsprechend der Mittelstufen inklusive der Grundstufen Checkliste durch. Die Assessmentdauer hängt von der Art und Vielschichtigkeit des zu bewertenden Unternehmens ab.

7.4 Erstellung eines Assessmentplans

Die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter erstellt einen Assessmentplan. Der Assessmentplan entspricht in seinen Einzelheiten dem Geltungsbereich und der Komplexität des Assessments. Der Assessmentplan muss flexibel genug sein, um auf unvorhergesehene Ereignisse, die während des Assessments vor Ort auftreten, reagieren zu können. Der Assessmentplan berücksichtigt auch eine Überprüfung des Assessmentberichts und des Maßnahmenplans des vorangegangenen Assessments, unabhängig vom Datum des vorangegangenen Assessments. Es wird ebenfalls festgehalten, welche Prozesse und Produkte des Unternehmens bewertet werden.

Ein Assessment des Unternehmens kann nur zu einem Zeitpunkt stattfinden, an dem das Unternehmen die entsprechenden Produkte produziert/verarbeitet. Vor dem Assessment wird der Assessmentplan an das Unternehmen geschickt, um sicherzustellen, dass die verantwortlichen Personen am Tag des Assessments verfügbar sind.

Das Unternehmen unterstützt den „Assessor“ während des Assessments und arbeitet mit ihm zusammen. Es werden alle Anforderungen des IFS Global Markets – Food entsprechend der Unternehmensstruktur und -funktion von dem „Assessor“ geprüft. Falls vorhanden, werden kundenspezifische Anforderungen ebenfalls bewertet.

Während der Abschlussbesprechung stellt der „Assessor“ alle Ergebnisse vor und bespricht die festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten. Die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter sendet dem bewerteten Unternehmen einen vorläufigen Assessmentbericht und einen Maßnahmenplan zu, auf dessen Grundlage das bewertete Unternehmen Korrekturmaßnahmen für die festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten entwickelt.

7.5 Durchführung des Assessments

Assessments können entsprechend Anhang 1: Anwendung von Checklisten durchgeführt werden.

Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter laden die aktuellste Version des Programms aus der IFS Datenbank herunter. Wenn vorhanden, wählt die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter die Checkliste in der Sprache des zu bewertenden Unternehmens. Bei Nichtvorhandensein der entsprechenden Übersetzung muss die englische Checkliste genutzt werden.

Der „Assessor“ muss alle Anforderungen der entsprechenden Checkliste bewerten.

Falls vorhanden, kann eine zusätzliche geschäftspartnerspezifische Checkliste geprüft werden.

7.6 Bewertung der Anforderungen

Der „Assessor“ bewertet Art und Bedeutung jeder Abweichung und Nichtkonformität. Der „Assessor“ prüft jede einzelne Anforderung der Grund- oder Mittelstufen Checkliste aus dem IFS Global Markets – Food auf ihre Einhaltung hin. Es gibt unterschiedliche Bewertungsstufen.

7.6.1 Bewertung einer Anforderung als Abweichung

Für die Anforderungen des IFS Global Markets – Food sind folgende Bewertungen möglich:

Bewertung mit

A: Volle Übereinstimmung mit der Anforderung aus dem Programm

B: Nahezu volle Übereinstimmung mit der Anforderung aus dem Programm, wobei eine geringfügige Abweichung festgestellt wurde

C: Es wird nur ein kleiner Teil der Anforderung aus dem Programm umgesetzt

D: Die Anforderung aus dem Programm wird nicht umgesetzt

Für jede Anforderung werden die nachfolgenden Punkte vergeben.

Grafik Nr. 1: Bewertung

Bewertung	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung	20 Punkte
B	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte
C	Nur ein kleiner Teil der Anforderung wird umgesetzt	5 Punkte
D	Anforderung wird nicht umgesetzt	0 Punkte

Zusätzlich zu dieser Bewertung kann der „Assessor“ eine Major Nichtkonformität vergeben. Diese Möglichkeit wird in den folgenden Kapiteln erklärt.

7.6.2 Bewertung einer Anforderung als Nichtkonformität

Im IFS Global Markets – Food v2 gibt es eine Art der Nichtkonformität, den Major. Er führt zu einem Abzug von Punkten von der Gesamtpunktzahl.

7.6.2.1 Major Nichtkonformität

Eine Major Nichtkonformität wird wie folgt definiert:

Ein Major kann für alle Anforderungen vergeben werden.

Wenn es zu einem erheblichen Versäumnis bei der Einhaltung der Anforderungen des Programms kommt. Eine Major-Nichtkonformität wird vergeben bei der Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, Gefahr für die Lebensmittelsicherheit, bei internen Fehlfunktionen (z. B. komplett ungesteuerte und unkontrollierte Prozesse) oder Nichteinhaltung von Kundenbelangen. Weiterhin kann ein Major vergeben werden, wenn die festgestellte Nichtkonformität zu einem ernsthaften Gesundheitsrisiko führen kann.

Ein Major führt zum Abzug von 10% von der möglichen Gesamtpunktzahl.

Für den Fall, dass eine (in der Mittelstufe) oder mehrere Major Nichtkonformität(en) während des Assessments festgestellt wurden, wird, falls vorhanden, der derzeit gültige Bericht und das Bestätigungsschreiben in der IFS Datenbank so schnell wie möglich, maximal zwei (2) Arbeitstage nach dem Tag des Assessments, von der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter außer Kraft gesetzt.

Die Erklärungen für die Aussetzung des derzeitigen Berichts/Bestätigungsschreibens werden in der IFS Datenbank auf Englisch hinterlegt. Die Erklärungen der festgestellten Nichtkonformität(en) müssen eindeutig sein und die Nummer(n) der entsprechenden Anforderung(en) beinhalten. Diese Erklärungen müssen detailliert sein und denen im Korrekturmaßnahmenplan entsprechen.

Anmerkung: Alle Anwender mit Zugang zur IFS Datenbank, die das entsprechende Unternehmen in der Liste ihrer Favoriten angegeben haben, werden von der IFS Datenbank per E-Mail (mit Erklärung der festgestellten Nichtkonformität(en)) über das Aussetzen des derzeitigen Berichts/Bestätigungsschreibens unterrichtet.

Falls mehr als eine Nichtkonformität als Major bewertet wurde, muss ein komplett neues Assessment durchgeführt werden, sollte eine Bewertung entsprechend dem IFS Global Markets gewünscht sein.

Falls vorhanden, müssen kundenspezifische Anforderungen separat bewertet werden.

7.6.3 Bewertung einer Anforderung mit N/A (nicht anwendbar)

Anforderungen, die für das Unternehmen als nicht anwendbar erachtet werden, müssen identifiziert und/oder gegebenenfalls vom Kunden vorgegeben werden.

Wenn ein „Assessor“ zu der Auffassung kommt, dass eine Anforderung für ein Unternehmen nicht zutrifft, kann er dies folgendermaßen bewerten:

N/A: nicht anwendbar mit einer kurzen Erklärung im Assessmentbericht.

N/A-Anforderungen sind nicht Bestandteil des Maßnahmenplans, sondern werden in einer separaten Liste des Assessmentberichts aufgeführt.

N/A-Anforderungen werden aus der Gesamtbewertung ausgenommen.

7.7 Assessmentbericht

Im Anschluss an ein Assessment wird ein vollständiger Assessmentbericht anhand eines festgelegten Schemas erstellt (siehe Teil 4). Weiterhin muss ein Bestätigungsschreiben erstellt werden, sollte das Assessment bestanden oder vorläufig bestanden sein.

Der Bericht und das Bestätigungsschreiben müssen nach dem Assessment im festgelegten Zeitrahmen in die IFS Datenbank hochgeladen werden (siehe Teil 1, Kapitel 7.9).

Der Bericht stellt eine Übersicht der Konformität der Betriebsstätte dar.

Das Bestätigungsschreiben macht eine Aussage über Assessmentdetails und das finale Assessment-Ergebnis.

7.7.1 Struktur des Assessmentberichts

Der Assessmentbericht vermittelt dem Leser Transparenz und Vertrauen und wird vom „Assessor“ erstellt. Der Assessmentbericht ist in unterschiedliche Bereiche gegliedert:

- Allgemeine Informationen zum Unternehmen,
- Allgemeines Ergebnis des Assessments,
- Allgemeine tabellarische Zusammenfassung für alle Kapitel,
- Zusammenfassung des Assessments,
- Zusammenfassung und Beobachtungen zu allen festgestellten Major Nichtkonformitäten ,
- Beschreibung der Nachverfolgung von Korrekturmaßnahmen des vorherigen Assessments,
- Separate Aufstellung aller festgestellten N/A-Anforderungen (nicht anwendbar) mit entsprechender Begründung.

Alle Abweichungen (B, C, D) und Major Nichtkonformitäten, die während eines Assessments festgestellt wurden, werden in einem separaten Korrekturmaßnahmenplan zusammengefasst. Je nach Einstufung der Abweichungen und Nichtkonformitäten muss das Unternehmen einen Korrekturmaßnahmenplan erstellen. Auf diese Weise kann der Leser des Berichts die festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten und die dazugehörigen Korrekturmaßnahmen, die vom Unternehmen eingeleitet werden, erkennen.

Wenn vorhanden, werden geschäftspartnerspezifische Anforderungen gesondert ausgewiesen.

7.7.2 Die verschiedenen Stufen der Erstellung des Berichts

7.7.2.1 Erstellen des vorläufigen Assessmentberichts und Entwurf des Korrekturmaßnahmenplans

Der „Assessor“ erklärt alle Abweichungen (B, C, D) und Major Nichtkonformitäten sowie alle Anforderungen, die mit N/A bewertet wurden.

Der Maßnahmenplan umfasst alle Anforderungen, die nicht mit A oder N/A bewertet wurden. Der Entwurf des Maßnahmenplans stimmt mit der Vorlage, die von der Software auditXpressX™ vorgegeben wird, überein.

Dieser enthält die Elemente aus der nachfolgenden Tabelle.

Der „Assessor“ füllt alle Felder aus, die in der mit Feld A bezeichneten Spalte der Grafik Nr.2 stehen. Er erklärt und rechtfertigt darin die Abweichungen und Nichtkonformitäten und schickt dann den Entwurf des Maßnahmenplans und den vorläufigen Assessmentbericht an das Unternehmen.

Die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter oder der „Assessor“ übersenden sowohl den vorläufigen Assessmentbericht als auch den Entwurf des Maßnahmenplans innerhalb von zwei (2) Wochen nach dem Assessmenttermin an das Unternehmen.

Grafik Nr. 2: Entwurf des Korrekturmaßnahmenplans

Nr. der Anforderung	IFS Global Markets – Food Anforderung	Bewertung	Erklärung („Assessor“)	Korrektur/ Ursache/ Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termin/ Stand der Umsetzung (Unternehmen)	Freigabe durch den „Assessor“
			Feld A	Feld B	Feld C	Feld D
B.A 2.1	Gibt es ein dokumentiertes System zur Rückverfolgbarkeit ...	Major				
B.A 2.2	Ist das System zur Rückverfolgbarkeit ...	C				
B.A 2.3	Stehen Aufzeichnungen, die die Registrierung ...	B			X	
B.A 2.4	Gibt es eindeutige Kennzeichnungsverfahren, ...	D				

7.7.2.2 Vervollständigung des Korrekturmaßnahmenplans durch das bewertete Unternehmen

Das Unternehmen muss Korrekturen, Ursache und Korrekturmaßnahmen für alle vom „Assessor“ festgestellten Abweichungen (B, C, D) und Major Nichtkonformitäten vorschlagen (Grafik 2, Feld B).

Für alle Abweichungen mit C- und D- oder Major-Bewertung muss das Unternehmen die Verantwortlichkeiten und das Datum der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen angeben (Grafik 2, Feld C). Alle Korrekturmaßnahmen sind innerhalb von drei (3) Monaten umzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, muss zusätzliche Zeit begründet werden. Der Maßnahmenplan ist der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter binnen zwei (2) Wochen nach Erhalt des vorläufigen Assessmentberichts und des Entwurfes des Maßnahmenplans zu übergeben. Wird diese Frist nicht eingehalten, muss bei der Betriebsstätte ein vollständig neues Assessment durchgeführt werden.

Anmerkung: Andere Prozesse zur Erstellung des Berichts und zum Entwerfen des Maßnahmenplans können mit dem Geschäftspartner vereinbart sein.

7.7.2.3 Prüfung des Maßnahmenplans durch den „Assessor“

Vor der Fertigstellung des endgültigen Assessmentberichts überprüft der „Assessor“ oder ein Vertreter der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters die angegebenen Korrekturmaßnahmen und erteilt seine Freigabe im Maßnahmenplan (Grafik 2, Feld D). Sofern die Korrekturmaßnahmen unvollständig oder unzureichend sind, schickt die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter den Maßnahmenplan zur rechtzeitigen Vervollständigung an das Unternehmen zurück. Wird die gegebene Frist nicht eingehalten, muss bei der Betriebsstätte ein vollständig neues Assessment durchgeführt werden.

7.8 Bewertungen und Bedingungen für die Erstellung des Assessmentberichts

Die generelle Bewertung der verschiedenen Stufen wird nachfolgend beschrieben.

7.8.1 Grundstufe

Ergebnisse von Grundstufen Assessments können sein:

Grafik Nr. 3: Assessment-Ergebnisse in der Grundstufe

Assessment-Ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichtsform	Assessment-Frequenz
> 1 Major in Grundstufe und/oder Gesamtbewertung < 75 %	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Assessments	Bericht gibt Status bekannt	Wiederholungs-Assessment, wenn gewünscht
Max. 1 Major in Grundstufe und Gesamtbewertung ≥ 75 %	Vorläufig bestanden in der Grundstufe, solange weitere Maßnahmen ergriffen und durch den Partner oder die Zertifizierungsstelle/Assessment Service Anbieter bestätigt sind.	<ul style="list-style-type: none"> Ausgefüllten Korrekturmaßnahmenplan binnen zwei (2) Wochen nach Erhalt des vorläufigen Assessmentberichts zurücksenden. Umsetzung des Korrekturmaßnahmenplans innerhalb von drei (3) Monaten nach Assessment. Implementieren der Korrekturmaßnahmen für Major Nichtkonformitäten zur endgültigen Bestätigung 	Bericht inkl. Korrekturmaßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zwölf (12) Monate bis zum Erneuerungs-Assessment

Assessment-Ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichtsform	Assessment-Frequenz
	Falls keine weiteren Maßnahmen ergriffen werden oder diese nicht bestätigt wurden – nicht bestanden in Grundstufe	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Assessments	Bericht gibt Status bekannt	Wiederholungs-Assessment, wenn gewünscht
Kein Major in Grundstufe und Gesamtbewertung $\geq 75\%$	Bestanden in Grundstufe	Ausgefüllten Korrekturmaßnahmenplan binnen zwei (2) Wochen nach Erhalt des vorläufigen Assessmentberichts zurücksenden. Umsetzung des Korrekturmaßnahmenplans innerhalb von drei (3) Monaten nach Assessment	Bericht inkl. Korrekturmaßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zwölf (12) Monate bis zum Erneuerungs-Assessment

Das Ergebnis errechnet sich automatisch entsprechend der oben genannten Regeln.

7.8.2 Mittelstufe

Ergebnisse von Assessments in der Mittelstufe können sein:

Grafik Nr. 4: Assessment-Ergebnisse in der Mittelstufe

Assessment-Ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichtsform	Assessment-Frequenz
Keinen Major in Mittelstufe und keinen Major in Grundstufe und Gesamtbewertung $< 75\%$ in der Mittelstufen-Checkliste	Nicht bestanden in Mittelstufe	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Assessments	Bericht gibt Status bekannt	Wiederholungs-Assessment für die Mittelstufe, wenn gewünscht
≥ 1 Major in Mittelstufe und > 1 Major in Grundstufe	Nicht bestanden in Grund- und Mittelstufe	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Assessments	Bericht gibt Status bekannt	Wiederholungs-Assessment, wenn gewünscht

Assessment-Ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichtsform	Assessment-Frequenz
≥ 1 Major in Mittelstufe und max. 1 Major in Grundstufe und Gesamtbewertung der Grundstufen Checkliste ≥ 75 %	Vorläufig in der Grundstufe bestanden, solange weitere Maßnahmen ergriffen und durch den Partner oder die Zert. stelle/Assessment Service Anbieter bestätigt sind.	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgefüllten Korrekturmaßnahmenplan binnen zwei (2) Wochen nach Erhalt des vorläufigen Assessmentberichts zurücksenden. Umsetzung des Korrekturmaßnahmenplans innerhalb von drei (3) Monaten nach Assessment. • Implementieren der Korrekturmaßnahmen für Major Nichtkonformität zur endgültigen Bestätigung 	Bericht inkl. Korrekturmaßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zwölf (12) Monate bis zum Erneuerungs-Assessment
	Falls keine weiteren Maßnahmen ergriffen werden oder diese nicht bestätigt wurden – nicht bestanden in Grundstufe	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Assessments	Bericht gibt Status bekannt	Wiederholungs-Assessment, wenn gewünscht
	Nicht bestanden in Mittelstufe			
≥ 1 Major in Mittelstufe und keinen Major in Grundstufe und Gesamtbewertung der Grundstufen Checkliste ≥ 75 %	Bestanden in Grundstufe	Ausgefüllten Korrekturmaßnahmenplan binnen zwei (2) Wochen nach Erhalt des vorläufigen Assessmentberichts zurücksenden. Umsetzung des Korrekturmaßnahmenplans innerhalb von drei (3) Monaten nach Assessment	Bericht inkl. Korrekturmaßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zwölf (12) Monate bis zum Erneuerungs-Assessment
	Nicht bestanden in Mittelstufe			

Assessment-Ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichtsform	Assessment-Frequenz
Keinen Major in Mittelstufe und keinen Major in Grundstufe und Gesamtbewertung $\geq 75\%$ in der Grundstufen- und Gesamtbewertung $\geq 75\%$ in der Mittelstufen-Checkliste	Bestanden in Mittelstufe	Ausgefüllten Korrekturmaßnahmenplan binnen zwei (2) Wochen nach Erhalt des vorläufigen Assessmentberichts zurücksenden. Umsetzung des Korrekturmaßnahmenplans innerhalb von drei (3) Monaten nach Assessment	Bericht inkl. Korrekturmaßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zwölf (12) Monate bis zum Erneuerungs-Assessment oder zur IFS Food Zertifizierung

Das Ergebnis errechnet sich automatisch entsprechend der oben genannten Regeln.

Anmerkung: Die Gesamtbewertung wird wie folgt berechnet:

Gesamtzahl der Punkte

= (Gesamtzahl der relevanten IFS Global Markets Checklisten Anforderungen
– Anforderungen mit N/A-Bewertung) $\times 20$

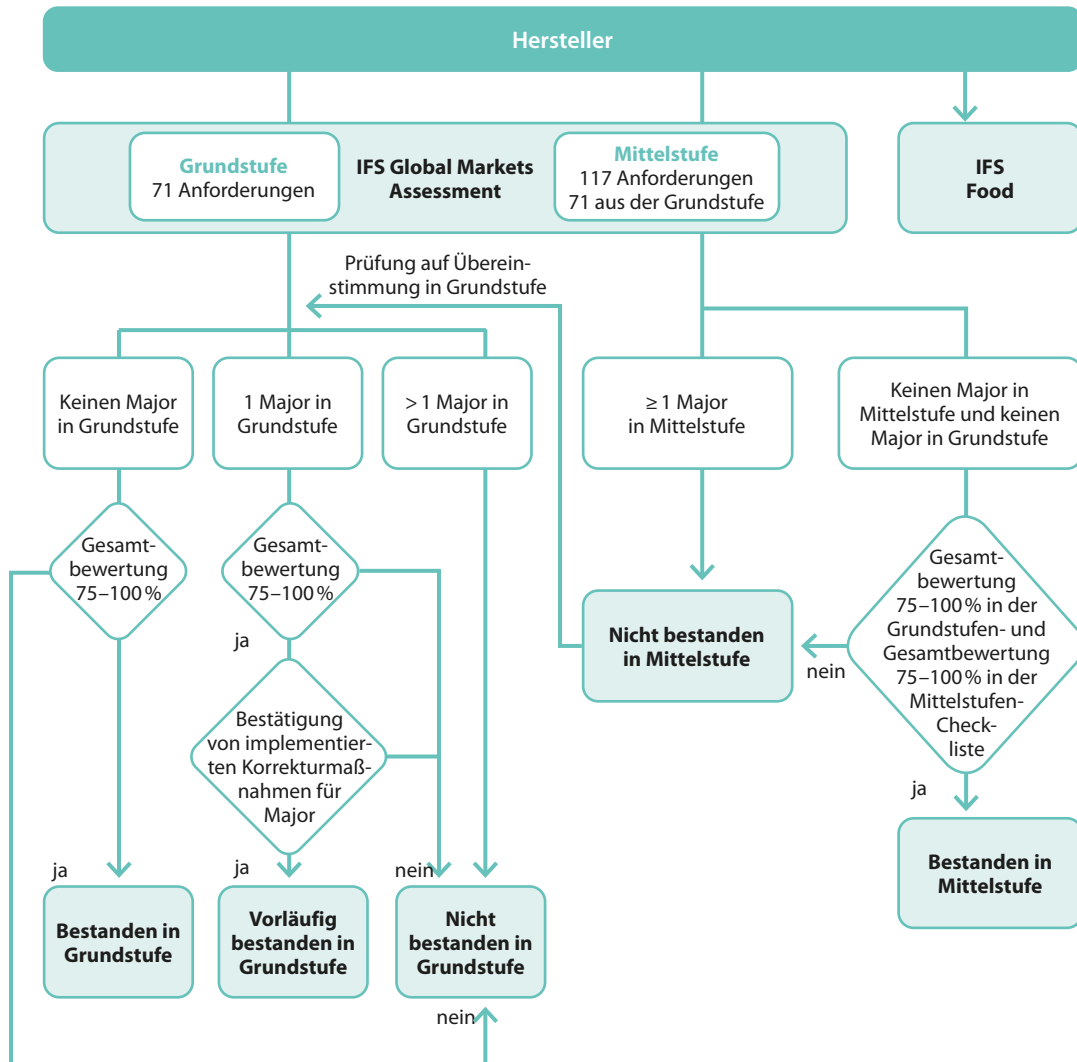
Endgültiges Ergebnis (in %)

= Anzahl der erteilten Punkte/Gesamtpunktzahl

Im Rahmen des IFS Global Markets – Food Assessment Programms werden generell keine Zertifikate, sondern ein Bestätigungsschreiben ausgestellt. Eine Vorlage befindet sich in Teil 4 dieses Dokumentes und kann über die IFS Software auditXpressX™ generiert werden.

Die Auswertung der Assessments ergibt sich aus dem unten beschriebenen Entscheidungsbaum und den in Kapitel 7.8.1 (Grundstufe) und in 7.8.2 (Mittelstufe) erklärten Regeln.

Grafik Nr. 5: Entscheidungsbaum



7.9 IFS Global Markets Assessment-Zeitrahmen

Die Gültigkeit des Assessments beginnt mit dem Datum des formalen Berichts/Bestätigungsschreibens und endet entsprechend folgender Berechnung: Datum/Jahrestag des Erstassessments + acht (8) Wochen – ein (1) Tag + ein (1) Jahr. Der Termin für die nachfolgenden geplanten Assessments wird vom Datum des Erstassessments aus berechnet und nicht vom Datum der Ausstellung des Berichts- und Bestätigungsschreibens. Sofern das Assessment nicht fristgerecht angesetzt wird, erhalten die Nutzer der IFS Datenbank, welche die bewertete Betriebsstätte als Favorit gelistet haben, eine entsprechende Meldung über die IFS Datenbank.

Die Zeitspanne zwischen dem Termin des Assessments und dem Hochladen des finalen Assessmentberichts wird wie folgt bestimmt:

- zwei (2) Wochen Zeit zur Erstellung des vorläufigen Assessmentberichts
- zwei (2) Wochen Zeit zur Beantwortung der Abweichungen und Nichtkonformitäten durch das bewertete Unternehmen (d. h. Erstellung des Korrekturmaßnahmenplans)
- zwei (2) Wochen Zeit zur Überprüfung der Korrekturmaßnahmen durch den „Assessor“ und Einstellen des Assessmentberichts/Bestätigungsschreibens und des Korrekturmaßnahmenplans in die IFS Datenbank.

Insgesamt: Zwischen dem Datum des Assessments und dem Einstellen des Assessmentberichts/Bestätigungsschreibens in die IFS Datenbank liegen sechs (6) Wochen.

- Angestrebte Zeitspanne: sechs (6) Wochen
- Maximale Zeitspanne: acht (8) Wochen

Anmerkung: Abweichende Prozesse zur Erstellung eines Berichts/Bestätigungsschreibens und des Maßnahmenplans können mit dem Geschäftspartner vereinbart sein.

8 Assessmentzyklus

Ein Erneuerungs- oder ein für die nächste Stufe geplantes Assessment sollte durch den Kunden oder das herstellende Unternehmen eingeleitet werden.

Anmerkung: Das bewertete Unternehmen erhält eine Erinnerung durch die IFS Datenbank drei (3) Monate vor Ablauf des Assessmentberichts/Bestätigungsschreibens.

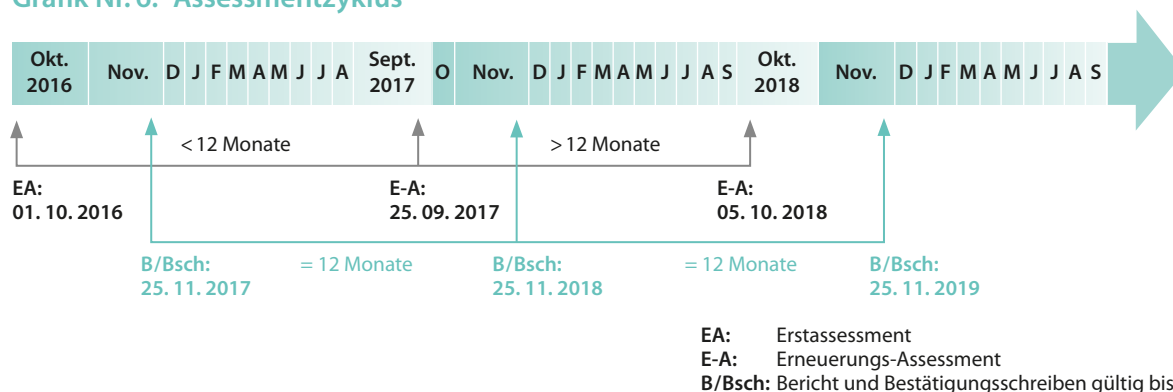
Selbst wenn sich das Datum für das Erneuerungs-Assessment jährlich ändert und nicht notwendigerweise einem Jahr entspricht, bleiben das Datum der Gültigkeit des Assessmentberichts und des Bestätigungsschreibens stets das Gleiche.

Damit werden Lücken zwischen zwei (2) aufeinander folgenden Assessmentberichten/Bestätigungsschreiben vermieden. Außerdem verliert ein Unternehmen, das ein Assessment früher ansetzt, nicht einige Monate der Gültigkeit des Assessmentberichts und des Bestätigungsschreibens.

Beispiel:

Datum des Erstassessments:	01. Oktober 2016
Erstellungsdatum des Berichts- und Bestätigungsschreibens:	21. November 2016
Bericht und Bestätigungsschreiben gültig bis:	25. November 2017
Datum des Erneuerungs-Assessments:	25. September 2017
Bericht und Bestätigungsschreiben gültig bis:	25. November 2018
(unabhängig vom Datum des Erneuerungs-Assessments).	

Grafik Nr. 6: Assessmentzyklus



Das nachfolgende Assessment sollte frühestens acht (8) Wochen vor und spätestens zwei (2) Wochen nach dem Fälligkeitsdatum für das Assessment geplant (das Fälligkeitsdatum ist der Jahrestag des Erstassessments) werden. Die Nicht-Einhaltung der genannten Zeitregeln führt zu einer Unterbrechung innerhalb des Assessmentzyklus.

Sollte kein Erneuerungs-Assessment durchgeführt werden, bleibt das bewertete Unternehmen nach Ablauf des Assessmentberichts/Bestätigungsschreibens weitere drei (3) Monate in der IFS Datenbank sichtbar.

9 Bedingungen, die zur Widerrufung des Berichts und des Bestätigungsschreibens führen

Die Zertifizierungsstelle kann den Bericht und das Bestätigungsschreiben nur dann außer Kraft setzen, wenn es Hinweise darauf gibt, dass das Produkt nicht länger den Anforderungen des IFS Global Markets Programms entspricht.

Die einzige Ausnahme von dieser Regel ist die Nichtbezahlung des aktuellen Assessments durch das bewertete Unternehmen.

Der Vertrag zwischen der Zertifizierungsstelle und dem zu bewertenden Unternehmen muss hinsichtlich des Assessmentzyklus abgestimmt werden (siehe Grafik Nr. 6 oben).

10 Verteilung und Aufbewahrung des Assessmentberichts

Die Assessmentberichte gehen in das Eigentum des bewerteten Unternehmens über und dürfen ohne vorherige Zustimmung des Unternehmens weder ganz noch teilweise an Dritte weitergegeben werden (es sei denn, es besteht eine entsprechende gesetzliche Verpflichtung). Diese Zustimmung zur Weitergabe des Assessmentberichts muss in Schriftform vorliegen und kann zwischen dem Unternehmen und der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter bzw. zwischen dem Unternehmen und dem entsprechenden Kunden bestehen. Eine Kopie des Assessmentberichts verbleibt bei der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter. Der Assessmentbericht ist für einen Zeitraum von fünf (5) Jahren sicher aufzubewahren.

Einzelheiten zu den Bedingungen, unter denen Informationen des Assessmentberichts zugänglich gemacht werden, sind in Teil 4 enthalten.

11 Weitergehende Maßnahmen

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

12 Beschwerde- und Einspruchsverfahren

12.1 Zertifizierungsstellen und Assessment Service Anbieters Beschwerde und Einspruchsverfahren

Jede(r) Zertifizierungsstelle/Assessment Service Anbieter verfügt über ein dokumentiertes Verfahren zur Behandlung und Entscheidung von Einsprüchen gegen Assessmentergebnisse.

Diese Verfahren sind unabhängig vom jeweiligen „Assessor“ und werden auf der obersten Entscheidungsebene der Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter durchgeführt.

Über Einsprüche ist innerhalb einer Frist von zwanzig (20) Werktagen nach Eingang der betreffenden Informationen abschließend zu entscheiden.

Bei der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter sind dokumentierte Verfahrensanweisungen für den Umgang mit Beschwerden von Seiten des bewerteten Unternehmens bzw. anderer Beteiligter vorhanden. Innerhalb von zehn (10) Werktagen muss eine erste Antwort auf die Beschwerde gegeben werden.

Der Eingang einer Beschwerde muss durch die Zertifizierungsstelle/den Assessment Service Anbieter innerhalb von fünf (5) Werktagen schriftlich bestätigt werden. Eine umfassende schriftliche Antwort ergeht nach gründlicher Untersuchung der Beschwerde.

12.2 Maßnahmen zur Qualitätssicherung nach Beschwerden

Händler und andere Interessenten haben das Recht, die mögliche Nichteinhaltung der IFS Regeln zur Überprüfung zu melden.

Die IFS Geschäftsstellen sammeln Beschwerden zu IFS Assessments, Berichten, Bestätigungsschreiben oder anderen Umständen, die die Integrität der Marke IFS in Frage stellen. Handel, Zertifizierungsstellen, Mitarbeiter von IFS bewerteten Unternehmen oder jeder andere kann diesbezüglich über das Beschwerdeformular auf der Website des IFS www.ifs-certification.com oder per E-Mail über complaintmanagement@ifs-certification.com mit dem IFS Kontakt aufnehmen.

Die IFS Geschäftsstellen sammeln alle notwendigen Informationen, um die Ursache der Beschwerde zu untersuchen und um festzustellen, ob es Mängel bei den bewerteten Unternehmen, den Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbietern oder den vom IFS zugelassenen „Assessoren“ bei der Einhaltung der IFS Anforderungen gibt.

Auf der Basis dieser Untersuchungen und wenn Abweichungen festgestellt wurden, muss die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Provider effektive Korrekturmaßnahmen umsetzen.

13 Eigentum und Nutzung des IFS Global Markets – Food Logo

Das IFS Global Markets – Food Logo kann über einen geschützten Bereich der IFS Datenbank heruntergeladen werden.

Außerdem werden die unten genannten Bedingungen im Rahmen des Assessments vom „Assessor“ überprüft. Die Ergebnisse dieser Prüfung sind im Unternehmensprofil des Assessmentberichts anzugeben.

Im Falle der Nichteinhaltung der Nutzungsbedingungen wird IFS entsprechend informiert.

Anwendung

Die Nutzungsbedingungen beziehen sich auf alle IFS Logos im Allgemeinen.

Form, Darstellung und Farbe des Logos

Das IFS Global Markets – 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.

Ein IFS Global Markets – Food bewertetes Unternehmen kann – in Übereinstimmung mit den in diesem Kapitel genannten Bedingungen – das IFS Global Markets – Food Logo auf seinen Dokumenten nutzen (zum Beispiel Rechnungen).

Das IFS Global Markets – 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.

Verzicht auf Meinungen und Interpretationen

Wenn ein nach IFS Global Markets – Food bewertetes Unternehmen, ein IFS Training Service Anbieter, ein IFS Berater oder eine IFS Zertifizierungsstelle/ein Assessment Service Anbieter

Unterlagen veröffentlicht, die das IFS Global Market Food-Logo beinhalten, müssen Meinungen und Interpretationen, die sich auf den IFS beziehen, deutlich sichtbar und eindeutig gekennzeichnet sein.

Verwendung des IFS Global Markets – Food Logos in Werbematerialien

Ein nach IFS Global Markets – Food zertifiziertes Unternehmen kann das IFS Logo für Werbezwecke und in Informationen zur IFS Bewertung nutzen, sofern dieses nicht dem Endverbraucher zugänglich ist.

Das IFS Global Markets – Food Logo und die Informationen über das Assessment dürfen in der Korrespondenz mit den entsprechenden IFS Anwendern, nicht aber mit dem Endkonsumenten verwendet werden.

Das IFS Global Markets – Food Logo darf nicht auf den Produkten selbst oder jeder Art von Werbepublikationen, die den Endverbraucher erreichen können, dargestellt werden (z. B. Messen/Ausstellungen für den Endverbraucher, Broschüren). Das IFS Global Markets – Food Logo darf für allgemeine Kommunikationszwecke (z. B. auf Material für Geschäftskontakte, Broschüren, allgemeine Artikel zu Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement im Allgemeinen, Fahrzeugen) angebracht werden.

Es muss sichergestellt sein, dass sich die Aussagen zu Assessments eindeutig auf den IFS beziehen.

Das Logo darf nicht in Darstellungen verwendet werden, die in keiner eindeutigen Verbindung zum IFS stehen.

Weitere Einschränkungen bezüglich der Verwendung des IFS Global Markets – Food Logos

Die Verwendung des IFS Global Markets – Food Logos darf nicht zu dem Schluss führen, die IFS Standardesigner seien für Assessmententscheidungen verantwortlich. Gleiches gilt für Meinungen oder Interpretationen, die daraus abgeleitet werden könnten. Bei Aussetzung oder Aufhebung der IFS Global Markets – Food Assessmententscheidung muss das bewertete Unternehmen sofort die Verwendung des Logos auf seinen Dokumenten und/oder seiner Webseite einstellen und jegliche Erwähnung des IFS unterlassen.

Bekanntgabe des IFS Global Markets – Food Assessments

Die oben genannten Regeln beziehen sich auf alle Bekanntgaben in Bezug auf das IFS Global Markets – Food Programm. Das bedeutet auch, dass die Wortmarken „IFS“, „International Featured Standard“, „IFS Global Markets – Food“ oder Ähnliches nicht für Kommunikationszwecke auf Produkten verwendet werden dürfen, die für den Endverbraucher zugänglich sind.

14 Überprüfung des IFS Global Markets – Food Programms

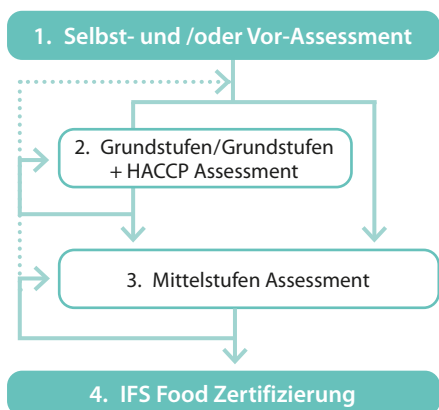
Das Review-Komitee hat die Aufgabe, den Inhalt und die Qualität des Programms zu kontrollieren und wird daher sowohl die Basis- und Mittelstufen Checklisten als auch das Protokoll dahingehend prüfen, ob nach wie vor allen IFS Anforderungen entsprochen wird. Im Review-Komitee sind alle am Assessment-Verfahren beteiligten Parteien vertreten: Handel, Industrie, Berater und Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter. Ziel des Review-Komitees ist es, Erfahrungen auszutauschen, zu diskutieren und über Änderungen der Checklistenanforderungen und der Anforderungen an den Assessmentbericht sowie Schulungen für „Assessoren“ zu entscheiden.

Anlage 1: Anwendung der Checklisten

Mögliche Varianten zur Anwendung der Grund- und Mittelstufen Checkliste.

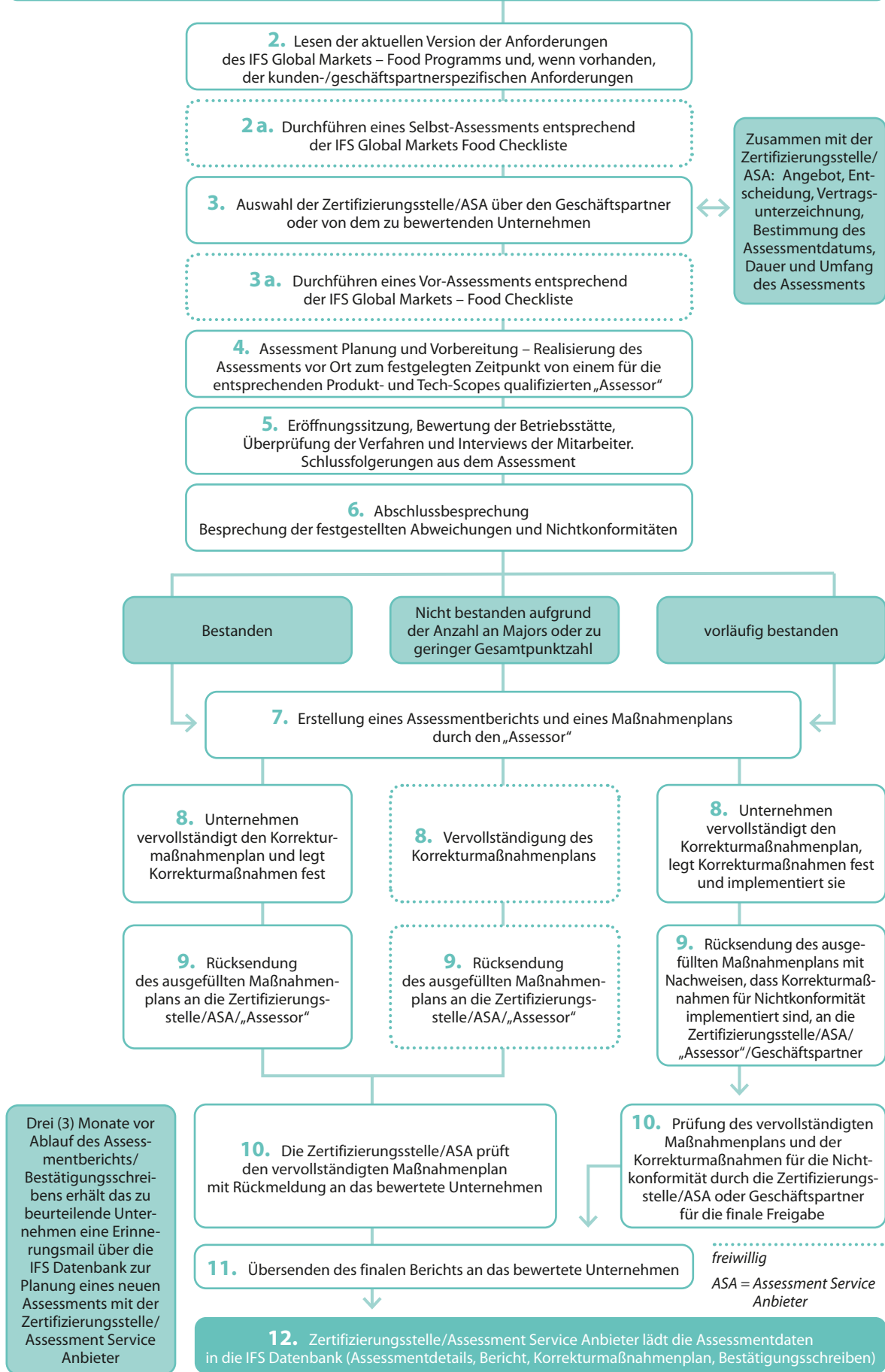
Typischerweise sollte die Zeit zwischen dem Bestehen der Assessments ein (1) Jahr betragen und im Idealfall soll kein „Rückschritt“ auf eine vorherige Stufe erfolgen.

Anmerkung: Abweichende Anwendungen der Checklisten und Zeitrahmen können unter den Geschäftspartnern vereinbart werden.



Anlage 2: Assessment-Verfahren

1. Entscheidung des Unternehmens, sich nach IFS Global Markets – Food bewerten zu lassen



Anlage 3: Produkt- und Technologie-Scopes

Für den IFS Global Markets – Food werden alle Tätigkeiten in einem Unternehmen bestimmten Produkt- und Technologie-Scopes zugeordnet.

Tabelle 1: Produkt-Scopes

IFS Global Markets – 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

Anmerkung:

- Kombinierte Produkte beinhalten mindestens zwei (2) unterschiedliche Produkt-Scopes.
- Eine Aufstellung mit Beispielen für Produkte und die entsprechende Zuordnung zu den Produkt-Scopes steht auf der IFS Webseite zur Verfügung: www.ifs-certification.com.

Tabelle 2: Technologie-Scopes

IFS Tech.-scope	Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken
A	Sterilisation (in der Endverpackung) mit dem Ziel, pathogene Mikroorganismen abzutöten Sterilisierte (z. B. in der Endverpackung autoklavierte) Produkte
B	Pasteurisation mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheitsrisiken zu reduzieren (und UHT-Verfahren) Thermische Pasteurisation, UHT/aseptische Abfüllung, Heißabfüllung Andere Pasteurisationsverfahren, z. B. Hochdruckpasteurisation, Mikrowellen

IFS Tech.-scope	Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken
C	<p>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.</p> <p>Bestrahlung von Lebensmitteln Konservierung: Salzen, Marinieren, Zuckern, Säuern/saures Einlegen, Pökeln, Räuchern usw. Fermentieren, Säuerungsverfahren Verdampfung/Trocknung, Vakuumfiltration, Gefriertrocknung, Mikrofiltration (Porengröße unter 10 µm)</p> <p>Anmerkung – Ausnahme: Bestrahlung wird dieser Kategorie zugeordnet, obwohl sie auf die Abtötung von Mikroorganismen abzielt.</p>
D	<p>Systeme, Behandlungen zur <u>Aufrechterhaltung</u> der Integrität des Produktes und/oder dessen Sicherheit 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.</p> <p>Frosten (mindestens –18 °C) einschließlich Gefrierlagerung Schnellfrosten, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühlung Antimikrobielle Tauchverfahren/ Sprühverfahren, Begasung</p>
E	<p>Systeme, Behandlungen zur <u>Verhinderung</u> von Kontaminationen Verfahren zur Verhinderung von Produktkontaminationen, insbesondere durch Mikroorganismen, mit Hilfe von intensiver Hygienekontrolle und/oder besonderer Infrastruktur während der Handhabung, der Behandlung und/oder Verarbeitung und/oder Verpackung.</p> <p>MAP-Verpacken, Vakuumverpacken Reinraumtechnologie, „Weißraum“, (Temperaturkontrolle im Arbeitsbereich aus Gründen der Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Überdrucksysteme wie Filtration unter 10 µm) Spezielle Trennverfahren: z. B. Filtration wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle</p>
F	<p><u>Alle anderen Verfahren zur Handhabung, Behandlung, Verarbeitung, die nicht unter A, B, C, D, E aufgeführt sind</u> Kochen, Backen, Abfüllen, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z. B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern Überziehen, Panieren, Schneiden (in Stücke, Scheiben, Würfel), Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten, Sortieren, Handhaben, Verpacken Lagerung unter kontrollierten Bedingungen (Atmosphäre), ausgenommen Temperatur Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen</p>

Anlage 4: Übersicht Grundstufe + HACCP

Grundstufe	Grundstufe + HACCP	Mittelstufe
A: Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit und Qualität		
Spezifikationen einschließlich Produktfreigabe (8)	Spezifikationen einschließlich Produktfreigabe (8)	Spezifikationen einschließlich Produktfreigabe (8)
Rückverfolgbarkeit (4)	Rückverfolgbarkeit (4)	Rückverfolgbarkeit (6)
Umgang mit lebensmittelsicherheitsrelevanten Vorfällen (2)	Umgang mit lebensmittelsicherheitsrelevanten Vorfällen (2)	Umgang mit lebensmittelsicherheitsrelevanten Vorfällen (4)
Lenkung nichtkonformer Produkte (2)	Lenkung nichtkonformer Produkte (2)	Lenkung nichtkonformer Produkte (2)
Korrekturmaßnahmen (2)	Korrekturmaßnahmen (2)	Korrekturmaßnahmen (2)
Unternehmensverantwortung (1)	Unternehmensverantwortung (1)	Unternehmensverantwortung (3)
Anforderungen an Aufzeichnungen (2)	Anforderungen an Aufzeichnungen (2)	Anforderungen an Aufzeichnungen (2) Allgemeine Anforderungen an die Dokumentation (1)
Kontrolle der Mess- und Überwachungsgeräte (1)	Kontrolle der Mess- und Überwachungsgeräte (1)	Kontrolle der Mess- und Überwachungsgeräte (2)
Schulungen (2)	Schulungen (2)	Schulungen (3) Verfahren (2)
Umgang mit Beschwerden (2)	Umgang mit Beschwerden (2)	Umgang mit Beschwerden (2)
Produktanalyse (1)	Produktanalyse (1)	Produktanalyse (2)
Vertragsprüfung und Einkauf (2)	Vertragsprüfung und Einkauf (2)	Vertragsprüfung und Einkauf (2)
		Zulassung und Leistungsüberwachung der Lieferanten (2)
B: Gute Herstellungspraxis (GHPs)		
Personalhygiene (6)	Personalhygiene (6)	Personalhygiene (6)
Betriebliches Umfeld (6)	Betriebliches Umfeld (6)	Betriebliches Umfeld (6)
Reinigung und Desinfektion (3)	Reinigung und Desinfektion (3)	Reinigung und Desinfektion (3)
Kontrolle der Produktkontamination (2)	Kontrolle der Produktkontamination (2)	Kontrolle der Produktkontamination (2)
Schädlingsbekämpfung (3)	Schädlingsbekämpfung (3)	Schädlingsbekämpfung (3)
Wasserqualität (2)	Wasserqualität (2)	Wasserqualität (2)
Sozialräume (4)	Sozialräume (4)	Sozialräume (4)
Umgang mit Abfall (2)	Umgang mit Abfall (2)	Umgang mit Abfall (2)
Lagerung und Transport (3)	Lagerung und Transport (3)	Lagerung und Transport (6)
		Wartung von Anlagen & Einrichtungen (5)
C: Beherrschung von Lebensmittelgefahren		
Vorstufen (6)	Vorstufen (6)	Vorstufen (6)
	HACCP (12)	HACCP (12)
Allergenkontrolle (5)	Allergenkontrolle (5)	Allergenkontrolle (5)
		Produktschutz (Food defense) (3)

TEIL 2

A: Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit und Qualität	42
B: Gute Herstellungspraxis (GHPs)	49
C: Beherrschung von Lebensmittelgefahren	53
Anlage 1: Glossar	57



TEIL 2

Liste der IFS Global Markets – Food Assessmentanforderungen

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe
A: Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit und Qualität		
B.A 1	Spezifikationen einschließlich Produktfreigabe	
	Das Unternehmen stellt sicher, dass die Produktspezifikationen angemessen und genau sind und den anzuwendenden Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und gesetzlichen Vorgaben sowie den Kundenanforderungen entsprechen. Das Unternehmen stellt entsprechende Freigabeverfahren für Produkte auf und setzt diese um.	
B.A 1.1	Sind Spezifikationen für alle eingesetzten Produkte (Rohwaren, Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework) und Endprodukte vorhanden?	
B.A 1.2	Entsprechen die verfügbaren Spezifikationen den anzuwendenden Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und gesetzlichen Vorgaben sowie den Kundenanforderungen? Berücksichtigen sie den Aspekt von Lebensmittel-Verfälschung und -Betrug?	
B.A 1.3	Liegen für alle Verpackungsmaterialien, die einen Einfluss auf die Produkte haben könnten, Konformitätserklärungen vor, die den aktuellen rechtlichen Vorgaben entsprechen? Liegen, wenn keine spezifischen rechtlichen Bestimmungen zur Anwendung kommen, Nachweise über die Eignung des Verpackungsmaterials für den Verwendungszweck vor? Gilt dies für Verpackungsmaterialien, die Einfluss auf Rohmaterialien, Zwischenerzeugnisse und Endprodukte haben könnten?	
B.A 1.4	Sind alle Spezifikationen auf dem neuesten Stand, unmissverständlich und stehen sie den entsprechenden Mitarbeitern zur Verfügung?	
B.A 1.5	Werden Änderungen der Spezifikationen intern und extern deutlich bekannt gemacht? Ist der Kommunikationsablauf klar geregelt und bekannt?	
B.A 1.6	Gibt es eine bestimmte Person, die verantwortlich für die Überprüfung von Spezifikationen ist?	
B.A 1.7	Sind Rezepturen aktuell, gültig und entsprechend der Spezifikationen?	
B.A 1.8	Gibt es ein dokumentiertes und wirksames Produktfreigabeverfahren, mit dem sichergestellt wird, dass das Endprodukt (inkl. Verpackung und Etikett) den Spezifikationen entspricht? Beinhaltet dies interne Anforderungen, Kundenspezifikationen (inkl. vereinbarte Rezepturen) und gesetzliche Vorgaben des Empfängerlandes?	

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe	
B.A 2	Rückverfolgbarkeit	I.A 2	Rückverfolgbarkeit
	<p>Das Unternehmen verfügt über ein System zur Rückverfolgbarkeit, mit dem Produktchargen und deren Beziehung zu Rohwaren, Primär- und Sekundärverpackungsmaterialien, Verarbeitungs- und Vertriebsaufzeichnungen identifiziert werden können. Die Aufzeichnungen beinhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifizierung aller zugekauften Produkte, Zutaten oder Dienstleistungen, • Unterlagen zu allen noch in Bearbeitung befindlichen oder fertigen Produkten und Verpackungen während des gesamten Produktionsverfahrens. • Unterlagen zum Käufer und Lieferort für alle gelieferten Produkte. 		<p>Das Unternehmen unterhält ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Identifizierung von Produktionlots und ihren Bezug zu Rohwarencargen, Verpackungsmaterialien sowie zu Produktions- und Vertriebsaufzeichnungen ermöglicht.</p> <p>Das Unternehmen stellt sicher, dass das Rückverfolgbarkeitssystem mindestens jährlich getestet und bei Notwendigkeit aktualisiert wird.</p> <p>Die Aufzeichnungen beinhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterlagen zu den jährlich durchgeführten Tests des Rückverfolgbarkeitssystems. • Unterlagen zur Aktualisierung des Systems
B.A 2.1	Gibt es ein dokumentiertes System zur Rückverfolgbarkeit für jedes Produkt, das den gesetzlichen und Kundenanforderungen entspricht?		
B.A 2.2	Ist das System zur Rückverfolgbarkeit einschließlich der in Bearbeitung befindlichen Produkte, Nachbehandlungen und Rework voll einsatzfähig und wirksam?		
B.A 2.3	Stehen Aufzeichnungen, die die Registrierung und Identifizierung von Produkten ermöglichen, für alle Produktionsstufen (Lagerbestand, in Bearbeitung befindliche Produkte, Nachbehandlung, Rework) zur Verfügung? Stehen entsprechende Aufzeichnungen für alle Roh- und Verpackungsmaterialien zur Verfügung, d. h. vom Einkauf über die Verarbeitung bis hin zum Lieferort?		
B.A 2.4	Gibt es eindeutige Kennzeichnungsverfahren, welche eine durchgängige Identifizierung des Produktes über alle Produktions- und Vertriebsstufen hinweg garantiert?		
		I.A 2.5	<p>Wird das System zur Rückverfolgbarkeit mindestens einmal pro Jahr getestet?</p> <p>Wird das System, wenn nötig, aktualisiert und wird dies aufgezeichnet?</p>
		I.A 2.6	<p>Werden, wenn vom Kunden gefordert, Rückstellmuster, die repräsentativ für die hergestellte Charge sind, angemessen gelagert und bis zum Ablauf des Verfallsdatums oder Mindesthaltbarkeitsdatums der Endprodukte aufbewahrt, wenn nötig, auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist?</p>

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe	
B.A 3	Umgang mit Vorfällen	I.A 3	Umgang mit Vorfällen
	Das Unternehmen kann demonstrieren, dass es Produktrücknahmen und Produktrückrufe einschließlich der Benachrichtigung relevanter Kunden durchführen kann. Aufzeichnungen zu Vorfällen werden gepflegt.		Das Unternehmen verfügt über ein wirksames Verfahren im Umgang mit Vorfällen, zu dem Berichte, Produktrücknahme und Produktrückruf für alle Produkte gehören und das die Information des Kunden mit einschließt. Unterlagen über die jährliche Überprüfung, den Test und die Verifizierung des Systems sind verfügbar.
B.A 3.1	Kann das Unternehmen betroffene Produkte zurücknehmen und -rufen?		
B.A 3.2	Werden Aufzeichnungen zu Vorfällen geführt und gepflegt?		
		I.A 3.3	Gibt es ein dokumentiertes Managementsystem zum Umgang mit Vorfällen, das Berichte, Produktrücknahmen und Produktrückrufe beinhaltet?
		I.A 3.4	Gibt es einen wirksamen Kommunikationsplan mit einer benannten, zuständigen, verantwortlichen Person, um Informationen an Kunden, Verbraucher und Behörden herauszugeben?
		I.A 3.5	Wird das System zum Umgang mit Vorfällen mindestens einmal pro Jahr überprüft, getestet und verifiziert?
		I.A 3.6	Werden alle Vorfälle aufgezeichnet und hinsichtlich ihrer Schwere und des Risikos für die Verbraucher bewertet?
B.A 4	Lenkung nichtkonformer Produkte		
	Das Unternehmen stellt sicher, dass jedes Produkt, das nicht den Anforderungen entspricht, eindeutig identifiziert und gelenkt wird, um eine unbeabsichtigte Verwendung oder Lieferung zu verhindern.		
B.A 4.1	Gibt es ein dokumentiertes Verfahren für die Identifizierung und Lenkung aller nichtkonformen Rohwaren, verwendeten Produkte, Zwischen- und Endprodukte, Hilfsmittel und Verpackungsmaterialien?		
B.A 4.2	Werden nichtkonforme Produkte von dazu befähigtem Personal gelenkt?		

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe
B.A 5	Korrekturmaßnahmen	
	Das Unternehmen stellt sicher, dass Korrekturmaßnahmen so schnell wie möglich durchgeführt werden, um ein weiteres Auftreten der Nichtkonformität zu verhindern.	
B.A 5.1	Gibt es ein dokumentiertes Verfahren zu Korrekturmaßnahmen, um alle Beschwerden zu analysieren, Nichtkonformitäten zu untersuchen und ein erneutes Auftreten zu verhindern? Sind Verantwortlichkeiten und die zeitnahen Fristen für die Korrekturmaßnahmen eindeutig definiert? Wird die Dokumentation sicher aufbewahrt und ist sie leicht zugänglich?	
B.A 5.2	Werden Korrekturmaßnahmen (d.h. Freigabe, Rework, Quarantäne, Ausschuss/Vernichtung) festgelegt und wirksam umgesetzt, um die Ursache der festgestellten Abweichung oder Nichtkonformität zu beseitigen?	
B.A 6	Unternehmensverantwortung	I.A 6 Unternehmensverantwortung
	Das Unternehmen stellt einen Einsatz der Geschäftsführung bezüglich der Bereitstellung von Mitteln sicher, um das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskonzept (einschließlich Kundenanforderungen) zu entwickeln, zu implementieren und es einzuhalten.	Das Unternehmen verfügt über eine eindeutige Organisationsstruktur, in der Aufgaben, Verantwortlichkeiten und Berichterstattungspflichten mindestens derjenigen Mitarbeiter definiert und dokumentiert sind, deren Tätigkeiten Auswirkung auf die Produktsicherheit, -qualität und -rechtmäßigkeit haben.
B.A 6.1	Gibt es Nachweise dafür, dass die Geschäftsführung genügend finanzielle Mittel bereitstellt, um das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskonzept (einschließlich Kundenanforderungen) des Unternehmens zu implementieren und einzuhalten?	
	I.A 6.2	Gibt es ein aktuelles Organigramm, aus dem die Struktur des Unternehmens hervorgeht?
	I.A 6.3	Gibt es dokumentierte, eindeutig definierte Verantwortlichkeiten in Bezug auf Produktsicherheit, -qualität und Rechtmäßigkeit und werden diese den Mitarbeitern mitgeteilt?
	I.A 6.4	Kennen Mitarbeiter, die Einfluss auf die Produkthanforderungen haben, ihre Verantwortlichkeiten und können sie diese Kenntnis demonstrieren?

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe	
B.A 7	Anforderungen an Aufzeichnungen	I.A 7	Allgemeine Anforderungen an die Dokumentation
	Das Unternehmen stellt sicher, dass Aufzeichnungen vorhanden sind, aus denen hervorgeht, dass das Unternehmen das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskonzept einhält. Diese Aufzeichnungen enthalten alle relevanten kundenspezifischen und gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit und Qualität.		Das Unternehmen erstellt und führt Verfahren ein, um sicherzustellen, dass alle Dokumente, geführt und auf dem neuesten Stand gehalten werden.
B.A 7.1	Sind Aufzeichnungen vorhanden, welche die Einhaltung des Lebensmittelsicherheits- und Qualitätssystems durch das Unternehmen nachweisen? Enthalten diese Unterlagen alle anwendbaren gesetzlichen, kundenspezifischen und lebensmittelsicherheitsrelevanten Bestimmungen?		
B.A 7.2	Hat das Unternehmen Aufbewahrungsfristen für Aufzeichnungen festgelegt, die mit den gesetzlichen oder kundenspezifischen Anforderungen übereinstimmen?		
		I.A 7.1	Gibt es ein schriftliches Dokumentationsverfahren, das wirksam umgesetzt wird?
B.A 8	Kontrolle der Mess- und Überwachungsgeräte	I.A 8	Kontrolle der Mess- und Überwachungsgeräte
	Mess- und Überwachungsgeräte, die für die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit, Qualität (einschließlich Kundenanforderungen) und die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften kritisch sind, müssen zuverlässig sein.		Das Unternehmen soll Mess- und Überwachungsrichtungen, die für die Lebensmittelsicherheit, Qualität und Rechtmäßigkeit wichtig sind, identifizieren, kalibrieren und sicherstellen, dass diese gemäß nationaler oder internationaler Standards rückverfolgbar sind.
B.A 8.1	Sind Mess- und Überwachungsgeräte, die für die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit, Qualität (einschließlich Kundenanforderungen) und die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften kritisch sind, zuverlässig?		
		I.A 8.2	Sind die Mess- und Überwachungsrichtungen, die für die Lebensmittelsicherheit, Qualität und Rechtmäßigkeit kritisch sind, identifiziert, kalibriert und folgen sie anerkannten Standards? Werden sie wirksam kontrolliert?
		I.A 8.3	Werden Maßnahmen eingeleitet und aufgezeichnet, falls festgestellt wird, dass die Mess- und Überwachungsrichtungen außerhalb spezifizierter Grenzwerte liegen?

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe	
B.A 9	Schulungen	I.A 9	Schulungen
	Das Unternehmen stellt sicher, dass alle Mitarbeiter entsprechend ihrer Tätigkeiten ausreichend in den Grundlagen und Praktiken zur Lebensmittelsicherheit und Qualität geschult sind.		Das Unternehmen führt ein System ein, mit dem sichergestellt wird, dass alle Mitarbeiter entsprechend ihrer Tätigkeit in den Grundlagen und Praktiken zur Lebensmittelsicherheit ausreichend geschult, unterwiesen und angeleitet werden.
B.A 9.1	Wurden neue Mitarbeiter wirksam geschult?		
B.A 9.2	Haben betroffene Mitarbeiter ein Auffrischungstraining erhalten?		
		I.A 9.3	Gibt es ein Programm zur Schulung der Mitarbeiter, inklusive Auffrischung, Aktualisierung und Wiederholung, und wird dieses wirksam umgesetzt?
		I.A 9.4	Gibt es ein Programm zur HACCP-Schulung?
		I.A 9.5	Sind entsprechende Schulungsaufzeichnungen verfügbar?
		I.A 10	Verfahren
			Das Unternehmen erstellt und führt detaillierte Verfahren und Anleitungen für alle Prozesse und Abläufe ein, die Auswirkungen auf die Produktsicherheit, Qualität und Rechtmäßigkeit haben.
		I.A 10.1	Gibt es detaillierte Verfahren und werden diese wirksam auf alle Prozesse und Abläufe angewendet, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit, Qualität und Rechtmäßigkeit haben?
		I.A 10.2	Werden diese Verfahren den entsprechenden Mitarbeitern deutlich bekannt gemacht?
B.A 11	Umgang mit Beschwerden		
	Das Unternehmen entwickelt und implementiert ein effizientes Programm zum Management von Kunden- und Konsumentenbeschwerden. Die Aufzeichnungen hierzu werden fortwährend kontrolliert, um sicherzustellen, dass Korrekturmaßnahmen bezüglich Lebensmittelsicherheits- und Konformitätsfragen vorhanden sind.		
B.A 11.1	Gibt es ein dokumentiertes System zum Beschwerdemanagement und wird dieses wirksam umgesetzt?		
B.A 11.2	Werden Aufzeichnungen zu allen Kunden- und Verbraucherbeschwerden, Untersuchungen und Korrekturmaßnahmen aufbewahrt?		

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe	
B.A 12	Produktanalyse	I.A 12	Produktanalyse
	Das Unternehmen führt einen Prüfplan ein, um sicherzustellen, dass Produkte/ Zutaten systematisch hinsichtlich der für Lebensmittelsicherheit und gesetzliche Bestimmungen sowie Kundenspezifikationen relevanten Aspekte analysiert werden. Analyseergebnisse müssen über anerkannte und validierte Methoden generiert werden.		Das Unternehmen führt ein Programm ein, um sicherzustellen, dass die für die Lebensmittelsicherheit und Gesetzmäßigkeit relevanten Produkte/ Zutaten analysiert werden. Das Unternehmen stellt sicher, dass die eingesetzten Methoden zu gültigen Ergebnissen führen (z. B. durch Verfahren gemäß ISO 17025 und/oder anerkannte Industriemethoden).
B.A 12.1	Ist ein Prüfplan für interne und externe Analysen vorhanden, um sicherzustellen, dass alle Produktspezifikationen (einschließlich gesetzlicher und kundenspezifischer Anforderungen) während der gesamten Haltbarkeitszeit eingehalten werden? Findet eine Dokumentation der Prüfergebnisse statt?		
		I.A 12.2	Gibt es Analyseverfahren, die sicherstellen, dass das Produkt alle Spezifikationen, einschließlich rechtlicher Vorgaben und Kundenanforderungen, während der gesamten Haltbarkeitsdauer erfüllt?
		I.A 12.3	Kommen die eingesetzten lebensmittelsicherheitsrelevanten Methoden zu gültigen Ergebnissen (z. B. durch Verfahren gemäß ISO 17025 und/oder anerkannte Industriemethoden)?
B.A 13	Vertragsprüfung und Einkauf	I.A 13	Vertragsprüfung und Einkauf
	Das Unternehmen stellt sicher, dass Vertragsvereinbarungen bezüglich Lebensmittelsicherheit und -qualität eingehalten werden können.		Das Unternehmen kontrolliert die Einkaufsverfahren, um sicherzustellen, dass alle zugekauften Waren und Dienstleistungen den schriftlichen Anforderungen entsprechen.
B.A 13.1	Sind die zwischen den Vertragspartnern definierten Anforderungen bekannt, akzeptiert und hinsichtlich ihrer Akzeptanz überprüft, bevor eine Liefervereinbarung getroffen wird? Sind alle Bestimmungen bezüglich Qualität und Lebensmittelsicherheit bekannt und den entsprechenden Unternehmensbereichen kommuniziert?		
B.A 13.2	Sind Änderungen an bestehenden vertraglichen Vereinbarungen dokumentiert und zwischen den Vertragspartnern kommuniziert?		

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe	
		I.A 13.3	Ist die Kontrolle über ausgelagerte Prozesse, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und -qualität haben könnten, gewährleistet? Die Kontrolle über ausgelagerte Prozesse ist innerhalb des Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystems identifiziert und dokumentiert.
		I.A 13.4	Entsprechen die zugekauften Produkte und Dienstleistungen den jeweils gültigen Spezifikationen und vertraglichen Vereinbarungen?
		I.A 14	Zulassung und Leistungsüberwachung der Lieferanten
			Das Unternehmen verfügt über Verfahren zur Zulassung und ständigen Überwachung aller Lieferanten, deren Produkte oder Dienstleistungen die Produktsicherheit und Qualität beeinträchtigen können. Die Ergebnisse der Beurteilungen und Folgemaßnahmen werden aufgezeichnet.
		I.A 14.1	Gibt es ein dokumentiertes Programm zur Zulassung von Lieferanten und wird dieses wirksam umgesetzt?
		I.A 14.2	Gibt es ein dokumentiertes Programm zur Überwachung von Lieferanten und wird dieses wirksam umgesetzt?

B: Gute Herstellungspraxis (GHPs)

B.B 1	Personalhygiene
	Das Unternehmen verfügt über Verfahren und Anweisungen, um die Umsetzung der Hygienepraktiken für Mitarbeiter und Besucher sicherzustellen. Der hygienische Umgang mit den Produkten und die Lieferung sicherer und hochwertiger Produkte an die Kunden sind das Ergebnis dieser Praktiken. Die Empfehlungen der Codex-Alimentarius-Kommission zur Personalhygiene werden befolgt.
B.B 1.1	Gibt es Anforderungen an die Personalhygiene und gelten diese für alle entsprechenden Mitarbeiter, externen Auftragnehmer und Besucher?
B.B 1.2	Entsprechen die Anforderungen an die Personalhygiene den gesetzlichen Vorschriften, soweit vorhanden?
B.B 1.3	Gibt es Kommunikationsverfahren für Mitarbeiter, externe Auftragnehmer und Besucher hinsichtlich der Maßnahmen, die im Fall einer Infektionskrankheit zu ergreifen sind?

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe
B.B 1.4	Gibt es eine zuständige Person, die entscheidet, ob Personen mit einer möglichen Erkrankung die Lebensmittelbereiche betreten dürfen und wie diese Personen kontrolliert werden?	
B.B 1.5	Kennen alle Mitarbeiter, externen Auftragnehmer und Besucher die Anforderungen an Personalhygiene und halten sie sich daran?	
B.B 1.6	Kennen alle Mitarbeiter, externen Auftragnehmer und Besucher die Anforderungen an das Tragen und Wechseln von Schutzkleidung in bestimmten Arbeitsbereichen?	
B.B 2	Betriebliches Umfeld	
	Die Einrichtungen des Unternehmens sind so angeordnet und in Stand gehalten, dass das Risiko einer Kontamination reduziert und die Produktion sicherer und legaler Produkte mit geforderter Qualität ermöglicht wird.	
B.B 2.1	Ist das Werk so gelegen, entworfen, gebaut und wird es so in Stand gehalten, dass es Produktsicherheit, Qualität und Rechtmäßigkeit garantiert?	
B.B 2.2	Wird das Werk so in Stand gehalten, gereinigt und desinfiziert, dass eine physikalische, chemische und mikrobiologische Kontamination des Produktes verhindert wird?	
B.B 2.3	Ist die Beleuchtung hell genug und so angeordnet, dass Lebensmittelsicherheit und Qualität wirksam praktiziert werden können?	
B.B 2.4	Können die Baustrukturen, Oberflächen und Materialien, insbesondere die mit Lebensmittelkontakt leicht in Stand gehalten, gereinigt und, sofern nötig, desinfiziert werden?	
B.B 2.5	Sind die Anlagen und Ausrüstungsgegenstände so angelegt, dass keine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit und Qualität durch Abwasser und Abflüsse besteht?	
B.B 2.6	Sind die Außenanlagen und die an das Werk angrenzenden Bereiche in Stand gehalten, so dass sich dort weder Abfälle noch angesammelte Verschmutzungen befinden?	
B.B 3	Reinigung und Desinfektion	
	Das Unternehmen stellt sicher, dass die entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionsstandards stets und auf allen Verarbeitungsstufen eingehalten werden.	
B.B 3.1	Gibt es dokumentierte und wirksame Verfahren zur Reinigung und Desinfektion, einschließlich der Überprüfung der Arbeiten, um die Sauberkeit des Werkes, der Anlagen und Geräte sicherzustellen?	
B.B 3.2	Werden Reinigungsgeräte, Utensilien und Chemikalien eindeutig gekennzeichnet und in einem getrennten Bereich abseits von Produkten, Produktionsanlagen und Verpackungen gelagert? Sind sie für den beabsichtigten Gebrauch geeignet?	
B.B 3.3	Werden Reinigung und Desinfektion von qualifizierten, geschulten Mitarbeitern durchgeführt?	
B.B 4	Kontrolle der Produktkontamination	
	Das Unternehmen hat entsprechende Einrichtungen und Verfahren eingeführt, um das Risiko einer physikalischen, chemischen oder mikrobiologischen Kontamination von Produkten zu minimieren.	
B.B 4.1	Gibt es physikalische Barrieren oder wirksame Verfahren, um das Risiko einer möglichen physikalischen, chemischen oder mikrobiologischen Kontamination zu reduzieren oder zu vermeiden?	

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe
B.B 4.2	Gibt es wirksame Systeme, um das Risiko einer möglichen physikalischen, chemischen oder mikrobiologischen Kontamination zu reduzieren?	
B.B 5	Schädlingsbekämpfung	
	Das Unternehmen stellt sicher, dass es Kontrollen gibt, mit denen das Risiko eines Schädlingsbefalles (einschließlich Nagetiere, Insekten und Vögel) reduziert oder eliminiert wird.	
B.B 5.1	Gibt es ein wirksames Programm zur Schädlingsbekämpfung?	
B.B 5.2	Sind die Kontrollen angemessen in Bezug auf das Produkt, das Rohmaterial und das Werk?	
B.B 5.3	Wird die Inspektion von einer kompetenten Person in angemessenen Abständen durchgeführt und werden die Ergebnisse berücksichtigt?	
B.B 6	Wasserqualität	
	Das Unternehmen stellt sicher, dass die Qualität von Wasser, Eis und Dampf, die mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen, für die beabsichtigte Verwendung geeignet ist. Alles Wasser, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt bzw. für die Zutaten oder für Reinigungs- und Desinfektionszwecke verwendet wird, ist Trinkwasser.	
B.B 6.1	Gibt es dokumentierte Verfahren, um sicherzustellen, dass durch die Wasser-, Eis- oder Dampfqualität die Sicherheit des Endproduktes nicht beeinträchtigt wird?	
B.B 6.2	Gibt es dokumentierte Verfahren, um eine Kreuzkontamination zwischen Trinkwasser und Brauchwasser zu verhindern?	
B.B 7	Sozialräume	
	Das Unternehmen stellt sicher, dass die Einrichtungen für Mitarbeiter so ausgelegt sind und funktionieren, dass Risiken für die Sicherheit der Lebensmittel minimiert werden.	
B.B 7.1	Gibt es geeignete Umkleieräume für die Mitarbeiter?	
B.B 7.2	Sind Toiletten vorhanden, betriebsbereit, zugänglich und ausreichend von der Verarbeitung und Bereichen, in denen Lebensmittel gehandhabt werden, getrennt ?	
B.B 7.3	Werden geeignete und ausreichende Möglichkeiten zum Händewaschen zur Verfügung gestellt? Sind diese zugänglich?	
B.B 7.4	Liegen die zur Verfügung gestellten Aufenthaltsräume getrennt von den Produktions-, Verpackungs- und Lagerbereichen?	
B.B 8	Umgang mit Abfall	
	Das Unternehmen hat ein vorhandenes Program zur Sammlung und Entsorgung von Abfall.	
B.B 8.1	Gibt es geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Abfuhr von Abfall?	
B.B 8.2	Sind die Behälter, die für nicht essbare Produkte, Abfall oder Nebenprodukte bestimmt sind, eindeutig gekennzeichnet und werden sie entsprechend genutzt?	

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe	
B.B 9	Lagerung und Transport	I.B 9	Lagerung und Transport
	Das Unternehmen stellt sicher, dass alle Rohmaterialien (einschließlich Verpackungen), halbfertigen und Zwischenprodukte sowie Endprodukte so gelagert und transportiert werden, dass das Produkt geschützt wird.		Das Unternehmen stellt sicher, dass alle Rohmaterialien (einschließlich Verpackungen), halbfertigen und Zwischenprodukte sowie Endprodukte so gelagert und transportiert werden, dass die Integrität des Produktes geschützt wird. Alle Fahrzeuge, einschließlich Fahrzeuge von Subunternehmern, die für den Transport von Rohmaterialien (einschließlich Verpackungen), Rework, halbfertigen und Zwischenprodukten sowie Endprodukten genutzt werden, sind für diesen Zweck geeignet, gut gewartet und sauber.
B.B 9.1	Gibt es ausreichende Möglichkeiten zur Lagerung von Lebensmitteln und Zutaten?		
B.B 9.2	Sind die Lagerbereiche so konstruiert, dass Materialien und Endprodukte während der Lagerung wirksam vor Kontamination geschützt sind?		
B.B 9.3	Werden die Lebensmittel so gelagert, dass ein Verderb minimiert wird (z. B. Temperaturkontrolle, Kontrolle der Luftfeuchtigkeit)?		
		I.B 9.4	Gibt es ein Verfahren zum Transport von Produkten und wird es wirksam umgesetzt?
		I.B 9.5	Gibt es ein Verfahren zur Überprüfung der Transportfahrzeuge und wird es wirksam umgesetzt?
		I.B 9.6	Gibt es Wartungs- und Hygieneverfahren für Fahrzeuge und Be- und Entladeeinrichtungen und werden sie wirksam umgesetzt?
		I.B 10	Wartung von Anlagen und Einrichtungen
			Das Unternehmen führt ein System der geplanten, vorbeugenden und behebenden Wartung ein, um ein ausreichend hohes Niveau an Lebensmittelsicherheit und Qualität im Werk sicherzustellen.
		I.B 10.1	Gibt es ein dokumentiertes Wartungsprogramm?
		I.B 10.2	Wird das Wartungsprogramm wirksam umgesetzt?

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe	
			I.B 10.3
		I.B 10.4	Werden die Hygieneanweisungen für Wartungsarbeiten wirksam umgesetzt?
		I.B 10.5	Eignen sich alle für Wartung und Reparatur eingesetzten Materialien für den beabsichtigten Zweck?

C: Beherrschung von Lebensmittelgefahren

B.C 1	Vorstufen
	<p>Kundenanforderungen und gesetzliche Vorschriften werden Produkt und Produktkategorie entsprechend vom Unternehmen identifiziert und eingehalten. Für alle Produkte beinhaltet dies Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufgabe 1: Stellen Sie ein interdisziplinäres Lebensmittelsicherheitsteam zusammen. • Aufgabe 2: Beschreiben Sie das Produkt, die Produktkategorie (einschließlich Rohware, Verpackungsmaterial, Endprodukte) und die notwendigen Lager- und Vertriebsbedingungen. • Aufgabe 3: Beschreiben Sie den beabsichtigten Gebrauch des Produkts und dessen Zielgruppe. • Aufgabe 4: Stellen Sie alle zur Herstellung des Produkts notwendigen Schritte in einem Flussdiagramm dar. • Aufgabe 5: Vergleichen Sie das Flussdiagramm mit dem Produktionsprozess, um dessen Richtigkeit sicherzustellen.
B.C 1.1	Hat das Unternehmen gesetzliche Vorschriften und Kundenanforderungen, Produkt und Produktkategorie entsprechend, identifiziert und entspricht es ihnen?
B.C 1.2	Hat ein Team aus Personen mit unterschiedlichen Zuständigkeiten bezüglich der Lebensmittelsicherheit die beschriebenen Aufgaben dieses Checklistenabschnitts durchgeführt (Aufgaben 2–5)?
B.C 1.3	Gibt es eine vollständige Beschreibung des Produkts/der Produktkategorie, die alle Zutaten (einschließlich Rohware, Verpackungsmaterial, Endprodukte) sowie die Lager- und Vertriebsbedingungen enthält?
B.C 1.4	Wurde der beabsichtigte Gebrauch des Produktes beschrieben und wurde der Zielkonsument identifiziert?
B.C 1.5	Wurden alle Prozessschritte zur Produktion des Produktes in einem Fließdiagramm beschrieben?
B.C 1.6	Wurde(n) das/die Fließdiagramm(e) mit dem tatsächlichen Prozess verglichen, um sicherzustellen, dass es den Prozess genau widerspiegelt?

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe
B.C 2	Lenkung von Allergenen	
	Das Unternehmen stellt sicher, dass es angemessene Kontrollmaßnahmen gibt, um eine Kreuzkontamination mit Allergenen zu vermeiden. Alle im Produkt vorkommenden Zutaten, von denen bekannt ist, dass sie Allergien auslösen können, werden eindeutig bezeichnet und dem Kunden mitgeteilt.	
B.C 2.1	Ist ein dokumentiertes Programm zur Allergenkontrolle und Vermeidung von Kreuzkontamination auf allen Stufen der Herstellung vorhanden?	
B.C 2.2	Wurden Kundenanforderungen und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften bei der Erstellung des Programms zur Allergenkontrolle berücksichtigt?	
B.C 2.3	Werden mögliche Ursachen für Kreuzkontaminationen ermittelt und Verfahren für den Umgang mit Rohmaterial, Zwischen- und Endprodukten zwecks Vermeidung von Kreuzkontamination festgelegt?	
B.C 2.4	Gibt es Verfahren in Bezug auf die Reinigung und Hygiene der Produktkontaktflächen? Sind diese wirksam genug, um alle möglichen Allergene von diesen Flächen zu entfernen?	
B.C 2.5	Gibt es ein eindeutiges System zur Kennzeichnung, das eine durchgängige Identifizierung des Produktes über alle Produktions- und Vertriebsstufen garantiert?	

	I.C 3	HACCP
		Das Unternehmen führt als Minimalanforderung eine Gefahrenanalyse seiner Produktionsverfahren durch, um festzustellen, ob es Gefahren im Zusammenhang mit der Produktion seiner Lebensmittel gibt. Das Unternehmen bedient sich zur Durchführung dieser eines HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)-Werkzeugs. Falls Gefahren innerhalb des Produktionsverfahrens festgestellt wurden, wird erwartet, dass das Unternehmen die notwendigen Schritte unternimmt, um einen HACCP-Plan zu entwickeln, der auf den 7 Grundsätzen des Codex Alimentarius beruht.
	I.C 3.1	Grundsatz 1: Wird für jeden Verfahrensschritt im Produktionsprozess des Lebensmittels eine Gefahrenanalyse durchgeführt?
	I.C 3.2	Wurde die Gefahrenanalyse von einem kompetenten Team durchgeführt?

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe
		I.C 3.3 Grundsatz 2: Wurden CCP = Critical Control Points identifiziert, falls die Gefahrenanalyse auf signifikante Gefahren innerhalb des Produktionsverfahrens hindeutet, die nicht durch gute Herstellungspraxis verringert oder beseitigt wurden?
		I.C 3.4 Grundsatz 3: Werden kritische Grenzwerte für jeden CCP festgelegt?
		I.C 3.5 Grundsatz 4: Werden für jeden CCP Überwachungsverfahren festgelegt?
		I.C 3.6 Werden die CCPs wirksam umgesetzt?
		I.C 3.7 Grundsatz 5: Werden Korrekturmaßnahmen festgelegt für den Fall, dass ein CCP die Grenzwerte überschreitet?
		I.C 3.8 Grundsatz 6: Werden Verifizierungsverfahren festgelegt?
		I.C 3.9 Werden die Verifizierungsverfahren wirksam umgesetzt?
		I.C 3.10 Grundsatz 7: Werden Aufzeichnungen und Dokumentation für HACCP-Verfahren geführt?
		I.C 3.11 Werden alle HACCP-bezogenen Verfahren zur Aufzeichnung und Dokumentation wirksam umgesetzt?
		I.C 3.12 Hat das Unternehmen spezielle Kontrollmaßnahmen für alle relevanten Schritte, die keine CCPs darstellen, eingeführt?
		I.C 4 Produktschutz (Food defense)
		Das Unternehmen beurteilt seine Möglichkeiten, eine beabsichtigte Manipulation/Kontamination des Produktes zu verhindern und setzt entsprechende vorbeugende Kontrollmaßnahmen ein.
		I.C 4.1 Wurden die Bedrohungen des Produktes durch eine vorsätzliche Manipulation oder Kontamination bewertet?

Nr.	Grundstufe	Mittelstufe
		<p>I.C 4.2 Wurden die Stellen im Prozessablauf, die gegenüber vorsätzlicher Manipulation/Kontamination des Produktes empfänglich sind, ermittelt und einer zusätzlichen Zugriffskontrolle unterworfen?</p>
		<p>I.C 4.3 Gibt es Maßnahmen, die beschreiben, was mit dem Produkt geschehen soll, falls ein unerlaubter Zugriff stattfand und das Produkt möglicherweise vorsätzlich manipuliert/kontaminiert wurde?</p>

Anlage 1: Glossar

Definitionen, die nicht in diesem Glossar erwähnt sind, können in den dazugehörigen Verordnungen und Richtlinien nachgelesen werden. In Bezug auf die in diesem vorliegenden Dokument verwendeten Begriffe werden folgende Definitionen verwendet und respektiert.

Abweichung	Nicht-Übereinstimmung mit einer IFS Global Markets – Food Anforderung ohne Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit von Produkt oder Prozess. Im IFS sind Abweichungen Anforderungen, die mit B, C oder D bewertet wurden.
Allergen (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"> • Glutenhaltiges 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> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), 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 • Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse • Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben. • Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse • Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <p>Anhang 2 der Verordnung (eu) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011</p>
Assessment	Ein Assessment ist eine Bewertung eines Unternehmens unter den Bedingungen einer individuellen Assessment-Vereinbarung.
Assessment Service-Anbieter (ASA)	Organisationen, die nicht nach ISO 17065 und/oder ISO 17021 für die Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitsschemen akkreditiert, aber dafür qualifiziert sind. Im Rahmen des IFS Global Markets – Food Programms führen sie Assessments durch, wenn sie den Vorgaben aus Teil 3 dieses Dokuments entsprechen. Die Assessments werden von einem unparteiischen „Assessor“ auf unabhängige Weise durchgeführt.

Berater	Berater sind Personen, unabhängig vom bewertenden Unternehmen, der Zertifizierungsstelle oder dem Assessment Service Anbieter, die professionellen Rat in Bezug auf das IFS Global Markets Programm erteilen. Sie unterstützen das zu bewertende Unternehmen in der praktischen Umsetzung der IFS Global Markets Anforderungen. Im Rahmen des IFS Global Markets Programms führen Berater, außer den Vor-Assessments, keine Assessments durch.
Betriebsstätte	Standort eines Unternehmens
Bewertetes Unternehmen	Der Hersteller/Verarbeiter, welcher bewertet wird.
CCP – Critical Control Point	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.
Dienstleistung	siehe Produkt
Endverbraucher	Der letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.
Fließdiagramm	Eine systematische Darstellung der Prozessschritte oder der Betriebsablauffolge, die bei der Produktion oder Herstellung eines bestimmten Lebensmittels angewandt wird.
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 und daher im HACCP-Plan einzubeziehen sind.
HACCP	Ein System, das Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit signifikant sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.
Individuelle Assessment-Vereinbarung	Eine individuelle Vereinbarung zwischen der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter und dem zu bewertenden Unternehmen, entsprechend welcher die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter das Assessment durchführt.
Kalibrierung	Kalibrierung ist die Überprüfung von Messgeräten, für die es keine gesetzlichen Vorgaben gibt. Vergleich von Messungen eines Prüfmittels mit den Werten eines genaueren Normal 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	Eine Vermischung, Verschmelzung oder Durchdringung in Lebensmitteln oder im Lebensmittelumfeld. Die Kontamination umfasst: physikalische, chemische, biologische Kontamination. Kontamination bedeutet auch die Wechselwirkung von Verpackungen untereinander.

Korrektur	Korrektur ist eine Maßnahme zur Beseitigung einer festgestellten Abweichung oder Nichtkonformität.
Korrekturmaßnahme	Ist eine Maßnahme zur Beseitigung der Ursache einer festgestellten Abweichung oder Nichtkonformität oder anderer unerwünschter Situationen, um deren Wiederkehr vorzubeugen.
Kunde	Ein Kunde ist ein Unternehmen oder eine Person, an die Produkte sowohl als Endprodukt als auch Zwischenprodukt verkauft werden (= Konsument/ Verbraucher und Kunde).
Major Nichtkonformität	Ein Major kann für alle Anforderungen vergeben werden. Ein Major wird vergeben, wenn es zu einem erheblichen Versäumnis bei der Einhaltung der Anforderungen des Programms kommt. Eine Major Nichtkonformität wird vergeben bei der Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, Gefahr für die Lebensmittelsicherheit, bei internen Fehlfunktionen (z. B. komplett ungesteuerte und unkontrollierte Prozesse) oder Nichteinhaltung von Kundenbelangen. Weiterhin kann ein Major vergeben werden, wenn die festgestellte Nichtkonformität zu einem ernsthaften Gesundheitsrisiko führen kann.
Pasteurisation	Prozess, der auf ein Produkt mit dem Ziel angewendet wird, mögliche Gesundheitsgefahren zu minimieren, die von pathogenen Mikroorganismen ausgehen, die im Produkt vorkommen können (z. B. Milch, Sahne, Speiseeis, Eier, Fruchtsäfte, fermentierte Produkte, Suppen, andere Getränke etc.) und der mit minimalen chemischen, physikalischen und organoleptischen Änderungen im Produkt einhergeht.
Produkt	Ein Produkt ist das Ergebnis von Tätigkeiten und Prozessen. Produkte beinhalten Dienstleistungen.
Produktanforderung	Produktanforderung beinhaltet: Produktsicherheit, Produktqualität, Produktlegalität, Prozess und Spezifikation.
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 Produktes abzielt.
Produktschutz (food defense)	Food defense (Produktschutz) ist ein Oberbegriff, der von der US Food and Drug Administration (FDA), dem United States Department of Agriculture (USDA), dem Department of Homeland Security (DHS) etc. verwendet wird, um Tätigkeiten abzugrenzen, die mit dem Schutz der nationalen Lebensmittelbeschaffung vor beabsichtigten oder vorsätzlichen Tätigkeiten der Kontamination oder Verfälschung/Sabotage zusammenhängen. Dieser Begriff umfasst andere ähnliche Begriffe (z. B. Bioterrorismus (BT), Counterterrorismus (CT) etc.). Der USDA Lebensmittelsicherheits- und Kontrollservice definiert Food Defense (Produktschutz) als „Schutz von Lebensmitteln vor absichtlicher Verfälschung durch biologische, chemische, physikalische oder radiologische Mittel.“
Risiko	Ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.

Rückverfolgbarkeit	Die Fähigkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.
Sterilisation	Ein Prozess, der für ein Produkt in der Endverpackung angewendet wird (z. B. Milch, fermentierte Produkte, Suppen, Getränke) mit dem Ziel, kommerziell sterile Produkte zu produzieren, welche eine lange Haltbarkeit bei Raumtemperatur aufweisen. Das Hauptanliegen ist die Inaktivierung von hitzeresistenten pathogenen Sporen wie z. B. Clostridium botulinum.
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 der Betriebsstätte.
Überwachung (Monitoring)	Die Durchführung einer geplanten Folge von Beobachtungen oder Messungen von Kontrollparametern, um zu bewerten, ob ein CCP unter Kontrolle ist. Siehe auch Codex Alimentarius, Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene, Leitlinien zur Anwendung des HACCP-Systems, Abschnitt 9.
Unternehmen	Allgemeine Organisation (wogegen die Betriebsstätte eine Einheit des Unternehmens ist).
Validierung	Bestätigung durch die Bereitstellung objektiver Nachweise, dass die Anforderungen für den spezifisch vorgesehenen Gebrauch oder die Anwendung erfüllt sind.
Verifizierung	Das Bestätigen aufgrund einer Untersuchung und durch Bereitstellung eines objektiven Nachweises, dass festgelegte Forderungen erfüllt worden sind.
Zertifizierungsstellen	Das sind nach ISO 17065 und/oder ISO 17021 für die Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitsstandards akkreditierte Organisationen, die Audits bezüglich Lebensmittelsicherheit (und Qualität) durchführen und, sollte das Audit erfolgreich verlaufen sein, ein akkreditiertes Zertifikat erstellen (3rd Party Audits). Im Rahmen des IFS Global Markets – Food Programms und unter unakkreditierten Prozessen können Zertifizierungsstellen mit dem Assessment beauftragt sein, ohne ein akkreditiertes Zertifikat zu erstellen. Die Assessments werden von einem unparteiischen „Assessor“ auf unabhängige Weise durchgeführt.

TEIL 3

0	Einleitung	62
1	Anforderungen an die Zertifizierungsstellen/ Assessment Service Anbieter	62
2	Anforderungen an IFS „Assessoren“	63



TEIL 3

Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Assessment Service Anbieter und „Assessoren“

0 Einleitung

Das IFS Global Markets – Food Programm ist ein Produkt- und Prozess-Assessment. Alle beteiligten Stellen erfüllen die internationalen Regeln sowie die IFS-spezifischen Anforderungen, die in diesem Dokument beschrieben werden. Teil 3 des IFS Global Markets – Food Programms befasst sich hauptsächlich mit den Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Assessment Service Anbieter und „Assessoren“.

1 Anforderungen an die Zertifizierungsstellen/ Assessment Service Anbieter

Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter, die IFS Global Markets – Food Assessments durchführen möchten, erfüllen die nachfolgenden Regeln.

1.1 Zertifizierungsstellen

Zertifizierungsstellen müssen entsprechend ISO 17065 und/oder ISO 17021 für die Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitsstandards durch eine von der IAF oder EA anerkannte Akkreditierungsstelle akkreditiert sein.

Zertifizierungsstellen haben eine IFS Global Markets Vereinbarung mit der IFS Management GmbH unterschrieben. Diese Vereinbarung beinhaltet die Akzeptanz von IFS Global Markets Regeln und ermöglicht das entsprechende IFS Datenbank-Zugangsrecht.

1.2 Assessment Service Anbieter

Der Assessmentdienstleister muss einen schriftlichen Nachweis eines Einzelhändlers oder relevanten Geschäftspartners erbringen, bezüglich ihrer ausdrücklich gewünschten Beteiligung an dem IFS Global Markets Bewertungsprozess.

Zertifizierungsstellen haben eine IFS Global Markets Vereinbarung mit der IFS Management GmbH unterschrieben. Diese Vereinbarung beinhaltet die Akzeptanz von IFS Global Markets Regeln und ermöglicht das entsprechende IFS Datenbank-Zugangsrecht.

1.3 Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter hinsichtlich der IFS Global Markets – Food „Assessoren“ (einschließlich Selbständige/Freiberufler)

Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter haben die folgenden Verantwortlichkeiten:

- Sie gewährleisten, dass
 - der „Assessor“ für den Scope und die Durchführung des Assessments kompetent ist
 - der „Assessor“ Zugang zu relevanter Gesetzgebung hat und diese anwenden kann
 - der „Assessor“ Wissen bezüglich Lebensmittelsicherheit und Hygienepraktiken hat
 - das Assessment auf unabhängige Art und Weise mit einem unparteiischen „Assessor“ durchgeführt wird
 - Aufzeichnungen über die Qualifikation und Kompetenzen der „Assessoren“ geführt werden
 - einmal jährlich ein Ein-Tagestraining für ihre „Assessoren“ bezüglich des IFS Global Markets – Food Programms durchgeführt wird. Dieses bezweckt Erfahrungsaustausch, Kalibrierung, das Aktualisieren von Wissen bezüglich rechtlicher Regularien, etc.

Die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter stellt die Aufrechterhaltung der Kompetenz sicher (ständige Überwachung durch die Zertifizierungsstelle/Assessment Service Anbieter) und begutachtet die Assessmentdurchführung mit Hilfe von Witness-Assessments vor Ort.

Anmerkung: Sollten „Assessoren“ bereits IFS Food Auditoren sein, sind sie von dieser Regelung nicht betroffen.

Die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter ist verantwortlich für die passende Auswahl des „Assessors“. Dabei werden der entsprechende Scope, die Sprache, die Kompetenzen, etc. berücksichtigt.

Vor dem ersten Assessment eines „Assessors“ muss dieser in die IFS Datenbank inkludiert werden. Hierfür kontaktiert die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter die IFS Management GmbH.

2 Anforderungen an IFS „Assessoren“

Während eines IFS Global Markets – Food Assessments verwendet der „Assessor“ aussagekräftige Produktbeispiele, um vor Ort die Produktionsverfahren und, wenn gefordert, die Dokumentation auf die Einhaltung der IFS Global Markets – Food Anforderungen zu prüfen.

2.1 Generelle Anforderungen

IFS Global Markets – Food „Assessoren“ erfüllen die folgenden Anforderungen:

- Sie haben einen Vertrag mit der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter unterzeichnet
- Sie haben der Zertifizierungsstelle/dem Assessment Service Anbieter alle maßgeblichen Informationen zu ihrer Qualifikation vorgelegt

- Sie informieren die Zertifizierungsstelle/den Assessment Service Anbieter, falls die notwendige Unparteilichkeit nicht gewährleistet werden kann.

Anmerkung: Die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter überprüft und bestätigt die fachliche Qualifikation und Kompetenz des „Assessors“.

2.2 Generelle Anforderungen an „Assessoren“ bei Erstbewerbung

Interessenten, die sich für eine Zulassung als IFS Global Markets – Food „Assessor“ bewerben, erfüllen die folgenden genannten Mindestanforderungen:

a) Ausbildung im Lebensmittelsektor

- 1) **Berufsausbildung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie und zwei (2) Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie** im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln (Qualitätssicherung, Produktion, F & E ...)

oder

- 2) Bewerber, die **unmittelbar nach Abschluss eines Studiums in einem lebensmittelbezogenen Studiengang eine Tätigkeit als Auditor** aufgenommen haben, müssen **zwei (2) Jahre Audit-/Assessmentenerfahrung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie** nachweisen

b) als Beobachter zwei (2) Assessments oder Audits in Bezug auf Lebensmittelsicherheit verfolgt haben, wenn er/sie keine Assessment- und Auditerfahrung vorweisen kann

c) Schulung in Lebensmittelhygiene (einschließlich HACCP) auf der Grundlage der Codex Prinzipien für Lebensmittelhygiene

d) Kenntnis der lokalen, und wenn anwendbar, der Gesetzgebung des Bestimmungslandes für den relevanten Assessment Scope

e) detailliertes Produkt- und Prozesswissen bezüglich des zu bewertenden Scopes (siehe Anlage 1, Teil 1)

f) lokale Sprachkenntnisse

Falls der „Assessor“ die Assessments in einer anderen Sprache als ihrer/seiner Muttersprache durchführen will, muss sie/er Nachweise vorlegen, aus denen hervorgeht, dass sie/er diese Sprache(n) fließend spricht.

g) erfolgreich den IFS Global Markets – Food „Assessor“ Kurs besucht haben, falls sie/er keine Auditoren Erfahrung in der Durchführung von Audits nach GFSI anerkannten Standards bezüglich Lebensmittelsicherheit im Anwendungsbereich Lebensmittelverarbeitung hat.

Der IFS Global Markets „Assessoren“ Kurs (siehe Punkt g)) wird als IFS Academy Kurs angeboten. Alternativ kann er Zertifizierungsstellen intern durch den IFS TTT gegeben werden. Das zu nutzende Trainingsmaterial wird von der IFS Management GmbH zur Verfügung gestellt.

Das Training der zweiten Option ist ausschließlich für „Assessoren“. Diese „Assessoren“ müssen einen Vertrag zur Durchführung von IFS Global Markets Assessments im Auftrag der trainierenden Zertifizierungsstelle haben.

Anmerkung: Falls der Kurs in dem betreffenden Land nicht angeboten wird oder wenn der Geschäftspartner andere Anforderungen hat, können andere Kurse besucht werden (diese werden vom Geschäftspartner validiert).

TEIL 4

0	Einleitung	66
1	Berichtswesen	66
2	Software auditXpressX™	67
3	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	68
	Anlage 1: Assessmentübersicht	71
	Anlage 2: Assessmentbericht	74
	Anlage 3: Korrekturmaßnahmenplan	77
	Anlage 4: Vorlage: Bestätigungsschreiben	78



TEIL 4

Berichtswesen, Software auditXpressX™ und die IFS Datenbank

0 Einleitung

Nachdem ein IFS Global Markets – Food Assessment durchgeführt wurde, wird ein detaillierter und gut strukturierter Assessmentbericht erstellt. Generell ist die Sprache, in der der Assessmentbericht erstellt wird, die Mutter- oder Arbeitssprache des bewerteten Unternehmens. In Sonderfällen, wo die Muttersprache des Handelspartners abweichend zu der Sprache des bewerteten Unternehmens ist, kann eine englische Version des Assessmentberichts erstellt werden.

Der Global Markets – Food Assessmentbericht sollte entsprechend dem folgenden Format erstellt werden.

1 Berichtswesen

1.1 Assessmentübersicht (siehe Anlage 1)

Der erste Teil des Assessmentberichts enthält die folgenden allgemeinen Informationen:

Assessmentdetails

Das **Deckblatt** des Assessmentberichts beinhaltet:

- Ergebnis und Stufe des Assessments,
- Name des bewerteten Unternehmens oder der Betriebsstätte,
- Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters,
- Logo der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters,
- Datum des Assessments.

Die ersten Seiten des Assessmentberichts sind eine Zusammenfassung der wichtigsten Bestandteile des Assessments und beinhalten:

- Name und Anschrift der bewerteten Produktionsstätte
- Name und Anschrift des Unternehmens (z. B. wenn eine Zentrale existiert)
- GLN Global Location Nummer, wenn verfügbar
- Behördliche Nummer/Betriebsnummer
- COID, wie in der IFS Datenbank definiert
- Assessmentdatum
- Assessmentdauer
- Datum des vorherigen Assessments

- Name der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters und des „Assessors“ des vorherigen Assessments
- Assessment Scope (verpflichtend ist die detaillierte Angabe und Beschreibung des Produktes/der Prozesse)
- Codes/Nummern der Produkt- und Technologie-Scopes
- Auflistung der Teilnehmer des Assessments
- Name des „Assessors“
- Name und Unterschrift der für das Assessmentergebnis/Entscheidung verantwortlichen Person in der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters
- Ergebnis des Assessments
- Unternehmensdetails, aufgelistet: allgemeine Information zum Unternehmen (Anzahl der Mitarbeiter, Größe, Struktur, genaue Tätigkeiten des Unternehmens, etc.)
- Unternehmensprofil
- Weitere Erklärungen hinsichtlich Bewertung

1.2 Assessmentbericht (siehe Anlage 2)

Der Assessmentbericht selbst ist wie folgt strukturiert:

- Assessmentergebnisse mit Prozentangabe und erreichter Stufe
- Allgemeine Zusammenfassung aller Kapitel in Tabellen und Grafiken
- Allgemeine Zusammenfassung des Assessments
- Liste aller Major Nichtkonformitäten inklusive der Beobachtungen
- Beschreibung der Nachverfolgung von Korrekturmaßnahmen des vorherigen Assessments (optional, mit dem Geschäftspartner zu vereinbaren)
- Separate Liste (inkl. Erklärungen) mit allen Anforderungen, die mit N/A (nicht anwendbar) bewertet wurden

1.3 Korrekturmaßnahmenplan (siehe Anlage 3)

Die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter/der „Assessor“ beschreibt und erklärt alle in den Kapiteln festgestellten Abweichungen und Major Nichtkonformitäten in einem Korrekturmaßnahmenplan. Dieser wird auf Basis einer speziellen Vorlage erstellt, die im Anhang zu finden ist.

2 Software auditXpressX™

Die Software auditXpressX™ bietet die Softwarelösung zum Erfassen und Auswerten von Assessments sowie zum Generieren standardisierter Assessmentberichte. Die Software auditXpressX™ bietet folgende Vorteile:

- Einfaches Erfassen von Assessments durch eine nutzerfreundliche Oberfläche
- Schnelles und fehlerfreies Erstellen von IFS Assessmentberichten

- Automatisiertes Auswerten des Assessmentergebnisses durch eine dynamische Berechnung aller relevanten Punkte
- Automatische Generierung eines standardisierten Assessmentberichts
- Ein Assessment kann zu jeder Zeit zwischengespeichert und später vervollständigt werden
- Einfacher und sicherer Export abgeschlossener Assessmentberichte in die IFS Datenbank
- Einfaches Austauschen der Assessmentdateien zwischen dem „Assessor“ und seiner übergeordneten Zertifizierungsstelle/seinem Assessment Service Anbieter
- Das Arbeiten am Assessmentbericht ist offline, d. h. ohne Internetzugang möglich
- Jederzeit Zugriff auf die aktuellste IFS Version durch eine Update-Möglichkeit

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

Jeder IFS Global Markets Assessmentbericht wird durch die Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter in die IFS Datenbank eingepflegt (Hochladen des Assessmentberichts, des Bestätigungsschreibens und des Maßnahmenplanes).

Es gibt fünf (5) Nutzergruppen, die Zugang zur IFS Datenbank haben:

- „Assessoren“/Auditoren,
- Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter,
- Berater,
- bewertete Unternehmen,
- Handelsunternehmen (z. B. Lebensmitteleinzelhandel) und andere Nutzer.

Die verschiedenen Nutzergruppen haben unterschiedliche Zugriffsmöglichkeiten:

„Assessoren“/Auditoren:

- Verwaltung eigener Daten,
- Herunterladen des eigenen „Assessoren“/Auditorenprofils, welches alle Informationen über den „Assessor“/Auditor beinhaltet, die in der IFS Datenbank verfügbar sind – Standards, Scopes, Prüfungen, Überblick über durchgeführte Audits/Assessments.
- Erhalt des IFS Newsletters.

Zertifizierungsstellen/Assessment Service Anbieter:

- Verwalten ihrer bewerteten Unternehmen und Hochladen von Assessmentberichten und Korrekturmaßnahmenplänen
- Deaktivieren von Berichten und Bestätigungsschreiben in besonderen Fällen
- Verwaltung von IFS Assessmentdaten über die Terminkalenderfunktion – damit wird sowohl Händlern als auch Unternehmen ein guter Überblick über die terminierten Assessments ermöglicht
- Verwalten ihrer Accounts
- Vergleich zweier aufeinanderfolgender Assessmentberichte und Maßnahmenpläne möglich, für interne Trainings und Auswertung bzw. Abgleich
- Download der IFS Logos

Bewertete Unternehmen/Logistik-Dienstleister:

- Haben Zugriff auf ihre eigenen Assessmentdaten
- Können Handelsunternehmen und andere Nutzer für ihre Daten freischalten (Prozentzahl, Assessmentbericht und Maßnahmenplan)
- Vergleich zweier aufeinanderfolgender Assessmentberichte und Maßnahmenpläne möglich, zum Ziel der Verbesserung
- Download des IFS Global Markets – Food Logos
- Verwalten ihrer Zertifizierungsstelle/Assessment Service Anbieter
- Verwalten der unternehmensinternen Zugriffsrechte auf die IFS Datenbank (Anlegen von Unter-Accounts)
- Suche nach anderen bewerteten Unternehmen
- Verwalten ihrer Zulieferbetriebe über das Tool „Favoriten“

Zugang für Zentralen von bewerteten Unternehmen

Es kann ein Zugriff für die „Zentrale“ des bewerteten Unternehmens erstellt werden, welcher die direkte Verwaltung aller bewerteten Betriebsstätten über einen Login ermöglicht.

Berater:

- Verwaltung eigener Daten über Standards, Scopes, Sprachen, etc.
- Sichtbar auf der öffentlichen Website des IFS – beinhaltet Bewertungen von Kunden
- Zugang zu Nutzergruppen-spezifischen Informationen

Handelsunternehmen und andere Nutzer:

- Suche nach bewerteten Unternehmen
- Verwaltung der bewerteten Unternehmen über das Tool „Favoriten“
- Erhalt einer E-Mail-Nachricht bei Wiederholung einer Assessmentstufe
- Information per E-Mail im Fall der Berichtsdeaktivierung von Unternehmen aus der „Favoriten“-Liste

Die Benutzerhandbücher zur IFS Datenbank sind auf den entsprechenden geschützten Seiten der Nutzergruppen erhältlich.

Sicherheit der IFS Datenbank

Das Sicherheitssystem der IFS Datenbank basiert auf international anerkannten Standards und den am häufigsten verwendeten Sicherheitssystemen.

Die Zugriffsrechte von Händlern und bewerteten Unternehmen ermöglichen die Ansicht von allgemeinen Informationen zu den bewerteten Unternehmen. Sofern keine weitere Autorisierung durch das Unternehmen vorliegt, kann der Händler/das bewertete Unternehmen nur folgende Informationen einsehen:

- Name und Anschrift des Unternehmens
- Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters
- Name des „Assessors“
- Assessmentbereich
- Datum und Dauer des Assessments

- Die erreichte Stufe des Assessments
- Datum der Ausstellung des Global Markets – Food Bestätigungsschreibens und dessen Gültigkeit

Nur die bewerteten Unternehmen selbst (durch Nutzung ihres eigenen unternehmensbezogenen Logins) haben die Möglichkeit, weitere Zugriffsrechte für Händler und Unternehmen freizuschalten. Es können folgende Zugriffe separat voneinander freigeschalten werden:

- Assessmentbericht, Bestätigungsschreiben und Korrekturmaßnahmenplan

Die Händler und andere Nutzer/bewertete Unternehmen erhalten automatisch Zugang zu den freigeschalteten Daten des bewerteten Unternehmens, nachdem diese freigeschaltet wurden. Die Kommunikation zum Händler/Unternehmen erfolgt über einen gesicherten Datentransfer. Dies garantiert, dass nur registrierte, freigeschaltete Händler und andere Nutzer/bewertete Unternehmen einen Zugriff auf die Daten erhalten.

Anlage 1: Assessmentübersicht

Deckblatt

Logo der Zertifizierungsstelle/
des Assessment Service Anbieters



IFS Global Markets – Food
Version 2, Januar 2017

Stufe [bestanden/vorläufig bestanden/nicht bestanden]

Endgültiger Assessmentbericht

bewertetes Unternehmen/Betriebsstätte: [Name]

Assessmentdatum: [Tag. Monat. Jahr]

Name und Adresse der Zertifizierungsstelle/
des Assessment Service Anbieters

Erste Seite des Assessmentberichts

IFS Global Markets – Food					
Stufe [bestanden/vorläufig bestanden/nicht bestanden]					
Assessmentdetails					
Lead „Assessor“:		Assessmentdatum:		Datum und Dauer des vorangegangenen Assessments:	
Ko-„Assessor“:		Assessmentdauer:			
Name und Unterschrift der für das Assessmentergebnis/ Entscheidung verantwortlichen Person in der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters:			Zertifizierungsstelle/ Assessment Service Anbieter; „Assessor“ des letzten Assessments:		
Name und Anschrift des Unternehmens (oder Zentrale):			Name und Anschrift der bewerteten Betriebsstätte:		
			Verantwortliche Person:		
			Name und Telefon des Notfallkontakts:		
Telefon:		Fax:		Telefon:	
				Fax:	
GLN Nr.:			IFS COID:		
Behördliche Nummer/Betriebsnummer:					
Baujahr:			Mitarbeiterzahl und -art (Voll-/Teilzeit):		
Letzte bauliche Maßnahme (wann und was):			Schichtsystem:		
Größe der Betriebsstätte:			Hergestellte Produkte:		
In der Betriebsstätte hergestellte Produkte:			Ausgeschlossene Produkte:		
Anzahl der Produktionslinien:			Produktionsvolumen:		
Eigener/externer Transport der Produkte:			Endproduktlager – am Ort/extern:		
			Ausgelagerte Prozesse/Produkte:		
Scopes					
Produkt und Technologie-Scope(s)					
Details bezüglich der Scopes					
Teilnehmer des Assessments					
Name	Position	Eröffnungsgespräch	Betriebsrundgang	Verfahrensprüfung	Abschlussgespräch
Unternehmensprofil					
Mindestens zu nennen sind hier:					
<ul style="list-style-type: none"> • Erfüllt das Unternehmen die Anforderungen an die IFS Logo Nutzung? • Ist die Betriebsstätte nach anderen Standards zertifiziert? Wenn ja, welche? • Handhabt das Unternehmen/Betriebsstätte auch Handelswaren? Wenn ja, welche? 					

Erläuterungen zum Assessmentbericht

Bewertung von Anforderungen

Bewertung	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung	20 Punkte
B	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte
C	Nur ein kleiner Teil der Anforderung wurde umgesetzt	5 Punkte
D	Die Anforderung wurde nicht umgesetzt	0 Punkte
Major Nichtkonformität	Erhebliches Versäumnis bei der Einhaltung der Anforderungen des Programms, wie die Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, Gefahr für die Lebensmittelsicherheit, bei internen Fehlfunktionen (z. B. komplett ungesteuerte und unkontrollierte Prozesse) oder Nichteinhaltung von Kundenbelangen. Weiterhin kann ein Major vergeben werden, wenn die festgestellte Nichtkonformität zu einem ernsthaften Gesundheitsrisiko führen kann.	10% Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl
N/A	Nicht Anwendbar Die spezielle Anforderung trifft auf das Unternehmen nicht zu	N/A Anforderungen werden bei der Berechnung nicht berücksichtigt

Anlage 2: Assessmentbericht

IFS Global Markets – Food Stufe [bestanden/vorläufig bestanden/nicht bestanden]

Assessmentbericht

Anzahl der Major Nichtkonformitäten in der Grundstufe: _____

Anzahl der Major Nichtkonformitäten in der Mittelstufe: _____

Gesamtbewertung: _____ %

Stufe: _____

Resultat: _____

Übersicht der Kapitel

	Kapitel				
		Kapitel A	Kapitel B	Kapitel C	zusätzliches Kapitel
Prozent	Grundstufe				
	Mittelstufe				

Übersicht Bewertungen

	Grundstufe				Mittelstufe			
	A. Lebensmittel-sicherheits- und Qualitätsmanagement-system	B. Gute Herstellungs-praxis	C. Lebens-mittel-gefahren	Zusatz-kapitel	A. Lebensmittel-sicherheits- und Qualitätsmanagement-system	B. Gute Herstellungs-praxis	C. Lebens-mittel-gefahren	Zusatz-kapitel
A								
B								
C								
D								
Major								
N/A								

Zusammenfassung des Assessments

Mindestangaben:

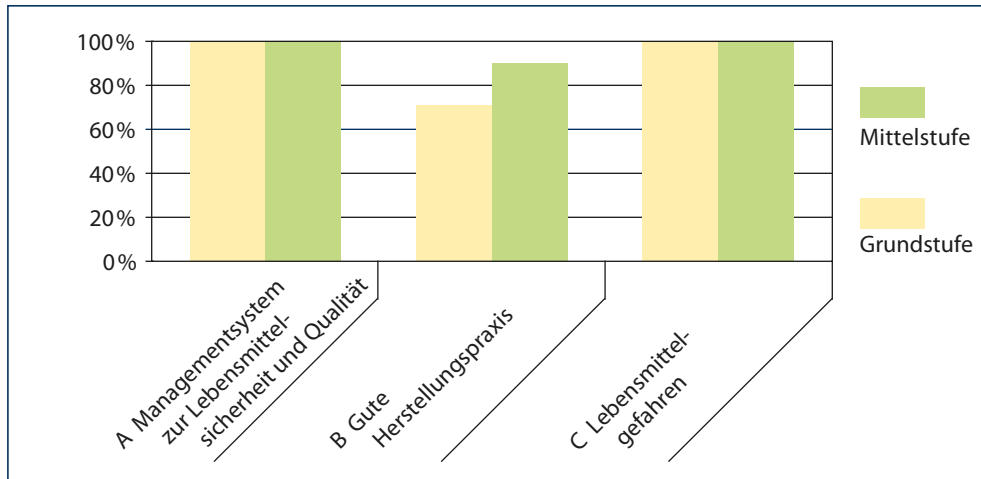
- Produktspezifikationen, z. B. Welche Spezifikationen wurden während des Assessments geprüft?
- Beschreiben Sie das Rückverfolgbarkeitssystem und geben Sie eine Zusammenfassung des Ergebnisses des Rückverfolgbarkeitstests
- Der Prüfer hat folgende Angaben zu machen:
 - Wie viele Rücknahmen/Rückrufe gab es seit dem vorherigen Assessment?
 - Welche Produkte waren betroffen?
 - Was war die Ursache für die Rücknahme/den Produktrückruf?
- Informationen über Quellen und Analysen zu eingesetztem Wasser
- Informationen zur Schädlingsbekämpfung/-monitoring
- Welche Allergene werden in der Betriebsstätte wie gehandhabt?
- Auflistung aller CCP mit kritischen Grenzwerten

Beobachtungen bezüglich Major Nichtkonformitäten

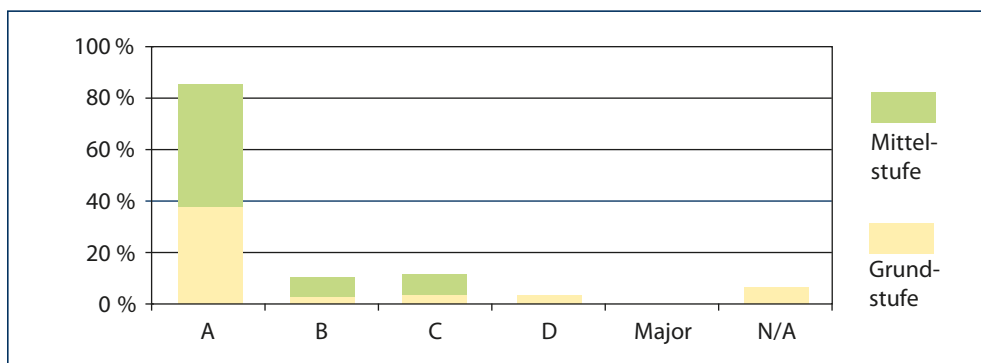
Beschreibung der Nachverfolgung von Korrekturmaßnahmen des vorherigen Assessments

Grafiken

Prozente



Kapitel A: Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit und Qualität



Zusammenfassung aller N/A Bewertungen

Nr.	Bereich	IFS Global Markets – Food Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.				

Anlage 3: Korrekturmaßnahmenplan

Name und Adresse des bewerteten Unternehmens/Betriebsstätte

Der Korrekturmaßnahmenplan muss an die Zertifizierungsstelle/den Assessment Service Anbieter zurückgeschickt werden bis zum: _____

Nummer der Anforderung	IFS Global Markets – Food Anforderung	Bewertung	Erklärung („Assessor“)	Korrektur/ Ursache/ Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termin/ Status der Umsetzung (Unternehmen)	Freigabe durch den „Assessor“

Anlage 4: Vorlage: Bestätigungsschreiben

Bestätigungsschreiben



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle/der Assessment Service Anbieter

Name der Zertifizierungsstelle/ des Assessment Service Anbieters

, dass das IFS Global Markets – Food Assessment für die Tätigkeiten von

Name des bewerteten Unternehmens/Betriebsstätte

Adresse

COID

(Zentrale)

für den Assessmentbereich:

detaillierte Beschreibung der Prozesse/Produkte

entsprechend den Anforderungen des

IFS Global Markets – Food Version 2, Januar 2017

und anderen dazugehörigen Vorgabedokumenten

auf der Grundstufe/Mittelstufe

mit XX % (wenn gewünscht)
bestanden/voraussichtlich bestanden ist.

Assessmentdatum

Ausstellungsdatum des Bestätigungsschreibens

Bestätigungsschreiben gültig bis

Nächstes Assessment durchzuführen im Zeitraum von

(Angabe des frühesten und spätesten Assessmentdatums, entsprechend den Anforderungen des Assessmentprotokolls, Teil 1)

- Datum und Ort
- Name und Unterschrift der verantwortlichen Person
in der Zertifizierungsstelle/beim Assessment Service Anbieter
- Adresse der Zertifizierungsstelle/des Assessment Service Anbieters

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

Eigner 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, 2017

Alle Rechte vorbehalten. Alle veröffentlichten Texte sind urheberrechtlich geschützt. Ohne Genehmigung des IFS Programmeigners 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 nicht gestattet.

Die englische Version ist das originale Referenzdokument.

Der IFS Global Markets – Food ist im Internet erhältlich unter
www.ifs-certification.com

oder per E-Mail zu bestellen bei:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Deutschland

Telefon: +49-(0) 30-72 62 50-74
Fax: +49-(0) 30-72 62 50-79
E-Mail: info@ifs-certification.com

