

IFS Local Check

Werkzeug für lokale und kleine Lebensmittelproduzenten zur Prüfung der Lebensmittelsicherheit und grundlegender Produktkonformität



VERSION 1

JANUAR 2026

DEUTSCH

KONTAKTDATEN DER IFS GESCHÄFTSSTELLEN

DEUTSCHLAND

IFS Office Berlin
Am Weidendamm 1A
DE - 10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30726105374
E-Mail: info@ifs-certification.com

ITALIEN

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
IT - 20122 Milan
Telefon: +39 0289075150
E-Mail: ifs-milano@ifs-certification.com

POLEN | MITTEL- UND OSTEUROPA

IFS Representative CEE &
CEE Market Development Manager Agnieszka Wryk
IFS Representative CEE Marek Marzec
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Telefon: +48 451136888
E-Mail: ifs-poland@ifs-certification.com

TSCHECHISCHE REPUBLIK

IFS Representative Miroslav Šuška
Telefon: +420 603893590
E-Mail: msuska@qualifood.cz

BRASILIEN

IFS Office Brazil
Rua Joaquim Nabuco 490
BR - 79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Telefon: +55 67981514560
E-Mail: cnowak@ifs-certification.com

NORDAMERIKA

IFS Representative Pius Gasser
Telefon: +1 4165642865
E-Mail: gasser@ifs-certification.com

FRANKREICH

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
FR - 75016 Paris
Telefon: +33 140761723
E-Mail: ifs-paris@ifs-certification.com

SPANIEN

IFS Representative Beatriz Torres Carrió
Telefon: +34 610306047
E-Mail: torres@ifs-certification.com

UNGARN

IFS Representative László Gyórfi
Telefon: +36 301901342
E-Mail: gyorfi@ifs-certification.com

TÜRKEI

IFS Representative Ezgi Dedevas Ugur
Telefon: +90 5459637458
Email: ifs-turkiye@ifs-certification.com

RUMÄNIEN

IFS Representative Ionut Nache
Telefon: +40 722517971
E-Mail: ionut.nache@inaq.ro

LATEINAMERIKA

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL - Las Condes, Santiago
Telefon: +56 954516766
E-Mail: chile@ifs-certification.com

ASIEN

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 205,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN - 200052 Shanghai
Telefon: +86 18019989451
E-Mail: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com



IFS Local Check

Werkzeug für lokale und kleine Lebensmittelproduzenten
zur Prüfung der Lebensmittelsicherheit und grundlegender
Produktkonformität

VERSION 1

JANUAR 2026

DEUTSCH

DANKSAGUNG

Der IFS möchte sich bei allen Teilnehmern bedanken, die mit ihrem Beitrag zur Entwicklung des IFS Local Check beigetragen haben.

Der IFS dankt den Mitgliedern der IFS Local Check Working Group, des IFS International Technical Committee und den damit verbundenen nationalen IFS Working Groups in Frankreich, Deutschland, Italien, Spanien und Polen.

Mitglieder des IFS International Technical Committee

Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Switzerland
Angels Millan Sans	Mercadona, Spain
Belén Barber	Global Food Assurance Knowledge Solution SGS Group
Bert Urlings	Vion Food Group, Netherlands
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Germany
Christophe Quéré	SILL, France
Claudio Truzzi	METRO Italia (on behalf of Federdistribuzione), Italy
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spain
Doris Magni	Selex Gruppo Commerciale S.p.A., Italy
Dr. Horst Lang	Globus Markthallen Holding GmbH&Co. KG, Germany
Fayçal Bellatif	Eurofins, France
Katarzyna Gabryszuk Lomnicka	Zabka, Poland
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italy
Guillaume Hurtrez	Auchan, France
Guillaume Rousseau	Groupe Casino, France
Grygier Sylwia	Zabka, Poland
Isabel Barcenilla	DIA, Spain
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Germany
Michael Zschocke	Rewe Group, Germany
Monika Betschart-Oechslin	Migros-Genossenschafts-Bund, Switzerland
Patryk Niewczas	Biedronka, Poland
Ralf-Thomas Reichrath	EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG, Germany
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Italy
Sierra Pajares	LGAI Technological Center (APPLUS), S.A., Spain
Stefan Follmann	KFC Europe, Germany
Ute Pieper	METRO AG, Germany

Mitglieder der IFS Local Check Working Group

Bahlsen Group, Poland
Coop Genossenschaft, Switzerland
DIA, Spain
EDEKA, Germany
Kaufland Stiftung & Co. KG, Germany
Metro Italia spa, Italy
Migros Ticaret A.Ş., Türkiye
Rewe Group, Germany
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, Germany
Wirtschaftskammer Österreich/Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Austria

Mitglieder der IFS Local Check Extended Working Group

Coop Genossenschaft, Switzerland
Globus Markthallen Holding GmbH & Co. KG, Germany
Groupe Casino, France

IFS Team

Britta Müller-Wahl	Director Auditor & CB Management
Chryssa Dimitriadis	Director of Standard Management
Joachim Schulz	Director Quality Assurance & Integrity Program
João Stein	Head of IFS Development Programs

Im Rahmen der Entwicklung des IFS Local Check wurden Testchecks durchgeführt. IFS möchte sich bei den beteiligten Unternehmen, Stakeholdern und Zertifizierungsstellen / Assessment Service Providern für ihre Unterstützung und ihr Engagement bedanken.

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

INHALT

Einleitung	7
------------	---

TEIL 1

IFS LOCAL CHECK PROTOKOLL

1	Berechtigung für den IFS Local Check und Anwendung	9
2	Arten von Anforderungen im IFS Local Check	11
2.1	Check der Grundlagenanforderungen	12
2.2	Check HACCP-basierter Anforderungen	12
2.3	Check der Zusatzanforderungen	13
3	Bedingungen für den IFS Local Check	13
3.1	Allgemeine Bedingungen	13
3.2	Umfang des IFS Local Check	13
3.3	Zeitplan und Dauer des IFS Local Check	14
3.4	Optionen und Häufigkeit des IFS Local Check	14
3.5	IFS Local Check Assessoren	15
3.6	Meldungen an die Zertifizierungsstelle / den Bewertungsdienstleister (ASP)	17
4	IFS Local Check Bewertungssystem	18
5	Durchführung eines IFS Local Check	19
6	IFS Local Check Ergebnisse	20
6.1	Berechnung des IFS Local Check Ergebnisses	20
6.2	Mögliche Ergebnisse des IFS Local Check	20
6.2.1	Bedingungen für das Bestehen des Checks	20
6.2.2	Grundlagenanforderungen, die mit einem oder mehreren "nicht konform - kritisch (D)" bewertet wurden oder Ergebnis <75%	21
7	Maßnahmen nach dem IFS Local Check	22
7.1	Vervollständigung des Maßnahmenplans	22
7.2	Erstellen des IFS Local Check Berichts	23
7.3	Ausstellung des IFS Local Check Bestätigungsschreibens	24
7.4	Zeitraumen nach dem Check	24
8	Checkzyklus	25
9	Weitere Bemerkungen	26
9.1	IFS Logos	26
9.2	Weitergabe und Speicherung des Checkberichts	26
9.3	Übertragung des Checks	26
9.4	Haftung	26
9.5	Die IFS Software	26
9.6	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	26

TEIL 2

LISTE DER IFS LOCAL CHECK ANFORDERUNGEN

1	Über die IFS Local Check Anforderungen	29
1.1	Inhalt der Anforderungen	29
1.2	Berücksichtigungen beim Check der Anforderungen	29
2	Liste der IFS Local Check Anforderungen	30
3	Anleitung zum IFS Local Check	36
4	Einschätzung des Lebensmittelsicherheitsbewusstseins und allgemeine Einschätzung des Standorts	37

ANLAGEN

ANLAGE 1	IFS Local Check Maßnahmenplan	39
ANLAGE 2	IFS Local Check Bericht	40
ANLAGE 3	IFS Local Check Bestätigungsschreiben	46
ANLAGE 4	Glossar	47



EINLEITUNG

IFS ist ein langjähriger Partner vieler Unternehmen. Seit über 20 Jahren entwickeln wir zuverlässige Standards und Dienstleistungen zur Bewertung der Sicherheit, Qualität und Integrität von Lebensmitteln und Produkten in Übereinstimmung mit gesetzlichen und kundenspezifischen Anforderungen.

Der IFS Local Check ist neu in der Familie der IFS Standards, Programme und Checks und wurde eingeführt, um kleine lokale Lebensmittelproduzenten dabei zu unterstützen, sichere und konforme Produkte zu liefern. Darüber hinaus ist der IFS Local Check ein Werkzeug, dass die Prüfung lokaler Lieferanten in Bezug auf vertrauenswürdige Produkte ermöglicht.

IFS bietet verschiedene Dienstleistungen an, wie z. B. Schulungen und IT-Tools, um Lieferanten, Zertifizierungsstellen oder Assessment Service Provider sowie Einzelhandelsunternehmen zu unterstützen, die mit diesem Check arbeiten.

Besuchen Sie unsere Website (www.ifs-certification.com), um mehr zu erfahren.

1



TEIL 1

IFS LOCAL CHECK PROTOKOLL

1 Berechtigung für den IFS Local Check und Anwendung

Der IFS Local Check ist ein Hilfsmittel, mit dem lokale, kleine Lebensmittelproduzenten die Lebensmittelsicherheit sowie die gesetzlichen und grundlegenden Produkthanforderungen prüfen und überwachen können.

Außerdem zielt der Check darauf ab, diese Unternehmen zu motivieren, zu qualifizieren, zu beraten und auf ihrem Weg zur Einhaltung der Anforderungen zu unterstützen. Dabei werden die Art der Verarbeitung, die Ressourcen, die Produkt- und Prozessexpertise und die spezifischen Produktionsbedingungen berücksichtigt, so dass die Sicherheit der Lieferkette gewährleistet werden kann. Produkte aus lokaler Kleinproduktion erfüllen so die Mindestanforderungen und können folgendes sicherstellen:

- Die Lebensmittel sind sicher, unmittelbare Gefahren und Risiken sind bekannt und werden adressiert und kontrolliert.
- Die Produkte entsprechen den jeweiligen gesetzlichen Anforderungen.
- Die grundlegenden Anforderungen an das Produkt werden erfüllt. Dies betrifft nicht nur Sicherheit und Gesetzeskonformität, sondern auch die produktspezifischen Merkmale, die Zusammensetzung, die Stabilität und die grundlegende Qualität. Das Produkt ist unverfälscht, nicht verunreinigt sowie zweckgerecht und ordnungsgemäß verpackt.

Hinweis: Flexibilitätsregeln im jeweiligen Gesetzesrahmen sollen – wenn möglich und zulässig – für die lokalen Produktionsstätten berücksichtigt werden (die Flexibilität darf jedoch die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigen). Die Einhaltung der Rechtsvorschriften gilt unter Berücksichtigung der Produktions- und Bestimmungsländer.

Dieser Check gilt nur für lokale, kleine Lebensmittelproduzenten, die eigene Markenprodukte oder Eigenmarkenprodukte herstellen. Er kann innerhalb seines Anwendungsbereichs nur für Unternehmen verwendet werden, die Lebensmittelprodukte verarbeiten und/oder lose Lebensmittelprodukte verpacken.

Der IFS Local Check kann auf freiwilliger Basis von kleinen Lebensmittelproduzenten genutzt werden. Wenn die jeweiligen Partner in der Lieferkette dies verlangen, müssen die Bedingungen, die Eignung, die Dauer und die Anerkennung des IFS Local Checks gemeinsam vereinbart werden.

Die nachstehende Liste (einschließlich möglicher Kombinationen) enthält Beispiele für Arten von lokalen kleinen Lebensmittelproduzenten. Die folgenden Merkmale unterstützen bei der Beurteilung, ob das Unternehmen berechtigt ist, den IFS Local Check durchzuführen:

- Kleinstunternehmen, Familienbetriebe, kollektive/kooperative Hersteller, kleine Produktionsstätten.
- Produzenten von handwerklich hergestellten, traditionellen oder herkunftsbezogenen Produkten.
- Lebensmittelhersteller, die traditionelle Verarbeitungsmethoden anwenden.
- Kleine Produktionsstandorte, Struktur (Anzahl der Linien, Mitarbeiter und Produktionsvolumen).
- Lebensmittelhersteller in Ländern oder Regionen, in denen das Bewusstsein für Lebensmittelsicherheit wächst.
- Kleine Produktionsstätten, für die die Flexibilitätsregeln des jeweiligen Gesetzesrahmen gelten.
- In der Regel Produktionsumgebungen/-prozesse mit geringer Komplexität.
- Unternehmen, die auf lokaler, regionaler oder nationaler Ebene liefern.
- Unternehmen, die traditionelle Produkte in kleinem Maßstab herstellen und exportieren.

Zusätzlich zu den oben aufgeführten unterstützenden Punkten (und möglichen Kombinationen, die einen IFS Local Check berechtigten lokalen Lieferanten charakterisieren können), müssen alle folgenden Kriterien erfüllt sein, damit das Unternehmen für den IFS Local Check berechtigt ist:

- Das Unternehmen muss ein einzelner Produktionsstandort sein.
- Das Unternehmen darf keine ausgelagerten Prozesse haben.
- Es gibt kein Management oder eine Unternehmensorganisation im gesamten Unternehmen (was zusätzlich bedeutet, dass keine komplexen/umfassenden Verfahren/Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement vorhanden sind).

Unternehmen, die bereits in den jeweiligen IFS Programmen oder IFS Zertifizierungen etabliert sind, sollten den IFS Local Check nicht wählen/durchführen, da der Check nur für die oben genannten, berechtigten Unternehmen vorgesehen ist.

Wenn diese Bedingungen nicht erfüllt sind, muss die Akzeptanz des IFS Local Check zuvor mit den jeweiligen Geschäftspartnern vereinbart werden.

Zusätzlich zu den oben genannten Kriterien kann jeder Geschäftspartner seine Berechtigung für den IFS Local Check auch anhand seiner eigenen Kriterien und der Art des Marktes festlegen (z. B. Anzahl der Mitarbeiter, Unternehmensumsatz und/oder Jahresbilanz, Produktionsvolumen, Entwicklungsprotokolle für Lieferanten).

Beispiele für kleine Lebensmittelproduktionsbetriebe, die für den IFS Local Check berechtigt sind:

- Eine Metzgerei mit fünf Angestellten und dem Inhaber, die verpackte Rinderteile und Fleischbällchen sowie paniertes Schweinefleisch herstellt.
- Ein Molkereiproduktionsstandort in Familienbesitz mit einer Linie für die Herstellung von Weichkäse nach traditionellen Verfahren und einer Linie für die Produktion von Flaschenmilch, die unter eigenem Label in speziellen Einzelhandelsgeschäften verkauft wird.
- Handwerkliche Herstellung von eingelegtem Gemüse und gewürztem Fisch in Öl in Glasgefäßen unter Verwendung einfacher Säuerung und thermischer Verfahren.
- Bäckerei, die saisonale Backwaren herstellt und diese an die Backshops von Einzelhändlern liefert. Diese Bäckerei ist als Eigentümer für die Lebensmittelsicherheit und Qualitätsprozesse verantwortlich.

- Kleiner regionaler Hersteller von pasteurisiertem Premium-Açaímark, das in kleinen Mengen exportiert wird.
- Genossenschaft von Reis- und Gerstenproduzenten, die verschiedene Arten von Bio-Reis und -Gerste verpackt.

2 Arten von Anforderungen im IFS Local Check

Die Anforderungen des IFS Local Check beziehen sich auf relevante Kriterien der Lebensmittelsicherheit, der gesetzlichen Bestimmungen und der Produktkonformität.

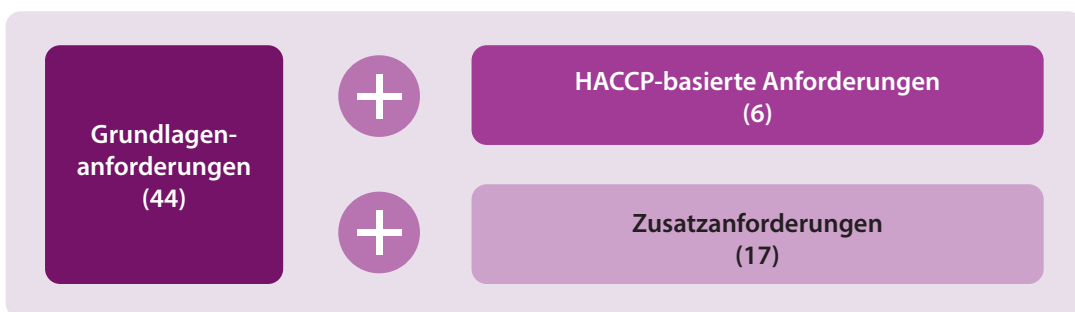
Die Grundlage des Checks ist die zuverlässige Umsetzung guter Hygiene- und Herstellungspraktiken. Zusätzlich werden, sofern anwendbar und abhängig von Produkt, Prozess und Art des Herstellers, geeignete wesentliche Maßnahmen umgesetzt, die über diese Grundsätze hinausgehen, um Gefahren und Risiken für die Lebensmittelsicherheit zu kontrollieren.

Des Weiteren stellt der Check sicher, dass die Produkte die bestehenden gesetzlichen Anforderungen sowie den angewandten Herstellungsverfahren und Kontrollen entsprechen.

Solche Elemente werden in den Grundlagenanforderungen des IFS Local Check angesprochen.

Wenn anwendbar, können HACCP-basierte- und/oder Zusatzanforderungen hinzugefügt werden, um die Einhaltung der Anforderungen zu ergänzen/verbessern, wie in Tabelle 1 dargestellt und unten beschrieben.

Abbildung 1 : IFS Local Check Optionen



Hinweis: Die Gesamtbewertung und das Ergebnis jeder Anforderungsgruppe werden im IFS Local Check Bericht und im Bestätigungsschreiben separat aufgeführt.

Welche zusätzlichen Anforderungen neben den Grundlagenanforderungen geprüft werden, hängt ab von der Berechtigung, den gesetzlichen Vorgaben zur HACCP-Umsetzung, der Art und den Zielen des Produktionsbetriebs sowie den vereinbarten Bedingungen mit den Geschäftspartnern (z. B. bei der Produktion von Eigenmarken).

2.1 Check der Grundlagenanforderungen

Die Prüfung der Grundlagenanforderungen bezieht sich auf die zentralen Kriterien der Lebensmittelsicherheit, der rechtlichen Vorgaben und der wesentlichen Produktkonformität.

Diese Anforderungen sind die Grundlage für den IFS Local Check, bei dem die lokalen Lieferanten in der Praxis demonstrieren sollen:

- wie die Lebensmittelsicherheit durch wirksame Kontrolle von Gefahren und Risiken gewährleistet wird.
- dass Kenntnisse der rechtlichen Anforderungen vorhanden sind und wie diese eingehalten werden.
- wie Produkteigenschaften festgelegt werden und welche Praktiken angewandt werden, um die Einhaltung wesentlicher Produkthanforderungen sicherzustellen.

Die Gesamtanzahl der Grundlagenanforderungen ist 44.

Hinweis: Wenn die Lebensmittelsicherheit, die Rechtmäßigkeit und die Produktkonformität gefährdet sind, werden die entsprechenden Grundlagenanforderungen mit "nicht konform - kritisch (D)" bewertet.

2.2 Check HACCP-basierter Anforderungen

HACCP-basierte Anforderungen können zusätzlich zu den Grundlagenanforderungen hinzugefügt werden.

Die HACCP-basierten Anforderungen dienen als angepasste Grundlage, um Gefahren und Risiken zu kontrollieren und zu dokumentieren. Elemente der HACCP-Methode helfen, die effektive Kontrolle zu verbessern oder – wenn nötig – auf ein komplettes HACCP-System hinzuarbeiten.

Die HACCP-basierten Anforderungen können unter Berücksichtigung der folgenden Bedingungen (unter anderem) hinzugefügt und angewendet werden:

- Wo HACCP gesetzlich vorgeschrieben ist, entweder durch flexible Bestimmungen oder durch eine umfassende, auf dem Codex Alimentarius basierende HACCP-Implementierung (deren Einbeziehung obligatorisch ist).
- Wenn aufgrund der Beschaffenheit, der Komplexität und der Umstände von Produkten und Prozessen, selbst auf lokaler Produktionsebene, eine HACCP-basierte Implementierung gewünscht oder erforderlich ist, um die Gefahrenkontrolle zu unterstützen und zu verbessern, oder wenn ein umfassender HACCP-Implementierungsansatz erforderlich ist (z. B. Codex Alimentarius).
- Wenn eine HACCP-basierte Implementierung in den von den Geschäftspartnern festgelegten Lieferbedingungen oder Vereinbarungen gefordert ist.

Die Gesamtanzahl der HACCP-basierten Anforderungen ist 6.

Hinweis: Wenn der Check der Grundlagenanforderungen nicht bestanden wurde, wird auch der Check der HACCP-basierten Anforderungen nicht bestanden.

2.3 Check der Zusatzanforderungen

Ergänzend zu den Grundlagenanforderungen (und HACCP-basierten Anforderungen, sofern anwendbar) können auch Zusatzanforderungen hinzugefügt werden.

Die Zusatzanforderungen sollen die Lebensmittelsicherheit, die Rechtmäßigkeit und die Produktkonformität ergänzen und verbessern. Die Zusatzanforderungen bauen hauptsächlich auf den Grundlagenanforderungen auf. Sie betreffen Dokumentation und weitere relevante Punkte, bleiben aber auf dem Basisniveau für lokale, kleine Lebensmittelproduzenten.

Solche Anforderungen könnten auch überprüft werden, wenn ihre Umsetzung aufgrund von Lieferbedingungen oder Vereinbarungen mit Geschäftspartnern erforderlich ist.

Die Gesamtanzahl der Zusatzanforderungen beträgt 17.

Hinweis: Wenn der Check der Grundlagenanforderungen nicht bestanden wurde, wird auch der Check der Zusatzanforderungen nicht bestanden.

3 Bedingungen für den IFS Local Check

3.1 Allgemeine Bedingungen

Um sich einem IFS Local Check zu unterziehen, muss das Unternehmen eine Zertifizierungsstelle oder einen Bewertungsdienstleister (Assessment Service Provider) beauftragen, die/der über eine unterzeichnete IFS Vereinbarung und entsprechend zugelassenen IFS Assessoren oder Auditoren verfügt. Die Liste der registrierten internationalen Zertifizierungsstellen / Bewertungsdienstleister (ASP), die einen gültigen Vertrag mit der IFS Management GmbH haben, ist nach Ländern geordnet auf der IFS Website verfügbar (www.ifs-certification.com).

Zwischen dem zu überprüfenden Unternehmen und der Zertifizierungsstelle / dem Bewertungsdienstleister (ASP) ist eine individuelle Vereinbarung abzuschließen, in der mindestens der Umfang, die Art des Checks, das Datum, die Dauer, der Bericht (einschließlich seiner Überprüfung) und die Einzelheiten des Bestätigungsschreibens sowie die jeweiligen Genehmigungs-/ Datenschutzbestimmungen festgelegt sind.

Es gelten die gleichen Bedingungen für Zertifizierungsstellen und Bewertungsdienstleister (ASP) wie für den aktuellen IFS Progress Food.

3.2 Umfang des IFS Local Check

Der Geltungsbereich des Checks muss zwischen beiden Parteien vereinbart werden, bevor der Check durchgeführt wird. Es liegt in der Verantwortung des zu überprüfenden Produktionsstandorts, eine ordnungsgemäße Kommunikation aufrechtzuerhalten und die Zertifizierungsstelle/den Bewertungsdienstleister (ASP) mit Informationen über die Aktivitäten des Produktionsstandorts und die entsprechenden relevanten Details zu versorgen.

Der Geltungsbereich des IFS Local Checks muss festgelegt werden und alle notwendigen Verarbeitungsschritte und Produkte abdecken, um eine vollständige Bewertung nach dem vorgesehenen Zweck zu ermöglichen. Da der IFS Local Check standortspezifisch ist, findet er statt, wenn Produkte aus dem definierten Geltungsbereich verarbeitet und/oder verpackt werden.

Falls für den Geltungsbereich des Checks wichtige Ausnahmen gelten oder weitere

relevante Details dokumentiert werden müssen, werden die Erklärungen und Details aus Transparenzgründen im Bericht angegeben (zusätzliche Informationen zum Geltungsbereich). Zum Beispiel:

- Produkte, die nicht für den Check vorgesehen sind oder nicht in den Geltungsbereich aufgenommen wurden.
- Gehandelte Produkte, die von dem Unternehmen nur verkauft und nicht selbst hergestellt werden.
- Unregelmäßige Produktion, oder das Unternehmen hat einen Teil des Prozesses außerhalb des Hauptstandorts (z. B. einen Reifungsraum) unter seiner Verantwortung.

Die geplante(n) und vereinbarte(n) Check(s) werden unter Berücksichtigung der Grundlagenanforderungen, der HACCP-basierten Anforderungen und der Zusatzanforderungen im Checkbericht und auf dem Bestätigungsschreiben klar und unmissverständlich angegeben.

Der Geltungsbereich des Checks muss sich auf die IFS Produkt- und Technologie-Scopes beziehen und die entsprechenden relevanten Informationen müssen transparent und klar im IFS Local Check Bericht und im Bestätigungsschreiben angegeben werden. Die Beschreibung des Geltungsbereichs des Checks ist ins Englische zu übersetzen.

3.3 Zeitplan und Dauer des IFS Local Check

Die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) stellt dem Produktionsstandort den Zeitplan des IFS Lokal Checks im Vorhinein zur Verfügung. Darin sind die Dauer des Checks und die Aktivitäten angegeben.

Die Dauer des Checks wird von der Zertifizierungsstelle / dem Bewertungsdienstleister geschätzt (ASP) auf Grundlage der Art und Größe des Produktionsstandorts und der Art der Anforderungen, die zusätzlich zu den Grundlagenanforderungen geprüft werden (HACCP-basierte Anforderungen und/oder Zusatzanforderungen).

In der Regel dauert ein IFS Local Check zwischen zwei (2) und sechs (6) Stunden. Die maximale Dauer unter Berücksichtigung aller IFS Local Check Anforderungen sollte acht (8) Stunden nicht überschreiten.

Zusätzlich zur geschätzten Checkdauer muss die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) eine angemessene Zeitspanne für die Vorbereitung des Checks und die Erstellung des Checkberichts berücksichtigen.

3.4 Optionen und Häufigkeit des IFS Local Check

Der IFS Local Check muss immer angekündigt werden und die definierten Anforderungen umfassen (Grundlagen-, HACCP-basierte, Zusatzanforderungen wie in Tabelle 1, Kapitel 2 beschrieben).

Je nach Zertifizierungsstatus und Zyklus des Produktionsstandorts werden verschiedene Arten von Checks folgendermaßen durchgeführt:

- **Selbstcheck oder Vorcheck:** Freiwilliger Check, der vom Unternehmen oder mit

Unterstützung eines unabhängigen Beraters oder einer Zertifizierungsstelle / eines Bewertungsdienstleisters (ASP) durchgeführt wird, um eine erste Einschätzung der zu prüfenden Anforderungen zu erhalten. Der Vorcheck kann nicht in die IFS Datenbank hochgeladen werden.

- **Erster Erstcheck:** Der allererste IFS Local Check (vorher wurden keine IFS Local Checks durchgeführt).
- **Neuer Erstcheck:** IFS Local Check wird nach einer Unterbrechung des Checkzyklus durchgeführt oder aufgrund eines vollständig nicht bestandenen Checks (einschließlich Re-Check/Nachprüfung).
- **Erneuerungsscheck:** Durchgeführt, um den bestehenden IFS Local Check zu erneuern. Der Erneuerungsscheck sollte von dem bewerteten Produktionsstandort oder seitens des Geschäftspartners initiiert werden. Die IFS Datenbank sendet deshalb allen IFS Local Check Unternehmen drei (3) Monate vor Ablauf des Bestätigungsschreibens eine Erinnerung. Wenn der Check nicht rechtzeitig durchgeführt wird, erhalten alle Benutzer, die den jeweiligen Produktionsstandort in ihrer Favoritenliste haben, eine E-Mail-Benachrichtigung.
- **Re-Check (Nachprüfung):** Erforderlich in einer bestimmten Situation, in der das Ergebnis eines Erst- oder Erneuerungsschecks die Ausstellung eines Bestätigungsschreibens nicht zuließ, weil eine oder mehrere kritische Anforderungen nicht erfüllt wurden und das Gesamtergebnis bei dem Grundlagencheck $\geq 75\%$ war. Der Re-Check wird vorzugsweise vor Ort von demselben Assessor durchgeführt, der auch den Hauptcheck durchgeführt hat. Unter bestimmten und begründeten Bedingungen und sofern dadurch die korrekte Durchführung nicht beeinträchtigt wird, kann die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) die Möglichkeit eines remote Re-Checks in Betracht ziehen.

Hinweis: Das Hochladen eines Re-Checks ist kostenfrei.

Der IFS Local Check ist eine jährliche Überprüfung. Wenn das Unternehmen zusätzlich anhand von HACCP-basierten und/oder Zusatzanforderungen überprüft wird, werden diese gleichzeitig mit den Grundlagenanforderungen geprüft.

Wenn beabsichtigt ist, die HACCP-basierten und/oder Zusatzanforderungen zu einem späteren Zeitpunkt, aber noch innerhalb des aktuellen Checkzyklus (z. B. nach 6 Monaten ab dem Hauptcheck) zu überprüfen, ist ein vollständiger Check der Grundlagenanforderungen erforderlich.

3.5 IFS Local Check Assessoren

IFS Local Check Assessoren müssen einen Vertrag mit der Zertifizierungsstelle / dem Bewertungsdienstleister (ASP) unterzeichnet haben.

Die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) ist dafür verantwortlich, dass:

- Assessoren über Kenntnisse der Lebensmittelsicherheit und -hygiene verfügen sowie über eine ausreichende Qualifikation für die zu prüfenden Produkt- und Technologie-Scopes.
- Assessoren mit den relevanten Gesetzen und Vorschriften sowie deren Anwendung vertraut sind.
- Assessoren die allgemeinen Regeln und Anforderungen des IFS Local Check und die der Zertifizierungsstelle / des Bewertungsdienstleisters (ASP) verstehen und diese anwenden.
- Assessoren mit dem risikobasierten Vorgehen sowie dem Produkt- und Prozessansatz vertraut und für den gesamten Geltungsbereich des Checks qualifiziert sind.

- Assessoren den IFS Local Check Assessor Kurs (mit einer Minstdauer von vier (4) Stunden) abgeschlossen haben.
- Assessoren die in Tabelle 2 angegebene Mindestqualifikation erfüllen.
- Assessoren wesentliche und relevante Inhouse Schulungen in angemessener Häufigkeit zu Lebensmittelsicherheit, Gesetzesvorschriften, gemeinsamen Best Practices für Audits, anwendbaren IFS Themen, Austausch über die Besonderheiten lokaler Produzenten etc. erhalten (für bereits zugelassene IFS Progress Food Assessoren und IFS Food Auditoren ist keine spezifische und vollständige IFS Local Check Inhouse Schulungen erforderlich, aber als bewährte Praxis oder je nach Bedarf kann sie ein kleiner Teil der jeweiligen IFS Progress Food Inhouse Schulungen sein).
- Solange sie aktiv sind, werden die Qualifikationskriterien der Assessoren beibehalten und regelmäßig überprüft.

Hinweis: Es ist wichtig, dass die Assessoren die Art und die Umstände lokaler kleiner Lebensmittelproduzenten verstehen und mögliche gesetzlich vorgesehene Flexibilitäten kennen. Es ist wünschenswert, dass die Assessoren bereits über Erfahrungen (z. B. Bewertung, Auditierung, Kontrolle) mit Kleinstbetrieben verfügen.

Abbildung 2: IFS Local Check Assessor benötigt allgemeine Erfahrung

Ausbildung	Berufserfahrung	Zusätzliche Anforderungen
Kandidaten mit einem lebensmittelbezogenen oder ein im Bereich der Biowissenschaften abgeschlossenen Studiengang (Bachelor bzw. ein gleichwertiger Abschluss) oder zumindest einer erfolgreich abgeschlossenen, lebensmittelbezogenen Berufsausbildung.	Zwei (2) Jahre Vollzeit-Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie in einer der folgenden Funktionen: im Bereich der Lebensmittelherstellung (z. B. Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit, Forschung und Entwicklung) in der Lebensmittelindustrie oder im Handel; Auditieren/Bewerten nach Lebensmittelsicherheitsstandards und/oder Inspektion oder Lebensmittelsicherheitskontrollen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Hinweis: Erfahrung durch Beratungstätigkeit in der Lebensmittelherstellung kann mit bis zu einem Jahr als Berufserfahrung angerechnet werden.	• Erfolgreicher Abschluss eines Trainings zur Lebensmittelhygiene (einschließlich HACCP) auf der Grundlage des Codex Alimentarius (Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene). • Kenntnis der lokalen Gesetzgebung und, wenn anwendbar, der Gesetzgebung des Ziellandes für den definierten Geltungsbereich des Checks. • Kenntnisse des risikobasierten Vorgehens sowie des Produkt- und Prozessansatzes. • Sie müssen die Landessprache beherrschen. Wenn der Assessor Checks in einer anderen Sprache als seiner Muttersprache durchführen möchte, muss er nachweisen können, dass er die andere(n) Sprache(n) fließend spricht. • Erfolgreicher Abschluss des IFS Local Check Assessor Kurses mit einer Minstdauer von vier (4) Stunden. • Falls der Kandidat nicht über Assessment- oder Auditerfahrung verfügt, muss er an mindestens (2) zwei second-party / third-party Lebensmittelsicherheitsassessments/-audits als Beobachter oder als Trainee teilgenommen haben.

Hinweis: Das Material für den IFS Local Check Assessor Kurs wird von IFS Management GmbH zur Verfügung gestellt, und die Schulung kann persönlich oder remote durchgeführt werden:

- Durch bestimmte Mitglieder des IFS Teams oder durch benannte und geschulte IFS Representatives/Trainer.
- Durch die Zertifizierungsstelle intern und durch den zugelassenen IFS Train the Trainer oder den zugelassenen IFS Food Auditor/IFS Progress Assessor, wenn dieser für IFS Local Check geschult wurde.

Um den Assessor in der IFS Datenbank zu aktivieren, müssen die Teilnahmebescheinigungen für den IFS Local Check Assessor Kurs, die von der IFS Academy oder der Zertifizierungsstelle ausgestellt wurden, in das IFS Auditor Portal hochgeladen werden.

Generell sind alle IFS Progress Food Assessoren und IFS Food Auditoren berechtigt, IFS Local Checks durchzuführen, vorausgesetzt, sie haben den IFS Local Check Assessor Kurs mit einer Minstdauer von vier (4) Stunden erfolgreich abgeschlossen.

Die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) muss die fachliche Qualifikation und Kompetenz des Assessors überprüft und bestätigt haben, bevor sie ihn im IFS Auditor Portal registrieren.

Die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) ist verantwortlich für die Auswahl eines Assessors mit der entsprechenden Qualifikation für den/die entsprechenden Scope(s), Sprache, Kompetenz(en) für jeden IFS Local Check.

Hinweis: Es wird empfohlen, dass die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) bei der Qualifikationsprüfung hinsichtlich der Erfahrungen des Assessors für den/die jeweiligen Scope(s) beispielsweise folgende Punkte berücksichtigt: Berufserfahrung in der Industrie (einschließlich als Berater), Assessments/Audits (als Lead- oder Co-Auditor/-Assessor oder Trainee) und Schulungen.

Falls die Anforderungen nicht mehr erfüllt werden, liegt es in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle / des Bewertungsdienstleisters (ASP), den IFS zu informieren, um den Assessor zu deaktivieren.

Da es sich beim IFS Local um einen freiwilligen Check mit Überwachungs- und Unterstützungscharakter handelt, müssen die Zertifizierungsstellen / Bewertungsdienstleister (ASP) die Assessoren darauf hinweisen, dass die beratende Funktion als Mehrwert im Rahmen des Checks angesehen wird. Dies kann erfolgen durch z. B. Anleitung, Unterstützung bei der Umsetzung und Verbesserung, Austausch über bewährte Praktiken, Hinweise auf potenzielle Risiken und Ratschläge zu Korrekturen und Korrekturmaßnahmen. Entsprechende Informationen sollten im IFS Local Check Bericht unter "Checkdaten" angegeben werden.

3.6 Meldungen an die Zertifizierungsstelle / den Bewertungsdienstleister (ASP)

Während des Checkzyklus muss der Produktionsstandort sicherstellen, dass die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) rechtzeitig über alle Änderungen informiert wird, die sich auf die Fähigkeit des Produktionsstandorts auswirken können, die Anforderungen des Checks zu erfüllen (z. B. Rückruf, Warnung vor Produkten, behördlich angeordneter Rückruf und/oder Rücknahme von Produkten aus Gründen der Lebensmittelsicherheit; behördliche Besuche, die zu obligatorischen Maßnahmen im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit geführt haben; wichtige Änderungen an den Produkten und/oder den Produktionsverfahren, Änderungen der Kontaktadresse und des Produktionsstandorts, neue Adresse des Produktionsstandorts).

4 IFS Local Check Bewertungssystem

Um festzustellen, ob eine IFS Local Check Anforderung erfüllt ist, verwendet das IFS Local Check Bewertungssystem eine einfache Skala von Konformitätsstufen. Diese berücksichtigt die Bedeutung für die Lebensmittelsicherheit sowie die Einhaltung wesentlicher Produkt- und Gesetzesvorgaben, wie in der Abbildung 3 dargestellt.

Abbildung 3: IFS Local Check Bewertungssystem

Ergebnis		Erklärung	Punkte
Konform	A	Die Anforderung ist erfüllt. Vollständige Einhaltung oder verlässliche Umsetzung mit kleinem Raum für Verbesserung.	4 Punkte
Teilweise konform	B	Die Anforderung wird teilweise umgesetzt oder nur auf Mindestniveau erfüllt, ohne Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit, wesentliche Produkt- und Gesetzeskonformität. Es besteht Verbesserungsbedarf.	2 Punkte
Nicht konform	C	Die Anforderung ist nicht oder unzureichend umgesetzt, ohne Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit, wesentliche Produkt- und Gesetzeskonformität.	0 Punkte
	D	Kritisch: Ist die Nichteinhaltung von Lebensmittelsicherheit, wesentlicher Produktkonformität und/oder Gesetzen, was zu unsicheren und/oder nicht konformen Produkten führt. Ursache sind wesentliche Mängel oder fehlende Kontrollen. Hinweis: Ein "D" kann nur für die Grundlagenanforderungen vergeben werden, da diese Anforderungen der grundlegende Teil des IFS Local Checks sind.	Es werden 10 % der möglichen Gesamtpunktzahl abgezogen und das Bestätigungsschreiben kann nicht ausgestellt werden.
N/A		Wenn die Anforderung nicht anwendbar ist, muss dies angemessen begründet werden. N/A kann nicht vergeben werden, wenn die Lebensmittelsicherheit sowie die wesentliche Produkt- und Gesetzeskonformität betroffen ist.	Nicht in der Berechnung der Gesamtpunktzahl enthalten.

Da die Lebensmittelsicherheit und die rechtliche und die wesentliche Produktkonformität die Basis für den Grundlagencheck bilden und die zusätzlichen HACCP-basierten und Zusatzanforderungen eine Ergänzung darstellen, kann ein "nicht konform - kritisch (D)" nur für die Grundlagenanforderungen vergeben werden.

Wenn der Assessor eine oder mehrere Grundlagenanforderungen mit "nicht konform - kritisch (D)" bewertet und es sich um einen Erneuerungsscheck handelt, wird das bestehende IFS Local Check Bestätigungsschreiben nach den folgenden Regeln entzogen:

- Es wird von der Zertifizierungsstelle / dem Bewertungsdienstleister (ASP) so schnell wie möglich, spätestens jedoch innerhalb von zwei (2) Werktagen nach dem letzten Tag des Checks in der IFS Datenbank entzogen.
- In der IFS Datenbank gibt die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) in englischer Sprache Erläuterungen zu den Gründen für den Entzug des aktuellen Bestätigungsschreibens, einschließlich der Anforderungsnummer, die als "nicht konform - kritisch (D)" bewertet wurden.

Hinweis: Das IFS Local Check Bewertungssystem unterscheidet sich von den IFS Programmen und Standards, da es je nach Zielsetzung des Checks unterschiedliche Anwendungsbereiche berücksichtigt.

Beobachtungen zu kritischen, nicht konformen Anforderungen sind im IFS Local Check Bericht in dem dafür vorgesehenen Feld zu vermerken (Nummer der Anforderung und Einzelheiten zu den jeweiligen Feststellungen).

5 Durchführung eines IFS Local Check

Der Check wird angekündigt und vorzugsweise in der Arbeitssprache des Produktionsstandorts durchgeführt. Er findet zu einem Zeitpunkt statt, zu dem die in den Geltungsbereich fallenden Produkte verarbeitet werden und die Produktionslinien in Betrieb sind.

Alle Grundlagenanforderungen des IFS Local Check sind zu überprüfen, und wo definiert und anwendbar, können zusätzlich HACCP-basierte und/oder Zusatzanforderungen überprüft werden.

Der Check basiert auf den folgenden Schritten:

- Kurze Eröffnungsbesprechung,
- Auswertung der wichtigsten Informationen vor Beginn des Checks,
- Auswertung des vorherigen Maßnahmenplans (falls zutreffend),
- Vor-Ort-Check (es wird erwartet, dass ein erheblicher Teil der Zeit auf die Vor-Ort-Prüfung verwendet wird, da IFS produkt- und prozessorientiert ist),
- Überprüfung und Inspektion der Dokumentation und Aufzeichnungen, wenn anwendbar (basierend auf dem Stand der erforderlichen Dokumentation),
- Schlussfolgerungen aus dem Check,
- Abschlussgespräch.

Alle geprüften Anforderungen werden gemäß dem IFS Local Check Bewertungssystem bewertet.

6 IFS Local Check Ergebnisse

6.1 Berechnung des IFS Local Check Ergebnisses

Das Ergebnis des IFS Local Check wird wie folgt berechnet, wobei jede Anforderungsart separat berücksichtigt wird (Grundlagen, HACCP-basiert und Zusatz):

Gesamtpunktzahl = (Gesamtzahl der IFS Local Check Anforderungen (Punkte) – Anforderungen mit N/A-Bewertung) × vier (4)

Endgültiges Ergebnis (in %) = Anzahl der erteilten Punkte/Gesamtpunktzahl

6.2 Mögliche Ergebnisse des IFS Local Check

6.2.1 Bedingungen für das Bestehen des Checks

Im IFS Local Check sind die Bedingungen für das Bestehen des Checks der jeweiligen Anforderungen:

- **Check der Grundlagenanforderungen:** $\geq 75\%$ und keine Anforderung(en), die mit "nicht konform - kritisch (D)".
Wenn anwendbar:
- **Check der HACCP-basierten Anforderungen:** Grundlagencheck bestanden und $\geq 75\%$ beim Check der HACCP-basierten Anforderungen.
- **Check der Zusatzanforderungen:** Grundlagencheck bestanden und $\geq 75\%$ bei den Zusatzanforderungen.

Wenn die entsprechenden Bedingungen erfüllt sind und der IFS Local Check Maßnahmenplan validiert ist, wird ein Bericht und ein Bestätigungsschreiben ausgestellt und in die IFS Datenbank hochgeladen. Ein Erneuerungsscheck findet innerhalb von zwölf (12) Monaten statt, entsprechend der Erneuerungsscheck-Termine, die im Bericht und im Bestätigungsschreiben genannt sind.

Wenn bestanden wurde, werden die möglichen Checkergebnisse separat angegeben:

- Grundlagencheck bestanden / Bewertung von XX%
- HACCP-basierter Check bestanden / Bewertung von XX% (wenn anwendbar und wenn der Grundlagencheck bestanden wurde).
- Zusatzcheck bestanden / Bewertung von XX% (wenn anwendbar und wenn der Grundlagencheck bestanden wurde).

Hinweis: Falls die HACCP-basierten Anforderungen und/oder die Zusatzanforderungen nicht bestanden wurden (jeweils $< 75\%$), ist ein neuer Check dieser Anforderungen nur zusammen mit einem neuen Check der Grundlagenanforderungen möglich.

6.2.2 Grundlagenanforderungen, die mit einem oder mehreren "nicht konform - kritisch (D)" bewertet wurden oder Ergebnis <75%

Wenn mindestens eine "nicht konform - kritisch (D)"- Bewertung in einer Grundlagenanforderung vergeben wurde:

- Bedeutet es, dass keine der anderen möglichen Checks bestanden wurde.
- Die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) den Entzug des aktuellen Bestätigungsschreibens, falls vorhanden (innerhalb von maximal zwei (2) Arbeitstagen) adressiert.
- Sowie das Ergebnis $\geq 75\%$ beträgt, kann nach Vervollständigung und Validierung des Maßnahmenplans ein Re-Check durchgeführt werden, um zu bestätigen, dass die kritischen Punkte spätestens drei (3) Monate nach dem Hauptcheck geschlossen sind. Falls ein Re-Check nicht bestanden oder nicht durchgeführt wird, muss ein neuer Erstcheck durchgeführt werden.

Ein Ergebnis von <75% im Grundlagencheck bedeutet, dass:

- Keiner der anderen möglichen Checks bestanden wurde.
- Die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) den Entzug des aktuellen Bestätigungsschreibens adressiert, falls vorhanden (innerhalb von maximal zwei (2) Arbeitstagen nach der Entscheidung über das Checkergebnis).
- Ein neuer Erstcheck durchgeführt wird.

In der IFS Datenbank muss die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) in englischer Sprache erklären, warum das aktuelle Bestätigungsschreiben entzogen wurde. Alle Nutzer der IFS Datenbank, die den jeweiligen Produktionsstandort in ihrer Favoritenliste haben, erhalten eine E-Mail-Benachrichtigung (mit Erläuterungen), die sie über den Entzug des derzeitigen Bestätigungsschreibens informiert.

Hinweis: Wenn Informationen darauf hinweisen, dass die Produkte/Prozesse möglicherweise nicht mehr den Anforderungen des IFS Local Check entsprechen, wird das derzeit gültige Bestätigungsschreiben entzogen.

Die Bedingungen für den Entzug und die Aussetzung des Bestätigungsschreibens unterliegen den allgemeinen IFS Regeln.

7 Maßnahmen nach dem IFS Local Check

7.1 Vervollständigung des Maßnahmenplans

Der Assessor und/oder die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) erstellt den Maßnahmenplan (mit der Liste der Feststellungen und Erklärungen) und sendet ihn spätestens innerhalb von zwei (2) Wochen nach dem Datum des Checks an das Unternehmen. Die in Anlage 1 enthaltene Vorlage für einen Maßnahmenplan dient dem Unternehmen als Grundlage für die Ausarbeitung von Korrekturen und ggf. Korrekturmaßnahmen.

Auf Grundlage der Bewertungen und Erklärungen, die der Assessor während des Checks abgegeben hat, füllt das Unternehmen den Maßnahmenplan unter Berücksichtigung der folgenden Kriterien (zusammengefasst in Tabelle 4) aus und definiert:

- **Korrekturen:** für alle mit B, C und "nicht konform - kritisch (D)" bewerteten Anforderungen im Grundlagen-, HACCP-basierten und Zusatzcheck.
 - Der Assessor / die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) bewertet ob die vorgeschlagenen Maßnahmen angemessen und relevant sind und ob die vorgesehenen Zeitpläne passen.
 - Der IFS Local Check gibt keinen spezifischen Zeitrahmen für die Umsetzung der Korrekturen bei B und C-Bewertungen vor. Ein Umsetzungszeitraum von bis zu 3 Monaten kann als gute Praxis/Empfehlung angesehen werden, insbesondere für die Grundlagenanforderungen. Dennoch muss jedes Unternehmen, unter Berücksichtigung einer nachhaltigen und angemessenen Umsetzung, Fristen für den Abschluss der Korrekturen festlegen. Diese sind vom Assessor zu validieren. Die Wirksamkeit der Umsetzung wird im Rahmen des Erneuerungsschecks überprüft.
 - Wenn eine Grundlagenanforderung mit "nicht konform - kritisch (D)" bewertet wird, müssen die Korrekturen so schnell wie möglich umgesetzt werden. Danach kann der Produktionsstandort einen Re-Check durchführen (siehe Kapitel 6.2.2).
- **Korrekturmaßnahmen:** für alle Anforderungen, die im Grundlagencheck als "nicht konform - kritisch (D)" bewertet wurden.
 - Der Assessor / die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) bewertet ob die vorgeschlagenen Maßnahmen angemessen und relevant sind und ob die vorgesehenen Zeitpläne passen.
 - Wenn ein "nicht konform - kritisch (D)" vergeben wird, müssen die Korrekturmaßnahmen so schnell wie möglich umgesetzt werden. Danach kann der Produktionsstandort einen Re-Check durchführen (siehe Kapitel 6.2.2).
 - Die Angabe von Korrekturmaßnahmen für eine B- und C-Bewertung ist nicht obligatorisch, aber wünschenswert und empfohlen.

Abbildung 4: Kriterien für den IFS Local Check Maßnahmenplan

Ergebnis		Korrekturen	Korrekturmaßnahmen
Teilweise konform	B	verpflichtend	wünschenswert/empfohlen*
Nicht konform	C	verpflichtend	wünschenswert/empfohlen*
	D	verpflichtend, anwendbar für Grundlagen- anforderungen, so schnell wie möglich umzusetzen	verpflichtend, anwendbar für Grundlagen- anforderungen, so schnell wie möglich umzusetzen

* wünschenswert/empfehlenswert: Korrekturmaßnahmen sind nicht verpflichtend. Aufgrund dessen haben sie keinen Einfluss auf die Anerkennung des Maßnahmenplans und den Status (bestanden oder nicht), es sei denn, der Geschäftspartner legt sie als verpflichtend in seinen Vereinbarungen fest.

Das Unternehmen muss den ausgefüllten Maßnahmenplan innerhalb von maximal zwei (2) Wochen nach Erhalt an die Zertifizierungsstelle / den Bewertungsdienstleister (ASP) / Assessor senden.

Der Assessor oder ein Vertreter der Zertifizierungsstelle / des Bewertungsdienstleisters (ASP) prüft den Maßnahmenplan des Produktionsstandorts unter Berücksichtigung der folgenden Punkte:

- Relevanz der Korrekturen und, wenn anwendbar, der Korrekturmaßnahmen
- Relevanz der Umsetzungsfristen.

Sind die vorgeschlagenen Korrekturen und, wenn anwendbar, die Korrekturmaßnahmen unvollständig oder unzureichend und/oder wenn die Umsetzungsdaten nicht stimmig sind, schickt die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) den Maßnahmenplan zur fristgerechten Fertigstellung an das Unternehmen zurück. Wird der Maßnahmenplan nicht rechtzeitig vervollständigt und validiert/freigegeben, kann das Bestätigungsschreiben nicht ausgestellt werden.

Die Umsetzung des Maßnahmenplans wird im Erneuerungsscheck berücksichtigt. Die Nachverfolgung der Korrekturen und, wenn anwendbar, Korrekturmaßnahmen aus dem letzten Check werden in dem entsprechenden Feld des IFS Local Check Berichts angegeben.

Zur Festlegung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen siehe Anlage 4 - Glossar.

7.2 Erstellen des IFS Local Check Berichts

Nach jedem Check wird ein schriftlicher Bericht über den IFS Local Check erstellt. Der Assessor erstellt ihn in der IFS-Software anhand der Vorlage in Anlage 2 und er enthält alle erforderlichen Mindestinformationen.

Grundsätzlich wird der Bericht in der Arbeitssprache des Unternehmens erstellt oder entsprechend individueller Vereinbarungen.

Der Bericht gibt einen Überblick über die relevanten Informationen zum Check und über das Konformitätsniveau des Produktionsstandorts und schafft so Transparenz und Vertrauen.

Der Bericht besteht aus den folgenden Teilen:

- Deckblatt,
- Check Übersicht (Überblick, Details, Geltungsbereich und zusätzliche Informationen des Checks),

- Unternehmensprofil (Unternehmens- und Checkdaten),
- Hauptinhalt des Checkberichts (Ergebnisübersicht, Zusammenfassung aller kritischen nicht konformen Anforderungen nach Kapiteln, detaillierter IFS Local Check Bericht, Zusammenfassung der N/A-Bewertungen),
- Anlage zum IFS Local Check Bericht (Teilnehmerliste und IFS Local Check Bewertungssystem).

Vor der Veröffentlichung des endgültigen Ergebnisses überprüft eine benannte Person der Zertifizierungsstelle / des Bewertungsdienstleisters (ASP) sowohl das Ergebnis des Checks als auch die Schlüssigkeit des Berichts. Diese Person ist nicht identisch mit der Person, die den Check durchgeführt hat.

Der IFS Local Check Bericht muss von der Zertifizierungsstelle / dem Bewertungsdienstleister (ASP) in die IFS Datenbank hochgeladen werden, unabhängig davon ob bestanden wurde oder nicht.

7.3 Ausstellung des IFS Local Check Bestätigungsschreibens

Basierend auf den Ergebnissen des IFS Local Check und der Berichtsprüfung entscheidet die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) über den endgültigen Status / das Ergebnis des Checks und ob ein Bestätigungsschreiben gemäß IFS Local Check ausgestellt wird oder nicht.

Das Ergebnis des Checks wird nach den in Kapitel 6.2 dargelegten Regeln festgelegt und wird nur ausgestellt, wenn der Status / das Ergebnis des Checks als bestanden gilt.

Die Vorlage für das IFS Local Check Bestätigungsschreiben befindet sich in Anlage 3. Die IFS Software bietet eine Vorlage des Bestätigungsschreibens mit den Mindestanforderungen an. Zertifizierungsstellen / Bewertungsdienstleister (ASP) können aber auch ihre eigene Vorlage nutzen, solange die Mindestanforderungen (einschließlich QR-Code) gemäß Anlage 3 eingehalten werden.

Der QR-Code wird automatisch über die IFS Software beim Erstellen des Bestätigungsschreibens eingefügt. Der QR-Code beinhaltet einen Link zur IFS Website, der die Authentizität des Bestätigungsschreibens verifiziert.

Die Gültigkeit des IFS Local Check Bestätigungsschreibens beginnt mit dem Ausstellungsdatum und wird automatisch nach dem IFS Berechnungsschema ermittelt.

Nach der Ausstellung wird das IFS Local Check Bestätigungsschreiben in die IFS Datenbank hochgeladen.

7.4 Zeitrahmen nach dem Check

Der Zeitraum zwischen dem Datum des Checks und dem Hochladen des endgültigen Berichts/ Bestätigungsschreibens wird üblicherweise wie folgt festgelegt:

- zwei (2) Wochen für die Übermittlung des Maßnahmenplans (mit der Liste der Feststellungen und Erklärungen) durch den Assessor und/oder die Zertifizierungsstelle / den Bewertungsdienstleister (ASP).
- Zwei (2) Wochen für das Unternehmen, um den Maßnahmenplan zu vervollständigen.

- Zwei (2) Wochen für den Assessor oder einen Vertreter der Zertifizierungsstelle / des Bewertungsdienstleisters (ASP), um den vorgeschlagenen Maßnahmenplan zu prüfen und freizugeben. Zusätzlich muss die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP) in diesem Zeitraum den Bericht prüfen, über den endgültigen Status / das Ergebnis des Checks entscheiden sowie den Checkbericht, den Maßnahmenplan und das Bestätigungsschreiben in die IFS Datenbank hochladen.

Insgesamt sind ab dem Datum des Checks maximal acht (8) Wochen einzuhalten, bis der Checkbericht, der Maßnahmenplan und das Bestätigungsschreiben in die IFS Datenbank hochgeladen werden:

- Zielzeit: sechs (6) Wochen
- Maximale Dauer: acht (8) Wochen.

8 Checkzyklus

Der Check findet jährlich statt. Das bedeutet, dass die Grundlagenanforderungen (und HACCP-basierte und Zusatzanforderungen, sofern zutreffend/gewünscht) alle zwölf (12) Monate überprüft werden. Der Zeitraum für den Erneuerungsscheck wird automatisch berechnet und im Bestätigungsschreiben festgehalten (Zeitrahmenberechnung folgt dem IFS Ansatz).

Wird der Erneuerungsscheck nicht rechtzeitig geplant oder wurden die einzelnen Schritte des Checkzeitrahmens nicht rechtzeitig abgeschlossen, führt dies zu einer Unterbrechung des Checkzyklus und ein neuer Erstcheck leitet einen neuen Checkzyklus ein. Der vorherige Checkbericht und das Bestätigungsschreiben bleiben für weitere drei (3) Monate (nach Ablauf der Gültigkeit des Bestätigungsschreibens) in der IFS Datenbank sichtbar.



Wenn der Erneuerungsscheck später als in dem oben genannten Zeitfenster stattfindet, wird das Unternehmen in der IFS Datenbank automatisch in einen inaktiven Status versetzt und Dokumente sind nicht mehr sichtbar.

9 Weitere Bemerkungen

9.1 IFS Logos

Die Bedingungen für die Verwendung des IFS Logos müssen gemäß den IFS Regeln zur Nutzung eingehalten werden.

9.2 Weitergabe und Speicherung des Checkberichts

Die Checkberichte bleiben Eigentum des Unternehmens und dürfen ohne vorherige Zustimmung des Unternehmens weder ganz noch teilweise an Dritte weitergegeben werden (außer wenn gesetzlich vorgeschrieben). Die Zustimmung zur Weitergabe des IFS Local Checkberichts muss schriftlich erfolgen und kann vom Unternehmen gegenüber der Zertifizierungsstelle / dem Bewertungsdienstleister (ASP) und/oder gegenüber dem jeweiligen Nutzer erteilt werden.

9.3 Übertragung des Checks

Wenn IFS Local Check Tätigkeiten von einer Zertifizierungsstelle / einem Bewertungsdienstleister (ASP) auf eine/n andere/n übertragen werden, muss die neue Zertifizierungsstelle / der neue Bewertungsdienstleister alle aktuellen IFS Local Check Berichte / Bestätigungsschreiben überprüfen, um über weitere Maßnahmen zu entscheiden.

9.4 Haftung

Für den Fall, dass die IFS Management GmbH Grund zu der Annahme hat, dass die Integrität der Marke IFS und/oder die Programmhaftung in Frage gestellt sind, kann sich die IFS Management GmbH mit den beteiligten Parteien in Verbindung setzen, um Stellungnahmen zur Klärung und die Festlegung möglicher Maßnahmen anzufordern.

9.5 Die IFS Software

Um die Standardisierung von Informationen in IFS Local Check Berichten zu erhöhen, wurde eine IFS Software entwickelt, die zur Generierung des entsprechenden IFS Berichts, des Maßnahmenplans und des Bestätigungsschreibens zu verwenden ist.

Weitere Informationen zur Nutzung werden in einem separaten Handbuch zur Verfügung gestellt.

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

Jeder IFS Local Check wird durch die Zertifizierungsstellen / den Bewertungsdienstleister (ASP) in die IFS Datenbank gepflegt (Hochladen des Berichts, des Maßnahmenplans und des Bestätigungsschreibens).

Sicherheit der IFS Datenbank

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

Im Allgemeinen haben nur die zertifizierten/bewerteten/geprüften Unternehmen und die jeweilige Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (ASP), die/der das Audit/Assessment/den Check durchgeführt hat, Zugriff auf den vollständigen Bericht. Der vollständige Bericht ist nur verfügbar für andere Nutzer der IFS Datenbank, wenn das zertifizierte/bewertete Unternehmen dem entsprechenden Benutzer die Berechtigung erteilt.

Datenschutz

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

Die Nutzergruppen der IFS Datenbank erhalten automatisch Zugang zu den Daten des zertifizierten bewerteten Unternehmens, nachdem diese freigeschaltet wurden. Die Kommunikation mit Händlern und anderen Nutzern der IFS Datenbank erfolgt über einen gesicherten Datentransfer. Dieser garantiert, dass nur registrierte und freigeschaltete Händler/andere Nutzer/zertifizierte/bewertete Unternehmen die spezifischen Daten von zertifizierten/bewerteten Unternehmen einsehen können. Weitere Informationen befinden sich auf der IFS Webseite.



2



TEIL 2

LISTE DER IFS LOCAL CHECK ANFORDERUNGEN

1 Über die IFS Local Check Anforderungen

1.1 Inhalt der Anforderungen

Der IFS Local Check soll zeigen und prüfen, wie lokale kleine Lebensmittelproduzenten gewährleisten, dass ihre Produkte sicher und gesetzeskonform sind. Dabei geht es um die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben, grundlegender Hygiene- und Herstellungsregeln und – falls nötig – zusätzlicher Kontrollmaßnahmen, die über diese Grundprinzipien hinausgehen.

Die IFS Local Check Anforderungen sind festgelegt, um die Überprüfung und Überwachung zu unterstützen. Dies beinhaltet:

- Das Lebensmittelsicherheitsniveau und die Kontrolle unmittelbarer Gefahren und Risiken.
- Die Einhaltung von Gesetzen.
- Grundlegende Produktkonformität hinsichtlich der wesentlichen Qualitätsmerkmale: der Rezeptur folgend, stabil, unverfälscht, kontaminationsfrei und dem Verwendungszweck angemessen verpackt.

Die oben aufgeführten Elemente sind die wesentliche Grundlage und müssen bei der Umsetzung und Bewertung jeder Anforderung berücksichtigt werden, um das Konformitätsniveau zu definieren.

1.2 Berücksichtigungen beim Check der Anforderungen

Während des Checks verwenden die Assessoren relevante Stichproben (eine repräsentative Produktstichprobe wird ausgewählt) sowie Inspektions- und Dokumentenprüfungstechniken (wenn anwendbar), um die Erfüllung der IFS Local Check Anforderungen festzustellen.

Der IFS Local Check ist auf Produkte und Prozesse und auf die praktische Anwendung vor Ort fokussiert.

Der Assessor berücksichtigt die Besonderheiten und Faktoren, die die Art der lokalen Produktion charakterisieren. Die bestehenden Risiken werden unter Berücksichtigung der Referenzen (z. B. gesetzliche Anforderungen), des Umsetzungsgrads und der durchgeführten Kontrollen bewertet, was zu einer Überprüfung des Konformitätsniveaus führt. Zu diesen Besonderheiten und Faktoren gehören:

- Art der Tätigkeit, des Produkts und des Prozesses (z. B. traditionelle Produktionsmethoden),
- Produkt- und Prozessrisiken,
- Art und Größe der Einrichtung und ihre Ressourcen (Personal und Finanzen),
- Aufbau, Ausrüstung und Verarbeitungshilfsgeräte entsprechend den jeweiligen Verarbeitungstechniken,

- Anwendbare Verordnungen und, sofern durchgesetzt, die jeweiligen Flexibilitäten, die bestimmten Lebensmittelherstellern aufgrund ihrer Art und Größe gewährt werden (z. B. Ausnahmen, Befreiungen, Anpassungen, Ausschlüsse, Annahme lokaler/nationaler Maßnahmen und andere Erwägungen, die aufgrund gesetzlicher Anforderungen anwendbar sein können),
- Flexibilitäten, die von anerkannten Standards und zuständigen Behörden angegeben werden,
- Berücksichtigungen zur Überwachung durch die zuständigen Behörden im Einklang mit den jeweiligen gesetzlichen Anforderungen,
- Art und Umfang der erforderlichen Dokumentation je nach Art und Ziel der Anforderung:
 - Unter Berücksichtigung der Art des lokalen Anbieters hinsichtlich der verfügbaren Dokumentation sind bereits vorhandene/vorgegebene Dokumentationen (z. B. von offiziellen Richtlinien, Behörden, entsprechenden Kammern und Verbänden; allgemeine sektorale Leitfäden; Standard- und allgemeine Formulare, Diagramme, Vorlagen und Dokumente aus der Literatur, von Experten, Beratern, Ausbildern, der zuständigen Behörde, der Wissenschaft, den zuständigen Stellen und anderen zuverlässigen Quellen; Anbieterunterlagen) als gültiger Nachweis anzuerkennen.
 - Zusatzanforderungen und HACCP -basierte Anforderungen gehen darüber hinaus und sind im Ansatz zu dokumentieren.
- Weitere Hinweise/Informationen zur Unterstützung bei der Überprüfung des Konformitätsniveaus: bestehende Rückrufe und Rücknahmen, Ergebnisse von Behördeninspektionen, kritische Reklamationen, bestehende Nichtkonformitäten, Ergebnisse bestehender Kontrollen; erläuternde Elemente und Nachweise etc.

Hinweis: Soweit anwendbar und gesetzlich vorgeschrieben, soll Flexibilität nicht zu einer Verringerung des Niveaus der Hygiene- und Lebensmittelsicherheitskontrollen führen und darf folglich die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigen.

2 Liste der IFS Local Check Anforderungen

Nr.	Anforderungsart	IFS Local Anforderungen
1	Einhaltung von Gesetzen	
1.1	Grundlage	Werden die wesentlichen Anforderungen an die Lebensmittelproduktion, die Lebensmittelsicherheit und die gesetzlichen Vorgaben eingehalten?
1.2	Zusätzlich	Gibt es eine angemessene Kommunikation, um sicherzustellen, dass das Unternehmen über alle relevanten rechtlichen Anforderungen informiert ist?
2	Voraussetzungen für Lebensmittelsicherheit und Produktkonformität	
2.1	Qualifizierung, Schulung und Unterweisung des Personals	
2.1.1	Grundlage	Sind die Mitarbeiter für ihre jeweiligen Aufgaben ausreichend ausgebildet/qualifiziert?
2.1.2	Zusätzlich	Werden die Schulungen und/oder Unterweisungen in Übereinstimmung mit der jeweiligen Tätigkeit des Mitarbeiters durchgeführt?

2.2	Personalhygiene	
2.2.1	Grundlage	Sind die Vorgaben für die Personalhygiene definiert und werden sie von allen relevanten Mitarbeitern, Dienstleistern und Besuchern verstanden und angewendet?
2.2.2	Grundlage	Wird angemessene Schutzkleidung zur Verfügung gestellt und von jedem Mitarbeiter genutzt?
2.2.3	Grundlage	Wissen die Mitarbeiter, dass sie eine Meldung machen müssen, im Falle einer Verletzung, Gesundheitsvorfalls oder Infektionskrankheit, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben kann?
2.2.4	Zusätzlich	Sind die Regeln für die Personalhygiene dokumentiert?
2.2.5	Zusätzlich	Wird die Einhaltung der Vorgaben zur Personalhygiene regelmäßig überprüft?
2.3	Standort, Umgebung und Außengelände des Produktionsstandorts	
2.3.1	Grundlage	Sind alle Außenbereiche des Produktionsstandorts sauber, ordentlich, gepflegt und so instand gehalten, dass eine Kontamination verhindert wird?
2.3.2	Grundlage	Ist der Produktionsstandort so gelegen, gebaut und instand gehalten, dass Kontaminationsrisiken vermieden werden?
2.3.3	Grundlage	Sind Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt, verarbeitet und gelagert werden, so konzipiert, erbaut und instand gehalten, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird?
2.4	Personaleinrichtungen	
2.4.1	Grundlage	Gibt es, sofern erforderlich, ausgewiesene (oder dafür angepasste) Bereiche und/oder Räume, in denen sich die Mitarbeiter ihre Schutzkleidung anziehen und ihre Sachen aufbewahren können?
2.4.2	Grundlage	Sind geeignete, saubere und gut instand gehaltene Toiletten für die Mitarbeiter vorhanden?
2.4.3	Grundlage	Stehen den Mitarbeitern geeignete Anlagen zum Händewaschen zur Verfügung?
2.4.4	Grundlage	Stehen bei Bedarf Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten für Schuhe und weitere Schutzkleidung zur Verfügung?
2.4.5	Zusätzlich	Stehen den Mitarbeitern bei Bedarf geeignete, saubere und gut instand gehaltene Umkleieräume zur Verfügung?
2.5	Anlagengestaltung und Prozessabläufe	
2.5.1	Grundlage	Sind die Räumlichkeiten des Produktionsstandorts und die Prozessabläufe so angelegt, dass keine Kontaminationsrisiken bestehen?
2.5.2	Zusätzlich	Liegt ein dokumentierter Standortplan vor, der alle Räumlichkeiten und Prozessabläufe des Produktionsstandorts abbildet?

2.6	Bauliche Anforderungen (Produktions- und Lagerräume)	
2.6.1	Grundlage	Sind die Wände angemessen gestaltet und so instand gehalten, dass die Produktionsanforderungen erfüllt und Kontaminationen vermieden werden?
2.6.2	Grundlage	Sind die Böden angemessen gestaltet und so instand gehalten, dass die Produktionsanforderungen erfüllt und Kontaminationen vermieden werden?
2.6.3	Grundlage	Sind die Entwässerungssysteme angemessen gestaltet und so instand gehalten, dass die Produktionsanforderungen erfüllt und Kontaminationen vermieden werden?
2.6.4	Grundlage	Sind Decken und Deckenbefestigungen angemessen gestaltet und so instand gehalten, dass die Produktionsanforderungen erfüllt und Kontaminationen vermieden werden?
2.6.5	Grundlage	Sind Fenster und andere Öffnungen angemessen gestaltet und so instand gehalten, dass die Produktionsanforderungen erfüllt und Kontaminationen vermieden werden?
2.6.6	Grundlage	Sind Türen, Vorhänge und Tore angemessen gestaltet und so instand gehalten, dass die Produktionsanforderungen erfüllt und Kontaminationen verhindert werden?
2.6.7	Zusätzlich	Gibt es Inspektionen vor Ort, um Kontaminationsrisiken in Bezug auf die Einrichtung zu ermitteln?
2.7	Ausrüstung	
2.7.1	Grundlage	Sind die Ausrüstungsgegenstände so installiert, dass sie gereinigt, desinfiziert und instand gehalten werden können und sind sie in einem Zustand, der kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellt?
2.8	Wasser, Eis, Dampf, Gase, Luft und Belüftung	
2.8.1	Grundlage	Ist das in den Räumlichkeiten verwendete Wasser (einschließlich recyceltem Wasser, Dampf und Eis) von Trinkwasserqualität oder ist es Wasser, das gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen zum Zeitpunkt seiner Verwendung kein Kontaminationsrisiko darstellt?
2.8.2	Grundlage	Werden Belüftungs- und Klimaanlage sowie Geräte zur künstlichen Erzeugung von Luftströmen so instand gehalten, dass sie kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen?
2.8.3	Grundlage	Sind Gase oder Druckluft geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln sowie Lebensmittelkontaktmaterialien, und stellen sie kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit dar?
2.9	Reinigung und Desinfektion	
2.9.1	Grundlage	Sind die Räumlichkeiten, Anlagen und Ausrüstungen sauber und gibt es Nachweise, dass geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt werden?
2.9.2	Zusätzlich	Werden Reinigungs- und Desinfektionsverfahren aufgezeichnet und in Arbeitsanweisungen beschrieben?
2.9.3	Zusätzlich	Sind Kontrollen implementiert, um sicherzustellen, dass Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen bzw. -methoden angemessen sind?

2.10	Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung	
2.10.1	Grundlage	Werden geeignete Schädlingsüberwachungs- und -bekämpfungsmaßnahmen durchgeführt, um das Risiko des Eindringens, Einnistens und Befalls von Schädlingen zu verringern oder zu beseitigen, und gibt es dafür Nachweis?
2.10.2	Grundlage	Werden Maßnahmen umgesetzt, falls es zu Schädlingsvorkommen und/oder -befall kommt?
2.10.3	Zusätzlich	Werden die Aktivitäten zur Schädlingsüberwachung und -bekämpfung aufgezeichnet/dokumentiert?
2.11	Abfallmanagement	
2.11.1	Grundlage	Sind Abfälle ordnungsgemäß entfernt/gelagert und so gehandhabt, dass sie sich nicht ansammeln und kein Kontaminationsrisiko darstellen?
2.12	Wartung und Reparatur	
2.12.1	Grundlage	Sind Produktionsanlagen, Lager, Ausrüstung und Verarbeitungsgeräte gut gewartet?
2.12.2	Grundlage	Sind die für die Wartung und Reparatur verwendeten Chemikalien, Materialien und Werkzeuge für ihren Verwendungszweck geeignet und stellen sie kein Kontaminationsrisiko dar?
2.12.3	Zusätzlich	Werden Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt, um Risiken in Bezug auf kritische Ausrüstungsgegenstände und Produktions-/Lagereinrichtungen zu vermeiden oder zu mindern, und gibt es dafür Nachweis?
2.13	Zustand der Mess- und Überwachungsmittel	
2.13.1	Grundlage	Sind die entsprechenden Mess- und Überwachungsgeräte zuverlässig und erfüllen sie ihre jeweilige Funktion?
2.14	Lagerung	
2.14.1	Grundlage	Sind die Lagerbedingungen angemessen und werden sie kontrolliert?
2.14.2	Grundlage	Gibt es Maßnahmen zur Minimierung des Kontaminationsrisikos oder anderer negativer Auswirkungen im Zusammenhang mit Lagerumgebung und -abläufen?
2.15	Transport	
2.15.1	Grundlage	Sind die Transportbedingungen angemessen und werden sie kontrolliert?
2.16	Rückverfolgbarkeit	
2.16.1	Grundlage	Ist der Produktionsstandort in der Lage, Produktchargen zu identifizieren und zurückzuverfolgen und ihre Verbindung zu den jeweiligen: • Rohwaren • Verpackungsmaterialien • Prozesse in den verschiedenen Schritten der Produktion bis zur Lieferung an den Kunden herzustellen?

2.16.2	Grundlage	Sind die Waren identifizierbar, damit sie eindeutig zurückverfolgt werden können?
2.16.3	Zusätzlich	Werden Kontrollen durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Rückverfolgbarkeit effektiv funktioniert?
2.17	Nichtkonformitäten, Maßnahmen und Aktionen	
2.17.1	Grundlage	Wurde der Maßnahmenplan für Nichtkonformitäten umgesetzt? War die Umsetzung effektiv?
2.17.2	Grundlage	Werden bei festgestellten Nichtkonformitäten rechtzeitig (unter Berücksichtigung der Risiken und Auswirkungen) Korrekturen umgesetzt?
2.17.3	Zusätzlich	Werden bei festgestellten Nichtkonformitäten rechtzeitig (unter Berücksichtigung der Risiken und Auswirkungen) Korrekturmaßnahmen umgesetzt?
2.18	Produktrückrufe, Rücknahmen, Vorfälle, Krisen und kritische Beanstandungen/Reklamationen	
2.18.1	Grundlage	Kann der Produktionsstandort erkennen, wann eine Produktrücknahme oder ein -rückruf erforderlich ist, und diese/n gegebenenfalls durchführen?
2.18.2	Grundlage	Kann der Produktionsstandort fristgerecht auf folgende Punkte reagieren: • Vorfälle • Krisen • Benachrichtigungen von Behörden • Kritische Reklamationen?
2.18.3	Zusätzlich	Werden Nichtkonformitäten, Rückrufe, Rücknahmen, Vorfälle, Krisen und kritische Beanstandungen/Reklamationen aufgezeichnet/dokumentiert?
3	Kontrolle von Lebensmittelsicherheitsrisiken	
3.1	Maßnahmen zur Minderung biologischer, physikalischer und chemischer Gefahren	
3.1.1	Grundlage	Gibt es ausreichende Maßnahmen zur Kontrolle biologischer Gefahren?
3.1.2	Grundlage	Gibt es ausreichende Maßnahmen zur Kontrolle von Fremdmaterialien und physikalischen Gefahren?
3.1.3	Grundlage	Gibt es ausreichende Maßnahmen zur Kontrolle chemischer Gefahren?
3.1.4	Grundlage	Sind die Allergene entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen gekennzeichnet? Gibt es ausreichende Maßnahmen um Kreuzkontaminationen von Allergenen zu vermeiden?
3.1.5	Zusätzlich	Sind die wesentlich angewandten präventiven Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit und spezifische Kontrollmaßnahmen in Arbeitsanweisungen beschrieben und aufgezeichnet?
3.2	HACCP-basierte Kontrolle von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit	
3.2.1	HACCP-basiert	Gibt es ein Bewusstsein für die grundlegenden Elemente zur Strukturierung von HACCP-basierten Aktivitäten, um die Kontrolle von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu unterstützen?
3.2.2	HACCP-basiert	Gibt es (eine) qualifizierte verantwortliche Person(en) für HACCP-basierte Aktivitäten?

3.2.3	HACCP-basiert	Sind die ersten Schritte der HACCP-basierten Aktivitäten, unter Berücksichtigung folgender Punkte definiert: • Produktbeschreibung oder -spezifikation • Festlegung des vorgesehenen Verwendungszwecks und des Endverbrauchers • Dokumentierte Informationen zu den Prozessschritten?
3.2.4	HACCP-basiert	Werden signifikante Gefahren analysiert?
3.2.5	HACCP-basiert	Werden kritische Lenkungspunkte identifiziert und werden diese innerhalb definierter kritischer Grenzwerte kontrolliert? Werden Maßnahmen ergriffen, falls ein kritischer Lenkungspunkt außer Kontrolle gerät?
3.2.6	HACCP-basiert	Gibt es eine grundlegende HACCP-basierte Protokolldokumentation?
4	Konformität von Prozess- und Produkthanforderungen	
4.1	Grundlage	Entsprechen die Prozesse und Produkte den Anforderungen?
4.2	Zusätzlich	Gibt es Spezifikationen für das Endprodukt?
4.3	Zusätzlich	Werden auf der Grundlage von Kundenspezifikationen oder -vereinbarungen weitere Kontrollen durchgeführt?

3 Anleitung zum IFS Local Check

Neben der IFS Local Checkliste gibt es ein weiteres, separates Dokument: die Anleitung zum IFS Local Check. Die Anleitung soll Unternehmen und Assessoren bei der Auslegung der Anforderungen helfen und so einen allgemeinen Ansatz für die zu erwartenden Ergebnisse liefern.

Der Inhalt konzentriert sich anhand von Beispielen auf die zentrale Fragestellungen jeder Anforderung. Zusätzliche Informationen unterstützen die Umsetzung. So kann die Anforderung, abhängig von Risiken, Prozessen und Produkten des Standorts, zielgenau umgesetzt werden. Die Auslegung hängt immer von der Situation des einzelnen Unternehmens ab. Zudem unterstützt es den Assessor dabei, den IFS Local Check durchzuführen, da es die allgemeinen Mindestanforderungen an den Assessor festlegt.

Eine Zusammenfassung der Leitelemente jeder Anforderung und die Interpretation ihrer Anwendung finden Sie in Tabelle 5.

Abbildung 5: Interpretation der Anforderungen

Nr.	Anforderungsart	IFS Local Anforderungen	Anleitung und enthaltene Elemente	
Nummer der IFS Local Check Anforderung	Grundlagenanforderung oder HACCP-basierte Anforderung oder Zusatzanforderung		Was ist zu beachten?	Es beschreibt die wichtigsten Punkte und liefert Hinweise, die bei der Umsetzung der Anforderung helfen. Außerdem dient es als Orientierung für Assessoren, damit sie wissen, welche Aspekte im Check wichtig sind.
			(!) Beispiele dafür, was als kritisch berücksichtigt werden kann	Auswahl möglicher Situationen/Beispiele, die dazu führen können, dass eine Grundlagenanforderung kritisch bewertet wird. Im Falle von Risiken für die Lebensmittelsicherheit, der Nichteinhaltung gesetzlicher Vorgaben und Produktanforderungen. Der Assessor überprüft jede einzelne Situation.
			Vorschläge die die Umsetzung verbessern können	Für einige spezifische Anforderungen werden weitere Vorschläge zur Verfügung gestellt, damit das geprüfte Unternehmen die Umsetzung weiter verbessern kann. Die Nichtumsetzung dieser Vorschläge hat keinen Einfluss auf den Grad der Erfüllung der Anforderung und auf die entsprechende Bewertung.
			Hintergrund oder zusätzliche Informationen	Unterstützende Informationen, wie z. B. weitere Erklärungen, Definitionen, spezifische Beispiele, Relevanz der Anforderung für die Schaffung eines Bewusstseins für Lebensmittelsicherheit im Unternehmen etc.

Die Anleitung zum IFS Local Check steht auf der IFS Website zum Download zur Verfügung:
www.ifs-certification.com

4 Einschätzung des Lebensmittelsicherheitsbewusstseins und allgemeine Einschätzung des Standorts

Der Assessor sammelt während des IFS Local Check Informationen, um einen Überblick über den Grad des Lebensmittelsicherheitsbewusstseins in dem lokalen Produktionsstandort zu geben. Die Einschätzung des Assessors zum Lebensmittelsicherheitsbewusstsein wird im Bericht des IFS Local Checks (Unternehmensprofil) notiert.

In der Anleitung wird in den Anforderungen darauf hingewiesen, wenn diese dazu beitragen, das Lebensmittelsicherheitsbewusstsein im Unternehmen zu stärken.

Außerdem soll das Unternehmen, das den IFS Local Check durchläuft, Vorschläge bei der Umsetzung erhalten. Das bedeutet, dass es vom Assessor Hinweise bekommt, z. B. zu Beobachtungspunkten, notwendigen Verbesserungen, positiven Aspekten oder auch zu Fortschritten im Vergleich zu vorherigen Checks.

Solche Einschätzungen finden Sie im angegebenen Feld (Unternehmensprofil) des IFS Local Check Berichts:

- Beschreibung der vom Assessor festgestellten Beobachtungspunkte.
- Beschreibung der vom Assessor beobachteten Verbesserungen.

Anlagen



ANLAGE 1

IFS LOCAL CHECK MASSNAHMENPLAN

Nr. der Anforderung	IFS Local Check Anforderungen	Bewertung	Erläuterung (durch den Assessor)	Korrektur (durch das Unternehmen)	Verantwortlichkeit (durch das Unternehmen)	Datum (durch das Unternehmen)	Status der Umsetzung (durch das Unternehmen)	Korrekturmaßnahmen (durch das Unternehmen)	Verantwortlichkeit (durch das Unternehmen)	Datum (durch das Unternehmen)	Status der Umsetzung (durch das Unternehmen)	Freigabe (durch den Assessor)	Datum der Validierung (durch den Assessor)
2.2.1	Sind die Vorgaben für die Personalhygiene definiert und werden sie von allen relevanten Mitarbeitern, Dienstleistern und Besuchern verstanden und angewendet?	D (Nicht konform - Kritisch)	...	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	...	...
2.2.5	Wird die Einhaltung der Vorgaben zur Personalhygiene regelmäßig überprüft?	B (Teilweise konform)	...	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)	...	...

Basierend auf den Erläuterungen in Kapitel 7.1 zur Veranschaulichung:

(1) Verpflichtend

(2) Erwünscht/Empfohlen

ANLAGE 2

IFS LOCAL CHECK BERICHT

Deckblatt

Logo der Zertifizierungsstelle /
des Bewertungsdienstleisters (ASP)



IFS Local Check Version 1
Januar 2026

Geprüft auf: [Grundlagen-/
HACCP-basierte/Zusatz-]
Anforderungen

Ergebnis: Grundlagencheck [Bestanden/Nicht bestanden]
HACCP-basierten Check [Bestanden/Nicht bestanden]
Zusatzcheck [Bestanden/Nicht bestanden]

IFS Local Check Abschlussbericht

Überprüftes Unternehmen: "Fruits and Vegetables GmbH"

[GS1 GLN(s), sofern verfügbar, und wenn anwendbar die gesundheitsbehördliche
Zulassungsnummer].

Datum des Checks: (tt.mm.jjjj)

Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle / des Bewertungsdienstleisters (ASP):

Übersicht des Checks IFS Local Check Version 1, Januar 2026			
Details des Checks			
Lead-Assessor: Max Mustermann Datum/Uhrzeit: Co-Assessor: Datum/Uhrzeit: Trainee: Reviewer:		Datum/Uhrzeit des aktuellen Checks: tt.mm.jjjj (xx:xx-xx:xx) (Falls ein Re-Check stattfindet, ist zusätzlich das Datum des Re-Checks anzugeben).	Datum/Uhrzeit des vorherigen Checks: tt.mm.jjjj (xx:xx-xx:xx) Zertifizierungsstelle / Bewertungsdienstleister und Assessor des vorangegangenen Checks: TEST GmbH/Frank Test
Name und Anschrift des Unternehmens: Fruits and Vegetables GmbH Beispielstraße 12345 Beispielstadt Deutschland		Name und Anschrift des bewerteten Standorts: Fruits and Vegetables GmbH Beispielstraße 12346 Berlin Deutschland	
		COID: Notfallkontaktperson (z.B. Rückruf): [mindestens Name, E-Mail und Telefonnummer]:	
Telefon: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefon: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88
Website: www.fruitsandvegetables.com	E-Mail: info@fruitsandvegetables.com	Website: www.fruitsandvegetables.com	E-Mail: info@fruitsandvegetables.com
Geltungsbereich des IFS Local Check			
Herstellung von gefrorenen Erdbeeren in PET-Beuteln. (Obligatorische Übersetzung des Geltungsbereichs des Checks ins Englische)			
Produkt-Scope(s): 5 Technologie-Scope(s): D, F			
Zusätzliche Scopeinformationen			
Endgültiges Ergebnis des IFS Local Check			
Grundlagencheck [Bestanden/Nicht bestanden] / Bewertung von XX% HACCP-basierter Check [Bestanden/Nicht bestanden] / Bewertung von XX% Zusatzcheck [Bestanden/Nicht bestanden] / Bewertung von XX%.		Erneuerungsscheck zwischen XX.XX.XXXX und XX.XX.XXXX.	
Beobachtungen zu Anforderungen, die mit "nicht konform - kritisch (D)" bewertet wurden:			

Unternehmensprofil
Unternehmensdaten
Baujahr/Sanierungsjahr des bewerteten Standortes:
Fläche des Produktionsstandortes:
Beschreibung der Produktionsfläche(n) und Produktionslinie(n):
Maximale Anzahl von Mitarbeitern in der Hochsaison innerhalb eines Kalenderjahres inkl. Erklärung:
Stellt das Unternehmen Eigenmarkenprodukte her? Wenn "ja", geben Sie bitte Informationen an (Markeninformationen sind nicht erlaubt):
Detaillierte Beschreibung der Produktgruppen und Produkte pro Scope, die im Unternehmen hergestellt werden. Zusammenfassung der Vor-Ort-Prozesse des Unternehmens (vom Rohwareneingang bis zum Endprodukt):
Wann erfolgte der letzte Besuch/Inspektion/Überwachung durch die zuständige Behörde? (Zusammenfassung der relevanten Details für den IFS Local Check):
Beschreibung aller bisherigen Rückrufe, Rücknahmen und/oder Besuche von Behörden, die zu obligatorischen Maßnahmen im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit und/oder Rechtmäßigkeit geführt haben:
Gibt es an dem überprüften Standort saisonale Produktion / saisonale Produktionspausen? Wenn „Ja“, beschreiben Sie:
Erfüllt das Unternehmen die Anforderungen an die Verwendung des IFS Local Check Logos?
Arbeitssprache des Produktionsstandorts:
Zusätzliche Informationen:
Checkdaten
Checkübersicht (allgemeine Zusammenfassung des Checks):
Sprache, in der der IFS Local Check durchgeführt wurde:
Dauer des Checks:
Welche Produkte wurden hergestellt und welche Prozesse wurden während des Vor-Ort-Checks ausgeführt?
Beschreibung des beobachteten Niveaus des Lebensmittelsicherheitsbewusstseins des Unternehmens:
Beschreibung der vom Assessor festgestellten Beobachtungspunkte:
Beschreibung der positiven Aspekte/Verbesserungen, die der Assessor festgestellt hat:
Nachverfolgung von Korrekturen und, wenn anwendbar, Korrekturmaßnahmen aus dem letzten Check:
Zusätzliche Informationen:

Checkbericht Hauptinhalt

IFS Local Check Version 1, Januar 2026

Geprüft auf: [Grundlagen-/HACCP-basierte/Zusatz-] Anforderungen

Grundlagencheck [Bestanden/Nicht bestanden] / Bewertung von XX%

HACCP-basierter Check [Bestanden/Nicht bestanden] / Bewertung von XX%

Zusatzcheck [Bestanden/Nicht bestanden] / Bewertung von XX%.

Anzahl der kritischen nicht-konformen Anforderungen beim Grundlagencheck: X

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

Kapitel	1	2	3	4
Checkart	Einhaltung von Gesetzen	Voraussetzungen für Lebensmittelsicherheit und Produktkonformität	Kontrolle von Lebensmittelsicherheitsrisiken	Konformität von Prozessen und Produkten
Grundlage	0	0	0	0
HACCP-basiert	/	/	0	/
Zusätzlich	0	0	0	0

Zusammenfassende Tabelle der Bewertung pro Checkart

Bewertung	Konform (A)	Teilweise konform (B)	Nicht konform (C)	Nicht konform kritisch (D)
Grundlage	0	0	0	0
HACCP-basiert	0	0	0	Nicht möglich
Zusätzlich	0	0	0	Nicht möglich

Zusammenfassung aller Anforderungen, die mit "nicht konform - kritisch (D)" bewertet wurden (nach Kapitel):

Nr.	Bereich	IFS Local Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Zusammenfassung der N/A-Bewertungen:

Nr.	Bereich	IFS Local Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Detaillierter IFS Local Check Bericht:

Nr.	Bereich	IFS Local Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

ANLAGE zum IFS Local Checkbericht
Liste der Teilnehmenden:

Teilnehmende des Checks				
Name:	Position:	Eröffnungs- besprechung	Check	Abschluss- gespräch
Herr Qualität		X	X	X
Herr Besitzer		X		X
Herr Dolmetscher		X	X	X

IFS Local Check Bewertungssystem

Ergebnis		Erklärung	Punkte
Konform	A	Die Anforderung ist konform. Vollständige Einhaltung oder verlässliche Umsetzung mit kleinem Raum für Verbesserungen.	4 Punkte
Teilweise konform	B	Die Anforderung wird teilweise umgesetzt oder auf Mindestniveau erfüllt, ohne Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit, wesentliche Produkt- und Gesetzeskonformität. Es besteht Verbesserungsbedarf.	2 Punkte
Nicht konform	C	Die Anforderung ist nicht oder unzureichend umgesetzt, ohne Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit, wesentliche Produkt- und Gesetzeskonformität.	0 Punkte
	D	Kritisch: Ist die Nichteinhaltung von Lebensmittelsicherheit, wesentlicher Produktkonformität und/oder Gesetzen, was zu unsicheren und/oder nicht konformen Produkten führt. Ursache sind wesentliche Mängel oder fehlende Kontrollen. Hinweis: Ein "D" kann nur für die Grundlagenanforderungen vergeben werden, da diese Anforderungen der grundlegende Teil des IFS Local Check sind.	10% Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl und es kann kein Bestätigungsschreiben ausgestellt werden.
N/A		Wenn eine Anforderung nicht anwendbar ist, muss dies angemessen begründet werden. N/A kann nicht vergeben werden, wenn die Lebensmittelsicherheit sowie die wesentliche Produkt- und Gesetzeskonformität betroffen ist.	Nicht in der Berechnung der Gesamtpunktzahl enthalten.

ANLAGE 3

IFS LOCAL CHECK BESTÄTIGUNGSSCHREIBEN

Bestätigungsschreiben



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle / der Bewertungsdienstleister (Assessment Service Provider)

Name der Zertifizierungsstelle / des Bewertungsdienstleisters

die/der einen Vertrag mit der IFS Management GmbH unterzeichnet hat,
dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Name des bewerteten Unternehmens
Adresse

(GS1 GLN(s), sofern verfügbar, und, wenn anwendbar, die gesundheitsbehördliche Zulassungsnummer), COID,

für den Check Scope:

(detaillierte Beschreibungen von Prozess(en)/Produkt(en) / Geltungsbereich - verpflichtende Übersetzung ins Englische)

Nummer und Name des/der Produkt-Scope(s), Nummer des/der Technologie-Scope(s)
auf (Grundlagen-/ HACCP-basierte/Zusatz-) Anforderungen des

IFS Local Check Version 1, Januar 2026
geprüft wurden mit folgendem Ergebnis:

Grundlagencheck [Bestanden] mit einer Bewertung von XX%
HACCP-basierter Check [Bestanden] mit einer Bewertung von XX%
Zusatzcheck [Bestanden] mit einer Bewertung von XX%.

Tag des Checks (wenn relevant Datum des Re-Checks):

Ausstellungsdatum des Bestätigungsschreibens:

Datum des Ablaufs des Bestätigungsschreibens: (die Gültigkeit des Bestätigungsschreibens bleibt jedes Jahr gleich)

Nächster Check innerhalb des Zeitraums: (Erneuerungscheck zwischen XX.XX und XX.XX)

Datum und Ort:

Name und Unterschrift des verantwortlichen Mitarbeiters
der Zertifizierungsstelle / des Bewertungsdienstleisters (ASP):

Adresse der Zertifizierungsstelle /
des Bewertungsdienstleisters (ASP):

Name und/oder Logo
der Zertifizierungsstelle /
des Bewertungsdienstleisters (ASP)



ANLAGE 4

GLOSSAR

Das Glossar enthält zugehörige, wesentliche und relevante Definitionen zur Lebensmittelsicherheit und Produktkonformität, die im gesamten IFS Local Check Protokoll, der Checkliste und dem Leitfaden verwendet werden.

Allergene (EU)	Lebensmittel, die eine unerwünschte Reaktion verursachen, welche durch eine immunologische Abwehrreaktion hervorgerufen wird. Deklarationspflichtige Allergene sind: • Glutenthaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, • Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose), • Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i>), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia Vera</i>), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates.
Auftragnehmer	Ein Unternehmen oder eine Person, die von dem Unternehmen mit der Ausführung von Arbeiten für den Produktionsstandort beauftragt wurde.
Ausrüstung	Maschinen, Instrumente, Apparate, Utensilien oder Geräte, die in oder in Verbindung mit der Handhabung von Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen. Sie umfassen auch Geräte, die zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten oder Geräten mit Lebensmittelkontakt verwendet werden oder dafür vorgesehen sind.
Bestätigungsschreiben	Abschließende schriftliche Erklärung der Zertifizierungsstelle / des Bewertungsdienstleisters (ASP), die bestätigt, dass ein Produktionsstandort den Check / das Assessment erfolgreich bestanden hat.

CCP (Kritischer Lenkungs- punkt)	Ein Punkt, an dem im HACCP-Konzept eine wesentliche Kontrollmaßnahme oder Kontrollmaßnahmen zur Beherrschung einer erheblichen Gefahr angewendet wird/werden.
Chargen- nummer	Bezeichnung, die auf einem Etikett gedruckt ist, mit der die Historie der Produktherstellung nachverfolgt werden kann.
Claim (Auslobung)	Jede Botschaft oder Darstellung, einschließlich bildlicher, grafischer oder symbolischer Darstellung, in beliebiger Form (Produktetikett, Verpackung, Werbung, Spezifikationen, Produktbeilagen), die behauptet, suggeriert oder impliziert, dass das Produkt bestimmte Eigenschaften oder Wirkungen hat, die nicht dem Produkt inhärent sind und/oder in ähnlichen Produkten im Allgemeinen nicht vorhanden sind. Die folgende Liste von Beispielen für die besonderen Eigenschaften und/oder Wirkungen erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit: • Art oder Zusammensetzung (z. B. ökologisch ("Bio"), „natürlich“, „frei von“, „Quelle von“, „reduziert“ etc.), • Identitätsstandards für Produkte (z. B. Fleischerzeugnisse, spezifische Labels, etc.), • Ursprung oder Herkunft (z. B., hergestellt in .../, „Produkt aus .../, g.U./g.g.A., etc.), • Produktions-/Verarbeitungsmethoden (z. B. fairer Handel, religiöse Claims, etc.), • Spezifische Eigenschaften, Struktur und/oder Funktion im Zusammenhang mit einer Risikominderung für Kunden und/oder Verbraucher (z. B. zur Vorbeugung oder Minimierung des Risikos von Krankheiten, zur Vorbeugung der Kontamination durch Verderb oder pathogene Mikroorganismen, etc.), • Spezifische Eigenschaften, Vorteile und/oder Wirkungen für Kunden und/oder Verbraucher aufgrund der Verwendung des Produkts (z. B. Anti-Aging-Effekt in Kosmetika, Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln in Verpackungen, Verbesserung oder Veränderung einer physiologischen Funktion oder biologischen Aktivität im Zusammenhang mit der Gesundheit von Lebensmitteln, etc.). Claims (Auslobungen) im Zusammenhang mit dem Produkt können nur dann angegeben werden, wenn: • Ihre Richtigkeit, Ehrlichkeit, Fairness und Einhaltung gesetzlicher Vorschriften durch verfügbare Beweise nachgewiesen werden kann. • Sie von der zuständigen Behörde zur Verwendung zugelassen sind, wenn anwendbar. • Den Anwendern (Kunden, Konsument und/oder Endverbraucher) eindeutige und verständliche Informationen über die angegebenen besonderen Eigenschaften und/oder Wirkungen, hinsichtlich des Verwendungszwecks des Produkts, vorliegen.
Dienstleister	Organisation, die Dienstleistungen für ein anderes Unternehmen erbringt, z. B. Transport, Lagerung, Kommissionierung, Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Desinfektion etc.
Fließdiagramm	Eine systematische Darstellung der Abfolge von Schritten, die bei der Produktion oder Herstellung von Lebensmitteln durchgeführt werden.
Gefahr	Ein in einem Lebensmittel vorhandenes biologisches, chemisches oder physikalisches Agens, das sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.

Gefahren-analyse	Der Prozess des Sammelns und Bewertens von Informationen über Gefahren, die in Rohwaren und anderen Zutaten, in der Umwelt, bei der Verarbeitung von oder in Lebensmitteln identifiziert wurden und über Bedingungen, die zu deren Vorhandensein führen, um zu entscheiden, ob es sich um erhebliche Gefahren handelt oder nicht.
GVO	„Genetisch Veränderter Organismus“ (GVO): ein Organismus mit Ausnahme des Menschen, dessen genetisches Material so verändert worden ist, unter Einsatz anderer Mittel als es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination möglich ist.
HACCP	Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte: Ein System, das Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit signifikant sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.
HACCP-Plan	Dokumente oder Dokumentensatz, die gemäß den HACCP-Grundsätzen erstellt wurden, um die Beherrschung erheblicher Gefahren im Lebensmittelunternehmen zu gewährleisten.
Kalibrierung	Vergleich von Messungen eines Prüfmittels mit den Werten eines genaueren Normals nach einem dokumentierten Verfahren mit dem Ziel, Abweichungen zu erkennen und aufzuzeichnen. Dabei wird die Einhaltung vorgegebener Toleranzen überprüft und gegebenenfalls ein Abgleich durchgeführt.
Kontamination	Auftreten einer Verunreinigung in Produkten oder Produktumgebungen. Eine Verunreinigung kann ein biologisches, chemisches Mittel, physikalisches Fremdmaterial oder eine andere Substanz sein, die nicht absichtlich zu dem Lebensmittel hinzugefügt wurde und welche die Lebensmittelsicherheit oder -eignung beeinträchtigen kann. Kontamination kann auch eine Wechselwirkung von Verpackungen untereinander bedeuten.
Kontroll-maßnahme	Jede Maßnahme oder Aktivität, die dazu dienen kann, eine Gefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.
Korrektur	Maßnahme zur Beseitigung einer Nichtkonformität. Außerdem sind Korrekturen im IFS Local Check verpflichtend vorgeschriebene Maßnahmen im Rahmen des Maßnahmenplans des Checks. Sie kommt zur Anwendung, wenn ein bestimmter Grad an Nichteinhaltung festgestellt wurde und die Anforderungen als teilweise konform (B) und nicht konform (C und D) bewertet werden.
Korrektur-maßnahme	Maßnahme zur Beseitigung der Ursache einer festgestellten Nichtkonformität. Zudem sind Korrekturmaßnahmen im IFS Local Check verpflichtend vorgeschriebene Maßnahmen im Rahmen des Maßnahmenplans des Checks, wenn kritische Nichteinhaltungen identifiziert und die Anforderungen als nicht konform (D) bewertet werden. Für Anforderungen, die mit einem B und C bewertet wurden, sind Korrekturmaßnahmen nicht zwingend erforderlich, um den Check abzuschließen (aber wünschenswert und empfohlen).
Kunde	Ein Kunde ist ein Unternehmen oder eine Person, an die Produkte entweder als Endprodukt oder als Zwischenprodukt verkauft werden.
Lot Nummer	Kombination von Ziffern, die einer Gruppe von Produkten zugewiesen wird, die in derselben Charge/Produktionseinheit hergestellt wurden.
Massenbilanz	Test zur Messung der Eingangsmenge der Zutaten (Input) und der Menge der Endprodukte (Output).

Nicht-konformität	Nichterfüllung/Nichteinhaltung eines bestimmten Standards, Prozesses, Verfahrens oder einer Anforderung mit Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit, die Rechtmäßigkeit und die Produktkonformität.
Produkt	Ein Produkt ist das Ergebnis von Tätigkeiten und Prozessen. Es umfasst auch die Verpackung.
Produktionsbereich	Teil des Produktionsstandorts, der Folgendes umfasst: • Produktionsprozesse • Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche • Gute Herstellungs- und Hygienepraktiken (GMP und GHP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung sowie Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten • Laboreinrichtungen vor Ort • Wartungseinrichtungen • Sozial- und Sanitäreinrichtungen • Außenbereiche.
(Produktions-) Standort	Eine Einrichtung an einem bestimmten physischen Ort, in der jede Stufe der Herstellung und Versand von Lebensmitteln durchgeführt werden kann und mittels IFS Local Check überprüft wird.
Produkt-rücknahme	Ist jede Maßnahme, mit der verhindert werden soll, dass ein Produkt vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird, das nicht der Spezifikation entspricht und/oder eine Gefahr für den Verbraucher darstellt.
Produktrückruf	Ist jede Maßnahme, die auf Erwirkung der Rückgabe eines dem Verbraucher vom Hersteller oder Händler bereits gelieferten oder zur Verfügung gestellten gefährlichen Produkts abzielt.
Rework (Nachbearbeitung)	Der Prozess der Wiederverwendung von Lebensmitteln, Zutaten, Rohwaren oder Verpackungsmaterialien.
Risiko	Ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.
Rohware	Ein Grundmaterial für die Herstellung eines Produkts (Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework).
Rückverfolgbarkeit	Fähigkeit ein Lebensmittel, Futtermittel, Schlachttier oder Substanzen die möglicherweise oder erwartbar zu Lebens- oder Futtermitteln hinzugefügt werden, durch alle Schritte von Produktion und Distribution nachzuverfolgen.
Schutzkleidung	Vom Unternehmen bereitgestellte Kleidung (einschließlich Schuhe und Handschuhe), die von Mitarbeitern, Auftragnehmern und Besuchern getragen wird, um die Lebensmittel vor Kontamination zu schützen.
Sicherheitsdatenblatt (SDB)	Sicherheitsdatenblätter (SDB) sind Sicherheitsanweisungen für den Umgang mit gefährlichen Substanzen. Sie sind hauptsächlich für professionelle Nutzer bestimmt und müssen es ihnen ermöglichen, die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz von Gesundheit, Sicherheit und Umwelt am Arbeitsplatz zu ergreifen. Das Sicherheitsdatenblatt kann in Papier- oder elektronischer Form vorliegen, sofern der Nutzer über die erforderlichen Mittel zum Empfang verfügt.

Sozial-einrichtungen	Bereiche innerhalb eines Produktionsstandortes, ausgenommen Bereiche für den Umgang mit Lebensmitteln, die vom Personal genutzt werden, z. B. Garderoben, Toiletten, Kantinen und Ruheräume.
Trinkwasser	Wasser für den menschlichen oder tierischen Verzehr (z. B. trinken, kochen und Zubereitung von Speisen), das grundsätzlich frei von Mikroorganismen und anderen Verunreinigungen sein muss, welche die öffentliche Gesundheit gefährden können.
Ursachen-analyse	Prozesse, die helfen, die auslösenden Ursachen eines Problems zu verstehen, um die geeigneten Korrekturmaßnahmen zu identifizieren, die ein Wiederauftreten verhindern.
Verpackungs-materialien mit Lebensmittel-kontakt	Materialien, die: • Dafür vorgesehen sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen oder • Bereits mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind und für diesen Zweck vorgesehen sind oder • Erwartungsgemäß unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen oder ihre Bestandteile auf Lebensmittel unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen übertragen können.
Vorfall	Eine Situation innerhalb der Lieferkette, in der mögliche und/oder bestätigte Risiken im Zusammenhang mit der Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität bestehen; oder Ereignisse höherer Gewalt (z. B. Unterbrechung kritischer Ressourcen/ Dienste, Naturkatastrophen, Verluste, Notsituationen, Krisen etc.) mit direkten Auswirkungen auf die Lieferung vertrauenswürdiger Produkte.
Vor-Ort-Check	Inspektion und Assessment des Produktionsbereichs am Standort, einschließlich folgender Bereiche: • Produktionsprozesse • Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche • Gute Herstellungspraktiken (GMP) und Hygienepraktiken (GHP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung sowie Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten • Laboreinrichtungen vor Ort • Wartungseinrichtungen • Sozial- und Sanitäreinrichtungen • Außenbereiche.
Zutat	Alle Substanzen, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden und im Endprodukt, auch in modifizierter Form, verbleiben.

Der IFS veröffentlicht Informationen, Meinungen und Bulletins nach bestem Wissen, kann aber keine Verantwortung übernehmen für Fehler, Auslassungen oder möglicherweise irreführende Informationen in seinen Veröffentlichungen, insbesondere in diesem Dokument.

Der Eigentümer des vorliegenden Dokuments ist:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

Geschäftsführer: Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
VAT-N°: DE278799213

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

© IFS, 2026

Alle Rechte vorbehalten. Alle Publikationen sind durch internationale Urheberrechtsgesetze geschützt. Ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung des Dokumentinhabers ist jede Art von unbefugter Nutzung verboten und unterliegt rechtlichen Schritten. Dies gilt auch für die Vervielfältigung mit einem Kopierer, die Aufnahme in eine elektronische Datenbank/Software oder die Vervielfältigung auf Datenträger.

Keine Übersetzung darf ohne offizielle Genehmigung des Dokumenteigentümers angefertigt werden.

Die englische Version ist das Original- und Referenzdokument.

Die IFS Dokumente sind online verfügbar:

www.ifs-certification.com

