

IFS Progress Food

Entwicklungsprogramm für die Bewertung der
Konformität von Produkten und Prozessen in Bezug auf
Lebensmittelsicherheit und -qualität



VERSION 3

JANUAR 2023

DEUTSCH

Kontakt Daten 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

IFS Representative CEE Marek Marzec
IFS Representative CEE Agnieszka Wryk
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Telefon: +48 888787440
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 Antônio João 800
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: +34610306047
E-Mail: torres@ifs-certification.com

UNGARN

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

TÜRKEI

IFS Representative Ezgi Dedebas 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 Progress Food

Entwicklungsprogramm für die Bewertung der
Konformität von Produkten und Prozessen in Bezug auf
Lebensmittelsicherheit und -qualität

VERSION 3

JANUAR 2023

DEUTSCH

Danksagungen

IFS möchte sich bei allen Teilnehmern bedanken, die mit ihrem Beitrag die Entwicklung der dritten Version des IFS Progress Food Program unterstützt haben.

Der IFS dankt den Mitgliedern der IFS Progress Review Working Group, des IFS International Technical Committee und den zugehörigen nationalen IFS-Arbeitsgruppen in Frankreich, Deutschland, Italien, Spanien und Polen.

Mitglieder des IFS International Technical Committee

Alberto Peiro	Mercadona, Spanien
Andrea Artoni	CONAD, Italien
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Schweiz
Belén Barber	Kiwa España, Spanien
Bert Urlings	Vion Food Group, Niederlande
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Deutschland
Christina Brüggemann	Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Deutschland
Christophe Quéré	SILL, Frankreich
Claudio Truzzi	METRO Italia Cash and Carry S.p.A., Italien
Cristina Diez	Palacios Alimentacion, Spanien
Dr. Horst Lang	GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Deutschland
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund, Schweiz
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Deutschland
Fayçal Bellatif	Eurofins, Frankreich
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italien
Guillaume Hurtrez	Auchan, Frankreich
Isabel Barcenilla	DIA, Spanien
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Deutschland
Karin Voß	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Deutschland
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, Italien
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Deutschland
Michael Zschocke	Rewe Group, Deutschland
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italien
Stefan Follmann	KFC Europe, Deutschland
Ute Pieper	METRO AG, Deutschland

Mitglieder der IFS Progress Food Arbeitsgruppe

EDEKA Südwest Stiftung & Co. KG, Deutschland
Kaufland Stiftung & Co. KG, Deutschland
METRO AG, Deutschland
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, Deutschland
Grupo Carrefour Brasil, Brasilien
BRF S.A, Brasilien
QIMA/WQS, Brasilien
Consum S. Coop. Comunidad Valenciana, Spanien
Sidras Zelaia, Baskenland
Migros Ticaret A.Ş, Türkei
Coop Genossenschaft, Switzerland
Wirtschaftskammer Österreich / Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Österreich
METRO Italia, Italien
Almacenes Éxito, Kolumbien
Servicios de Gestión Integral SAS - SGI. Kolumbien
Ahold Delhaize, Niederlande
Żabka Polska, Polen

IFS Team

Chryssa Dimitriadis	Director of Standard Management
Joao Stein	IFS Progress Program Manager

Als Teil des Reviewprozesses des Programms wurden Testassessments für IFS Progress Food Version 3 durchgeführt. IFS möchte sich bei den beteiligten Unternehmen, Interessengruppen und Zertifizierungsstellen / Assessment Service Providern für ihre Unterstützung und ihr Engagement bedanken.

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

Inhalt

0	Einleitung	12
0.1	Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards	12
0.2	Das IFS Progress Food Programm	12
0.3	Vorteile des IFS Progress Food Programms	13
0.4	Review des IFS Progress Food Programms	14

TEIL 1

IFS Progress Food Assessmentprotokoll

0	Ziele und Inhalt	18
1	Schritte innerhalb des IFS Progress Food Programms	18
2	IFS Progress Food Assessmentprozess	20
2.1	Einführung in den produkt- und prozessbasierten Ansatz (PPA)	21
2.2	Vor dem IFS Progress Food Assessment	21
2.2.1	Vertragliche Vereinbarungen mit Zertifizierungsstelle / Assessment Service Provider	22
2.2.2	Meldungen an die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider	22
2.2.3	Sprache des IFS Progress Food Assessments	23
2.3	Geltungsbereich und Durchführung des IFS Progress Food Assessments	23
2.3.1	Umfang des IFS Progress Food Assessments	23
2.3.2	Anforderungen an den Geltungsbereich und die Durchführung des IFS Progress Food Assessments	23
2.3.3	Ausgelagerte Prozesse und Geltungsbereich des IFS Progress Food Assessment	25
2.4	Verschiedene Arten von Produktionsstandorten	26
2.5	Assessmentarten	27
2.5.1	Selbst-Assessment	27
2.5.2	Vor-Assessment	27
2.5.3	Erstassessment	27
2.5.4	Erneuerungsassessment	28
2.5.5	Ergänzungsassessment (Follow-up Assessment)	29
2.5.6	Erweiterungsassessment	30
2.6	IFS Progress Food Assessmentoptionen	32
2.6.1	Angekündigtes Assessment	32
2.6.2	Unangekündigtes Assessment	32
2.7	Planung eines IFS Progress Food Assessments	33
2.7.1	Erstellung eines IFS Assessmentplans	33
2.7.2	Assessmentdauer	33

3	Durchführung eines IFS Progress Food Assessments	34
3.1	Assessment entsprechend der festgelegten Stufe	35
3.1.1	Grundstufenassessment oder Grundstufe + HACCP-Assessment	35
3.1.2	Mittelstufenassessment	35
3.2	IFS Progress Bewertungssystem	35
4	Maßnahmen nach dem Assessment	37
4.1	Maßnahmenplan	37
4.1.1	Fertigstellung des Maßnahmenplans durch das Unternehmen	37
4.1.2	Prüfung des Maßnahmenplans	38
4.2	Assessmentbericht	38
4.2.1	Review des Berichts	39
4.3	Ausstellen des Bestätigungsschreibens	39
4.3.1	Bewertung und Bedingungen für die Ausstellung eines Assessmentberichts und eines Bestätigungsschreiben	41
4.3.1.1	Weiterer Ablauf des Assessmentprozesses im Falle einer (1) oder mehrerer Major-Nichtkonformität/en und/oder einem Ergebnis von < 75%	47
4.3.2	Zeitraumen der IFS Progress Assessments	48
4.4	Assessmentzyklus	49
4.4.1	Bedingungen für den Entzug / die Suspendierung (Aussetzung) eines Bestätigungsschreibens	50
4.5	Weitergabe und Speicherung des Assessmentberichts	50
5	Qualitätssicherungsverfahren und -Monitoring	51
5.1	Beschwerdebasierte Qualitätssicherungsverfahren	51
5.2	Qualitätssicherungs-Monitoring zur kontinuierlichen Verbesserung	52
6	IFS Logos	52

TEIL 2

Liste der IFS Progress Food Assessmentanforderungen

0	Allgemeine Klarstellungen	56
1	Unternehmensführung & -verpflichtung	57
1.1	Unternehmensstruktur und Managementverantwortung	57
2	Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagement	67
2.1	Qualitätsmanagement	67
2.1.1	Dokumentenmanagement	67
2.1.2	Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen	69
2.2	Lebensmittelsicherheits-Management	71
2.2.1	HACCP-Plan	71
2.3	HACCP-Analyse	72
3	Ressourcenmanagement	82
3.1	Personalressourcen	82
3.2	Personalhygiene	84
3.3	Schulung und Einweisungen	89
3.4	Sozialeinrichtungen	92
4	Operative Abläufe	96
4.1	Kundenorientierung und Vertragsprüfung	96
4.2	Spezifikationen und Rezepturen	98
4.2.1	Spezifikationen	98
4.2.2	Rezepturen	101
4.3	Produktentwicklung / Produktänderung / Änderungen der Produktionsprozesse	102
4.4	Einkauf	104
4.5	Produktverpackung	108
4.6	Betriebsstandort	111
4.7	Außengelände	112
4.8	Anlagengestaltung und Prozessabläufe	112
4.9	Produktions- und Lagerräumlichkeiten	114
4.9.1	Bauliche Anforderungen	114
4.9.2	Mauern	114
4.9.3	Fußböden	115
4.9.4	Decken / Hängungen	116
4.9.5	Fenster und andere Öffnungen	116
4.9.6	Türen und Tore	117
4.9.7	Beleuchtungen	118
4.9.8	Klimatisierung / Belüftung	118
4.9.9	Wasser	119
4.10	Reinigung und Desinfektion	122
4.11	Abfallmanagement	127
4.12	Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien	129
4.13	Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung	133
4.14	Wareneingang und Lagerung von Waren	137
4.15	Transport	139

4.16	Wartung und Reparatur	142
4.17	Anlagen und Ausrüstungsgegenstände	145
4.18	Rückverfolgbarkeit	146
4.19	Allergen-Risikominderung	150
4.20	Lebensmittelbetrug (Food Fraud)	153
4.21	Produktschutz (Food Defence)	154
5	Messungen, Analysen, Verbesserungen	158
5.1	Betriebsbegehungen	158
5.2	Prozesskontrolle	159
5.3	Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln	159
5.4	Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)	161
5.5	Produkttests und Umgebungsmonitoring	163
5.6	Produktfreigabe	165
5.7	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden	166
5.8	Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen	169
5.9	Umgang mit nichtkonformen Produkten	174
5.10	Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen	176

TEIL 3

Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Assessment Service Provider und Assessoren

0	Einleitung	182
1	Anforderungen an Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider	182
1.1	Zertifizierungsstellen	182
1.2	Assessment Service Provider	182
1.3	Einspruch- und Beschwerdeverfahren der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers	183
1.4	Assessmententscheidung und Ausstellung des Bestätigungsschreibens	183
1.5	Übertragung von Assessments	184
1.6	Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider für IFS Progress Food	184
2	Anforderungen an IFS Progress Food Assessoren	185
2.1	Allgemeine Anforderungen	185
2.2	Anforderungen an IFS Progress Food Assessoren	186
2.2.1	Anforderungen an Assessoren bei der Erstbewerbung	186
2.2.2	Anforderungen für bereits zugelassene IFS Auditoren	187
2.3	Bewerbungsprozess	188
2.4	Aufrechterhaltung der Assessorkompetenzen und -qualifikation	188

TEIL 4

Berichtswesen, IFS Software und IFS Datenbank

0	Einleitung	192
1	Berichtswesen	192
1.1	Mindestanforderungen für den IFS Progress Food Assessmentbericht: Assessmentübersicht (siehe Anlage 8)	192
1.2	Mindestanforderungen für den IFS Progress Food Assessmentbericht: Hauptinhalt (Anlage 9)	194
1.3	Maßnahmenplan (Anlage 7)	195
1.4	Mindestanforderungen für das IFS Bestätigungsschreiben (Anlage 10)	195
1.4.1	QR-Code auf dem IFS Bestätigungsschreiben	196
2	Die IFS Software	196
3	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	196

ANLAGEN

ANLAGE 1:	Anwendung der Checklisten	200
ANLAGE 2:	Überblick über die Grundstufe (oder Grundstufe + HACCP) und Mittelstufe	201
ANLAGE 3:	Assessmentprozess	203
ANLAGE 4:	Produkt- und Technologie-Scopes	204
ANLAGE 5:	Fließdiagramm zum Umgang mit einer (1) Major-Nichtkonformität in der Grundstufe und/oder in der Mittelstufe und einer Gesamtbewertung von $\geq 75\%$ in der jeweiligen Stufe	206
ANLAGE 6:	Fließdiagramm zum Umgang mit mehreren Major-Nichtkonformitäten und/oder einem Gesamtergebnis von $< 75\%$	207
ANLAGE 7:	Maßnahmenplan	208
ANLAGE 8:	IFS Progress Food Assessmentbericht: Assessmentübersicht	209
ANLAGE 9:	IFS Progress Food Assessmentbericht: Hauptinhalt	212
ANLAGE 10:	IFS Progress Food – Bestätigungsschreiben	217
ANLAGE 11:	Glossar	218

0 Einleitung

0.1 Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards

Im Jahr 2003 entwickelten der Handelsverband Deutschland (HDE) und der französische Einzelhandelsverband, die Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD), einen gemeinsamen Standard für Lebensmittelsicherheit und -qualität, um die Auditierung von Lebensmittellieferanten zu ermöglichen. Das Audit unterstützt eine einheitliche Vorgehensweise gegenüber Lebensmittellieferanten. Es handelte sich dabei um die erste Version des IFS Food Standards, der zur Zertifizierung von Lieferanten bestimmt war, die Lebensmittel für den Einzelhandel unter Handelsmarken herstellen.

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

Der Hauptschwerpunkt der IFS Standards und Programme ist, Vertrauen in die Produkte und Prozesse zu schaffen, d. h. Sicherheit, Qualität, Legalität, Authentizität und die Einhaltung der spezifizierten Kundenanforderungen durch eine Vor-Ort-Evaluation und eine Überprüfung und Inspektion der Dokumentation zu gewährleisten.

IFS begann mit der Veröffentlichung des IFS Food und entwickelte dann weitere Standards, wie IFS Logistics, IFS Broker, IFS Wholesale/Cash & Carry, IFS PACsecure, IFS Household and Personal Care Products (HPC) und die Entwicklungsprogramme IFS Progress Food, IFS Progress Logistics, IFS Progress HPC und IFS Progress PACSecure. Der IFS Progress Food ist ein Programm, das zur Dachmarke IFS (International Featured Standards) gehört.

Die Durchführung von IFS Progress Food Version 3 Assessments wird ab dem 1. Juli 2023 möglich sein. Ab dem 1. Oktober 2023 wird IFS Progress Food Version 3 verpflichtend sein.

0.2 Das IFS Progress Food Programm

Es ist bekannt, dass die Größe des Unternehmens, der Zugang zu und die Anwendung von technischem Fachwissen, Schwierigkeiten bei den wirtschaftlichen und finanziellen Ressourcen, die Art der Arbeit und andere Marktfaktoren zu Herausforderungen führen können, wenn es darum geht, ein umfassendes und/oder zertifizierbares Managementsystem für Lebensmittelsicherheit und -qualität einzuführen und den Marktzugang innerhalb der Lieferketten zu ermöglichen, wo in der Regel hohe Zugangsanforderungen gelten.

Um den Bedürfnissen der sich entwickelnden Unternehmen und des Marktes nach einem grundlegenden Entwicklungsprogramm gerecht zu werden, beschloss IFS, einen standardisierten, freiwilligen und nicht akkreditierten schrittweisen Ansatz mit der Bezeichnung IFS Progress zu entwickeln, der den Fokus auf den Aufbau, die Umsetzung und die Bewertung von Fähigkeiten legt.

Das IFS Progress Food Programm richtet sich an kleine Lebensmittelhersteller sowie an Lebensmittelhersteller unterschiedlicher Größe, die das Potenzial haben, eine IFS Zertifizierung zu erlangen. Ziel ist mit der Einführung eines risikobasierten, produkt- und prozessbezogenen und kontinuierlichen Verbesserungsansatzes zu beginnen und schrittweise in ein Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagement überzugehen. Der IFS Progress Food unterstützt nicht nur sich entwickelnde Unternehmen bei der Lieferung sicherer und qualitativ hochwertiger Produkte, sondern erleichtert auch den Weg zum IFS Food Standard für Unternehmen, die eine IFS Zertifizierung anstreben.

Das IFS Progress Food Programm ist in verschiedene Stufen gegliedert und befasst sich mit den Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, -qualität, -legalität, -authentizität sowie mit Kundenanforderungen. Die aktuelle dritte Version wurde zudem an die Struktur des IFS Food Standards angepasst.

0.3 Vorteile des IFS Progress Food Programms

Das IFS Progress Food Programm kombiniert die Checkliste mit dem IFS Assessmentprotokoll, den grundlegenden Anforderungen an Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider und Assessoren sowie mit einem standardisierten Assessmentbericht. Darüber hinaus gewährleisten die IFS Software und die IFS Datenbank, dass jeder Assessmentbericht auf die gleiche Weise strukturiert und in die IFS Datenbank hochgeladen wird, in der jeder Händler und Hersteller, der das IFS Progress Programm unterstützt, die Entwicklung jedes Lieferanten verfolgen kann.

Die wichtigsten Vorteile des IFS Progress Food Programms sind:

- kleine Lebensmittelhersteller oder Lebensmittelhersteller unterschiedlicher Größe, die das Potenzial haben, eine IFS Zertifizierung zu erlangen, anzusprechen, um ihr Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement mit Hilfe eines schrittweisen Entwicklungsprogramms weiterzuentwickeln.
- die jeweiligen Unternehmen mit einem Referenzrahmen für den Aufbau und die Implementierung von Fähigkeiten zu unterstützen, der auch ein standardisiertes IFS Progress Assessmentprotokoll umfasst.
- eine flexible Anwendung des stufenweisen Ansatzes in Bezug auf Zeit, Ausgangspunkt und Erreichen der Endstufe zu ermöglichen.
- die schrittweise Einführung des risikobasierten und produkt- und prozessbezogenen Ansatzes als Ausgangspunkt auf dem Weg zu einem umfassenden, zuverlässigen und/oder zertifizierbaren Managementsystem für Lebensmittelsicherheit und Qualität.
- einen systematischen und vergleichbaren Ansatz zu bieten, um Unternehmen, die eine Zertifizierung nach dem IFS Food Standard anstreben, über einen bestimmten Zeitraum zu unterstützen.
- ein einheitliches, kohärentes und differenziertes Bewertungssystem zu schaffen.
- einen Ansatz für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess entlang des IFS Progress Bewertungssystems zu bieten.
- mit qualifizierten Zertifizierungsstellen / Assessment Service Providern und Assessoren zusammenzuarbeiten.
- Vergleichbarkeit und Transparenz in der gesamten Lieferkette zu gewährleisten.
- den Marktzugang vor Ort zu erleichtern und gegenseitige Akzeptanz entlang der Lieferkette zu schaffen.

0.4 Review des IFS Progress Food Programms

Das IFS Technical Team und seine Arbeitsgruppen sind für den Inhalt und die Qualität des IFS Progress Food Programms verantwortlich. Dazu gehören regelmäßige Überprüfungen, um die Einhaltung aller relevanten Anforderungen sicherzustellen. In den Arbeitsgruppen sind alle am Assessmentprozess beteiligten Parteien vertreten: Einzelhändler, Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider, Lebensmittelindustrie und Dienstleister. Neben der regelmäßigen Überprüfung besteht das Hauptziel der Arbeitsgruppe darin, praktische Erfahrungen auszutauschen, Änderungen zu überprüfen, den Klärungs- oder Anpassungsbedarf des IFS Progress Food Programms zu thematisieren, die Anforderungen des Assessmentberichts zu diskutieren und über den Schulungsbedarf zu entscheiden.

TEIL 1

0	Ziele und Inhalt	18
1	Schritte innerhalb des IFS Progress Food Programms	18
2	IFS Progress Food Assessmentprozess	20
3	Durchführung eines IFS Progress Food Assessments	34
4	Maßnahmen nach dem Assessment	37
5	Qualitätssicherungsverfahren und -Monitoring	51
6	IFS Logos	52



TEIL 1

IFS Progress Food Assessmentprotokoll

0 Ziele und Inhalt

Das Assessmentprotokoll beschreibt die spezifischen Anforderungen an die Organisationen, die an den IFS Progress Food Programm Assessments beteiligt sind. Es bietet auch eine Anleitung für das Assessment der Anforderungen von Grund- und Mittelstufe und unterstützt Unternehmen, die eine vollständige Zertifizierung nach IFS Food anstreben, bei diesem Prozess.

Ziel des Protokolls ist es, die Kriterien zu definieren, die von einer Zertifizierungsstelle / einem Assessment Service Provider zu befolgen sind, die/der Assessments gemäß den Anforderungen des IFS Progress Food Programms als Produkt- und Prozessassessment durchführt. Außerdem werden die Verfahren, die von den zu bewertenden Unternehmen einzuhalten sind, im Einzelnen aufgeführt und die Gründe für ihre Bewertung erläutert.

Die IFS Anforderungen an Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider und Assessoren sind in Teil 3 dieses Dokuments beschrieben.

1 Schritte innerhalb des IFS Progress Food Programms

Das IFS Progress Food Programm gilt für Hersteller von Lebensmittelprodukten und kann nur für Unternehmen, die Lebensmittelprodukte verarbeiten und/oder lose Lebensmittelprodukte verpacken, verwendet werden.

Das Protokoll soll als Anleitung für die Nutzer in Bezug auf die folgenden Schlüsselphasen des IFS Progress Food Programms verwendet werden (die möglichen Optionen zur Anwendung der Checklisten sind in Anlage 1 aufgeführt):

(0) Selbst- oder Vor-Assessment

Ein freiwilliges Selbst- oder Vor-Assessment gemäß der Checkliste für die Grund- oder Mittelstufe wird durchgeführt, um den Status des Produktionsstandorts und die Einstiegsstufe in das Programm zu bestimmen und den Produktionsstandort auf das erste IFS Progress Food Assessment vorzubereiten. Je nach dem Ergebnis des Vor- oder Selbst-Assessments (und/oder gegebenenfalls der Vereinbarungen mit den Geschäftspartnern) sollte der Produktionsstandort entweder mit dem Assessment der Grundstufe oder der Mittelstufe beginnen.

(1) Assessment durch eine Zertifizierungsstelle / einen Assessment Service Provider - Grundstufe oder Grundstufe + HACCP

Ein nicht akkreditiertes Assessment des Produktionsstandorts wird gemäß den in der Checkliste der Grundstufe festgelegten Anforderungen durchgeführt. Die entsprechenden Anforderungen auf dieser Stufe umfassen ca. 45% der Schlüsselemente des IFS Food Standards. Eine Übersicht darüber, welche Anforderungen in die Grundstufe aufgenommen wurden, befindet sich in Anlage 2.

Um die Anforderungen der EU-Gesetzgebung bereits in den Anforderungen der Grundstufe abzudecken oder wenn dies von Geschäftspartnern gefordert wird, können die HACCP-Anforderungen der Mittelstufe in die Checkliste der Grundstufe übertragen werden. Diese kombinierte Checkliste wird als Grundstufe + HACCP bezeichnet und ihre Anforderungen umfassen ca. 55% der Schlüsselemente des IFS Food Standards. Eine Übersicht über die Anforderungen, die von der Mittelstufe auf die Grundstufe + HACCP verschoben wurden, befindet sich in Anlage 2.

(2) Assessment durch eine Zertifizierungsstelle / einen Assessment Service Provider

- Mittelstufe:

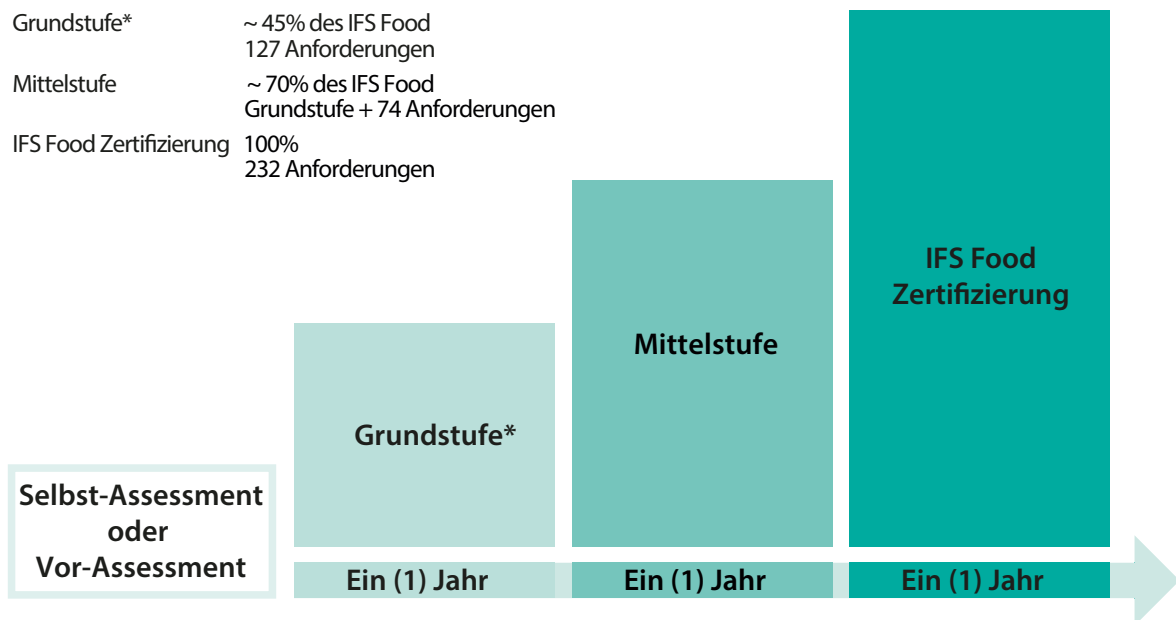
Ein nicht akkreditiertes Assessment des Produktionsstandorts wird anhand der Checkliste für die Mittelstufe durchgeführt, die alle Anforderungen der Grundstufe enthält. Die entsprechenden Anforderungen (Grundanforderungen + Anforderungen der Mittelstufen-Checkliste) auf dieser Stufe umfassen etwa 70% der Schlüsselemente des IFS Food Standards. Eine Übersicht darüber, welche Anforderungen in die Mittelstufe aufgenommen wurden, befindet sich in Anlage 2.

(3) Zertifizierung nach dem IFS Food Standard durch eine Zertifizierungsstelle:

Eine offizielle, akkreditierte Zertifizierung wird nach dem IFS Food Standard durchgeführt.

Da die IFS Progress Programme auf kontinuierliche Verbesserung ausgerichtet sind, sollte die Dauer jeder Stufe ein (1) Jahr nicht überschreiten, wie in Abbildung 1 dargestellt, es sei denn, es bestehen andere individuelle Vereinbarungen/Anforderungen mit Geschäfts-partnern oder andere Entwicklungsziele. Die bewerteten Unternehmen sollen dazu motiviert werden, die Anforderungen des IFS Food Standards innerhalb von maximal drei (3) Jahren zu erfüllen. Die Leistung des Produktionsstandorts und die mit den Produkten und Prozessen verbundenen Risiken sollten bei der Gewährung von Ausnahmen berücksichtigt werden.

Abbildung 1. IFS Progress Food schrittweiser Prozess und erwarteter Zeitrahmen



*18 HACCP-Anforderungen können von der Mittelstufe, die zusammen mit den Anforderungen der Grundstufe ca. 55% des IFS Food abdecken, verschoben werden.

Hinweis: Falls der festgelegte oder vereinbarte Zeitrahmen kürzer als ein Jahr für jede Stufe ist, müssen die Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider die Unternehmen hinsichtlich der Assesmenterwartung und -vorbereitung unterstützen.

Jeder Produktionsstandort, der mit neuen Tätigkeiten beginnt oder in eine neue IFS Progress Food Stufe wechselt, muss sicherstellen, dass alle IFS Anforderungen zum Zeitpunkt des Erst-/ Erneuerungsassessments bewertet werden können. Es wird empfohlen, dass IFS Progress-Unternehmen mindestens drei (3) Monate vor dem Assessment in Betrieb sind und über eine umfassende Dokumentation auf der jeweiligen umgesetzten Stufe verfügen.

Ungeachtet des festgelegten Zeitrahmens darf ein neues IFS Progress Food Assessment (neues Erst-, Erneuerungs-, Ergänzungs- und Erweiterungsassessment) frühestens sechs (6) Wochen nach dem Datum des letzten Assessments durchgeführt werden.

2 IFS Progress Food Assessmentprozess

Das IFS Progress Food Programm zielt auf die Entwicklung und Bewertung von Lebensmittelherstellern von Einzel- und Großhandelsmarken sowie anderen Herstellern von Lebensmitteln (z. B. Industrielieferanten) ab. Es ist anwendbar für lebensmittelverarbeitende Unternehmen oder Unternehmen, die lose Lebensmittel verpacken. Ein Überblick über den IFS Progress Food Assessmentprozess ist in Anlage 3 dargestellt.

2.1 Einführung in den produkt- und prozessbasierten Ansatz (PPA)

Das Ziel des IFS Assessments ist es, zu beurteilen, ob ein Hersteller mittels seiner Verarbeitungsaktivitäten und Prozesse in der Lage ist, Produkte herzustellen, die sicher, legal und in Übereinstimmung mit den Kundenspezifikationen sind. Daher ist das IFS Progress Food Assessment nicht nur ein einführender risikobasierter Ansatz, sondern auch ein Produkt- und Prozessassessment, bei dem der Assessor die bewerteten Unternehmen anhand der Checkliste (Teil 2), durch Produktproben und den Assessmentpfad überprüft, um den Grad der Compliance von Prozessen und Produkten zu bestimmen.

Der Produkt- und Prozessansatz (PPA) beinhaltet die Bewertung der Einhaltung von kundenbezogenen Spezifikation(en) sowie der rechtlichen Konformität der Produkte, je nach Produktions- und Bestimmungsland. Dadurch wird die Entwicklung und Herstellung hochwertiger Produkte durch entsprechend funktionierender Prozesse gewährleistet.

Um den PPA zu gewährleisten, sind IFS Progress Food Assessments immer spezifisch für einen Produktionsstandort. Außerdem sind alle Produkte und Prozesse des jeweiligen Produktionsstandortes in den Geltungsbereich des Assessments einzubeziehen.

Während des IFS Progress Food Assessments sammelt der Assessor objektive Nachweise, um die Einhaltung der IFS Progress Food Assessmentanforderungen zu bewerten (siehe Liste der IFS Progress Food Assessmentanforderungen, Teil 2).

2.2 Vor dem IFS Progress Food Assessment

Die Unternehmen sind verpflichtet sich frühzeitig auf ein IFS Progress Food Assessment vorzubereiten. Vor Beginn des Assessmentprozesses muss der Produktionsstandort die aktuelle Version des IFS Progress Food Programms lesen, die kostenlos von der IFS Website heruntergeladen werden kann.

Um den Status und die Einstiegsstufe des Produktionsstandorts in das Programm zu bewerten und zu definieren sowie den Produktionsstandort auf das erste IFS Progress Food Assessment vorzubereiten, kann ein freiwilliges Selbst- oder Vor-Assessment durchgeführt werden. Damit soll der Standort in die Lage versetzt werden, eine Lückenanalyse durchzuführen und einen entsprechenden Entwicklungs- oder Maßnahmenplan zu entwickeln.

Um sich einem IFS Progress Food Assessment auf Grund- oder Mittelstufe zu unterziehen, muss das Unternehmen eine Zertifizierungsstelle oder einen Assessment Service Provider mit entsprechenden Assessoren benennen, welche die Kriterien aus Teil 3 dieses Programms erfüllen. Die Liste der registrierten internationalen Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider, die einen gültigen Vertrag mit der IFS Management GmbH haben, ist nach Ländern geordnet auf der IFS Website verfügbar (www.ifs-certification.com).

Das Unternehmen muss sicherstellen, dass folgende Punkte berücksichtigt werden:

2.2.1 Vertragliche Vereinbarungen mit Zertifizierungsstelle / Assessment Service Provider

Zwischen dem zu bewertenden Unternehmen und der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider muss eine individuelle Assessmentvereinbarung bestehen, in der mindestens der Umfang und die Stufe des Assessments, Assessmentdatum, Einzelheiten zur Dauer und zum Bericht (einschließlich seines Reviews) sowie zum Bestätigungsschreiben festgelegt sind. Im Allgemeinen soll die Vereinbarung zusätzlich dazu dienen:

- die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider ermächtigen, Produkte, Prozesse, Dokumente, Managementelemente, Systeme, Einrichtungen, Produktionsstandorte und Praktiken der bewerteten Partei zu bewerten und zu inspizieren.
- die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider ermächtigen, den Assessmentbericht in die IFS Datenbank hochzuladen.
- einen eindeutigen Hinweis auf die Qualitätssicherungsinformationen des IFS Progress Food Programms (siehe Teil 1, Kapitel 5) zu geben.
- zu erwähnen, dass Informationen über den Produktionsstandort und seine Mitarbeiter gemäß der allgemeinen Datenschutz-Verordnung in der IFS Datenbank gespeichert sind.

Der Geltungsbereich des Assessments muss zwischen beiden Parteien vereinbart werden, bevor das Assessment durchgeführt wird. Es liegt in der Verantwortung des bewerteten Produktionsstandorts, eine ordnungsgemäße Kommunikation zu führen und der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider Informationen über die detaillierten Aktivitäten des Produktionsstandorts zur Verfügung zu stellen (z. B. Produkte und Prozesse, die in den Geltungsbereich des IFS Progress Food Assessments fallen, dezentrale Strukturen, ausgelagerte Prozesse und Produkte, exportierte Produkte (einschließlich der verschiedenen Bestimmungsländer, in welche die Produkte verkauft werden), Anträge auf Ausnahmen unter außergewöhnlichen Umständen, relevante Assessmenthistorie im Falle eines Wechsels der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers etc.).

2.2.2 Meldungen an die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider

Während des Assessmentzyklus stellt die Geschäftsleitung des Produktionsstandorts sicher, dass die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider rechtzeitig über alle Änderungen informiert wird, welche die Fähigkeit des Standorts, die Assessmentanforderungen zu erfüllen, beeinflussen können (z.B. Rückruf, Warnmeldungen zu Produkten, Änderungen der Organisation und des Managements, wichtige Änderungen an den Produkten und/oder den Produktionsmethoden, Änderungen der Kontaktadresse und des Produktionsstandorts, neue Adresse des Produktionsstandorts etc.). Die Einzelheiten werden zwischen beiden Parteien vereinbart. Wie in der Liste der IFS Progress Food Assessmentanforderungen (Teil 2) unter 1.1.3 gefordert, ist in besonderen Situationen die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider innerhalb von drei (3) Arbeitstagen zu benachrichtigen.

Nach Erhalt solcher Informationen von den Standorten (begrenzt auf die drei (3) spezifischen Situationen, die eine Benachrichtigung seitens des Produktionsstandorts innerhalb von drei (3) Arbeitstagen erfordern), liegt es in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Provider, jede Situation zu untersuchen und über Maßnahmen zu entscheiden, die den Status des IFS Progress Assessments beeinflussen.

Ein Nachweis über das Ergebnis der Untersuchung ist auf Anfrage verfügbar.

2.2.3 Sprache des IFS Progress Food Assessments

Das Assessment ist vorzugsweise in der Arbeitssprache des Produktionsstandorts durchzuführen. Die Sprache des Assessmentberichts ist gegebenenfalls mit dem Geschäftspartner zu vereinbaren.

2.3 Geltungsbereich und Durchführung des IFS Progress Food Assessments

2.3.1 Umfang des IFS Progress Food Assessments

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

Folglich gilt das IFS Progress Food Programm nicht für die folgenden Aktivitäten:

- Import (Büros, z. B. typische Broker-Unternehmen).
- Transport, Lagerung und Vertrieb.
- Handel (z. B. vollständig ausgelagerte Produkte).
- alle Verarbeitungstätigkeiten von Verpackungsmaterial, die in dem lebensmittelverarbeitenden Produktionsstandort durchgeführt werden können.

Der Geltungsbereich des Assessments muss zwischen beiden Parteien vereinbart werden, bevor das Assessment durchgeführt wird.

2.3.2 Anforderungen an den Geltungsbereich und die Durchführung des IFS Progress Food Assessments

Bei der Durchführung des IFS Progress Food Assessments sind folgende Anforderungen an den Geltungsbereich zu berücksichtigen:

- a- Zur Bestimmung des Geltungsbereichs des Assessments für einen Produktionsstandort werden Produkt-Scopes und Technologie-Scopes angewendet. Die Auswahl des/der Produkt-Scopes ist abhängig von den Endprodukten, die am Produktionsstandort hergestellt werden. Alle zutreffenden Scopes müssen im IFS Progress Food Assessmentbericht und im Bestätigungsschreiben angegeben werden. Für den Geltungsbereich des Assessments sind die bewerteten Produkt-Scopes und Technologie-Scopes gemäß Anlage 4 zu nennen.

Beispiel: Für einen Produktionsstandort, der Speiseeis herstellt, umfasst der Geltungsbereich des Assessments den Produkt-Scope 4 (Milchprodukte) und die Technologie-Scopes B (Pasteurisation), D (Gefrieren/Kühlen) und F (Mischen/Verpacken). In Abhängigkeit von den detaillierten Prozessen des Produktionsstandorts können weitere Technologie-Scopes hinzugefügt oder weggelassen werden.

- b- die definierte, geplante Stufe und der Geltungsbereich des Assessments sind im Vertrag zwischen der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider und dem bewerteten Unternehmen eindeutig festzulegen. Die erreichte Stufe und der Geltungsbereich des Assessments sind im Assessmentbericht und im Bestätigungsschreiben klar und unmissverständlich anzugeben.

- c- der Geltungsbereich des Assessments umfasst die gesamten Aktivitäten des Produktionsstandorts, einschließlich aller Produktionslinien und Produkte, die am Produktionsstandort hergestellt werden (sowohl Kundeneigenmarkenprodukte als auch Markenprodukte des Unternehmens).
- d- der von der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider mitgeteilte Geltungsbereich des Assessments wird von dem Assessor während des Eröffnungsgesprächs des Assessments überprüft und bestätigt. Falls der Assessor während des Eröffnungsgesprächs abweichende Geltungsbereiche feststellt, muss die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider entsprechend informiert werden.
- e- der Zeitplan und die Aktivitäten, die während des Assessments durchgeführt werden, sind zu Beginn des Assessments zu überprüfen und zu vereinbaren. Darüber hinaus können diese Aktivitäten nach einer Risikobewertung durch die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider angepasst werden (z. B. wenn sich eine weitere Aktivität mit der vom Geltungsbereich des Assessments betroffenen Aktivität überschneidet).
- f- das Assessment findet statt, wenn Produkte aus dem festgelegten Geltungsbereich des Assessments verarbeitet und/oder verpackt werden, und die Produktionslinien müssen während des IFS Progress Food Assessments in Betrieb sein.

Wenn einige Produktionslinien während des IFS Progress Assessments nicht in Betrieb sind und diese sich hinsichtlich Produkt- und/oder Technologie-Scopes und/oder HACCP-Plan (insbesondere die CCPs) unterscheiden, sind zwei (2) Vorgehensweisen möglich:

- Die Produktionslinie(n) kann (können) zu einem späteren Zeitpunkt während des Assessments in Betrieb genommen werden und wird (werden) in den Geltungsbereich des "Haupt"-Assessments einbezogen.
 - kann (können) die Produktionslinie(n) nicht später während des Assessments in Betrieb genommen werden, ist ein Erweiterungsassessment durchzuführen. Weitere Informationen zum IFS Erweiterungsassessment befinden sich in Kapitel 2.5 Assessmentarten, Teil 1.
- g- der Ausschluss von Produktionsprozess(en), einschließlich Lagerung und Transport, ist nicht zulässig. Der Ausschluss von Produkt(en) ist im Allgemeinen nicht erlaubt, kann aber bei außergewöhnlichen Umständen akzeptiert werden: Wenn das Unternehmen beschließt, bestimmte Produkte aus dem Geltungsbereich des Assessments auszuschließen, kann die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider dies unter den folgenden besonderen Bedingungen akzeptieren:
- die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider muss das unterstützende Dokument IFS Progress Ausschlussorientierung / Entscheidungsbaum als Referenz für Produktausschlüsse im Geltungsbereich des Assessments verwenden und bestätigen, ob ein Ausschluss möglich ist.
 - Produkte sind keine Eigenmarkenprodukte von Kunden.
 - die Entscheidung ist von der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider zu begründen und zu dokumentieren und sowohl im Assessmentbericht als auch im Bestätigungsschreiben anzugeben.
 - der Assessor muss während des Assessments prüfen, ob die definierten Ausschlüsse relevant sind und mit den Informationen der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers übereinstimmen.

h- das Assessment ist immer standortspezifisch und bezieht sich auf die tatsächlichen Verarbeitungstätigkeiten des Standorts. Dezentrale Strukturen, die zu demselben Produktionsstandort gehören, sind zu bewerten und in den Geltungsbereich des Assessments einzubeziehen. Eine dezentrale Struktur ist eine Einrichtung (z. B. eine Werkstatt oder ein Lager) unter der Verantwortung des Produktionsstandortes, in der ein Teil der Prozesse und Abläufe stattfinden. Wenn das Assessment des Produktionsstandorts nicht ausreicht, um einen vollständigen Überblick über die Prozesse des Unternehmens zu erhalten, müssen auch alle anderen relevanten Einrichtungen in den Geltungsbereich des Assessments einbezogen werden. Der Geltungsbereich und vollständige Einzelheiten sind in der Übersicht des Assessmentberichts zu dokumentieren.

2.3.3 Ausgelagerte Prozesse und Geltungsbereich des IFS Progress Food Assessment

a) Teilweise ausgelagerte Prozesse:

Wenn der bewertete Standort Teile des Produktionsprozesses ausgelagert hat, muss die Kontrolle über diese Prozesse gewährleistet sein.

Anforderungen für teilweise ausgelagerte Prozesse gelten sowohl für Kundeneigenmarkenprodukte, als auch für die eigenen Markenprodukte des Unternehmens.

Hat ein Unternehmen Prozesse teilweise ausgelagert, so gelten folgende Anforderungen:

- die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider ist über diese Vereinbarungen umfassend zu informieren.
- der Assessor muss überprüfen, ob alle teilweise ausgelagerten Prozesse identifiziert und vom Unternehmen kontrolliert werden. Es gilt die Überprüfung der jeweiligen Dokumentation.
- die Anforderungen 4.4.1 (Grundstufe) und 4.4.5 (Mittelstufe) gelten und müssen während des IFS Progress Food Assessments unter Berücksichtigung der Leitelemente bewertet werden, um zu beurteilen, ob der bewertete Produktionsstandort die Kontrolle über diese Prozesse sicherstellt. Wenn die Anforderungen für teilweise ausgelagerte Prozesse nicht erfüllt werden, kann dies zu einer Abweichung oder einer Nichtkonformität für den bewerteten Produktionsstandort führen.
- im Assessmentbericht des bewerteten Produktionsstandorts (Assessmentübersicht): eine Beschreibung der teilweise ausgelagerten Prozesse (einschließlich des entsprechenden Assessment- oder Zertifizierungsstatus des Dritten, falls zutreffend / wenn vorhanden: d. h. wenn der beauftragte Dritte nach IFS oder anderen von der GFSI anerkannten Lebensmittelsicherheitssystemen bewertet/zertifiziert ist. Wenn der beauftragte Dritte nach IFS Progress oder IFS Food zertifiziert ist, kann auch dessen COID angegeben werden.
- auf dem Bestätigungsschreiben des bewerteten Produktionsstandorts ist unter der Beschreibung der Produkte und Verfahren der folgende Satz zum Geltungsbereich des Assessments hinzuzufügen: „**Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse**“;

Anmerkung 1: Lager- und/oder Transporttätigkeiten, die von einem Dritten durchgeführt werden, fallen nicht unter die oben beschriebenen teilweise ausgelagerten Prozesse und sind gemäß den entsprechenden Kapiteln der IFS Progress Food Checkliste (entsprechend den Anforderungen 4.4, 4.14 und 4.15) als Dienstleister zu bewerten.

Anmerkung 2: Bei IFS basiert der Unterschied zwischen einer Rohware und einem Produkt, das aus einem teilweise ausgelagerten Prozess stammt, auf den Eigentumsverhältnissen:

- Eine Rohware wird von einem Lieferanten eingekauft (zuvor keine Eigentumsrechte und rechtliche Verantwortung) und wird von dem gemäß IFS Progress Food bewerteten Produktionsstandort (weiter) verarbeitet.
- Ein Produkt aus einem teilweise ausgelagerten Prozess gehört immer dem nach IFS Progress Food bewerteten Produktionsstandort.

Die Definition von teilweise ausgelagerten Prozessen befindet sich im Glossar.

b) Vollständig ausgelagerte und gehandelte Produkte

Vollständig ausgelagerte Produkte und gehandelte Produkte fallen nicht unter das IFS Progress Food Assessment. Die folgenden Informationen müssen enthalten sein:

- im Assessmentbericht des bewerteten Standorts (Assessmentübersicht): eine Beschreibung der vollständig ausgelagerten Produkte und der gehandelten Produkte.

Die Definition von vollständig ausgelagerten Produkten und gehandelten Produkten befindet sich im Glossar.

2.4 Verschiedene Arten von Produktionsstandorten

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

In der Regel sind die meisten nach IFS Progress bewerteten Unternehmen einzelne Produktionsstandorte.

a) einzelner Produktionsstandort

Ein einzelner Produktionsstandort ist ein Standort, der nicht zentral von einem Hauptsitz / einer zentralen Verwaltung verwaltet wird, sondern nur als eine juristische Person eingetragen ist und keine dezentrale(n) Struktur(en) aufweist. Für diese Standorte ist ein Assessment durchzuführen sowie eine COID, ein Bericht und ein Bestätigungsschreiben zu erstellen. Dennoch könnten einige Unternehmen bei IFS Progress je nach ihrer Größe und Art auch als folgende Standortarten betrachtet werden:

b) Produktionsstandort mit mehreren Standorten.

c) Produktionsstandort mit mehreren juristischen Personen.

d) Produktionsstandorte mit dezentraler(n) Struktur(en) - siehe Kapitel 2.3.2, Teil 1.

Um die Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider dabei zu unterstützen, Unternehmen besser einzuordnen und die verschiedenen Arten von Produktionsstandorten in den IFS Progress Food Assessments zu verwalten, finden sich gegebenenfalls weitere Orientierungshilfen in den unterstützenden Dokumenten für IFS Progress Assessments.

Entsprechende Definitionen sind auch im Glossar zu finden.

2.5 Assessmentarten

Je nach Assessmentstatus und Zyklus des Produktionsstandorts werden verschiedene Arten von Assessments durchgeführt.

Ein IFS Progress Food Assessment wird immer vor Ort (vollständige Remote-Assessments sind nicht zulässig) und an aufeinanderfolgenden Arbeitstagen durchgeführt, sowohl für die angekündigte als auch für die unangekündigte Assessmentoption.

2.5.1 Selbst-Assessment

Der Produktionsstandort führt ein freiwilliges Selbst-Assessment gemäß der Checkliste für Grund- oder Mittelstufe durch, um seinen Status zu definieren, eine Entscheidung über die Einstiegsstufe in das Programm zu treffen und um sich auf das erste IFS Progress Food Assessment vorzubereiten.

2.5.2 Vor-Assessment

Ein freiwilliges Vor-Assessment wird gemäß der Checkliste für Grund- oder Mittelstufe, mit Unterstützung eines unabhängigen Beraters oder einer Zertifizierungsstelle / eines Assessment Service Providers durchgeführt, um den Status zu definieren, eine Einstiegsstufe für das Programm festzulegen und den Produktionsstandort auf das erste IFS Progress Food Assessment vorzubereiten.

Der Assessor, der das Vor-Assessment durchführt, muss ein anderer sein als der Assessor, der das Erstassessment durchführt. Das Vor-Assessment kann nicht in die IFS Datenbank hochgeladen werden.

2.5.3 Erstassessment

Ein nicht akkreditiertes, planmäßiges Assessment des Produktionsstandorts wird von einer Zertifizierungsstelle / einem Assessment Service Provider anhand der Checkliste für Grund- oder Mittelstufe durchgeführt.

a) "Erstes" Erstassessment

Das erste Erstassessment ist das allererste IFS Progress Food Assessment eines Produktionsstandorts, bei dem alle Anforderungen der IFS Progress Food Checkliste durch den Assessor entsprechend der jeweiligen definierten Stufe bewertet werden. Diese Assessmentart ist nur anwendbar, wenn keine vorherige IFS Progress Food Assessmenthistorie verfügbar ist.

b) Neues Erstassessment

Das neue Erstassessment in IFS Progress Food wird durchgeführt:

- nach einer Unterbrechung des Assessmentzyklus (siehe Kapitel 4.4, Teil 1).
- nach einem nicht bestandenen Assessment aufgrund einer oder mehrerer Major-Nichtkonformität(en) oder einer Gesamtbewertung von <75%, was bedeutet, dass die jeweilige Stufe im aktuellen Assessmentzyklus nicht erreicht wurde.

- nach einem nicht bestandenen Ergänzungsassessment.
- nach einem nicht bestandenen Erweiterungsassessment.

Anmerkung 1: Im Falle eines neuen Erstassessments gilt Folgendes:

Der Assessmentbericht und Maßnahmenplan aus dem vorangegangenen IFS Progress Food Assessment werden vom Assessor überprüft, um die Umsetzung und Wirksamkeit der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen zu bewerten. Dies gilt auch dann, wenn eine andere Zertifizierungsstelle / Assessment Service Provider den Assessmentbericht erstellt hat.

Wenn beispielsweise bei dem aktuellen neuen Erstassessment immer noch Abweichungen aus dem vorherigen Assessment vorliegen oder die Bewertung sich verschlechtert, muss der Assessor die Situation gemäß Kapitel 5.10 der Assessmentcheckliste (Teil 2) bewerten.

Anmerkung 2: Wenn ein erstes IFS Progress Food Assessment nicht bestanden wird, kann dieses Assessment nicht als Vor-Assessment berücksichtigt werden.

2.5.4 Erneuerungsassessment

Ein nicht akkreditiertes, planmäßiges Assessment des Produktionsstandorts, das nach einem Erstassessment im Rahmen des entsprechenden Assessmentzyklus von einer Zertifizierungsstelle / einem Assessment Service Provider gemäß der Checkliste für Grund- oder Mittelstufe durchgeführt wird.

Um die Zulassung für IFS Progress Food aufrechtzuerhalten, muss der Produktionsstandort jedes Jahr bewertet werden.

Das Erneuerungsassessment ist das Assessment, welches zur Erneuerung des bestehenden IFS Progress Food Assessments durchgeführt wird. Der Zeitraum, in dem ein Erneuerungsassessment durchgeführt werden muss, ist auf dem Bestätigungsschreiben angegeben. Das Assessment ist während dieses Zeitraums durchzuführen, um die Zulassung für IFS Progress Food aufrechtzuerhalten.

Es liegt in der Verantwortung des Produktionsstandorts, dessen Assessment rechtzeitig zu erneuern (oder gegebenenfalls vom Geschäftspartner zu verlangen). Die IFS Datenbank sendet deshalb allen für IFS Progress Food zugelassenen Unternehmen drei (3) Monate vor Ablauf des Bestätigungsschreibens eine Erinnerung.

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

Ein Erneuerungsassessment ist ein vollständiges Assessment eines Produktionsstandorts, bei dem alle Anforderungen der IFS Progress Food Checkliste durch den Assessor entsprechend der jeweils definierten Stufe bewertet werden.

Anmerkung 1: Der Assessor prüft den Maßnahmenplan aus dem vorherigen IFS Progress Food Assessment, um die Durchführung und Wirksamkeit der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen zu beurteilen. Dies gilt auch dann, wenn eine andere Zertifizierungsstelle / Assessment Service Provider den Assessmentbericht erstellt hat.

Wechselt der Produktionsstandort die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider, aktualisiert der Produktionsstandort diese Informationen in der IFS Datenbank und informiert die neue Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider, damit der Assessor den Maßnahmenplan aus dem vorherigen Assessment überprüfen kann.

Liegen bei dem Erneuerungsassessment noch Abweichungen aus dem vorherigen Assessment vor oder verschlechtert sich die Bewertung, so beurteilt der Assessor die Situation gemäß Kapitel 5.10 der Assessment-Checkliste (Teil 2). Die Verbindung zwischen zwei (2) aufeinanderfolgenden Assessments gewährleistet einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

2.5.5 Ergänzungsassessments (Follow-up Assessment)

Ein Ergänzungsassessments ist dann erforderlich, wenn das Ergebnis eines Erst- oder Erneuerungsassessments die Ausstellung eines Bestätigungsschreibens nicht zulässt, weil eine (1) Major-Nichtkonformität für die Anforderungen der Grund- und/oder Mittelstufe und eine Gesamtbewertung von $\geq 75\%$ auf der jeweiligen Stufe vorliegen.

Beispiel: Wenn ein Produktionsstandort auf Mittelstufe geprüft wird und mit einem Major für eine Anforderung der Grundstufe und einem zusätzlichen Major für eine Anforderung der Mittelstufe mit einer Gesamtbewertung von $\geq 75\%$ in beiden Stufen bewertet wurde, ist ein Ergänzungsassessments unter Berücksichtigung beider Major möglich, maximal einem in jeder Stufe - siehe Tabelle 3, Teil 1.

Das Ergänzungsassessments konzentriert sich auf die Umsetzung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen zur Behebung einer Major-Nichtkonformität auf der jeweiligen Stufe und muss folgenden Regeln entsprechen:

Ergänzungsassessments:

- werden vor Ort durchgeführt und stets angekündigt.
- wenn ein gültiges Bestätigungsschreiben vorliegt, muss die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider basierend auf der Stufe, in welcher der Major vergeben wurde, und dem aktuellen Status des Bestätigungsschreibens beurteilen, ob das aktuelle Bestätigungsschreiben entzogen werden muss, was falls erforderlich innerhalb von (2) Arbeitstagen zu erfolgen hat.
- der Produktionsstandort muss die im Maßnahmenplan für die jeweilige Major-Nichtkonformität genannten Korrekturen und Korrekturmaßnahmen durchgeführt haben, bevor er das Ergänzungsassessments beantragt.
- Es wird in der Regel von demselben Assessor durchgeführt, der das Haupt-(Erst- oder Erneuerungs-)assessment durchgeführt hat. Bei dem Ergänzungsassessments prüft der Assessor, ob die Korrekturen und Korrekturmaßnahmen zur Behebung des Major wirksam umgesetzt wurden.

- Das Ergänzungsassessment ist frühestens sechs (6) Wochen und spätestens (6) Monate nach dem Hauptassessment durchzuführen. Wird diese Frist nicht eingehalten oder beschließt der Produktionsstandort kein Ergänzungsassessment durchzuführen, so gibt es zwei Möglichkeiten:
 - ein vollständiges neues Erstassessment ist durchzuführen (wenn der/die Major sich sowohl auf das Ergebnis der Grundstufe als auch auf das der Mittelstufe auswirkt/auswirken) oder
 - ein neues vollständiges Assessment ist durchzuführen, wenn im Falle eines Mittelstufenassessments (wenn sich der/die Major nur auf die Ergebnisse der Mittelstufe auswirkt/auswirken) eine fortgesetzte Compliance gewünscht wird.

Mögliche Ergebnisse des Ergänzungsassessments:

Wenn das Ergänzungsassessment bestanden wurde:

- die Major-Nichtkonformität in der entsprechenden Stufe **wurde vom Produktionsstandort behoben**; daher wird das Ergebnis als positiv bewertet.
- in diesem Fall hat der Standort die entsprechende Stufe des IFS Progress bestanden. Spezifische Informationen müssen im Assessmentbericht (siehe Teil 4) angegeben werden, und der aktualisierte Bericht und das Bestätigungsschreiben (in der jeweils bestandenen Stufe) sind in die IFS Datenbank hochzuladen.
- Die Gültigkeit des Bestätigungsschreibens bleibt im Assessmentzyklus, wie in Kapitel 4.4, Teil 1 beschrieben.

Wenn das Ergänzungsassessment nicht bestanden wurde:

- die Major-Nichtkonformität für die entsprechende Anforderung der jeweiligen Stufe **wurde von dem Produktionsstandort immer noch nicht behoben**; daher gilt das Ergebnis als nicht bestanden.
- hat der Standort die entsprechende Stufe des IFS Progress Assessments nicht bestanden, gibt es folgende Möglichkeiten:
 - ein vollständiges neues Erstassessment (wenn sich der/die Major sowohl auf das Ergebnis der Grundstufe als auch auf das der Zwischenstufe auswirken) oder
 - ein neues vollständiges Assessment, wenn eine fortgesetzte Compliance der Anforderungen im Falle eines Mittelstufenassessments gewünscht wird (wenn sich der/die Major nur auf die Ergebnisse der Mittelstufe auswirkt/auswirken).

Beide können frühestens sechs (6) Wochen nach dem Ergänzungsassessment geplant werden.

Ein detailliertes Fließdiagramm mit allen Schritten ist in Anlage 5 zu finden.

2.5.6 Erweiterungsassessment

Ein Erweiterungsassessment ist ein zusätzliches Assessment zur Erweiterung des derzeitigen Geltungsbereichs des Assessments. Diese Art von Assessment findet immer vor Ort und angekündigt statt. Außerdem ist es während der Gültigkeitsdauer des bestehenden Bestätigungsschreibens in folgenden Fällen durchzuführen:

- wenn einige Produktionslinien während des Hauptassessments nicht in Betrieb waren und sich deren Produkt- und/oder Technologie-Scopes und/oder der HACCP-Plan (insbesondere die CCPs) von denen im Rahmen des Erst-/Erneuerungsassessments geprüften Produktionslinien unterscheiden.

- im Falle von saisonalen Produkten, die während des Hauptassessments nicht im Betriebsablauf geprüft werden konnten. Im folgenden Jahr wird es ein Assessment und ein Erweiterungsassessment geben, um alle Produkte und Prozesse abzudecken. Das Hauptassessment ist immer dann durchzuführen, wenn der risikoreichste Verarbeitungsprozess durchgeführt wird.
- wenn zwischen zwei (2) Assessments wesentliche Änderungen im Produktionsprozess und/ oder seiner Umgebung auftreten. Dies gilt beispielsweise, wenn neue Prozesse oder Produkte eingeführt werden, die sich von dem Geltungsbereich des aktuellen Bestätigungsschreibens unterscheiden. In diesem Fall gelten die folgenden Regeln:
 - Die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider entscheidet auf Grundlage einer Risikobewertung, ob ein Erweiterungsassessment notwendig ist.
 - Die Risikobewertung basiert auf Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsrisiken und ist zu dokumentieren.

Dabei ist Folgendes zu berücksichtigen:

- die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider ist für die Festlegung der zu bewertenden Anforderungen und der jeweiligen Assessmentdauer verantwortlich.
- Die Bedingungen für das Bestehen des Erweiterungsassessments sind die gleichen wie für Erst- oder Erneuerungsassessments, allerdings konzentrieren sie sich nur auf bestimmte Anforderungen, die bewertet wurden.
- Die Bewertung des Originalassessments verändert sich dadurch nicht.

Die folgenden zwei (2) Ergebnisse sind für ein Erweiterungsassessment möglich:

- Das Erweiterungsassessment ist bestanden, und es gilt Folgendes:
 - das Bestätigungsschreiben wird mit dem neuen Geltungsbereich aktualisiert und behält dasselbe Ablaufdatum wie das Bestätigungsschreiben des Hauptassessments.
 - das aktualisierte Bestätigungsschreiben und der Bericht des Erweiterungsassessments werden in die IFS Datenbank hochgeladen.
- Das Erweiterungsassessment ist in den folgenden Situationen nicht bestanden:
 - im Falle einer (1) oder mehrerer Major-Nichtkonformität(en) auf der entsprechenden Stufe.

Ist das Erweiterungsassessment nicht bestanden, sind folgende Konsequenzen zu ziehen:

- das gesamte Assessment (einschließlich des Hauptassessments) ist in der/den jeweiligen Stufe(n) nicht bestanden und
- die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider muss basierend auf der Stufe, für die der/die Major vergeben wurde(n), und des aktuellen Status des Bestätigungsschreibens beurteilen, ob das aktuelle Bestätigungsschreiben zu entziehen ist.

Der Bericht des Erweiterungsassessments wird als Anlage zu dem aktuellen Assessmentbericht zur Verfügung gestellt. Das Hochladen eines Erweiterungsassessments ist kostenfrei.

2.6 IFS Progress Food Assessmentoptionen

2.6.1 Angekündigtes Assessment

In der Regel werden die IFS Progress Food Assessments in der entsprechend definierten Stufe (Grund- oder Mittelstufe) angekündigt durchgeführt. Das angekündigte Assessment wird zu einem zwischen dem Produktionsstandort und der verantwortlichen Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider vereinbarten Zeitpunkt und Datum ausgeführt und ist an aufeinanderfolgenden Arbeitstagen durchzuführen.

Ein angekündigtes Erneuerungsassessment ist frühestens **acht (8) Wochen vor und spätestens zwei (2) Wochen** nach dem Fälligkeitsdatum des Assessments (Jahrestag des ersten IFS Assessments) durchzuführen.

Planung des angekündigten Assessments: Für ein angekündigtes Assessment ist der erste Tag des Assessments von der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider spätestens zwei (2) Wochen (14 Kalendertage) vor dem ersten Tag des Assessments über die Kalenderfunktion in die IFS Datenbank einzugeben.

2.6.2 Unangekündigtes Assessment

Das unangekündigte Assessment ist für IFS Progress Food Assessments eine freiwillige Option, die nur für Unternehmen möglich ist, die auf Mittelstufe bewertet wurden. Es ermöglicht den Ansatz der kontinuierlichen Verbesserung zu prüfen (d. h. wenn Unternehmen mehr als einen Assessmentzyklus auf Mittelstufe durchlaufen).

Es ist nicht anwendbar für:

- Unternehmen, die nur auf Grundstufe bewertet wurden (die einzige Möglichkeit, ein unangekündigtes Assessment im Bestätigungsschreiben für die Grundstufe anzugeben, besteht in Fällen, bei denen der Produktionsstandort unangekündigt auf Mittelstufe bewertet wurde und nur auf Grundstufe bestanden hat).
- erste IFS Progress Food Erstassessments
- Erweiterungs- und Ergänzungsassessments.

Die Option des unangekündigten Assessments kann durchgeführt werden, wenn sich ein Unternehmen freiwillig dazu entschließt oder wenn es Vereinbarungen mit seinen Geschäftspartnern gibt, wobei die folgenden Bedingungen gelten:

- die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider muss zuvor die Bedingungen für das unangekündigte Assessment mitteilen und vereinbaren (einschließlich des/der Namen der Person(en) vor Ort, die am Produktionsstandort kontaktiert werden soll(en), der Bedingungen für den Zugang des Assessors und der Sperrzeiten).
- Das unangekündigte Assessment ist innerhalb eines Zeitfensters von **[-16 Wochen vor dem Fälligkeitsdatum des Assessments; + zwei (2) Wochen nach dem Fälligkeitsdatum des Assessments]** durchzuführen und findet, um den unangekündigten Charakter zu gewährleisten, ohne vorherige Benachrichtigung des Produktionsstandorts über das Datum statt. Das Assessment ist an aufeinanderfolgenden Arbeitstagen durchzuführen.
- im Assessmentbericht und im Bestätigungsschreiben wird darauf hingewiesen, dass das Assessment unangekündigt durchgeführt wurde.

Planung des unangekündigten Assessments: Die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider wird vom Produktionsstandort **spätestens vier (4) Wochen** vor Beginn des Assessmentzeitfensters über die Registrierung für dieses Assessment informiert (damit die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider sie in der IFS Datenbank registrieren kann).

2.7 Planung eines IFS Progress Food Assessments

2.7.1 Erstellung eines IFS Assessmentplans

Die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider stellt dem Produktionsstandort den IFS Assessmentplan zur Verfügung, in dem die Dauer des Assessments und die Aktivitäten angegeben werden.

Der Assessmentplan muss:

- Einzelheiten zum Geltungsbereich des Assessments beinhalten.
- die Komplexität des Assessments, die Produkte oder Produktreihen des Produktionsstandorts und zusätzliche Kundenanforderungen (falls vorhanden), die bewertet werden sollen, angeben.
- flexibel genug sein, um auf unvorhergesehene Ereignisse, die während der Vor-Ort-Evaluation auftreten können, zu reagieren.
- die Überprüfung des Assessmentberichts und des Maßnahmenplans des vorangegangenen Assessments berücksichtigen, unabhängig davon, wann das vorangegangene Assessment durchgeführt wurde.
- falls mehr als ein Assessor das Assessment durchführt, sind auch ihre jeweiligen Anteile an dem Assessment zu beschreiben.

Für ein angekündigtes Assessment ist der Zeitplan vor dem Assessment an den Produktionsstandort zu schicken, um die Verfügbarkeit der verantwortlichen Personen am Tag des Assessments sicherzustellen.

Bei einem unangekündigten Assessment wird der Zeitplan während der Eröffnungsbesprechung vorgestellt. Es kann je nach Verfügbarkeit der zu beurteilenden Teilnehmer und der vorherrschenden Produktionszeiten geändert oder angepasst werden.

2.7.2 Assessmentdauer

Ein Assessment der vollständigen Checkliste(n) sollte in der Regel zwischen vier (4) und acht (8) Stunden dauern, entsprechend der definierten Stufe. In Abhängigkeit von Größe, Art und Komplexität des Produktionsstandorts und/oder den Bedürfnissen des Geschäftspartners ist jedoch ein zusätzlicher Zeitaufwand zu berücksichtigen.

Die Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider müssen über ein geeignetes System verfügen, um die für ein Assessment benötigte Zeit zu schätzen. Eine Reihe von Faktoren, die im Vertrag zwischen der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider und dem begutachteten Produktionsstandort festgelegt sind, spielen eine Rolle bei der Bestimmung des Zeitbedarfs für ein umfassendes Assessment. Dazu können gehören:

- Größe, Alter und Art des Standorts (Anzahl der Gebäude, Linien usw.).

- Komplexität der Produktionsprozesse
- den Geltungsbereich des Assessments (siehe Produkt- und Technologie-Scopes, Anzahl der Produkte oder Produktreihen etc.).
- Gesamtzahl der Mitarbeiter (d. h. maximale Gesamtzahl der Personen vor Ort, einschließlich Teilzeitarbeitnehmer, Schichtarbeiter, Zeitarbeitskräfte, Mitarbeiter in der Verwaltung etc.), wobei die maximale Anzahl der Mitarbeiter innerhalb eines Jahres berücksichtigt wird.
- Anzahl der Abweichungen und Nichtkonformitäten aus dem vorherigen Assessment.

Zusätzliche Betrachtungen zur Assessmentdauer:

- die Mindestdauer der Assessments beträgt vier (4) Stunden für die Grundstufe und sechs (6) Stunden für die Mittelstufe. Eine Reduzierung um zwei (2) Stunden ist auf Mittelstufe möglich, wenn dies von der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider ordnungsgemäß beschlossen, begründet und dokumentiert wird (z. B. für kleine Unternehmen).
- Mindestens 50% der Gesamtdauer des Assessments müssen der Vor-Ort-Evaluation (im Produktionsbereich des Produktionsstandorts) zugeordnet werden, damit der Assessor die Produkte und Prozesse umfassend überprüfen kann. Dieser Wert kann in begründeten Fällen auf 1/3 gesenkt werden (z. B. wenn ein Standort einfache Prozesse hat; wenn z. B. aufgrund der Komplexität der Prozesse mehr Dokumentationsprüfungen auf der mittleren Ebene erforderlich sind etc.).
- falls während der geplanten Assessmentdauer nicht alles, bezüglich des festgelegten Geltungsbereichs des Assessments, bewertet wurde, ist zusätzliche Zeit erforderlich.
- zusätzlich zur geschätzten Assessmentdauer sollten für die Vorbereitung des Assessments und für das Verfassen des Assessmentsberichts in der Regel mindestens zwei (2) bis drei (3) Stunden veranschlagt werden.

3 Durchführung eines IFS Progress Food Assessments

Die Durchführung des Assessments basiert auf den folgenden Schritten:

- Eröffnungsbesprechung.
- Bewertung der Elemente des bestehenden Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagements und des vorherigen Maßnahmenplans (wenn anwendbar).
- Vor-Ort-Evaluation
- Überprüfung und Inspektion der Dokumentation und Aufzeichnungen (basierend auf dem Stand der Dokumentation, der für die jeweilige Stufe erforderlich ist).
- Abschließende Schlussfolgerungen aus dem Assessment.
- Abschlussbesprechung.

Der Zeitpunkt zur Durchführung des Assessments ist so zu wählen, dass alle Produkte, die Teil des Geltungsbereichs für dieses Assessment sind, während des Assessments verarbeitet werden und die Produktionslinien in Betrieb sind.

Alle Anforderungen der IFS Progress Food Checkliste werden basierend auf der festgelegten Stufe bewertet.

3.1 Assessment entsprechend der festgelegten Stufe

IFS Progress Food Assessments können gemäß Anlage 1, Teil 1, entsprechend der jeweils definierten Stufe, durchgeführt werden:

3.1.1 Grundstufenassessment oder Grundstufe + HACCP-Assessment

Der Assessor führt ein nicht akkreditiertes Assessment anhand der Checkliste für die Grundstufe oder für die Grundstufe + HACCP durch.

Für den Fall, dass ein Assessment für die Grundstufe + HACCP durchgeführt wurde, zeigt die IFS Datenbank beide Assessmentergebnisse getrennt an. Das Ergebnis von Grundstufe + HACCP wird aus einer Kombination aller grundlegenden und zusätzlichen HACCP-Anforderungen (verschoben von der Mittelstufe) berechnet.

3.1.2 Mittelstufenassessment

Der Assessor führt ein nicht akkreditiertes Assessment gemäß der Checkliste für die Mittelstufe durch (die alle Anforderungen der Grundstufe enthält).

Zusätzlich:

- der Produktionsstandort muss den Assessor bei den IFS Progress Food Assessments unterstützen und mit ihm zusammenarbeiten.
- während des Assessments erstellt der Assessor detaillierte Notizen zu allen Bewertungen gemäß IFS Progress Food Programm, die als Grundlage für den Assessmentbericht verwendet werden.
- bei der Abschlussbesprechung stellt der Assessor die Abweichungen und (alle) Nichtkonformitäten, die während des Assessments festgestellt wurden, vor und bespricht sie mit dem Produktionsstandort.

Hinweis: Als Grundlage für weitere unterstützende Informationen, die dem Assessor bei seiner Arbeit helfen sollen, siehe den IFS Leitfaden für gute Assessmentpraxis.

3.2 IFS Progress Bewertungssystem

Um festzustellen, ob eine IFS Progress Food Anforderung erfüllt ist, muss der Assessor alle Anforderungen der Assessment-Checkliste (Teil 2) gemäß der jeweiligen definierten Stufe bewerten.

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

Im IFS Progress Food Programm gibt es fünf (5) Bewertungsmöglichkeiten und die Möglichkeit der Nichtanwendbarkeit. Für jede Anforderung werden je nach Grad der Einhaltung die folgenden Punkte (Abbildung 1) vergeben:

Abbildung 1: IFS Progress Bewertungssystem

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung (Volle Übereinstimmung mit der Anforderung / Perfekte Umsetzung)	20 Punkte
B (Abweichung)	Fast vollständige Übereinstimmung (Nahezu vollständige Erfüllung der Anforderung, aber eine kleine Abweichung wurde festgestellt / Raum für kleine Verbesserungen)	15 Punkte
C (Abweichung)	Ein Teil der Anforderung wird nicht umgesetzt. (Ein Teil der Anforderung wurde nicht umgesetzt / Grundlegende Umsetzung, funktioniert im Tagesgeschäft, aber viele Themen müssen verbessert werden)	5 Punkte
D (Abweichung)	Anforderung wird nicht umgesetzt. (Die Umsetzung ist nicht ausreichend oder gar nicht erfolgt)	0 Punkte
Major (Nicht-konformität)	Eine Major-Nichtkonformität kann für jede Anforderung ausgestellt werden. Gründe für die Vergabe eines Majors: <ul style="list-style-type: none"> • Es liegt eine wesentliche Nichteinhaltung der Anforderungen des Programms vor, die u. a. die Lebensmittelsicherheit und/oder die gesetzlichen Anforderungen der Produktions- und/oder Bestimmungsländer einschließt, aber nicht darauf beschränkt ist. • Ein Prozess ist außer Kontrolle geraten, was u. a. Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben könnte. 	10% Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer Major-Nichtkonformität. Es kann kein Bestätigungsschreiben ausgestellt werden.
N/A Nicht anwendbar	Anforderung ist nicht anwendbar. N/A kann für jede Anforderung gelten. Der Assessor gibt eine Erklärung in dem Bericht.	Nicht in der Berechnung des Gesamtergebnis enthalten.

Wenn der Assessor eine oder mehrere Major-Nichtkonformität(en) feststellt und es sich um ein Erneuerungsassessment handelt und die Major-Nichtkonformität(en) das aktuelle und gültige Ergebnis der jeweiligen Stufe beeinträchtigen, wird das aktuelle Bestätigungsschreiben für IFS Progress nach folgenden Regeln entzogen:

- Es wird von der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider so schnell wie möglich, spätestens jedoch innerhalb von zwei (2) Werktagen nach dem letzten Assessmenttag in der IFS Datenbank entzogen.
- in der IFS Datenbank gibt die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider in englischer Sprache Erläuterungen zu den Gründen für den Entzug des aktuellen Bestätigungsschreibens, einschließlich der Anforderungsnummer(n), die von der/den Nichtkonformität(en) betroffen sind. Diese Erläuterungen müssen dieselben Einzelheiten enthalten wie im Maßnahmenplan beschrieben.

Hinweis: Alle Nutzer der IFS Datenbank, die den jeweiligen Produktionsstandort in ihrer Favoritenliste haben, erhalten eine E-Mail-Benachrichtigung (mit den Erläuterungen zu der/den festgestellten Nichtkonformität(en)), die sie über den Entzug des derzeitigen Bestätigungsschreibens informiert.

Falls mehr als eine Major-Nichtkonformität auf einer Stufe festgestellt wurde (so dass kein Ergänzungsassessment möglich ist), muss ein vollständiges neues Erstassessment (wenn die Major-Nichtkonformität(en) sich sowohl auf die Ergebnisse der Grund- als auch der Mittelstufe auswirkt/auswirken) oder ein neues vollständiges Assessment im Falle eines Mittelstufenassessments (wenn die Major-Nichtkonformität sich nur auf die Ergebnisse der Mittelstufe auswirkt) frühestens sechs (6) Wochen nach dem nicht bestandenen Assessment geplant werden, wenn eine fortgesetzte Compliance mit IFS Progress Food gewünscht wird. Weitere Informationen über nicht bestandene Assessments sind in Kapitel 4.3.1.1, Teil 1 zu finden.

Hinsichtlich des Bewertungssystems muss der Assessor im Assessmentbericht Erklärungen zu folgenden Punkten abgeben:

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

4 Maßnahmen nach dem Assessment

4.1 Maßnahmenplan

Der Assessor und/oder die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider stellen dem Unternehmen den Maßnahmenplan (mit der Liste der Feststellungen und Erklärungen) spätestens innerhalb von zwei (2) Wochen nach dem letzten Assessmenttag aus (Kapitel 4.3.2, Teil 1).

Ein vorläufiges Ergebnis und ein Bericht sind auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.

4.1.1 Fertigstellung des Maßnahmenplans durch das Unternehmen

Der Maßnahmenplan dient dem Unternehmen als Grundlage zur Erstellung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen für die festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten.

Basierend auf den vom Assessor während des Assessments abgegebenen Bewertungen und Erklärungen muss das Unternehmen im Maßnahmenplan Folgendes bereitstellen:

- vorgeschlagene Korrekturen und Korrekturmaßnahmen für alle Abweichungen (B, C, D) und für alle vom Assessor aufgeführten Major-Nichtkonformitäten.
- Verantwortlichkeiten und Umsetzungsfristen für Korrekturen und Korrekturmaßnahmen müssen für Abweichungen, die mit C, D bewertet wurden und für Major-Nichtkonformitäten gemäß Abbildung 2, eindeutig festgelegt werden.

N/A-Anforderungen werden nicht in den Entwurf des Maßnahmenplans aufgenommen, sondern in einer separaten Tabelle im Assessmentbericht aufgeführt.

Abbildung 2: Zeitplan für die Umsetzung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

Zeitplan	
Korrekturen	Korrekturmaßnahmen
Umsetzung innerhalb von drei (3) Monaten	Umgesetzt innerhalb von zwölf (12) Monaten
Sollte so schnell wie möglich umgesetzt werden. Aus Entwicklungssicht müssen Korrekturen spätestens innerhalb von drei (3) Monaten nach dem Assessment umgesetzt werden, da es sich bei Korrekturen um kurzfristige Maßnahmen handelt.	Relevant für eine nachhaltige und erfolgreiche Umsetzung unter Berücksichtigung der jeweiligen Risiken. Spätestens vor dem Erneuerungsassessment umgesetzt, da einige Umsetzungsfristen je nach Komplexität länger sein können; dies muss vom Unternehmen begründet werden.

Das Unternehmen muss den ausgefüllten Maßnahmenplan innerhalb von maximal zwei (2) Wochen nach Erhalt des Maßnahmenplans an die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider / Assessor senden (siehe Kapitel 4.3.2, Teil 1).

Hinweis: Mit dem Geschäftspartner können alternative Verfahren für die Erstellung des Maßnahmenplans vereinbart werden.

4.1.2 Prüfung des Maßnahmenplans

Der Assessor oder ein Vertreter der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers muss den seitens des begutachteten Produktionsstandorts vorgelegten Maßnahmenplan validieren. Dabei ist Folgendes zu berücksichtigen:

- Relevanz der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen
- Relevanz der Umsetzungsfristen

in den zugewiesenen Spalten des Maßnahmenplans (Spalten für Freigabe- und Validierungsdatum, siehe Anlage 7) vor der Herausgabe des endgültigen Assessmentberichts.

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

4.2 Assessmentbericht

Im Anschluss an jedes Assessment ist ein schriftlicher IFS Progress Bericht vom Assessor in der IFS Software zu erstellen (siehe Teil 4 und Anlagen 8 und 9).

Der Bericht gibt einen Überblick über die relevanten Assessmentinformationen und über die Compliance des Produktionsstandorts und schafft so Transparenz und Vertrauen.

Der vollständige Bericht wird entsprechend dem Assessmentszyklus (siehe Kapitel 4.3.2, Teil 1) überprüft und veröffentlicht.

Hinweis: Mit dem Geschäftspartner können alternative Verfahren für die Erstellung des Berichts vereinbart werden.

4.2.1 Review des Berichts

Ein Review der Assessmentergebnisse und der Konsistenz des Berichts muss von (einer) benannten Person(en) der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers (siehe Teil 3. Kapitel 1.4) vor der Herausgabe durchgeführt werden.

Hinweis: Mit dem Geschäftspartner können alternative Verfahren für den Überprüfungsprozess vereinbart werden.

4.3 Ausstellen des Bestätigungsschreibens

Basierend auf den Assessmentergebnissen und der Berichtsprüfung entscheidet die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider über den endgültigen Status / das Ergebnis des Assessments und ob ein Bestätigungsschreiben gemäß IFS Progress Food ausgestellt wird oder nicht.

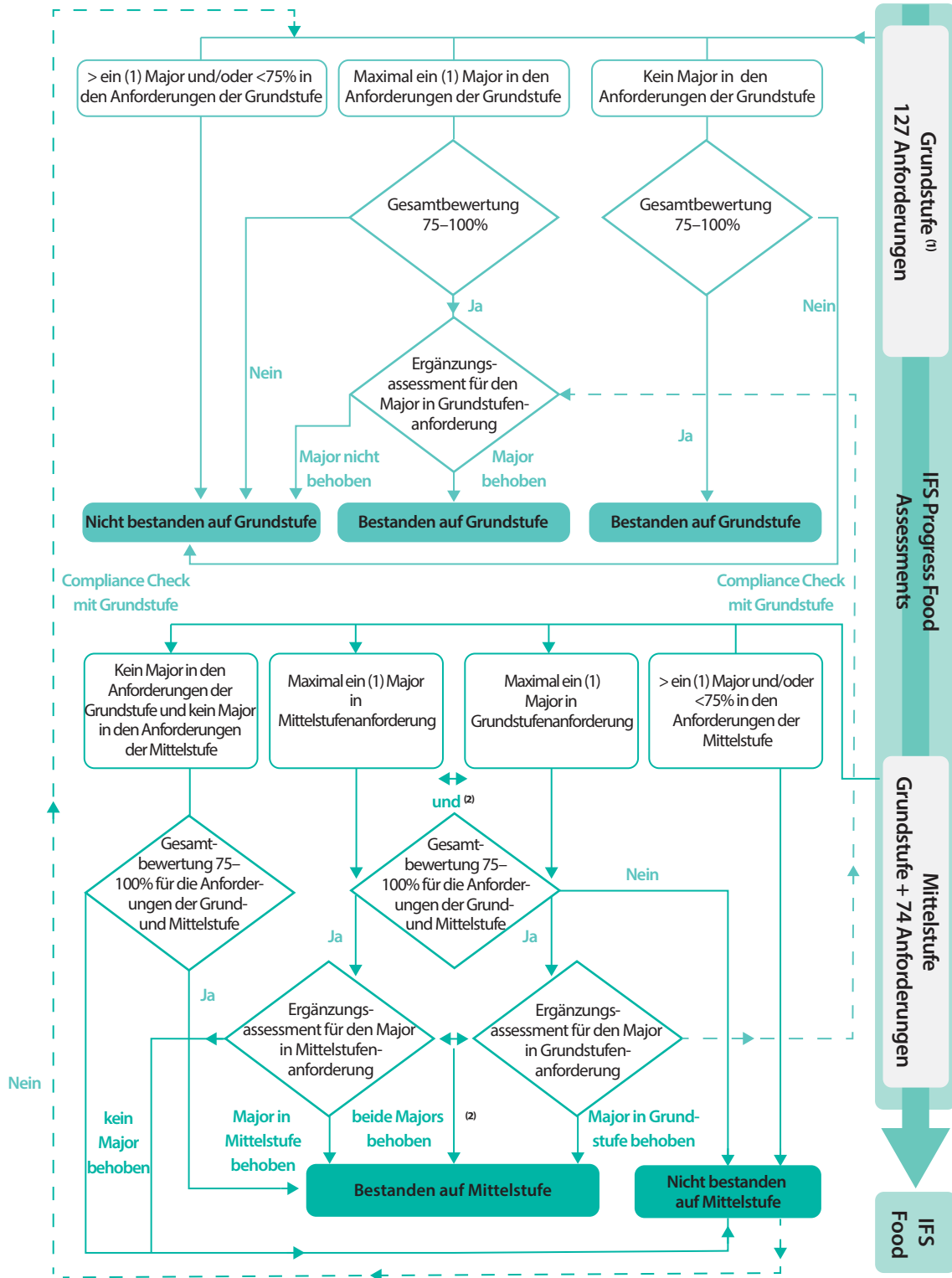
Das Assessmentergebnis wird nach den Regeln des Entscheidungsbaums (Abbildung 3) festgelegt, die in Kapitel 4.3.1 erläutert werden.

Ein Bestätigungsschreiben wird nur dann ausgestellt, wenn der Assessmentstatus/das Ergebnis als bestanden gilt, und zwar gemäß dem Format (siehe Teil 4 und Anlage 10 von IFS Software), in dem die Einzelheiten des Assessments und das endgültige Assessmentergebnis angegeben sind.

Sowohl der Bericht als auch das Bestätigungsschreiben sind nach dem Assessment innerhalb des festgelegten Zeitrahmens in die IFS Datenbank hochzuladen (siehe Kapitel 4.3.2, Teil 1).

Hinweis: Alternative Verfahren für die Erstellung des Bestätigungsschreibens könnten mit dem Geschäftspartner vereinbart werden.

Abbildung 3: Entscheidungsbaum für die Assessmentergebnisse



(1) für Grundstufen- + HACCP Assessments gelten dieselben Bedingungen (die Gesamtanzahl der Anforderungen beträgt 127 der Grundstufe + 18 HACCP Anforderungen).

(2) bei Unternehmen, die auf Mittelstufe bewertet werden, in den Fällen, in denen jeweils eine (1) Major-Nichtkonformität sowohl in der Grund- als auch in der Mittelstufe vergeben wurden, müssen für das Bestehen der Mittelstufe beide Bedingungen erfüllt werden:

- Gesamtbewertung 75–100% Grundstufe und erfolgreiches Bestehen des Ergänzungsassessments für den Major, der in der Grundstufe vergeben wurde und
- Gesamtbewertung 75–100% Mittelstufe und erfolgreiches Bestehen des Ergänzungsassessments für den Major, der in der Mittelstufe vergeben wurde.

Anmerkung: Für das Bestehen der Mittelstufe sind die Bedingungen zum Bestehen der Grundstufe entsprechend zu erfüllen.

4.3.1 Bewertung und Bedingungen für die Ausstellung eines Assessmentberichts und eines Bestätigungsschreiben

a) **Grundstufe.** Das Ergebnis und der Status des Assessments gemäß Grundstufe:

Abbildung 4: Assessmentergebnisse in der Grundstufe (GS):

Assessment- ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichts- form	Assessment- frequenz	Ausstellung eines Bestätigungs- schreibens
Gesamtergebnis \geq 75% in GS und kein Major in GS	Bestanden auf Grundstufe	<p>Das Unternehmen sendet den ausgefüllten Maßnahmenplan innerhalb von zwei (2) Wochen nach Erhalt der Vorlage des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen zurück.</p> <p>Bei festgestellten Abweichungen im validierten Maßnahmenplan:</p> <p>Innerhalb von drei (3) Monaten nach dem Assessment sind zumindest die Korrekturen umzusetzen. Innerhalb von zwölf (12) Monaten müssen die Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden</p>	Bericht inklusive Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zwölf (12) Monate bis Erneuerungsassessment	Ja, Bestätigungsschreiben für die Grundstufe mit 12-monatiger Gültigkeit ausgestellt. Das Bestätigungsschreiben wird erst ausgestellt, wenn der Maßnahmenplan von CB/ASP* validiert wurde

Assessment- ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichts- form	Assessment- frequenz	Ausstellung eines Bestätigungs- schreibens
Ergebnis ≥ 75% in GS und maximal ein Major in GS		<p>Das Unternehmen sendet den ausgefüllten Maßnahmenplan innerhalb von zwei (2) Wochen nach Erhalt der Vorlage des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen zurück.</p> <p>Das Ergänzungsassessment um den Major zu beheben ist frühestens sechs (6) Wochen und spätestens (6) Monate nach dem Assessment, in dem der Major vergeben wurde, durchzuführen.</p> <p>Bei festgestellten Abweichungen im validierten Maßnahmenplan:</p> <p>Innerhalb von drei (3) Monaten nach dem Assessment sind zumindest die Korrekturen umzusetzen. Innerhalb von zwölf (12) Monaten müssen die Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden</p>	Bericht inklusive Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Falls bestanden , zwölf (12) Monate bis Erneuerungsassessment	Ja, Bestätigungsschreiben für die Grundstufe mit 12-monatiger Gültigkeit ausgestellt. Das Bestätigungsschreiben wird nur dann ausgestellt, wenn der Maßnahmenplan seitens CB/ASP* validiert wurde und wenn die Major-Nichtkonformität während des Ergänzungsassessments tatsächlich behoben wurde

Assessment- ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichts- form	Assessment- frequenz	Ausstellung eines Bestätigungs- schreibens
1 Major in GS und/oder Gesamtergebnis < 75% in GS	Nicht auf Grundstufe bestanden	Das Unternehmen sendet den ausgefüll- ten Maßnahmenplan innerhalb von zwei (2) Wochen nach Erhalt der Vorlage des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen zurück. Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Erstassessments	Bericht inklusive Maßnahmen- plan gibt den Status be- kannt	frühestens sechs (6) Wochen nach dem nicht bestan- denen Assessment, wenn ein neues Erst- assessment gewünscht wird	Nein
*CB/ASP: Zertifizierungsstelle / Assessment Service Provider					

Das Assessmentergebnis wird automatisch berechnet, und der Assessmentstatus wird gemäß den oben genannten Regeln angegeben.

b) **Mittelstufe.** Das Ergebnis und der Status des Assessments gemäß Mittelstufe:

Abbildung 5: Assessmentergebnisse für die Mittelstufe (MS):

Assessment- ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichts- form	Assessment- häufigkeit	Ausstellung eines Bestätigungs- schreibens
<p>Gesamtergebnis ≥ 75% in GS und kein Major in GS und Gesamtergebnis ≥ 75% in MS und kein Major in MS</p>	Bestanden auf Mittelstufe	<p>Das Unternehmen sendet den ausgefüllten Maßnahmenplan innerhalb von zwei (2) Wochen nach Erhalt der Vorlage des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen zurück.</p> <p>Bei festgestellten Abweichungen im validierten Maßnahmenplan:</p> <p>Innerhalb von drei (3) Monaten nach dem Assessment sind zumindest die Korrekturen umzusetzen. Innerhalb von zwölf (12) Monaten müssen die Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden</p>	Bericht inklusive Maßnah- menplan gibt den Status be- kannt	Zwölf (12) Monate bis Erneue- rungsassess- ment	Ja, Bestätigungs- schreiben für die Mittelstufe mit 12-monatiger Gültigkeit ausge- stellt. Das Bestätigungs- schreiben wird erst ausgestellt, wenn der Maßnahmenplan von CB/ASP* validiert wurde

Assessment- ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichts- form	Assessment- häufigkeit	Ausstellung eines Bestätigungs- schreibens
Ergebnis ≥ 75% in GS und MS und maximal ein Major in GS und/oder maximal ein Major in MS	Nicht bestan- den auf Mittelstufe, es sei denn, es werden weite- re Maßnahmen ergriffen und nach einem Ergänzungs- assessment für den/die jeweiligen Major vali- diert.	Das Unternehmen sendet den ausgefüll- ten Maßnahmenplan innerhalb von zwei (2) Wochen nach Erhalt der Vorlage des Maßnahmenplans mit der Liste der Feststellungen zurück. Das Ergänzungs- assessment, um den/ die Major zu beheben, wird frühestens sechs (6) Wochen und spätestens sechs (6) Monate nach dem Assessmentdatum durchgeführt. Bei festgestellten Abweichungen im validierten Maßnahmenplan: Innerhalb von drei (3) Monaten nach dem Assessment sind zumindest die Korrekturen umzuset- zen. Innerhalb von zwölf (12) Monaten müssen die Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden Hinweis: Für den Fall, dass der in der Mittelstufe vergebene Major während des Ergänzungs- assessments nicht als behooben beurteilt wird, gelten die Bewertung und die Bedingungen für die Ausstellung eines Assessmentberichts und eines Bestätigungs- schreibens gemäß Grundstufenstatus	einschließ- lich des Bericht Maßnahme- nplan gibt den Status bekannt	Falls bestan- den , zwölf (12) Monate bis Erneue- rungsassess- ment	Ja, Bestätigungs- schreiben für die Mittelstufe mit 12-monatiger Gültigkeit ausge- stellt. Das Bestätigungs- schreiben wird nur dann ausge- stellt, wenn der Maßnahmenplan seitens CB/ASP validiert wurde und wenn die Major-Nicht- konformität(en) während des Ergänzungs- assessments tatsächlich behoben wird/werden

Assessment- ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichts- form	Assessment- häufigkeit	Ausstellung eines Bestätigungs- schreibens
Gesamtergebnis ≥ 75% in GS und MS und > ein Major in MS (und kein Major in GS)	Nicht bestan- den auf Mittelstufe	Das Unternehmen sendet den ausgefüll- ten Maßnahmenplans innerhalb von zwei (2) Wochen nach Erhalt der Vorlage des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen zurück. Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Assessments	Bericht inklusive Maß- nahmenplan gibt den Status bekannt	Neues Assessment in der Mittelstufe, falls ge- wünscht	Nein
	Bestanden auf Grundstufe	Das Unternehmen sendet den ausgefüll- ten Maßnahmenplan innerhalb von zwei (2) Wochen nach Erhalt der Vorlage des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen zurück. Bei festgestellten Abweichungen im validierten Maßnahmenplan: Umsetzung mindes- tens der Korrekturen innerhalb von drei (3) Monaten nach dem Assessment. Innerhalb von zwölf (12) Monaten müssen die Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden	einschließ- lich des Bericht Maß- nahmenplan gibt den Status be- kannt	Zwölf (12) Monate bis Erneue- rungsassess- ment	Ja, Bestätigungs- schreiben für die Grundstufe mit 12-monatiger Gültigkeit ausge- stellt. Das Bestätigungs- schreiben wird erst ausgestellt, wenn der Maßnahmenplan von CB/ASP* validiert wurde

Assessment- ergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichts- form	Assessment- häufigkeit	Ausstellung eines Bestätigungs- schreibens
1 Major in GS und/oder Gesamtergebnis < 75% in GS und/oder > ein Major in MS und/oder < 75% in MS	Nicht bestan- den auf Mittelstufe	Das Unternehmen sendet den ausgefüll- ten Maßnahmenplan innerhalb von zwei (2) Wochen nach Erhalt der Vorlage des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen zurück. Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Assessments	einschließ- lich des Bericht Maß- nahmenplan gibt den Status be- kannt	frühestens sechs (6) Wochen nach dem nicht be- standenen Assessment, wenn ein neues Assessment gewünscht wird	Nein
*CB/ASP: Zertifizierungsstelle / Assessment Service Provider					

Das Assessmentergebnis wird automatisch berechnet und der Assessmentstatus wird gemäß den oben genannten Regeln angegeben.

Sowohl für die Grundstufe als auch für die Mittelstufe wird das Gesamtergebnis der Bewertung folgendermaßen berechnet:

Gesamtpunktzahl

$$= (\text{Gesamtzahl der IFS Progress Food Anforderungen} - \text{Anforderungen mit N/A-Bewertung}) \times \text{zwanzig (20)}$$

$$\text{Endgültiges Ergebnis (in \%)} = \text{Anzahl der erteilten Punkte} / \text{Gesamtpunktzahl}$$

4.3.1.1 Weiterer Ablauf des Assessmentprozesses im Falle einer (1) oder mehrerer Major-Nichtkonformität/en und/oder einem Ergebnis von < 75%

Je nach Art und Anzahl der festgestellten Nichtkonformität(en) und des Gesamtergebnis gelten besondere Regeln.

Wenn nur eine Major-Nichtkonformität in Grundstufe und/oder Mittelstufe mit einem Gesamtergebnis von $\geq 75\%$ für die jeweilige(n) Stufe(n) festgestellt wird, ist ein Ergänzungsassessment möglich. Weitere Informationen zum Ergänzungsassessment sind in Kapitel 2.5.5, Teil 1 zu finden. Stellt die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider fest, dass der/die Major das aktuell gültige Bestätigungsschreiben auf der jeweiligen Stufe beeinträchtigt/beeinträchtigt, ist dieses innerhalb von (2) zwei Arbeitstagen zu entziehen.

In allen anderen Situationen, in denen das IFS Progress Food Assessment nicht bestanden wird (aufgrund von mehr als einem (1) Major und/oder einem Gesamtergebnis von <75% auf den jeweiligen Stufen) und kein Bestätigungsschreiben ausgestellt wird, gelten die folgenden Regeln:

a) Erstassessment:

- Das Assessment muss abgeschlossen sein und alle Anforderungen müssen bewertet werden, damit das Unternehmen einen vollständigen Überblick über seine derzeitige Situation erhält.
- Es wird empfohlen, den Maßnahmenplan zu vervollständigen, um Verbesserungen zu ermöglichen.
- Ein vollständiges neues Erstassessment kann frühestens sechs (6) Wochen nach dem nicht bestandenen Assessment durchgeführt werden.
- das Unternehmen bleibt in der IFS Database nicht sichtbar.

b) Erneuerungsassessment:

- Das IFS Assessment muss abgeschlossen sein und alle Anforderungen müssen bewertet werden, damit das Unternehmen einen vollständigen Überblick über seine derzeitige Situation erhält.
- wenn der Fehler Auswirkungen auf das aktuell gültige Bestätigungsschreiben gemäß der jeweiligen Stufe hat, ist dieses zu entziehen.
- die Frist für den Entzug des aktuellen Bestätigungsschreibens beträgt:
 - zwei (2) Arbeitstage, wenn das Assessment aufgrund mehrerer Major-Nichtkonformitäten nicht bestanden wurde
 - 2 (zwei) Arbeitstage nach der Assessmententscheidung (Erstellung des endgültigen Ergebnisses), wenn das Assessment aufgrund einem Gesamtergebnis von < 75% nicht bestanden wurde und keine Nichtkonformität(en) festgestellt wurde(n).
- Es wird empfohlen, den Maßnahmenplan zu vervollständigen um Verbesserungen zu ermöglichen.
- Ein vollständiges neues Erstassessment kann frühestens sechs (6) Wochen nach dem nicht bestandenen Assessment durchgeführt werden.

Anmerkung 1: Wurde der Produktionsstandort auf Mittelstufe bewertet und wurde nicht bestanden, so wird das Bestätigungsschreiben für die Grundstufe erst nach der Validierung des Maßnahmenplans ausgestellt. Um auf Mittelstufe zu bestehen, wird auf Wunsch ein neues vollständiges Assessment auf Mittelstufe durchgeführt.

Anmerkung 2: Ein nicht bestandenes IFS Progress Food Assessment gilt nicht als Vor-Assessment.

Weitere Informationen über nicht bestandene Assessments sind in Kapitel 3.2 zu finden, und ein Fließdiagramm für den Umgang mit nicht bestandenen Assessments ist in den Anlagen 5 und 6 dargestellt.

4.3.2 Zeitrahmen der IFS Progress Assessments

Der Zeitraum zwischen dem Assessmentdatum und dem Hochladen des endgültigen Berichts/ Bestätigungsschreibens wird folgendermaßen festgelegt:

- zwei (2) Wochen für die Übermittlung des Maßnahmenplans (mit der Liste der Feststellungen und Erklärungen) durch den Assessor und/oder die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider.
- zwei (2) Wochen für das Unternehmen, um den Maßnahmenplan zu vervollständigen und auf die Abweichungen und Nichtkonformität(en) zu reagieren (Erstellung des Maßnahmenplans).

- zwei (2) Wochen für den Assessor oder einen Vertreter der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers, um den vorgeschlagenen Maßnahmenplan zu validieren und freizugeben, und für die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider, um den Bericht zu prüfen, den endgültigen Status / das Assessmentergebnis zu entscheiden sowie den Assessmentbericht, den Maßnahmenplan und das Bestätigungsschreiben in die IFS Datenbank hochzuladen.

Insgesamt: zwischen sechs (6) und acht (8) Wochen ab dem Assessmentdatum bis zum Hochladen des Assessmentberichts, des Maßnahmenplans und des Bestätigungsschreibens in die IFS Datenbank:

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

Hinweis: Mit dem Geschäftspartner könnten alternative Verfahren für die Erstellung des Berichts/ Bestätigungsschreibens und für die Darlegung des Maßnahmenplans vereinbart werden.

4.4 Assessmentzyklus

Das Assessment ist ab dem Ausstellungsdatum gültig, das auf dem offiziellen Bericht und dem Bestätigungsschreiben angegeben ist. Die Gültigkeit des IFS Progress Food Bestätigungsschreibens ist wie folgt definiert:

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

Das Erneuerungsassessment sollte von dem bewerteten Produktionsstandort oder seitens des Geschäftspartners initiiert werden.

Das Zeitfenster zur Planung des Erneuerungsassessments wird wie folgt berechnet:

- [- acht (8) Wochen; + zwei (2) Wochen] ab dem Fälligkeitsdatum des Assessments (Fälligkeitsdatum des Assessments = der Jahrestag des letzten Tages des Erstassessments), für regulär angekündigte Assessments auf Grund- oder Mittelstufe.
- [-16 Wochen; + zwei (2) Wochen] ab dem Fälligkeitsdatum des Assessments (Fälligkeitsdatum des Assessments = der Jahrestag des letzten Tages des Erstassessments), wenn ein freiwilliges unangekündigtes Assessment auf Mittelstufe gefordert ist.

Das Datum für das Erneuerungsassessment wird ab dem Datum des Erstassessments und nicht ab dem Ausstellungsdatum des Berichts/Bestätigungsschreibens berechnet. Dadurch bleibt die Gültigkeit des Bestätigungsschreibens unverändert, selbst wenn sich das Assessmentdatum des Erneuerungsassessments jedes Jahr ändert und nicht dem Jahrestag/Fälligkeitsdatum entspricht.

Hinweis: Das bewertete Unternehmen erhält drei (3) Monate vor Ablauf des Assessmentberichts/ Bestätigungsschreibens eine Erinnerung von der IFS Datenbank.

Wird das Erneuerungsassessment nicht rechtzeitig geplant oder wurden die einzelnen Schritte des Assessmentzeitrahmens nicht rechtzeitig abgeschlossen, führt dies zu einer Unterbrechung des Assessmentzyklus und ein neues Erstassessment leitet einen neuen Assessmentzyklus ein. Nutzer der IFS Datenbank, die den bewerteten Produktionsstandort in ihrer Favoritenliste haben, werden darüber via IFS Datenbank informiert.

Der vorherige Assessmentbericht und das Bestätigungsschreiben bleiben für weitere drei (3) Monate (nach Ablauf der Gültigkeit des Bestätigungsschreibens) in der IFS Datenbank sichtbar. Wenn das Erneuerungsassessment später als in dem oben genannten Zeitfenster stattfindet, ist das Assessment des Unternehmens nicht mehr sichtbar und die COID wird in der IFS Datenbank automatisch in einen inaktiven Status versetzt.

4.4.1 Bedingungen für den Entzug / die Suspendierung (Aussetzung) eines Bestätigungsschreibens

Ein Bestätigungsschreiben für das IFS Progress Food Assessment wird von der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider in folgenden Fällen entzogen:

- wenn Informationen darauf hindeuten, dass die Produkte/Prozesse nicht mehr den Anforderungen des IFS Progress Programms entsprechen, insbesondere bei Nichtkonformität(en), die während des Assessments (Haupt- oder Ergänzungsassessment) festgestellt wurden, bei Nichtbestehen des Assessments oder wenn die Produktion eingestellt und an einen neuen Standort verlagert wurde.
- bei Kündigung des Assessmentvertrags (zwischen Zertifizierungsstelle / Assessment Service Provider und Unternehmen).

Hinweis: Hinsichtlich der vorstehend beschriebenen Regeln liegt es im Ermessen der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers, die Bestätigungsschreiben zu entziehen.

Ein Bestätigungsschreiben für IFS Progress Food Assessments wird von der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider in den folgenden Fällen suspendiert (ausgesetzt):

- Im Falle ausstehender Untersuchungen durch die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider nach einem Vorfall im Bereich der Lebensmittelsicherheit oder einem anderen Ereignis.
- Bei Nichtbezahlung des aktuellen Assessments durch das bewertete Unternehmen.

Wenn die Suspendierung aufgehoben wird, muss die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider alle erforderlichen Änderungen/Kommunikation vornehmen.

4.5 Weitergabe und Speicherung des Assessmentberichts

Die Assessmentberichte 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 Progress Food Assessmentberichts muss schriftlich erfolgen und kann vom Unternehmen gegenüber der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider und/oder gegenüber dem jeweiligen Anwender erteilt werden.

Die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider muss eine Kopie des IFS Progress Food Assessmentberichts und der zugehörigen Dokumentation für einen Zeitraum von fünf (5) Jahren sicher aufbewahren. Weitere Informationen über die Zugriffsbedingungen zu den Assessmentberichten in der IFS Datenbank sind in Teil 4 zu finden.

Weitergehende Maßnahmen

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

5 Qualitätssicherungsverfahren und -Monitoring

5.1 Beschwerdebasierte Qualitätssicherungsverfahren

Handelsunternehmen und andere interessierte Parteien (einschließlich Whistleblower) sind berechtigt mögliche Beschwerden zur weiteren Analyse an das IFS Progress Qualitätsmanagement zu übermitteln. Die jeweiligen Informationen können per E-Mail an complaintmanagement@ifs-certification.com oder über ein Beschwerdeformular auf der IFS Website gesendet werden.

Die IFS Geschäftsstellen sammeln Beschwerden über IFS Progress Assessments, Berichte oder andere Umstände, durch welche die Integrität der Marke IFS und die Haftung des Programms in Frage gestellt wurden. Alle Beschwerden werden mit Vertraulichkeit behandelt.

Die IFS Geschäftsstellen werden alle notwendigen Informationen sammeln, um die Ursache der Beschwerde neutral zu bewerten, zu untersuchen und um festzustellen, ob es Mängel seitens des bewerteten Unternehmens, der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers oder der Assessoren bei der Erfüllung der IFS Progress Anforderungen gibt. Es werden angemessene Schritte zur Untersuchung einer Beschwerde eingeleitet; unter anderem kann von einer Zertifizierungsstelle / einem Assessment Service Provider die Durchführung von internen Untersuchungen und das Vorlegen einer Stellungnahme seitens der involvierten Parteien zu den Ergebnissen dieser internen Untersuchung vom IFS angefordert werden. Sofern zutreffend wird der Beschwerdeführer über das Ergebnis der Analyse informiert.

Falls das IFS Management guten Grund zu der Annahme hat, dass die Untersuchungsergebnisse auf schwerwiegende Auswirkungen auf die Integrität der IFS Marke und der Programmhftung gegen die IFS Progress Regeln hindeuten, kann das IFS Management das bewertete Unternehmen sowie die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider selbst kontaktieren oder besuchen, um eine Überprüfung vorzunehmen.

Auf der Grundlage dieser Untersuchung und falls Abweichungen festgestellt werden, wird von den betreffenden Parteien ein geeigneter Maßnahmenplan verlangt.

Zum Einspruchs- und Beschwerdeverfahren der Zertifizierungsstellen / des Assessment Service Providers siehe Kapitel 1.3, Teil 3.

5.2 Qualitätssicherungs-Monitoring zur kontinuierlichen Verbesserung

Um ein reklamations- und risikobasiertes Monitoring-Verfahren einzurichten, welches das Ziel hat den kontinuierlichen Verbesserungsprozess der Qualität der Arbeitweise mit den entsprechenden Parteien der IFS Progress Programme zu unterstützen, kann die IFS Qualitätssicherung Kontakt mit Zertifizierungsstellen / Assessment Service Providern aufnehmen und Dokumentenprüfungen durchführen (Überprüfung der Übereinstimmung mit den Regeln des gesamten Programms). Je nach Ergebnis wird ein geeigneter Maßnahmenplan aufgestellt und zusammen mit den IFS Geschäftsstellen weiterverfolgt.

6 IFS Logos

Das Copyright des IFS Progress Food und die eingetragene Marke sind vollständiges Eigentum der IFS Management GmbH. Die IFS Logos können über den geschützten Bereich der IFS Datenbank heruntergeladen werden. Darüber hinaus werden dem bewerteten Unternehmen die nachstehenden Bedingungen von der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider mitgeteilt und während des IFS Progress Food Assessments vom Assessor überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung werden im Unternehmensprofil des Assessmentberichts als Pflichtfeld beschrieben. Stellt der Assessor fest, dass das Unternehmen diese Bedingungen nicht erfüllt, müssen die IFS Geschäftsstellen entsprechend informiert werden.

Bedingungen für die Verwendung des IFS Logos und die Kommunikation über IFS Progress Food Assessments/Bewerbungen

Diese Bedingungen gelten für alle IFS Logos.

Form, Design und Farbe des IFS Logos

Es darf nur die neueste Version des IFS Logos verwendet werden. Das IFS Food Logo darf nur in der entsprechenden Form und Farbe maßstabsgetreu wiedergegeben werden. Bei der Verwendung in Dokumenten ist eine Wiedergabe in schwarz-weiß ebenfalls erlaubt. Unternehmen dürfen nur das Logo der Programme verwenden, für die sie bewertet werden. Das jeweilige Logo kann von der Bekanntgabe des bestandenen Assessments durch das Bestätigungsschreiben bis zum Ende der Assessmentgültigkeit verwendet werden.

Das allgemeine IFS Logo darf nur verwendet werden, um auszudrücken, dass die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider oder der IFS Berater Unternehmen unterstützt, die gemäß IFS Progress bewertet werden, oder dass die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider Assessments für mehr als ein IFS Progress Programm anbietet. Alle anderen Formen der Verwendung müssen mit IFS vereinbart werden.

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

Beschränkung von Kommentaren und Interpretationen

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

Verwendung des IFS Progress Food Logos in Werbematerialien

Das IFS Progress Food Logo darf nicht auf dem Produkt selbst, auf der Verpackung des Produktes oder auf Werbeunterlagen jeglicher Art, die dem Endverbraucher zugänglich sind (z.B. firmeninterne Verkaufsverpackungen, öffentliche Ausstellungen und Messen für Endverbraucher, produktspezifische Broschüren für Endverbraucher etc.), angebracht werden. Auf der Unternehmenswebseite darf das Logo nur in Bereichen erscheinen, die sich auf das Qualitätsmanagement oder auf Qualität und Sicherheit im Allgemeinen beziehen. Es darf nicht für jegliche Art von Business-to-Consumer-Marketing genutzt werden. Es muss klar ersichtlich sein, dass sich alle Informationen zu IFS Progress Food eindeutig auf IFS beziehen. Die IFS Logos dürfen nicht in Präsentationen verwendet werden, die keinen eindeutigen Bezug zu IFS haben.

Ein gemäß IFS Progress Food bewerteter Produktionsstandort, der IFS Bestätigungsschreiben von Lieferanten oder Dienstleistern (Broker, Logistikdienstleister oder Großhändler) akzeptiert, oder eine IFS Zertifizierungsstelle / Assessment Service Provider kann das allgemeine IFS Logo zu Werbezwecken verwenden und Informationen über IFS Assessments/Zertifizierung veröffentlichen. Verfügen diese über kein eigenes Assessment, muss klar angegeben werden, dass das Unternehmen IFS bewertete/zertifizierte Unternehmen akzeptiert oder mit ihnen zusammenarbeitet. Jegliche Art der Verwendung, die den Eindruck erweckt, dass das Unternehmen selbst nach IFS Progress Food bewertet wird, ist nicht akzeptabel.

Weitere Einschränkungen bezüglich der Verwendung des IFS Progress Food Logos

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

Außerdem darf das IFS Progress Programm nicht als "Zertifizierung" bezeichnet werden.

Kommunikation des IFS Progress Food Assessments

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

TEIL 2

0	Allgemeine Klarstellungen	56
1	Unternehmensführung & -verpflichtung	57
2	Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagement	67
3	Ressourcenmanagement	82
4	Operative Abläufe	96
5	Messungen, Analysen, Verbesserungen	158



TEIL 2

Liste der IFS Progress Food Assessmentanforderungen

0 Allgemeine Klarstellungen

a) Über den Leitfaden für Industrie und Assessoren

- Der Leitfaden 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 auf Beispiele für Fragen und zusätzliche unterstützende Informationen für jede Anforderung, da jedes Unternehmen in der Lage sein soll, über den Zweck/das Ziel der Anforderung nachzudenken und zu bestimmen, wie sie entsprechend der Art, den Risiken, den Prozessen und den Produkten des jeweiligen Standorts umgesetzt werden kann. Die Auslegung hängt immer von der Situation des einzelnen Unternehmens ab. Zusätzlich unterstützt es den Assessor dabei, eine Mindestleistung bei IFS Progress Assessments zu erreichen.
- Die IFS Progress Food Assessment konzentriert sich auf Produkte und Prozesse. Daher ist jeder objektive Nachweis eng mit Produkten und Prozessen verbunden. Die Produkte, die der Assessor für die Befragung während des Assessments auswählt, sind wichtig. Wenn das bewertete Unternehmen mit objektiven Nachweisen belegen kann, dass diese - vom Assessor ausgewählten - Produkte gemäß der vereinbarten Spezifikation auf sichere Weise hergestellt werden, deutet dies auf ein zuverlässiges Arbeiten des bewerteten Unternehmens hin. Die im Leitfaden aufgeführten typischen Fragen sind eng mit den Produktkontrollen verbunden. Der Assessor muss diese Fragen / zusätzlichen Informationen berücksichtigen, um ein Maximum an Informationen über eine repräsentative Auswahl von Produkten (z. B. Markenprodukte) und über das bewertete Unternehmen zu erhalten.
- Der Leitfaden enthält Beispiele und zeigt eine Mindestuntersuchung, die der Assessor durchführen sollte. Es wird daher nicht erwartet, dass sich der Assessor nur auf die Fragen des Leitfadens konzentriert, da er das Assessment von Fall zu Fall an die Situation des jeweiligen Standorts anpassen muss, um einen umfassenden Überblick zu erhalten. Das Assessment ist nicht automatisch abgeschlossen, wenn der Assessor alle Fragen aus der Liste stellt.

b) Über die Anforderungen

- Die Anforderungen gemäß IFS Progress Food V3 basieren auf dem entsprechenden IFS Zertifizierungsstandard: IFS Food. Dennoch wurden sie in einigen Fällen an das IFS Progress Programm angepasst und entsprechend auf den Entwicklungscharakter des Programms ausgerichtet. Daher sind Variationen innerhalb der Anforderungen zu erwarten hinsichtlich des Dokumentationsumfangs, der Anforderungs- und Kapitelnummerierung und -reihenfolge sowie der Elemente des Leitfadens und der Nachweise.
- Anforderungen mit einem „*“ sind Pflichtangaben im IFS Progress Food V3 Assessmentbericht.
- Wenn eine Anforderung mit einer Hand (☞) gekennzeichnet ist, bedeutet dies, dass bei der Bewertung der Anforderung auf Mittelstufe - zusätzliche Elemente zu prüfen sind.

c) Zusätzliche Informationen für Assessoren

Während eines IFS Progress Food Assessments müssen die Assessoren relevante Stich-proben verwenden (eine repräsentative Produktstichprobe wird für den Assessmentpfad ausgewählt), um zusammen mit Inspektionstechniken und Dokumentationsüberprüfung die Compliance mit den Anforderungen gemäß IFS Progress Food festzustellen.

Der Assessor ist angehalten, die Dokumente und Aufzeichnungen eher innerhalb des Produktionsbereichs als im Büro zu prüfen.

Hinweis: Weitere Informationen zur Unterstützung eines IFS Progress Food v3 Assessors sind in dem IFS Gute Assessment Praxis Leitfaden zu finden.

Checkliste und Leitfaden zum Assessment

Vorbemerkung - der Leitfaden umfasst:

- zusätzliche unterstützende Informationen für eine umfassende Auslegung, Umsetzung und Bewertung der Anforderungen (was ist zu prüfen / was sollte gefragt werden?).
- Beispiele für Nachweise, die während des IFS Progress Food V3 Assessments zu überprüfen sind (aber nicht darauf beschränkt sind).

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
1	Unternehmensführung & -verpflichtung		
1.1	Unternehmensstruktur und Managementverantwortung		
1.1.1	Alle relevanten Informationen hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität werden effektiv und zeitnah an die betroffenen Mitarbeiter kommuniziert.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden relevante Informationen an die betroffenen Personen übermittelt? • Wie werden relevante Änderungen, die sich auf die Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität auswirken, übermittelt und verwaltet? <p>Anmerkung 1: Relevante Elemente für Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität werden ordnungsgemäß kommuniziert, um Prozess- und Produktprobleme sowie Störungen des Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagements zu vermeiden.</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter; Schaffung eines Bewusstseins; offene und klare Kommunikation; Sicherstellung der Einhaltung relevanter gesetzlicher Vorschriften und Aufrechterhaltung der Integrität innerhalb der Prozesse für Lebensmittelsicherheit.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Plakate; Verteilung von Besprechungsprotokollen; interne Kommunikation; E-Mails; Befragungen vor Ort etc.</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
1.1.2	Die Unternehmensleitung stellt ausreichende und geeignete Ressourcen zur Erfüllung der Produkt- und Prozessanforderungen bereit.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wurden die notwendigen und angemessenen Ressourcen (einschließlich Investitionen) festgelegt? • Besteht die Verpflichtung, angemessene Ressourcen für die Realisierung von Produkten und Prozessen (einschließlich Kundenanforderungen) bereitzustellen und die Einhaltung der Vorschriften im Bereich Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement zu entwickeln, umzusetzen und zu gewährleisten (z. B. GMP, HACCP, Management von Vorfällen, Abweichungen/ Nichtkonformitäten und Korrekturmaßnahmenplänen etc.)? • Wie stellt das Unternehmen sicher, dass alle kritischen Funktionen jederzeit durch kompetentes Personal abgedeckt sind? <p>Anmerkung 1: Der Begriff "Unternehmensleitung" bezieht sich auf die Geschäftsleitung des Unternehmens (höchste Managementebene mit der Fähigkeit, Einfluss auf die Organisation und ihre Abläufe zu nehmen).</p> <p>Anmerkung 2: Der Nachweis durch ein umfassendes Assessment der Anforderungen des IFS Progress Food v3 soll zeigen, dass die Produkt- und Prozessanforderungen mittels angemessenen und ausreichenden Ressourcen erfüllt werden, wie z. B.: Personal, Training, Betriebshygiene, Ausrüstung, Infrastruktur, Arbeitsmittel, Prozessinputs/-hilfen, Dienstleistungen, Expertenberatung etc.</p> <p>Zusätzliche Erklärung: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur, da sie sich auf Elemente wie das Engagement der Geschäftsleitung, den Einsatz und die Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen sowie die Gewährleistung einer angemessenen Schulung und Betreuung des betreffenden Personals bezieht.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Budgetplan; Diskussionsprotokolle; Bewertung der wichtigsten Leistungsindikatoren; Ergebnisse regelmäßiger Personalbesprechungen und Folgemaßnahmen; Bewertung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
*1.1.3	<p>Die Unternehmensleitung (oder eine benannte authorisierte Person) stellt sicher, dass die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider über alle Änderungen informiert wird, die einen Einfluss auf die Erfüllung der Assessmentanforderungen haben könnten. Das beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jede Namensänderung der juristischen Person • jeden Produktionsstandortwechsel. <p>Im Falle von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktrückrufen • Produktrückruf und/oder Rücknahme aufgrund behördlicher Anordnung aus Gründen von Lebensmittelsicherheit und/oder -betrug, • jeglichem Besuch von Behörden, aus dem sich verpflichtende Maßnahmen im Zusammenhang mit Lebensmittelsicherheit und/oder Lebensmittelbetrug ergeben <p>muss die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider innerhalb von drei (3) Werktagen informiert werden.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Hat das Unternehmen den Namen der juristischen Person oder den Standort der Produktionsstätte geändert? • Gab es irgendwelche behördlichen Maßnahmen gegen das Unternehmen? • Hat das Unternehmen einen Produktrückruf erlebt? • Wurde das Unternehmen von den Behörden zum Rückruf von Produkten und/oder zur Rücknahme von Produkten aufgefordert und/oder wurden von den Behörden aufgrund ihrer Besuche verpflichtende Maßnahmen erlassen? • Hat das Unternehmen in diesem Fall die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider innerhalb des entsprechenden Zeitrahmens informiert? • Wie lautet der Name der Behörde und wann war der letzte Besuch? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter, Bewusstseinsbildung, offene und klare Kommunikation, Aufrechterhaltung der Integrität innerhalb der Prozesse für Lebensmittelsicherheit.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Meldungen von Zertifizierungsstellen und Assessment Service Providern; RASFF; FDA/USDA-Datenbank für Rückrufmeldungen; Website des Unternehmens</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
1.1.4	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Produktqualität kennen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortung kennen? • Wie stellt die Unternehmensleitung sicher, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortung in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Produktqualität kennen (einschließlich der relevanten gesetzlichen Vorschriften)? • Sind sich die Mitarbeiter bewusst, wie sie zur Wirksamkeit des Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagements beitragen? • Wer ist für die Lebensmittelsicherheit und -qualität verantwortlich? • Sind sich die Mitarbeiter der Auswirkungen bewusst, die sich ergeben, wenn die Produkthanforderungen oder die Anforderungen im Rahmen des Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagements nicht erfüllt sind? • Wie übernimmt die Unternehmensleitung die Verantwortung für die Wirksamkeit des Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagements? • Wie wird sichergestellt, dass die Mitarbeiter angemessene Maßnahmen hinsichtlich ihrer Verantwortlichkeiten ergreifen (z. B. Mitarbeiter in Schlüsselpositionen mit Verantwortung für kritische Prozesse wie die CCP-Überwachung; Mitarbeiter mit Einfluss auf die Produktsicherheits- und -qualitätsanforderungen)? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter; Schaffung eines Bewusstseins; offene und klare Kommunikation; Sicherstellung, dass Rollen und Verantwortlichkeiten klar kommuniziert werden; Aufrechterhaltung der Integrität innerhalb der Lebensmittelsicherheitsprozesse und -verfahren; Sicherstellung der Einhaltung relevanter gesetzlicher Vorgaben.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Stellenbeschreibung; Verantwortungsmatrix; Qualifikations-/Kompetenznachweise; Befragungen von Mitarbeitern in Schlüsselpositionen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
1.1.5	Die für Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagement verantwortliche Abteilung oder die verantwortliche Person berichtet unmittelbar an die Unternehmensleitung. Ein Organigramm, welches die Struktur des Unternehmens aufzeigt, ist zu dokumentieren und zu pflegen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie ist die Organisation strukturiert? • Wird ein Organigramm dokumentiert und gepflegt? • Wer ist die verantwortliche Person für das Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagement? • Wer ist (sind) die Person(en), die für die Berichterstattung über das Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagement verantwortlich ist (sind)? • In welchem Verhältnis steht die Abteilung für Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagement bzw. die verantwortliche Person zur Unternehmensleitung? • Gibt es eine direkte Meldung an die Geschäftsleitung bei kritischen Problemen mit der Lebensmittelsicherheit und der Einhaltung der Produkthanforderungen (z. B. Vorfälle, Rückrufe, Rücknahmen, kritische Nichtkonformitäten, systemischer Kontrollverlust, Probleme mit der Lebensmittelsicherheit etc.)? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur, da sie sich auf Elemente wie Bewusstsein, Engagement des Managements und der Führung sowie offene und klare Kommunikation bezieht.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Organigramm</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
1.1.6	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass alle Prozesse (dokumentierte und nicht dokumentierte) dem betreffenden Personal bekannt sind und einheitlich angewendet werden.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Kriterien werden verwendet, um die Prozesskontrolle zu gewährleisten? • Was wird unternommen, um sicherzustellen, dass die Prozesse den zuständigen Mitarbeitern (einschließlich der Festangestellten und der Zeit-/Saisonarbeiter) bekannt sind und konsequent angewendet werden? • Welche Maßnahmen werden im Falle neuer Verfahren/Änderungen bestehender Verfahren ergriffen, um sicherzustellen, dass die Prozesse dem zuständigen Personal bekannt sind? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter; Schaffung eines Bewusstseins; offene und klare Kommunikation; Wahrung der Integrität innerhalb der Prozesse und Verfahren für Lebensmittelsicherheit; Überprüfung, ob die Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden und ob die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Prozesse; Befragungen vor Ort*; *Dazu gehören u. a. das Personal für Lebensmittelsicherheits- und Qualitätssicherung, die für die Prozesskontrollen verantwortlichen Personen, die für die Etikettierung verantwortliche Person, die für die Produktion verantwortliche Person, die für die Überwachung der CCP's verantwortliche Person etc.</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
1.1.7	<p>Die Unternehmensleitung hat einen Prozess, der sicherstellt, dass das Unternehmen über alle relevanten Gesetze, wissenschaftliche und technische Entwicklungen, Praxiskodizes der Industrie, Vorfälle bezüglich Lebensmittelsicherheit und Produktqualität informiert wird und dass sie sich der Faktoren, die Einfluss auf Produktschutz- und Lebensmittelbetrugs-Risiken haben können, bewusst sind.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Quellen/Tools werden von dem Unternehmen genutzt, um mit relevanten Informationen auf dem Laufenden zu bleiben? • Welche rechtlichen und regulatorischen Vorgaben und/oder Branchenkodizes sind für das Unternehmen relevant? • Wie werden relevante Informationen an die betroffenen Personen weitergegeben? Wie stellt die Unternehmensleitung diesen Prozess sicher? • Inwieweit ist das Unternehmen für Fragen der Lebensmittelsicherheit und Produktqualität sensibilisiert und kennt die Faktoren, die das Risiko für den Produktschutz (Food Defence) und für Lebensmittelbetrug beeinflussen können? Wie wird dies von der Unternehmensleitung sichergestellt? • Wer kontrolliert im Falle von Änderungen die Umsetzung dieser Änderungen? • Wie stellt die Unternehmensleitung sicher, dass alle relevanten rechtlichen und regulatorischen Vorschriften vorhanden und den zuständigen Personen bekannt sind? • Wie stellt die Unternehmensleitung sicher, dass eingekaufte Produkte, Dienstleistungen und hergestellte Produkte alle relevanten rechtlichen und regulatorischen Anforderungen erfüllen? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur, da sie sich auf Elemente wie das Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter, die Schaffung eines Bewusstseins, eine offene und klare Kommunikation, die Aufrechterhaltung der Integrität von Prozessen und Verfahren für Lebensmittelsicherheit, die Überprüfung der Aktualität der Dokumentation und die Gewährleistung der Einhaltung relevanter rechtlicher Vorgaben bezieht.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Abonnements für Lebensmittelrecht; Training; interne Kommunikation; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
1.1.8	<p>Je nach Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verpflichtet sich die Unternehmensleitung zur Einführung und Aufrechterhaltung einer Lebensmittelsicherheitskultur und unterstützt diese durch folgende Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verpflichtung und Engagement • Bewusstsein für das Lebensmittelsicherheitsmanagement • offene und eindeutige Kommunikation • Bereitstellung ausreichender Mittel <p>Die lokalen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheitskultur sind ebenfalls einzuhalten.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es lokale Vorschriften zur Lebensmittelsicherheitskultur? Werden diese beachtet? • Hat das Unternehmen eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur eingeführt, aufrechterhalten und nachgewiesen, dass sie mindestens die folgenden Punkte berücksichtigt: <ol style="list-style-type: none"> a. Verpflichtung der Unternehmensleitung und aller Mitarbeiter für die sichere Herstellung und den Vertrieb von Lebensmitteln. b. Orientierung oder Führung im Hinblick auf die Herstellung sicherer Lebensmittel und die Einbeziehung aller Mitarbeiter in die Lebensmittelsicherheitspraxis. c. Sensibilisierung aller Mitarbeiter für die relevanten Elemente des Lebensmittelsicherheitsmanagements (z. B. Vorschriften, Gefahren für die Lebensmittelsicherheit, Hygiene). d. Offene und eindeutige Kommunikation über relevante Elemente des Lebensmittelsicherheitsmanagements, wie Änderungen, Praktiken, Verfahren, Erwartungen, Abweichungen, Nichtkonformitäten, Vorfälle etc. (innerhalb des Unternehmens, zwischen Mitarbeitern in Schlüsselpositionen, zwischen allen Mitarbeitern, innerhalb einer Tätigkeit und zwischen aufeinander folgenden Tätigkeiten). e. Bereitstellung und Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen, um den sicheren und hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sowie die Realisierung von Produkten und Prozessen zu gewährleisten (einschließlich der Kundenanforderungen an die Lebensmittelsicherheit).

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
			<p>Anmerkung 1: Die Verpflichtung der Unternehmensleitung bezieht sich in der Regel auf:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Sicherstellung, dass die Rollen und Verantwortlichkeiten klar kommuniziert werden b. Wahrung der Integrität der Prozesse und Verfahren des Lebensmittelsicherheitsmanagements, auch bei geplanten und durchgeführten Änderungen. c. Überprüfung, ob die Prozesse und Verfahren für Lebensmittelsicherheit (z. B. Kontrollen) rechtzeitig und wirksam durchgeführt werden und ob die entsprechende Dokumentation auf dem neuesten Stand ist. d. Sicherstellung einer angemessenen Schulung und Betreuung des betreffenden Personals. e. Gewährleistung der Einhaltung der relevanten rechtlichen und regulatorischen Vorschriften. f. Förderung von Prozessen und Verfahren zur kontinuierlichen Verbesserung der Lebensmittelsicherheit innerhalb des Unternehmens und gegebenenfalls unter Berücksichtigung von (aber nicht ausschließlich): Entwicklungen in Wissenschaft, Technik, bewährten Verfahren, Kundenanforderungen, Ergebnissen interner Diskussionen über das Lebensmittelsicherheitsmanagement, Überprüfung der wichtigsten Leistungsindikatoren und Ergebnisse (z. B. Einhaltung der Produkt- und Prozessvorschriften/Leistung, GMP-Kontrollen, HACCP-Verifizierungsergebnisse, Verbraucher- und Kundenbeschwerden, Vorfälle, Nichteinhaltung von Vorschriften und Management von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen etc.).

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
			<p>Anmerkung 2: Im Rahmen des IFS Progress Food V3 Assessments ist der Nachweis einer angemessenen Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur umfassend zu erheben, indem ein Abgleich mit anderen damit zusammenhängenden Assessmentanforderungen vorgenommen wird (z. B. Anforderungen an die Unternehmensstruktur und die Verantwortlichkeit des Managements, Trainingsanforderungen im Ressourcenmanagement etc.).</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Unterstützende Referenz: Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission vom 3. März 2021.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Trainings; Ressourcen; Auswertung der wichtigsten Leistungsindikatoren; Haushaltsplan; dokumentierte Diskussionen/Ergebnisse; regelmäßige Nachbereitung von Mitarbeiterversammlungen; Poster; Verteilung von Besprechungsprotokollen; interne Kommunikation; E-Mails; lokale Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2	Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagement		
2.1	Qualitätsmanagement		
2.1.1	Dokumentenmanagement		
2.1.1.1	<p>Ein Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und ihren Änderungen ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten. Alle Dokumente, die zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität, -authentizität und Kundenanforderungen notwendig sind, liegen in der aktuellen Version vor. Änderungen von Dokumenten, die für diese Anforderungen entscheidend sind, werden vermerkt.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Regeln gibt es für die Dokumentenkontrolle? • Ist das dokumentierte Verfahren auf die Kontrolle von Dokumenten und deren Überarbeitungen ausgerichtet? • Sind die Dokumente mit einem Identifikationscode versehen? • Wie ist der Identifikationscode aufgebaut? • Wie kann eine Überarbeitung erkannt werden? • Wer ist für die Änderungen verantwortlich? • Sind Änderungen/Ergänzungen und Modifikationen nachvollziehbar und aufgezeichnet? • Wie werden Änderungen an den Dokumenten den betroffenen Mitarbeitern mitgeteilt? • Gibt es Verteilerlisten für Dokumente? • Wie wird die Gültigkeit von Dokumenten festgestellt? • Wie wird sichergestellt, dass nur gültige Dokumente im Umlauf sind? • Wie kann man erkennen, dass die Dokumente gültig und aktuell sind? <p>Anmerkung 1: Die Kontrolle von Dokumenten umfasst die Verteilung, den Zugriff, das Abrufen, die Verwendung, die Speicherung, die Aufbewahrung, die Kontrolle von Änderungen, die Aufbewahrung, die Entsorgung und die Verwaltung veralteter Dokumente, um Missbrauch zu verhindern.</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie Integrität innerhalb der Lebensmittelsicherheitsprozesse und -verfahren, Überprüfung der Aktualität der Dokumentation und Gewährleistung der Einhaltung relevanter rechtlicher Anforderungen.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Dokumentenliste; Verfahren für Dokumente; Verfahren für die Dokumentenkontrolle; Verteilerlisten; Überprüfung von Beispielen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.1.1.2	Alle Dokumente sind lesbar, eindeutig und umfassend. Sie stehen den betreffenden Mitarbeitern jederzeit zur Verfügung.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es entwickelte und effektiv umgesetzte Dokumente für relevante Prozesse und Abläufe, die sich auf Lebensmittelsicherheit, -qualität, -authentizität, -legalität und Kundenanforderungen auswirken? • Sind alle Dokumente lesbar? • Sind die Dokumente so klar formuliert, dass sie von den Mitarbeitern leicht verstanden werden können? • Sind die Dokumente unmissverständlich? • Werden die Dokumente am richtigen Ort aufbewahrt und sind sie für die zuständigen Mitarbeiter verfügbar? Auch nach den Bürozeiten? • Wie haben die betroffenen Mitarbeiter Zugang zu den Dokumenten? • Sind die Dokumente für das Personal verständlich / in der richtigen Sprache? <p>Beispiele für Nachweise: Dokumente; Dokumentenliste; Verteilerlisten</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.1.2	Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen		
2.1.2.1	<p>Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen sind gut lesbar, korrekt ausgefüllt und authentisch. Sie werden so geführt, dass eine nachträgliche Korrektur oder Änderung ausgeschlossen ist. Werden Aufzeichnungen elektronisch dokumentiert, ist ein Prozess aufrechtzuhalten, der sicherstellt, dass nur autorisiertes Personal diese Aufzeichnungen erstellen oder ändern kann (z. B. Passwortschutz).</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Aufzeichnungen/Informationen gibt es? • Stehen Aufzeichnungen zur Verfügung, welche die Compliance von Prozessen und Produkten mit dem Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsmanagement belegen, einschließlich aller geltenden gesetzlichen, kundenbezogenen, Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsanforderungen? • Sind die Aufzeichnungen/Informationen vollständig? • Sind die Aufzeichnungen/Informationen verfügbar? • Sind die Aufzeichnungen/Informationen plausibel? • Sind die Aufzeichnungen/Informationen lesbar? • Wie wird sichergestellt, dass Aufzeichnungen/Informationen nicht nachträglich manipuliert werden können? • Werden die Aufzeichnungen/Informationen von einem Vorgesetzten oder einer entsprechend benannten Person überprüft? • Wie werden Berichtigungen (genehmigte Änderungen) an Aufzeichnungen/Informationen vorgenommen, wenn dies erforderlich ist? • Wer ist befugt, solche Korrekturen vorzunehmen? • Wie werden solche Korrekturen genehmigt? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie die Integrität von Prozessen und Verfahren für Lebensmittelsicherheit, die Überprüfung der Aktualität der Dokumentation und die Gewährleistung der Einhaltung relevanter rechtlicher Anforderungen.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.1.2.2	Alle Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen werden entsprechend rechtlicher Anforderungen und Kundenanforderungen aufbewahrt. Sind keine derartigen Anforderungen definiert, sind Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen mindestens bis ein Jahr nach der angegebenen Haltbarkeit aufzubewahren. Bei Produkten, die keine Haltbarkeitsfrist haben, ist die Dauer der Aufbewahrung von Aufzeichnungen und dokumentierten Informationen zu begründen. Diese Begründung ist dokumentiert.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wo werden die Aufzeichnungen/Informationen gespeichert? • Wer speichert Aufzeichnungen/Informationen? • Wie lange werden Aufzeichnungen/Informationen aufbewahrt? • Sind Kunden- und/oder gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich der Aufbewahrungsdauer definiert? • Auf welcher Grundlage wurden die Aufbewahrungsfristen für Aufzeichnungen/Informationen festgelegt? • Wie wird die Datensicherung durchgeführt? • War bei Produkten ohne Haltbarkeitsdatum die Aufbewahrungszeit der Aufzeichnungen/Informationen begründet (z. B. durch solide Erfahrung/Geschichte des Unternehmens)? • Sind die Aufzeichnungen/dokumentierte Informationen für das Personal verständlich und in der richtigen Sprache verfasst? <p>Beispiele für Nachweise: Prozess für Aufbewahrung von Aufzeichnungen; Kunden- und gesetzliche Anforderungen; aufgezeichnete/dokumentierte Begründung</p>
2.1.2.3	Die Aufzeichnungen und dokumentierten Informationen sind sicher gelagert und zugänglich.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie und wo werden die Aufzeichnungen abgelegt? • Werden die Aufzeichnungen sicher aufbewahrt und vor Verlust, absichtlicher Verfälschung und/oder Missbrauch geschützt? • Wie wird ein schneller Zugriff auf die Aufzeichnungen gewährleistet (einfacher und schneller Zugriff, auch in Situationen wie Vorfällen, Rückruf & Rücknahme, Lebensmittelsicherheits- und Produktproblemen und während IFS Progress Food V3 Assessments)? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.2	Lebensmittelsicherheits-Management		
2.2.1	HACCP-Plan		
2.2.1.1	<p>Grundlage für das Lebensmittelsicherheits-Management des Unternehmens ist ein vollständig umgesetzter, systematischer und umfassender HACCP-basierter Plan, der den Grundsätzen des Codex Alimentarius, Guter Herstellungspraxis, Guter Hygienepraxis folgt sowie darüberhinausgehende Rechtsvorschriften der Produktions- und Bestimmungsländer berücksichtigt. Der HACCP-Plan ist spezifisch und wird am Produktionsstandort umgesetzt.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Auf welchen Grundsätzen beruht der HACCP-Plan des Unternehmens? • Verfügt jeder Standort/Betrieb über einen eigenen HACCP-Plan? • Welche spezifischen Vorschriften werden im HACCP-Plan berücksichtigt? • Sind die gesetzlichen Bestimmungen des Produktions- und Bestimmungslandes bekannt, insbesondere die Kennzeichnungsvorschriften? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Zusätzliche unterstützende Hinweise: Bekanntmachung der Kommission über die Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit mit vorgeschriebenen Programmen (PRPs) und Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze, einschließlich der Erleichterung/Flexibilität der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen C/2016/4608.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: HACCP-Plan</p>
2.2.1.2	<p>Der HACCP-Plan umfasst alle Rohwaren, Verpackungsmaterialien, Produkte oder Produktgruppen sowie alle Prozesse vom Wareneingang bis zum Versand der Endprodukte, einschließlich Produktentwicklung.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Deckt der HACCP-Plan alle Produktgruppen, Prozesse einschließlich Produktentwicklung/-änderung, ausgelagerte Prozesse und Produktverpackungen ab? • Welche Prozesse werden durchgeführt? <p>Beispiele für Nachweise: Überblick über die Produktgruppe; Fließdiagramm; ausgelagerte Prozesse</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.2.1.3	Der HACCP-Plan basiert auf wissenschaftlicher Literatur oder auf Expertise aus anderen Quellen. Dies können Handels- und Industrieverbände, unabhängige Experten und Aufsichtsbehörden sein. Diese Informationen berücksichtigen den aktuellen technischen Fortschritt.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> Beruht der HACCP-Plan auf wissenschaftlicher Literatur oder technisch geprüften Spezifikationen für die hergestellten Produkte und Verfahren? Wie wird mit neuen technischen Entwicklungen umgegangen? Erfüllt der HACCP-Plan alle geltenden gesetzlichen Anforderungen des Landes, in dem er aufgestellt wurde, einschließlich der erforderlichen und anwendbaren Risikobewertungen und der entsprechenden Dokumentation? (Gegebenenfalls haben diese gesetzlichen Anforderungen Vorrang vor den Anforderungen des Standards. Nach kanadischem und US-amerikanischem Recht sind bestimmte Formulare und Formate erforderlich). <p>Beispiele für Nachweise: Hinweise auf verwendete Literatur etc.</p>
2.2.1.4	Im Falle von Änderungen der Rohwaren, Verpackungsmaterialien, Verarbeitungsmethoden, Infrastruktur und/oder Ausrüstung wird der HACCP-Plan überprüft, um sicherzustellen, dass die Anforderungen an die Produktsicherheit weiterhin eingehalten werden.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> Wann wurde das HACCP-Konzept zuletzt überprüft? Wie sind Produktentwicklung/Produktänderung und HACCP miteinander verknüpft? Haben sich seit der letzten Überprüfung Änderungen ergeben? Wenn ja, was waren die Änderungen? Wurden die Gefahrenanalyse und die Risikobewertung im Hinblick auf die Änderungen überprüft? <p>Beispiele für Nachweise: HACCP-Überprüfung</p>
2.3	HACCP-Analyse		
2.3.1	HACCP-Team		
2.3.1.1	Zusammenstellung des HACCP-Teams: Das HACCP-Team ist ein multidisziplinäres Team, inklusive Mitarbeiter der Produktion. Es verfügt über entsprechende Fachkenntnisse und Expertise.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Wer sind die Mitglieder des HACCP-Teams? Welche Abteilungen/Funktionen sind im HACCP-Team vertreten (multidisziplinäres Team, das Lebensmittelsicherheit/-qualität, Produktion, Technik, Beschaffung, Vertrieb umfassen kann)? Wie wurde die Qualifikation der Mitarbeiter im HACCP-Team überprüft? Welche Gefahren sind mit dem Produkt verbunden? Besteht ein Vertrag / eine Dienstleistungsvereinbarung mit einem externen Sachverständigen (im Falle von Geschäftsverträgen mit externen Fachdienstleistern)? <p>Anmerkung 1: Einleitende Anforderung zur umfassenden HACCP-Entwicklung.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Dienstleistungsvertrag; Nachweise für Ausbildung, Fortbildung; Interviews vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.3.1.2	Die Personen, die für die Entwicklung und Aufrechterhaltung des HACCP-Plans zuständig sind, haben einen internen Teamleiter und sind in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult und verfügen über spezifisches Produkt- und Prozessfachwissen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wer ist der Teamleiter des HACCP-Teams? • Was ist der Inhalt eines HACCP-Trainingskurses? • Wann wurde das letzte HACCP-Training durchgeführt? • Wer hat an dem HACCP-Training teilgenommen? • Wird das Training durch ein HACCP-Trainingsprogramm dokumentiert und verwaltet, in dem Inhalt, Häufigkeit, Aufgaben und Bewertungsmethoden unter Berücksichtigung von geschäftsspezifischen Fragen, Lebensmittelsicherheit, lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie Produkt- und Prozessänderungen festgelegt sind? <p>Beispiele für Nachweise: HACCP-Trainingsnachweise; Trainingsnachweise; Befragungen vor Ort</p>
2.3.2 Produktbeschreibung			
2.3.2.1	Eine vollständige Produktbeschreibung ist dokumentiert und gepflegt und enthält alle relevanten Informationen zur Produktsicherheit, die mindestens Folgendes umfassen: <ul style="list-style-type: none"> • Zusammensetzung, • physikalische, organoleptische, chemische und mikrobiologische Eigenschaften, • rechtliche Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit des Produkts, • Behandlungsmethoden, Verpackung, Haltbarkeit, • Lagerbedingungen, Transportmethoden und Distribution. 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es für jedes Produkt eine vollständige Produktbeschreibung? • Was ist in der Produktbeschreibung enthalten? <p>Anmerkung 1: Einleitende Anforderung zur umfassenden HACCP-Entwicklung.</p> <p>Anmerkung 2: Zusätzliche relevante Erwägungen für die detaillierte Beschreibung des Produkts, wenn anwendbar (aber nicht beschränkt auf): Zutaten/Rohwaren, Allergene, Verpackungsart (z. B. Lebensmittelkontakt), gentechnisch veränderte Materialien, Verwendungszweck/Zweck des Produkts, Haltbarkeit (z. B. Bedingungen nach dem Öffnen), Zielgruppe aus Sicht des Endverbrauchers (z. B. Babynahrung, diätetische Produkte, Nahrungsergänzungsmittel etc.), empfindliche oder gefährdete Verbrauchergruppen etc.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Produktbeschreibung; Produktspezifikation</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.3.3	Festlegung des vorgesehenen Verwendungszwecks und Verwender des Produkts		
2.3.3.1	Der vorgesehene Verwendungszweck des Produktes ist hinsichtlich des vom Endverbraucher zu erwartenden Gebrauchs beschrieben, dabei sind sensible Verbrauchergruppen berücksichtigt.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Was ist der Verwendungszweck des Produkts? Wurde ein möglicher Produktmissbrauch festgestellt, der dem Verbraucher Schaden zufügen könnte? • Wurden besonders schutzbedürftige Gruppen wie Kinder, Kleinkinder, ältere Menschen, Schwangere, Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien, Diabetes etc. berücksichtigt? • Für welche Verbrauchergruppe ist das Produkt ungeeignet? • Ist das Produkt für Kinder, Schwangere und ältere Menschen geeignet? <p>Anmerkung 1: Einleitende Anforderung zur umfassenden HACCP-Entwicklung.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Produktbeschreibung</p>
2.3.4	Erstellung eines Fließdiagramms		
2.3.4.1 (G)	Ein Fließdiagramm für jedes Produkt, jede Produktgruppe und für alle Varianten der Prozesse und Teilprozesse ist dokumentiert und gepflegt (einschließlich Nachbearbeitung und Aufbereitung). Es ist zu datieren und im Falle von Änderungen zu aktualisieren.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind für alle Produkte Fließdiagramme vorhanden, welche die Abläufe und Wechselwirkungen der Produktionsschritte und die jeweiligen In- und Outputs darstellen? Sind sie genau und ausreichend detailliert? • Werden relevante Schritte wie der Input und Output jedes Prozesses beschrieben (z. B. Verarbeitungsprozesse, Rohwaren, Zutaten, Materialien mit Lebensmittelkontakt, Verpackungsmaterial, Verarbeitungshilfsmittel, unfertige Erzeugnisse, Nacharbeit (Rework) / Wiederverarbeitung, Betriebsmittel (Luft, Wasser etc.), nichtkonforme Produkte, Zwischenprodukte, Endprodukte, ausgelagerte Prozesse, Abfall etc.)? • Sind die Fließdiagramme datiert und auf dem neuesten Stand? <p>Anmerkung 1: Einleitende Anforderung zur umfassenden HACCP-Entwicklung.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Fließdiagramme für alle Produkte</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.3.4.1 (M) ☞	Das dokumentierte Fließdiagramm kennzeichnet alle Schritte und jede Kontrollmaßnahme, die für einen CCP festgelegt wurde.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind alle für eine CCP definierten Kontrollmaßnahmen im Fließdiagramm aufgeführt? • Sind alle CCPs nummeriert? • Sind alle dokumentierten Fließdiagramme mit definierten Kontrollmaßnahmen für einen CCP datiert und auf dem neuesten Stand? <p>Beispiele für Nachweise: Fließdiagramme für alle Produkte; definierte Kontrollmaßnahmen für einen CCP</p>
2.3.5	Vor-Ort Bestätigung des Fließdiagramms:		
2.3.5.1	Mitglieder des HACCP-Teams verifizieren das Fließdiagramm durch Überprüfungen vor Ort, zu allen Betriebszeiten und Betriebsstufen. Anpassungen des Diagramms werden gegebenenfalls vorgenommen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wird die Verifizierung des Fließdiagramms aufgezeichnet? • Wurde das Fließdiagramm während einer HACCP-Sitzung bestätigt? • Werden die Verifizierungen systematisch wiederholt? <p>Beispiele für Nachweise: Fließdiagramme für alle Produkte; Berichte/ Aufzeichnungen zur Verifizierung von Fließdiagrammen; Sitzungsprotokolle; Beobachtung vor Ort</p>
2.3.6	Durchführen einer Gefahrenanalyse für jede Stufe		
2.3.6.1 (G)	Gefahren für die Lebensmittelsicherheit sind zu identifizieren, zu dokumentieren und durch wirksame Verfahren und Maßnahmen zu kontrollieren.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die physikalischen, chemischen (einschließlich radiologischer und allergener) und biologischen Gefahren bekannt? Wie? • Welche biologischen, physikalischen und chemischen Gefahren sind zu erwarten? • Welche Gefahren sind mit dem Produkt und den Prozessen verbunden? • Wie werden Gefahren kontrolliert, um Risiken für die Lebensmittelsicherheit zu vermeiden (z. B. durch gute Herstellungspraxis, gute Hygienepraxis, spezifische Maßnahmen etc.)? • Wie und wo werden die Gefahren und die entsprechenden Kontrollen aufgeführt/dokumentiert? <p>Anmerkung 1: Einleitende Anforderung zur umfassenden HACCP-Entwicklung.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Gefahren für die Lebensmittelsicherheit; gute Herstellungspraxis, gute Hygienepraxis; Maßnahmen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.3.6.1 (M) ☞	<p>Es ist eine Gefahrenanalyse für alle möglichen und erwarteten physikalischen, chemischen (einschließlich radiologischen und allergenen) und biologischen Gefahren durchzuführen. Die Analyse umfasst ebenfalls Gefahren bezüglich Lebensmittelkontaktmaterialien, Verpackungsmaterialien sowie dem Arbeitsumfeld. Die Gefahrenanalyse berücksichtigt die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Gefahren sowie deren Tragweite gesundheitsschädigender Wirkung. Es sind die spezifischen Kontrollmaßnahmen zu berücksichtigen, die zur Beherrschung jeder wesentlichen Gefahr anzuwenden sind.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es eine Gefahrenanalyse für jeden Prozessschritt (einschließlich Produktentwicklung/-änderung, ausgelagerte Prozesse) und Prozessinputs wie Rohwaren, Lebensmittelkontaktmaterialien, Verpackungsmaterialien und Gefahren im Zusammenhang mit dem Arbeitsumfeld? • Ist jede bedeutende Gefahr enthalten? • Welche erheblichen biologischen, physikalischen und chemischen Gefahren sind zu erwarten? • Gibt es eine Risikoanalyse für alle Produktgruppen einschließlich Schaden und Wahrscheinlichkeit? • Vergleich der Informationen aus der Betriebsbesichtigung mit der Gefahrenanalyse <ul style="list-style-type: none"> • werden alle beobachteten erheblichen Gefahren berücksichtigt? • sind die zugewiesenen Risikostufen angemessen? <p>Anmerkung 1: Dabei sind mindestens folgende Punkte zu berücksichtigen: die potenziellen biologischen, chemischen (einschließlich Allergenen und radiologischen) und physikalischen Gefahren, bezüglich Produktionsmittel in Form von Rohwaren und Zutaten, Wasser, Dampf, Eis, Prozesshilfsmitteln, Materialien/Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, Betriebsmittel (z. B. Gase oder Druckluft in direktem Kontakt mit Lebensmitteln oder Lebensmittelkontaktmaterialien) und Verpackungen, sowie die Gefahren in der Arbeitsumgebung und die Prozesse in den einzelnen Produktionsschritten (einschließlich Nacharbeit, Produktentwicklung etc.) etc.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Gefahrenanalyse; Risikobewertung; Produktgruppenübersicht; Fließdiagramm; Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.3.7 Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) und anderer Kontrollmaßnahmen:			
2.3.7.1	Die Festlegung, ob es sich bei dem Schritt, auf den eine Kontrollmaßnahme angewendet wird, um einen Kritischen Lenkungspunkt (CCP) im HACCP-Plan handelt, erfolgt durch die Anwendung eines Entscheidungsbaums oder anderer Hilfsmittel, die einer logischen Vorgehensweise bzgl. der Begründung folgen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche guten Herstellungspraktiken (GMP) / guten Hygienepraktiken (GHP) werden in Bezug auf festgestellte signifikante Gefahren angewandt? • Wenn die Gefahrenanalyse auf erhebliche Gefahren hinweist, die nicht durch die gute Herstellungspraxis (GMP) / gute Hygienepaxis (GHP) minimiert oder ausgeschaltet werden können und die im Lebensmittelherstellungsprozess vorhanden oder wahrscheinlich sind, werden dann Kontrollmaßnahmen für kritische Lenkungspunkte (CCP) oder andere Kontrollmaßnahmen (frühere Kontrollpunkte) festgelegt, die durch einen Entscheidungsbaum oder andere Instrumente unterstützt werden? • Welche CCPs wurden definiert? • Wie viele CCPs gibt es? • Kann von den definierten CCPs der Prozess so beeinflusst werden, dass eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit verhindern, beseitigt oder verringert wird? • Welche anderen Kontrollmaßnahmen wurden ermittelt? • Welche GMPs/GHPs sind dokumentiert? • Wie werden die Kontrollmaßnahmen dokumentiert (die als CCP und andere Kontrollmaßnahmen identifiziert und angewendet werden)? <p>Anmerkung 1: Andere Kontrollmaßnahmen wurden bislang als Kontrollpunkte (CP) bezeichnet.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Gefahrenanalyse; Fließdiagramm; HACCP-Plan; Entscheidungsbaum / andere Instrumente; GMP/GHP</p>
2.3.8 Festlegung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP:			
2.3.8.1	Für jeden CCP sind kritische Grenzwerte definiert und validiert, um erkennen zu können, wann ein Prozess nicht beherrscht wird.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist für jeden CCP ein validierter kritischer Grenzwert definiert? • Welche kritischen Grenzen sind definiert? • Wie wurden die kritischen Grenzwerte festgelegt und validiert? <p>Beispiele für Nachweise: HACCP-Plan; Übersicht über CCPs mit Grenzwerten; Aufzeichnungen über die Validierung kritischer Grenzwerte</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.3.9	Errichtung eines Monitoringsystems für jeden CCP		
*2.3.9.1	Für jeden CCP sind spezifische Überwachungsverfahren in Bezug auf die Methode, die Häufigkeit der Messungen oder Beobachtungen und die Aufzeichnung der Ergebnisse zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um jeden Kontrollverlust bei diesem CCP zu erkennen. Jeder festgelegte CCP wird beherrscht. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden die CCPs überwacht? • Sind die CCPs unter Kontrolle? • Kennt die für die Überwachung zuständige Person das Verfahren, das anzuwenden ist, wenn die Grenzwerte nicht unter Kontrolle sind? • Ist die Überwachungsfrequenz angemessen, um sicherzustellen, dass die CCPs unter Kontrolle bleiben (z. B. für den Fall, dass die Überwachung nicht kontinuierlich erfolgt)? • Wie wird die Überwachung der einzelnen CCP dokumentiert? • Wer ist für die Dokumentation zuständig? • Sind Datum, Uhrzeit, verantwortlicher Mitarbeiter und Ergebnis/Ablesung dokumentiert? • Wie lange werden die Aufzeichnungen aufbewahrt? • Wo werden die Aufzeichnungen aufbewahrt? • Wurde eine angemessene Genauigkeit der Überwachungsgeräte und -methoden ermittelt? Werden Funktionstests für solche Geräte und Methoden durchgeführt? Wie hoch ist die Frequenz? Wie ist sie definiert? • Werden im Falle von Erkennungsfehlern und Fehlfunktionen (z. B. in Bezug auf Produkte und Prozesse) Korrekturen/Korrekturmaßnahmen durchgeführt? <p>Beispiele für Nachweise: CCP-Aufzeichnungen</p>
2.3.9.2	Die Aufzeichnungen über die Überwachung der CCPs werden von einer verantwortlichen Person des Unternehmens überprüft und für einen relevanten Zeitraum aufbewahrt.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wer ist für die Verifizierung der Aufzeichnungen der CCP-Überwachung zuständig? • Wie lange werden die Aufzeichnungen der CCP-Überwachung aufbewahrt? <p>Beispiele für Nachweise: Aufzeichnungen der CCP-Verifizierung</p>
2.3.9.3	Die Mitarbeiter, die für die Überwachung der für CCPs festgelegten Kontrollmaßnahmen und anderer Kontrollmaßnahmen zuständig sind, haben an geeigneten Schulungen/Einweisungen teilgenommen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Schulungen wurden durchgeführt? <p>Beispiele für Nachweise: Überprüfung der Schulungsunterlagen; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.3.9.4	Andere Kontrollmaßnahmen als die für CCPs definierten, sind nach messbaren oder feststellbaren Kriterien überwacht, aufgezeichnet und gesteuert.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden Kontrollmaßnahmen (mit Ausnahme der für CCP festgelegten) überwacht? • Wie wird die Überwachung der einzelnen Kontrollmaßnahmen dokumentiert? • Wer ist für die Überwachung der Aufzeichnungen über diese Kontrollmaßnahmen zuständig? • Wird die angemessene Genauigkeit der Überwachungsgeräte und -methoden bestimmt? Es findet eine regelmäßige Überprüfung der Funktionsfähigkeit dieser Geräte statt. Wie hoch ist die Frequenz? Wie ist sie definiert? Werden im Falle von Erkennungsfehlern und Fehlfunktionen (z. B. in Bezug auf Produkte und Prozesse) Korrekturen/ Korrekturmaßnahmen durchgeführt? <p>Anmerkung 1: Andere Kontrollmaßnahmen wurden bislang als Kontrollpunkte (CP) bezeichnet.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Überprüfung der Aufzeichnungen der Überwachung von Kontrollmaßnahmen (mit Ausnahme der für CCP festgelegten Maßnahmen)</p>
2.3.10 Ergreifen von Korrekturmaßnahmen			
2.3.10.1	Sofern die Überwachung darauf hinweist, dass eine bestimmte, für einen CCP festgelegte Kontrollmaßnahme oder eine andere Kontrollmaßnahme nicht beherrscht wird, werden entsprechende Korrekturmaßnahmen dokumentiert und umgesetzt. Diese Korrekturmaßnahmen berücksichtigen auch Maßnahmen in Bezug auf nichtkonforme Produkte und die Ursache für den Verlust der Kontrolle über CCPs.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Korrekturmaßnahmen gibt es für jede Kontrollmaßnahme, die für einen CCP festgelegt wurde oder für andere Kontrollmaßnahmen? • Wann wurde eine Korrekturmaßnahme durchgeführt? • Wo werden Korrekturmaßnahmen dokumentiert? • Wer dokumentiert die ergriffenen Korrekturmaßnahmen? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Die Maßnahmen, die in Bezug auf potenziell nichtkonforme Produkte zu ergreifen sind (z. B. Entsorgung der betroffenen Produkte), beziehen sich in der Regel auf Produkte, die nach der letzten nachgewiesenen störungsfreien Überwachung hergestellt wurden.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Aufzeichnungen über CCP/andere Kontrollmaßnahmen; Korrekturmaßnahmen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.3.11 Validierung des HACCP-Plans und Festlegung von Verifizierungsverfahren			
2.3.11.1	Validierungsverfahren, einschließlich Revalidierung nach jeder Änderung, die sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken kann, sind zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um sicherzustellen, dass der HACCP-Plan geeignet ist, die identifizierten Gefahren wirksam zu kontrollieren.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird die umfassende Validierung des HACCP-Plans durchgeführt? Wann? • Sind die Kontrollmaßnahmen zur Beherrschung erheblicher Gefahren validiert? Wann wurden sie validiert? • Werden nach jeder Änderung, die sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken kann, Revalidierungsverfahren durchgeführt? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: HACCP-Validierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Validierung erfolgt vor der vollständigen Umsetzung des HACCP-Plans, zum Zeitpunkt der Ausarbeitung des HACCP-Plans oder wenn Änderungen die Notwendigkeit einer erneuten Validierung anzeigen. • mit der Validierung des HACCP-Plans soll sichergestellt werden, dass seine jeweiligen relevanten Elemente (wie die Ermittlung der Gefahren, die für die kritischen Lenkungsunkte (CCPs) festgelegten Kontrollmaßnahmen und andere Kontrollmaßnahmen, die kritischen Grenzwerte, die Häufigkeit und Art der Überwachung der CCPs, die Korrekturmaßnahmen, die Häufigkeit und Art der Verifizierung und die Art der aufzuzeichnenden Informationen) in der Lage sind, das vorgegebene Ergebnis zu erzielen und die Beherrschung der ermittelten signifikanten Gefahren durch die Erfassung und Auswertung wissenschaftlicher, technischer und beobachtender Informationen zu gewährleisten. <p>Dies beinhaltet die Leistungsmessung eines gewünschten Ergebnisses oder Ziels für die Lebensmittelsicherheit in Bezug auf ein erforderliches Niveau der Gefahrenkontrolle. Folgendes kann berücksichtigt werden: Überprüfung wissenschaftlicher oder technischer Begründungen oder dokumentierter Grundlagen (wissenschaftliche Literatur, Vorschriften, Leitlinien, Veröffentlichungen, wissenschaftliche Forschungsdaten, anerkannte Daten, Prozesshistorie der Anlage, Dokumente/Richtlinien von Behörden oder Sachverständigen, mathematische Modelle/ Modellierungsprogramme etc.), Durchführung von Validierungsstudien/betriebsinternen Studien, Messungen, Challenge-Tests, umfassender Analyseplan, Prozessanalyseberichte etc.</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
			<ul style="list-style-type: none"> • die Validierung von Kontrollmaßnahmen und kritischen Grenzwerten (für CCP`s) ist Teil der Validierung des HACCP-Plans und wird während der Entwicklung des HACCP-Plans durchgeführt. • die Methodik der HACCP-Plan-Validierung kann von Unternehmen zu Unternehmen variieren. <p>Beispiele für Nachweise: Validierungs- oder Revalidierungsberichte</p>
2.3.11.2	<p>Verifizierungsverfahren sind zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um die Wirksamkeit des HACCP-Plans zu bestätigen. Verifizierungsaktivitäten des HACCP-Plans beinhalten, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne Audits • Tests • Probennahmen • Abweichungen und Nichtkonformitäten • Beschwerden <p>und sind mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen durchzuführen.</p> <p>Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden aufgezeichnet und, wenn erforderlich, in den HACCP-Plan eingearbeitet.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Verifizierungsverfahren, die sicherstellen, dass der HACCP-Plan wirksam funktioniert? • Wie oft wird der HACCP-Plan verifiziert (mindestens einmal innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten oder immer dann, wenn wesentliche Änderungen eintreten, z. B. bei einer Produktänderung oder der Entwicklung eines neuen Produkts)? • Welches war das Datum der letzten Verifizierung? • Was war das Ergebnis der letzten Verifizierung? Wo wird sie aufgezeichnet? • Spiegelt der HACCP-Plan die Ergebnisse der Verifizierung wider? • An welchem Datum wurde der HACCP-Plan zuletzt geändert? <p>Zusätzliche Erklärung: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Verifizierung, ob Prozesse und Verfahren für Lebensmittelsicherheit (z. B. Kontrollen) rechtzeitig durchgeführt werden, Aufrechterhaltung der Integrität innerhalb der Prozesse für Lebensmittelsicherheit.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Daten und Berichte zur Verifizierung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
2.3.12	Dokumentation und Aufzeichnungen		
2.3.12.1	<p>Dokumentation und Aufzeichnungen bezüglich HACCP, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Gefahrenanalyse • Festlegung der für CCPs definierten Kontrollmaßnahmen und anderer Kontrollmaßnahmen • Festlegung von Grenzwerten • Prozesse • Verfahren • Ergebnisse aus der Überwachung von Kontrollmaßnahmen, die für CCPs festgelegt sind und andere Kontrollmaßnahmen • Schulungsnachweise des Personals, das für die CCP-Überwachung zuständig ist • festgestellte Abweichungen und Nichtkonformitäten sowie durchgeführte Korrekturmaßnahmen. müssen verfügbar sein. 	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Dokumente/Aufzeichnungen zum HACCP-Plan gibt es? • Enthalten diese Dokumente/Aufzeichnungen Prozesse, Verfahren und Ergebnisse? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie Integrität innerhalb der Lebensmittelsicherheitsprozesse und -verfahren, Überprüfung der Aktualität der Dokumentation und Gewährleistung der Einhaltung relevanter rechtlicher Anforderungen.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Inspektionspläne, Aufzeichnungen, Produktbeschreibungen, Gefahrenanalyse, Risikobewertung, Überwachung von CCP und anderen Kontrollmaßnahmen etc.</p>
3	Ressourcenmanagement		
3.1	Personalressourcen		
3.1.1	<p>Alle Mitarbeiter, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit, -legalität und -qualität hat, besitzen die dafür notwendige Kompetenz durch Ausbildung, Berufserfahrung und/oder Schulungen, entsprechend ihrer Aufgaben.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass neue Mitarbeiter und derzeitige Mitarbeiter für die Arbeit geeignet sind? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur, da sie sich auf folgende Elemente bezieht: Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter; Schaffung eines Bewusstseins; Sicherstellung der Einhaltung der relevanten gesetzlichen Vorgaben und Aufrechterhaltung der Integrität der Prozesse für Lebensmittelsicherheit; Sicherstellung, dass das entsprechende Personal entsprechend geschult und überwacht wird.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Eignungsnachweise wie Schulungen; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.1.2	Die Verantwortlichkeiten, Kompetenzen und Stellenbeschreibungen für alle Positionen, deren Tätigkeiten Einfluss auf Lebensmittelsicherheit und Produktqualität haben, sind dokumentiert, umgesetzt und eingehalten.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Für welche Stellen gibt es schriftliche Stellenbeschreibungen? • Was ist in den Stellenbeschreibungen geregelt? • Wer vertritt zum Beispiel den QS-Verantwortlichen während seiner Abwesenheit? • Was ist der Inhalt der Stellenbeschreibungen? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter; Sensibilisierung; offene und klare Kommunikation; Sicherstellung, dass Rollen und Verantwortlichkeiten klar kommuniziert werden; Aufrechterhaltung der Integrität von Prozessen und Verfahren für Lebensmittelsicherheit; Sicherstellung der Einhaltung relevanter gesetzlicher Anforderungen.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Beschreibung der Zuständigkeiten für wichtige Mitarbeiter in Schlüsselpositionen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.2	Personalhygiene		
3.2.1 (G)	<p>Vorgaben zur Personalhygiene sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten. Diese beinhalten mindestens die folgenden Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haare und Bärte, • Schutzkleidung (einschließlich Verwendung in Sozialeinrichtungen), • Handreinigung und -desinfektion und Hygiene, • Essen, Trinken, Rauchen/ Dampfen oder sonstige Verwendung von Tabak • Verhalten/Maßnahmen bei Verletzungen der Haut (z. B. Schnitte, Hautabschürfungen), • Fingernägel, Schmuck, künstliche Nägel/Wimpern und persönliche Gegenstände (Medikamente inbegriffen), • Meldungen von Infektionskrankheiten und Beschwerden mit Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit mittels medizinischer Vorsorge/Untersuchungsverfahren. <p>Die Vorgaben zur Personalhygiene müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Entsprechen die Regeln zur Personalhygiene den gesetzlichen Vorschriften, wenn anwendbar? • Wie lauten die Richtlinien/Regeln für die Personalhygiene? • Umfassen die Regeln für die Personalhygiene das Reinigen der Hände, Essen und Trinken, Rauchen, den Umgang mit Verletzungen, Fingernägeln und Schmuck, Haaren und Bärten? • Wo ist das Rauchen erlaubt? • Welche Art von Schutzkleidung wird verwendet? • Wo ist das Tragen von Kopfbedeckungen und/oder Bart-/Haarschutz vorgeschrieben? Sind die Haare, falls erforderlich, vollständig bedeckt, um eine Kontamination des Produkts zu verhindern? • Welche Art von Kopfbedeckung wird wo und wie verwendet? • Welches Verfahren muss ein Mitarbeiter im Falle einer Handverletzung einhalten? Wie sollten Verletzungen behandelt/abgedeckt werden? • Darf man in den Produktionsbereichen Schmuck und Uhren tragen? • In welchen Produktionsbereichen ist das Tragen von Handschuhen vorgeschrieben? Welche Arten von Handschuhen werden verwendet? Wann müssen die Handschuhe gewechselt werden? <p>Anmerkung 1: Die Anforderungen für Personalhygiene müssen das Unternehmen, die Art der Produkte und Prozesse berücksichtigen.</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Beispiele für Schutzkleidung: Anzüge, Overalls, Kittel, Jacken, Schürzen, Ärmel und andere. Dazu gehören auch Einwegkleidung (z. B. Schuhüberzieher, Overalls) und persönliche Schutzausrüstungen (z. B. Schutzhelme, Gehörschutzstöpsel, Gesichtsmasken mit Filter, wiederverwendbare Handschuhe).</i> • <i>Fingernägel umfassen die Verwendung von Lacken, Acryl- oder falschen Nägeln etc.</i> • <i>Schmuck umfasst Uhren, Ohringe, Halsketten, Piercings, Eheringe etc.</i> • <i>Haare beinhaltet auch falsche Wimpern, Haarspangen etc.</i> • <i>persönliche Gegenstände umfassen Medikamente, Schlüssel, Mobiltelefon etc.</i> • <i>Rauchen schließt elektronische Zigaretten ein.</i>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
			<p>Beispiele für Nachweise: dokumentierte Vorschriften zur Personalhygiene; Hygienevorschriften für Besucher/Auftragnehmer; Beobachtung vor Ort</p>
<p>3.2.1 (M) 👉</p>	<p>Die Vorgaben zur Personalhygiene sind risikobasiert zu definieren.</p>	<p>Mittelstufe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Regeln für Personalhygiene risikobasiert definiert? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für resultierende Vorgaben zur Personalhygiene, die auf der Grundlage von Risiken definiert wurden, aber nicht auf diese beschränkt sind:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • wenn Handschuhe verwendet werden, ist eine Händedesinfektion bei risikoarmer Produktion möglicherweise nicht erforderlich. • in Bereichen mit hohem Risiko können besondere Anforderungen an die Personalhygiene gestellt werden • die Regeln für die Verwendung von Handschuhen müssen sich auf das Produkt, den Prozess, die Arbeitsbereiche/ Tätigkeiten und die jeweiligen Risiken stützen (z. B. könnte es sein, dass Handschuhe in einer anderen Farbe als das Produkt, die Häufigkeit des Wechsels etc.). • sichtbarer Schmuck (inkl. Piercing) und Uhren werden nicht getragen. Alle Ausnahmen müssen entsprechend den jeweiligen Risiken bewertet worden sein und wirksam kontrolliert werden. • Regeln für Schnittwunden und Hautabschürfungen wie das Abdecken mit einem Pflaster/Verband (das keine Risiken darstellen darf und z. B. wasserfest und in einer anderen Farbe als das Produkt sein kann) und gegebenenfalls und je nach Risiko: Pflaster/Verbände sollten einen Metallstreifen enthalten / Einweghandschuhe sollten getragen werden. <p>Beispiele für Nachweise: dokumentierte Regeln für Personalhygiene; Risikobewertung; Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.2.2	Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen verstanden und angewandt.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie und wann werden die Hygienepolitik/-regeln kommuniziert? Wer überprüft gegebenenfalls die Aufzeichnungen über die Verifizierung und formale Anerkennung der Hygienevorschriften? • Wie verhalten sich Personal, Auftragnehmer und Besucher angemessen? Pflegen sie ein angemessenes Maß an Personalhygiene? Welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn sie sich nicht an die Vorschriften halten? • Werden die Regeln der Personalhygiene auch von Mitarbeitern und Besuchern externer Dienstleister eingehalten? • Wie wird sichergestellt, dass externe Personen die relevanten Hygienevorschriften kennen? • Wie wird die Einhaltung der Anforderungen während des Betriebs, der Arbeit, der Besuche, der Dienstleistungen etc. beobachtet/überwacht? <p>Beispiele für Nachweise: dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene; Hygienevorschriften für Besucher/Auftragnehmer; Beobachtung vor Ort; Befragungen vor Ort</p>
3.2.3	Die Einhaltung der Anforderungen an die persönliche Hygiene wird regelmäßig überwacht.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wird die Einhaltung der Vorgaben zur Personalhygiene regelmäßig kontrolliert? Wie hoch ist die Frequenz? • Wird die Einhaltung der Personalhygiene vor Ort durch Monitoring-Aktivitäten/Inspektionen kontrolliert? • Wie werden die Mitarbeiter während der Arbeit überwacht? (z. B. durch Handabstriche, visuelle Inspektionen etc.). • Welche Maßnahmen werden ergriffen, falls die Ergebnisse der Kontrollen ungünstig ausfallen? <p>Beispiele für Nachweise: Handabstrichtests etc.; Protokolle über die Überwachung der Hygienevorschriften, Aktivitäten / Inspektionen vor Ort; Liste der festgestellten Fehler und Maßnahmen etc.</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.2.4	Für jeden Mitarbeiter steht eine ausreichende Menge an geeigneter Schutzkleidung zur Verfügung.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind Schutzkleidung/Uniformen ausreichend? • Steht ausreichende, geeignete, angemessene und saubere Schutzkleidung/Uniform zur Verfügung? Wie viele Schutzanzüge/Uniformen stehen jedem Mitarbeiter zur Verfügung? Ist die Schutzkleidung ausreichend, um Risiken für die Lebensmittelsicherheit (z. B. physische Kontamination) zu vermeiden? • Welche Regeln gelten für Schutzkleidung/Uniformen (einschließlich Nutzungsregeln und/oder -beschränkungen für Bereiche wie Verpflegung, Umkleieräume, Raucherbereich, Toiletten, Außenbereiche, Hochrisikobereiche etc., wenn anwendbar)? • Welche Vorschriften gelten für das Waschen von Schutzkleidung/Uniformen? • Wann muss die Schutzkleidung/Uniform gewechselt werden? Wie oft muss ein Arbeitnehmer seinen Schutzanzug/die Uniform wechseln? • Wird die Schutzkleidung nur vor Ort getragen? • Sind auch Auftragnehmer und Besucher, die den Produktionsbereich betreten, mit Schutzkleidung ausgestattet? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement des Managements, Einsatz und Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen, Aufrechterhaltung der Integrität der Prozesse für Lebensmittelsicherheit und Sicherstellung der Einhaltung relevanter gesetzlicher Vorgaben.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Regeln für die Personalhygiene; Hygienevorschriften für Besucher/Auftragnehmer; Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.2.5	Im Falle von Gesundheitsvorfällen oder Infektionskrankheiten, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, werden Maßnahmen ergriffen, um das Kontaminationsrisiko zu minimieren.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Vorschriften gibt es für die Meldung von Infektionskrankheiten und welche Maßnahmen sind zu ergreifen? • Sind Personal, Auftragnehmer und Besucher über Gesundheitsfragen oder die Meldevorschriften für ansteckende Krankheiten informiert? • Wie sollen sich Personal, Auftragnehmer und Besucher verhalten, wenn eine ansteckende Krankheit vorhanden ist oder vermutet wird? • Wie wird sichergestellt, dass Personal und Besucher die Richtlinien kennen? • Wer ist für die Bewertung der jeweiligen Situation und die Entscheidung über geeignete Maßnahmen zuständig? • Welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn diese Probleme vom Personal, von Auftragnehmern und/oder Besuchern gemeldet werden (Isolierung, medizinische Untersuchung, Zugangsbeschränkung etc.)? <p>Anmerkung 1: Beschränkungen und medizinische Untersuchungsverfahren müssen die gesetzlichen Bestimmungen des Landes des Betriebsstandortes berücksichtigen und befolgen.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Regeln für die Personalhygiene; Hygieneregeln für Besucher/Auftragnehmer; Regeln für Gesundheitsfragen oder ansteckende Krankheiten; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.3	Schulung und Einweisungen		
3.3.1 (G)	Schulungs- und/oder Einweisungsaktivitäten sind gemäß den Produkt- und Prozessanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter, entsprechend ihrer Aufgaben umgesetzt.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden in den Schulungs-/Einweisungsaktivitäten folgende Themen angemessen behandelt: Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität, Prozesse, Praktiken und andere für die Produkt- und Prozessrealisierung relevante Elemente? Entsprechen sie den Bedürfnissen des Unternehmens und der Mitarbeiter? • Wie oft werden Schulungen/Einweisungen (z. B. On-the-job-Trainings / Arbeitsplatzschulungen) durchgeführt? Werden die Verantwortlichkeiten der Mitarbeiter berücksichtigt? • Wer ist für das Training zuständig? • Wer nimmt an den Trainings-/Einweisungsaktivitäten teil? • Gibt es Belege für intern und extern durchgeführte Schulungen? • Welche Schulungen wurden absolviert? • Was war der Inhalt der letzten Schulung? • Gibt es spezielle Ausbildungskurse? • Wie oft werden Hygieneschulungen durchgeführt? • Was war der Inhalt der letzten Hygieneschulung? • Wie wird der Schulungsbedarf für jeden Mitarbeiter ermittelt? • Haben alle betroffenen Personen eine Auffrischungsschulung erhalten? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter; Schaffung eines Bewusstseins; Sicherstellung der Einhaltung relevanter gesetzlicher Vorschriften und Aufrechterhaltung der Integrität innerhalb der Lebensmittelsicherheitsprozesse; Sicherstellung, dass die entsprechenden Schulungen und die Aufsicht für das jeweilige Personal umgesetzt werden.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Schulungsnachweis; Schulungsplan; Stellenbeschreibungen; Schlüsselrollen; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.3.1 (M) ☞	Dokumentierte Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme sind umgesetzt und beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> • Schulungsinhalte • Schulungsintervalle • Aufgaben der Mitarbeiter • Sprachen • qualifizierte Trainer/ Ausbilder • Effektivität der Schulung. 	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Schulungs- oder Einweisungsprogramm dokumentiert? Wie wird der Schulungsbedarf definiert (z. B. auf der Grundlage des Risikos und entsprechend der jeweiligen Tätigkeit)? • Welche Nachweise gibt es über die Qualifikation des Trainers? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter; Schaffung eines Bewusstseins; Sicherstellung der Einhaltung relevanter gesetzlicher Vorschriften und Aufrechterhaltung der Integrität der Prozesse und Verfahren für Lebensmittelsicherheit; Sicherstellung, dass das entsprechende Personal angemessen geschult und überwacht wird.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: dokumentiertes Schulungs-/Einweisungsprogramm; Schulungsprogramm; Schulungsplan</p>
3.3.2	Die Schulungen und/oder Einweisungen gelten für das gesamte Personal inkl. aller Saison- und Zeitarbeitskräfte und Mitarbeiter externer Unternehmen, entsprechend ihrer Arbeitsbereiche. Bei der Einstellung und vor Aufnahme der Arbeit müssen sie geschult/eingewiesen werden.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Hat das gesamte Personal eine angemessene Schulung/ Einweisung erhalten? • Sind alle neuen Mitarbeiter effektiv geschult worden? Welche Mitarbeiter werden bei der Einstellung geschult/ eingewiesen? Was ist der Inhalt dieser Einweisungen? • Werden angehende Mitarbeiter (einschließlich Saison- und Zeitarbeitskräfte) bei der Einstellung geschult/ eingewiesen? • Wie werden die ausländischen Mitarbeiter geschult/ eingewiesen? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement der Geschäftsleitung und aller Mitarbeiter; Schaffung eines Bewusstseins; Sicherstellung der Einhaltung relevanter gesetzlicher Vorschriften und Aufrechterhaltung der Integrität innerhalb der Lebensmittelsicherheitsprozesse; Sicherstellung, dass die entsprechenden Schulungen und die Aufsicht für das jeweilige Personal vorhanden sind.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Schulungsnachweise; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.3.3	<p>Zu den durchgeführten Schulungen und Einweisungen liegen Aufzeichnungen vor, die Folgendes beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmerliste (inkl. Unterschrift), • Datum • Zeitraum • Trainingsinhalte • Name des Trainers/ Ausbilders. <p>Ein Verfahren oder Programm zur Überprüfung der Effektivität der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Belege dafür, dass die Schulung durchgeführt worden ist? • Werden Schulungs-/Einweisungsprogramme aufgezeichnet/dokumentiert? Was wurde aufgezeichnet/dokumentiert? • Enthalten alle Aufzeichnungen alle erforderlichen Informationen? • Haben die Teilnehmer den Schulungsnachweis unterzeichnet? • Wie wird die Effektivität der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme überprüft (z. B. durch Tests, Quiz, Leistungskontrolle etc.)? • Welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme nicht wirksam sind? <p>Beispiele für Nachweise: Schulungsnachweise; Aufzeichnungen über Schulungs-/Einweisungsveranstaltungen; Kontrollen der Effektivität; Wirksamkeitsverfahren; Maßnahmen</p>
3.3.4	<p>Die Schulungs- und/oder Einweisungsinhalte werden überprüft und, wenn erforderlich, aktualisiert.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden die Schulungsinhalte überprüft? Wer ist dafür verantwortlich? • Wird bei der Überprüfung der Inhalte ein Mindestmaß an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und rechtlichen Anforderungen berücksichtigt (z. B. Vorfälle, nicht konforme Produkte und Management von Abweichungen/Nichtkonformitäten, Verfahren, GMPs, HACCP (einschließlich CCP-Überwachung), Reinigung und Desinfektion, Rückverfolgbarkeit, Schädlingsbekämpfung, Umgang mit Chemikalien etc.)? • Werden Produkt-, Prozess- und Verfahrensänderungen bei der Überprüfung der Inhalte berücksichtigt? • Wann werden die Schulungsinhalte überprüft? • Wann fand die letzte Aktualisierung der Schulungsinhalte statt? • Was war der Inhalt der letzten Aktualisierung? • Wird das Feedback bei der Überprüfung berücksichtigt (z. B. Ergebnisse von Schulungstests, Umfragen, Arbeitsplatzbewertungen etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: Überprüfungen; Tests; Bewertungsergebnisse</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.4	Sozialeinrichtungen		
3.4.1	Geeignete Sozialeinrichtungen stehen zur Verfügung. Diese sind in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst und so gestaltet, dass Lebensmittelsicherheitsrisiken minimiert sind. Diese Einrichtungen sind so instand zu halten, dass eine Kontamination verhindert wird.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie viele Mitarbeiter gibt es? • Sind die Einrichtungen für das Personal angemessen? Gibt es eine ausreichende Anzahl dieser Einrichtungen und werden sie so gewartet, dass eine Kontamination verhindert wird? • Haben sie Zugang zu einer Cafeteria? Gibt es Umkleieräume? • Wo sind die Toiletten? • Gibt es Bademöglichkeiten? • Sind sie so konzipiert und kontrolliert, dass Probleme mit der Lebensmittelsicherheit minimiert werden? • Werden die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten? <p>Anmerkung 1: Die Anforderungen an die Personalausstattung müssen das Unternehmen, das Produkt und den Prozess berücksichtigen.</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für Einrichtungen für das Personal: Umkleieräume, Toiletten, Raucherbereich, Speisesaal, Handhygieneeinrichtungen etc.</i> <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement des Managements, Einsatz und Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen, Aufrechterhaltung der Integrität der Prozesse für Lebensmittelsicherheit und Sicherstellung der Einhaltung relevanter gesetzlichen Vorschriften.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Anlagenlayout; Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.4.2	<p>Das Risiko einer Kontamination durch Lebensmittel und Getränke und/oder Fremdkörper ist minimiert. Dies berücksichtigt aus Verkaufsautomaten und/oder Kantinen gekaufte und/oder vom Personal selbst mitgebrachte Lebensmittel und Getränke.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es separate Kantinen/Essensräume, die von den Produktions-, Verpackungs- und Lagerbereichen getrennt sind? Dürfen Lebensmittel aus diesen Einrichtungen in die genannten Bereiche mitgebracht werden? • Wie wird sichergestellt, dass keine Lebensmittel aus den Essensräumen in die Produktions-, Verpackungs- und Lagerbereiche gelangen? • Dürfen Mitarbeiter Lebensmittel von zu Hause mitbringen? Wo werden diese gelagert? • Dürfen Arbeitnehmer Medikamente an ihren Arbeitsplatz mitnehmen? • Sind persönliche Gegenstände in den Produktions-, Verpackungs- und Lagerbereichen erlaubt? • Besteht das Risiko von Fremdmaterialien? Welche Praktiken/Kontrollen gibt es, um es zu minimieren? <p>Beispiele für Nachweise: Regeln für Personalhygiene; Praktiken/Kontrollen; Beobachtung vor Ort</p>
3.4.3	<p>Umkleideräume sind so angelegt, dass von dort der direkte Zugang zu den Räumen, in denen mit unverpackten Produkten umgegangen wird, möglich ist. Wenn die Infrastruktur dies nicht zulässt, sind alternative Maßnahmen umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um das Risiko einer Produktkontamination zu minimieren. Außenbekleidung und Schutzkleidung sind getrennt zu lagern, sofern keine alternativen Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationsrisiken umgesetzt sind und aufrechterhalten werden.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Umkleideräume für Mitarbeiter und Besucher mit getrennten Bereichen für Outdoor- und Schutzkleidung? Wird auch die Trennung von Schuhen/Stiefeln von sauberer Schutzkleidung berücksichtigt? Falls dies nicht möglich ist, gibt es Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen? • Haben die Umkleideräume einen direkten Zugang zu den Bereichen, in denen unverpackte Produkte gehandhabt werden, so dass Mitarbeiter, die bereits ihre Arbeitsschutzkleidung angezogen haben, die Einrichtungen ohne Kontaminationsrisiko direkt betreten können? Wenn nicht, gibt es Maßnahmen zur Minimierung der Kontamination (z. B. im Falle eines Umkleideraums in der Anlage, in dem die Mitarbeiter teilweise einen externen Weg benutzen müssen, um die Produktionsanlage zu betreten, gibt es Zugangsmaßnahmen wie Schuhschutz, Wasch- und Desinfektionseinrichtungen etc.)? • Wie wird die Schutzkleidung in den Pausen gehandhabt? <p>Beispiele für Nachweise: Regeln für die Personalhygiene; Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.4.4	Toilettenräume haben weder direkten Zugang, noch stellen sie ein Kontaminationsrisiko für Bereiche dar, in denen Produkte gehandhabt werden. Die Toilettenräume sind mit geeigneten Möglichkeiten zur Handhygiene ausgestattet. Die Sanitärräume haben eine angemessene, natürliche oder mechanische Belüftung. Ein automatischer Luftstrom von kontaminierten zu sauberen Bereichen ist vermieden.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wo befinden sich die Toiletten? Gibt es Einrichtungen zum Händewaschen? • Wie funktioniert das Belüftungssystem in den Toiletten? • Stellen die Toiletten ein Risiko für die Produktion dar? • Gehen die Toiletten direkt in den Produktionsbereich hinein? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>
3.4.5	Anlagen zur Handhygiene müssen vorhanden sein und mindestens folgenden Anforderungen erfüllen: <ul style="list-style-type: none"> • geeignete Anzahl an Waschbecken, • angemessen platziert an Zugangspunkten zu und/oder innerhalb von Produktionsräumen, • ausschließlich zur Reinigung der Hände bestimmt. 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Stehen ausreichend Handwaschmöglichkeiten zur Verfügung (z. B. am Eingang zu den Verarbeitungsbereichen, in den Sozialbereichen, innerhalb der Produktionsbereiche, in den Übergangszonen, an den Hygieneschranken)? Sind sie an einem geeigneten Ort und unter hygienischen Bedingungen angebracht? • Besteht ein Bedarf an ähnlicher Ausrüstung in weiteren Bereichen (z. B. Verpackung, Lagerräume)? Wenn ja, wie wird dies definiert? • Gibt es Schilder/Piktogramme, die das Personal darauf hinweisen, sich in jedem relevanten Bereich die Hände zu waschen? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>
3.4.6	Die Anlagen zur Handhygiene erfüllen die folgenden Anforderungen: <ul style="list-style-type: none"> • fließendes Trinkwasser (oder Wasser, das gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen kein Kontaminationsrisiko darstellt) in geeigneter Temperatur • adäquate Ausrüstung zum Reinigen und Desinfizieren • geeignete Mittel zum Händetrocknen. 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind alle Handwaschgelegenheiten mit geeigneten Geräten zum Händetrocknen, Flüssigseife und Desinfektionsmittel ausgestattet? • Verfügen alle Handwaschgelegenheiten über fließendes Wasser in Trinkwasserqualität (oder über Wasser, dessen Verwendung durch gesetzliche Vorschriften geregelt ist und das kein Kontaminationsrisiko birgt) in geeigneter Temperatur? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
3.4.7	In Bereichen mit Prozessen, die eine verstärkte Hygienekontrolle erfordern, werden zusätzlich folgende Anforderungen bezüglich der Ausrüstung zur Handhygiene erfüllt: <ul style="list-style-type: none"> • berührungslose Armaturen • Händedesinfektion • Abfallbehälter mit kontaktfreier Öffnung. 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind alle Bereiche, in denen eine verstärkte Hygienekontrolle erforderlich ist (z. B. Produkte mit hohem Risiko, leicht verderbliche Lebensmittel, verzehrfertige Produkte, die gehandhabt werden etc.), mit berührungsfreien Armaturen, Händedesinfektionsgeräten und Schildern oder Piktogrammen ausgestattet? <p>Beispiele für Nachweise: Schilder/Piktogramme; Beobachtung vor Ort</p>
3.4.8	Wo erforderlich, sind Reinigungs- und Desinfektionsvorrichtungen für Stiefel, Schuhe und weitere Schutzkleidung vorhanden und werden genutzt.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wo werden Reinigungseinrichtungen/-ausrüstungen für Stiefel und Schutzschürzen benötigt? • Wie wird der Bedarf definiert (z. B. gesetzliche Anforderungen, höhere Hygienekontrollen etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4	Operative Abläufe		
4.1	Kundenorientierung und Vertragsprüfung		
4.1.1	Die zwischen den Vertragspartnern vereinbarten Anforderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit und Produktqualität und alle Änderungen an bestehenden Vereinbarungen sind an die entsprechenden Unternehmensbereiche bzw. an das verantwortliche Personal kommuniziert und werden umgesetzt.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es spezifische Kundenanforderungen für gekaufte Produkte? • Wer führt die Überprüfung der Anforderungen durch? • Gibt es schriftliche Liefervereinbarungen mit Kunden? • Wie werden die Anforderungen an die Produktsicherheit und -qualität in Bezug auf die festgelegte Vereinbarung an die entsprechenden Abteilungen oder die verantwortlichen Mitarbeiter kommuniziert? • Wie wird sichergestellt, dass die Kundenanforderungen und die eigenen Spezifikationen übereinstimmen? • Wer sorgt dafür, dass die richtigen Rohwaren zur Verfügung stehen, wenn sie für die Produktherstellung benötigt werden? • Werden Änderungen an bestehenden vertraglichen Vereinbarungen erfasst und zwischen den Vertragspartnern kommuniziert? • Wie wird sichergestellt, dass die Kunden über Produkt- und Prozessänderungen informiert werden? • Wie wird sichergestellt, dass die Änderungen von allen relevanten Bereichen bzw. von den verantwortlichen Mitarbeitern umgesetzt werden? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Einige Beispiele für Kundenanforderungen, die in Vereinbarungen aufgenommen werden könnten, sind:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Chargenproduktion und Produktbeherrschung / Quarantäne auf Lager</i> • <i>spezifische Anforderungen an das Krisen- und Vorfalmanagement</i> • <i>spezifische Anforderungen an Rohwaren, Produktrezeptur/-konfiguration, Auslobungen (Claims), technologische Anforderungen, Verpackung und/oder Etikettierung, Produktvalidierung, ausgelagerte Prozesse etc.</i> • <i>spezifische zu kontrollierende Produkt- und Prozessparameter</i> • <i>spezifischer Zeitrahmen für die Rückverfolgbarkeit</i> • <i>etc.</i> <p>Beispiele für Nachweise: Kundenverträge, Vereinbarungen; vereinbarte Spezifikationen/Rezepturen; Kommunikation, z. B. E-Mails; Belege für Kommunikationsprozesse</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
*4.1.2	<p>Die Kundenvereinbarungen zu den folgenden Punkten sind einzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktrezeptur (einschließlich der Eigenschaften der Rohwaren), • Prozess • technologische Anforderungen • Test- und Überwachungspläne • Verpackung • Etikettierung 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass die vom Kunden vorgegebenen Rezepturen, Prozesse, technologischen Anforderungen, Prüf- und Überwachungspläne, Verpackungen und Kennzeichnungen eingehalten werden? • Werden im Falle von Änderungen der Kundenspezifikationen/Vereinbarungen die Änderungen umgehend umgesetzt? • Werden relevante Änderungen umgehend an den Kunden und intern kommuniziert (z. B. Änderungen des Anteils der Inhaltsstoffe, Prozessänderungen etc.)? • Wie werden die Kundenvereinbarungen auf ihre Einhaltung überprüft? • Falls vorhanden, wie werden Kundenvereinbarungen und der Schutz dieser Informationen gehandhabt (z. B. Rezepturen, technologische Anforderungen etc.)? <p>Anmerkung 1: Liegen keine spezifischen Kundenvereinbarungen vor (z. B. die Rezeptur des Lieferanten ist die Grundlage), so ist die Anforderung mit N/A zu bewerten.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Spezifikationen und Rezepturen; Kundenanforderungen an Etikettierung und Verpackung; Prozesse und Technologien; Kundenvereinbarungen und -anforderungen; Nachweis der Einhaltung von Vereinbarungen, z. B. Produktionsaufträge zur Überprüfung der Rezepturkonformität; Kommunikationsnachweise; Kundenkommunikation</p>
4.1.3	<p>Die Unternehmensleitung (oder eine benannte autorisierte Person) informiert die betroffenen Vertragspartner, entsprechend den Kundenanforderungen, umgehend bei allen Belangen, welche die Produktsicherheit oder -legalität betreffen, insbesondere bei Abweichungen und Nichtkonformitäten, die durch zuständige Behörden festgestellt wurden.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Unternehmensleitung über den Kommunikationsprozess informiert? Für den Fall, dass die Unternehmensleitung diese Verantwortung übernommen hat, gibt es eine (von der Unternehmensleitung) bevollmächtigte Person, die mit der Kommunikation fortfährt und direkt an die Unternehmensleitung berichtet? • Wie wird sichergestellt, dass die Unternehmensleitung die betroffenen Kunden informiert? • Wie wird sichergestellt, dass die Kunden über alle Fragen im Zusammenhang mit der Produktsicherheit oder der -legalität informiert werden? <p>Beispiele für Nachweise: Kommunikation, z. B. E-Mails</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.2	Spezifikationen und Rezepturen		
4.2.1	Spezifikationen		
*4.2.1.1	Die Spezifikationen für alle Endprodukte sind zu dokumentieren und umzusetzen. Die Spezifikationen sind aktuell, eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und den Kundenanforderungen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind für alle Endprodukte Spezifikationen verfügbar und umgesetzt? • Wie wird sichergestellt, dass die Spezifikationen den gesetzlichen Anforderungen und, falls vorhanden, den Kundenanforderungen entsprechen? • Wie wird sichergestellt, dass die Spezifikationen eingehalten werden? • Woran ist zu erkennen, dass die Spezifikationen auf dem neuesten Stand sind? <p>Anmerkung 1: Spezifikationen von Lieferanten können gegebenenfalls berücksichtigt werden (z. B. Gewürzmischung vom Lieferanten)</p> <p>Beispiele für Nachweise: Spezifikationen; Lieferantenspezifikationen; Nachweise für die Einhaltung von Spezifikationen, z. B. Analyseergebnisse, rückverfolgbare Produktionsaufträge, Produktionskontrollen etc.; Nachweise für die Einhaltung von Spezifikationen, z. B. Kundenvereinbarungen, gesetzliche Anforderungen etc.</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.2.1.2 (G)	<p>Ein Prozess zur Erstellung, Freigabe und Änderung von Spezifikationen ist umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dieses schließt, wo gefordert, die Zustimmung des Kunden ein. Wo vom Kunden gefordert, sind die Produktspezifikationen schriftlich vereinbart. Dieser Prozess umfasst die Aktualisierung der Endproduktspezifikationen im Falle von Änderungen in Bezug auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohwaren • Rezepturen • Prozessen mit Einfluss auf die Endprodukte • Verpackungsmaterial mit Einfluss auf die Endprodukte. 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Mindestinhalte wurden für die Spezifikationen festgelegt (z. B. Sicherheit, Qualität, organoleptische Eigenschaften, gesetzliche und Kundenanforderungen)? • Gibt es eine Person, die für die Kontrolle der Spezifikationen (einschließlich ihrer Verteilung) verantwortlich ist? • Wer schreibt, prüft, aktualisiert und genehmigt die Spezifikationen? • Wenn die Spezifikationen von den Lieferanten stammen, gibt es dann eine kompetente Person, die sie intern überprüft und genehmigt? • Wie werden Spezifikationen erstellt, geprüft, aktualisiert und genehmigt (Prozess)? • Woran sind aktuelle Spezifikationen zu erkennen? • Verlangen die Kunden eine formelle Vereinbarung über die Produktspezifikationen? Wenn ja, um welche Produkte handelt es sich? • Wie werden die Informationen und Änderungen innerhalb des Unternehmens und ggf. an den Kunden weitergegeben? • Werden relevante Änderungen dem Kunden umgehend mitgeteilt (z. B. Änderungen bei der Kennzeichnung von Allergenen oder Spezifikationsparametern)? • Ist der Kommunikationsprozess umgesetzt und den Mitarbeitern bekannt? • Falls vorhanden, wie werden Kundenspezifikationen und der Schutz dieser Informationen gehandhabt? <p>Beispiele für Nachweise: umgesetzter Prozess zur Kontrolle der Erstellung, Genehmigung und Änderung von Spezifikationen; Kommunikationsprozess; Nachweis der Kommunikation; Kundenkommunikation, falls erforderlich</p>
4.2.1.2 (M) ☞	<p>Ein Verfahren zur Kontrolle der Erstellung, Genehmigung, Aktualisierung und Änderung von Spezifikationen ist zu dokumentieren.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Verfahren zur Verwaltung der Spezifikationen dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Fließdiagramme etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: dokumentierte Verfahren; Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Arbeitsanweisungen; Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
*4.2.1.3	Für alle Rohwaren (Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework) sind Spezifikationen dokumentiert und umgesetzt. Diese Spezifikationen sind aktuell und eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und, wenn solche festgelegt sind, den Kundenanforderungen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind für alle Rohwaren, Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien und Nachbearbeitungen (Rework) Spezifikationen vorhanden? • Wie wird sichergestellt, dass die Spezifikationen eingehalten werden? • Wie wird sichergestellt, dass die Spezifikationen mit den gesetzlichen Anforderungen und, falls vorhanden, mit den Kundenanforderungen übereinstimmen? • Wie wird sichergestellt, dass die Nachbearbeitungen (Rework) den Spezifikationen entsprechen? • Woran ist zu erkennen, dass die Spezifikationen auf dem neuesten Stand sind? <p>Anmerkung 1: Spezifikationen von Lieferanten können gegebenenfalls berücksichtigt werden.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Spezifikationen; Lieferantenspezifikationen; Nachweise für die Einhaltung von Spezifikationen, z. B. Analyseergebnisse, rückverfolgbare Produktionsaufträge, Produktionskontrollen etc.; Nachweise für die Einhaltung von Spezifikationen, z. B. Kundenvereinbarungen, gesetzliche Anforderungen etc.</p>
4.2.1.4	Die Spezifikationen bzw. deren Inhalte liegen in den relevanten Bereichen vor und sind für die betreffenden Mitarbeiter zugänglich.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden die Spezifikationen an das zuständige Personal weitergegeben? • Wer hat Zugang zu den Spezifikationen? • Sind die Spezifikationen für das zuständige Personal vor Ort verfügbar? <p>Beispiele für Nachweise: Gegenprüfung vor Ort (z. B. sind die genehmigten und zuletzt aktualisierten Spezifikationen dieselben, die vor Ort verwendet werden)</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.2.1.5	Wenn Produkte mit einer Auslobung (Claim) gekennzeichnet und/oder beworben werden sollen oder wenn bestimmte Behandlungs- oder Produktionsmethoden ausgeschlossen werden, sind Maßnahmen umgesetzt, welche die Einhaltung solcher Aussagen nachweisen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Produkte, die besonders gekennzeichnet sind und/oder mit Auslobungen (Claims) beworben werden? • Gibt es Produkte, die speziell gekennzeichnet und/oder beworben werden, wenn bestimmte Behandlungs-/Herstellungsmethoden ausgeschlossen sind? • Gibt es Produkte, die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt werden? • Wurden diese spezifischen Aussagen in die Spezifikationen aufgenommen? Wer schreibt, ändert, prüft und genehmigt die Spezifikationen? • Hat das Unternehmen Maßnahmen ergriffen, um die Einhaltung solcher Auslobungen/Aussagen nachzuweisen (z. B. spezifische Kontrollen, Praktiken, Strukturen, Tests/Analysen, Bestätigung durch Zertifikate und/oder wissenschaftliche Nachweise/Studien etc.)? • Ist die Klarheit, Genauigkeit und Wahrhaftigkeit der jeweiligen Auslobungen (Claims) durch zuverlässige Nachweise und entsprechende Kontrollen gewährleistet? <p>Im Glossar finden Sie die Definition für Auslobungen (Claims) und Beispiele.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Kennzeichnungen; Spezifikationen; Auslobungen/Aussagen; Maßnahmen; Kontrollen; Praktiken; Tests/Analyseergebnisse; Zertifikate; wissenschaftliche Nachweise; Kontrollaufzeichnungen; Produktzertifizierungsstatus</p>
4.2.2 Rezepturen			
4.2.2.1	Die Rezepturen müssen aktuell und gültig sein, den Spezifikationen entsprechen und dem zuständigen Personal vor Ort zur Verfügung stehen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Entsprechen die Rezepturen den Spezifikationen? • Wer hat Zugang zu Rezepturen? • Stehen die Rezepturen den zuständigen Mitarbeitern zur Verfügung? • Wie wird sichergestellt, dass die angegebene Rezeptur eingehalten wird? • Wie wird die Einhaltung der Rezeptur überprüft? • Werden die Rezepturen bei Änderungen der Spezifikationen/Prozesse ordnungsgemäß angepasst? • Werden relevante Änderungen von Rezepturen ordnungsgemäß kommuniziert (auch intern)? <p>Anmerkung 1: Rezepturen von Lieferanten können gegebenenfalls berücksichtigt werden.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Rezepturen; Rezeptur der Lieferanten; Nachweis der Einhaltung der Rezeptur, z. B. Produktionsaufträge; Nachweis der Kommunikation</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.3	Produktentwicklung / Produktänderung / Änderungen der Produktionsprozesse		
4.3.1	Es ist ein Prozess umgesetzt und aufrechterhalten um sicherzustellen, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung des Ziellandes/der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Was sind die gesetzlichen und kundenspezifischen Anforderungen? • In welche Länder gehen die Exporte? • Welche Länder haben besondere Anforderungen? • Wer stellt die Etiketten aus? • Wer genehmigt die Etiketten? • Wie wird die Übereinstimmung zwischen Produkt und Etikett überprüft? <p>Beispiele für Nachweise: Vorschriften; Spezifikationen; Kundenanforderungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.3.2	<p>Es werden Haltbarkeitstests, -studien oder vergleichbare Validierungen durch mikrobiologische, chemische und organoleptische Beurteilungen, unter Berücksichtigung von Rezeptur, Verpackung, Herstellungs- und Deklarationsangaben, durchgeführt. Die Haltbarkeitsdauer wird auf Grundlage dieser Bewertung sowie Kunden- und gesetzlichen Anforderungen festgelegt.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird die Haltbarkeitsdauer bestimmt? Gibt es Nachweise für Haltbarkeitstests/-studien? • Werden die Produkte einer Haltbarkeitsprüfung unterzogen? • Werden die Ergebnisse der organoleptischen Prüfungen gegebenenfalls bei der Bestimmung der Haltbarkeit berücksichtigt? • Gibt es spezifische Kunden- und gesetzliche Anforderungen an die Haltbarkeitsbestimmung (z. B. bestimmte Methoden oder Testbedingungen etc.)? • Werden die Tests/Studien (einschließlich dokumentarischer)/Überprüfungen dokumentiert/aufgezeichnet? <p>Anmerkung 1: Wenn Produkte gemäß den gesetzlichen Bestimmungen keine Haltbarkeitsdauer haben, kann die Anforderung als N/A bewertet werden.</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Die Haltbarkeitsdauer kann auf der Grundlage von Produkt- und Prozessmerkmalen definiert werden, die mit der Etikettierung/Produktinformation abzustimmen sind, wobei Elemente wie folgende zu berücksichtigen sind:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produkt- und Prozesserfahrung, - Geschichte, - verfügbare Aufzeichnungen, die eine wissenschaftliche Grundlage bilden, - wissenschaftliche Daten, Literatur, - positive Referenzen (korrekte/gültige/zuverlässige Quellen), - gesetzliche Anforderungen, - Kundenanforderungen (z. B. speziell auf die Haltbarkeitsdauer ausgerichtete Methoden), - Vergleich durch Produktähnlichkeit, - mikrobiologische (einschließlich aus der Sicht der Lebensmittelsicherheit auf der Grundlage rechtlicher Rahmenbedingungen, z. B. Krankheitserreger), - chemische und organoleptische Tests (z. B. speziell auf die Haltbarkeitsdauer ausgerichtete Methoden), - Methoden/Tests zur Bestimmung der Haltbarkeitsdauer, Challenge-Tests (z. B., optimale Bedingungen im Vergleich zu den Bedingungen in der Lieferkette für frische/verderbliche Waren) etc. <p>Beispiele für Nachweise: Methoden/Studien zur Bestimmung der Haltbarkeitsdauer; Testergebnisse; Dokumentation</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.4	Einkauf		
*4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Das Unternehmen legt schriftliche Vertrags- oder Dienstleistungsvereinbarungen fest und kontrolliert Einkauf, Dienstleistungen und ausgelagerte Prozesse. • Es muss sichergestellt sein, dass alle folgenden Punkte, die sich auf die Lebensmittelsicherheit und die Produktqualität auswirken, den festgelegten und vereinbarten Anforderungen und Spezifikationen entsprechen: • alle extern bezogenen Rohwaren, Zwischenprodukte, Verpackungsmaterialien • Dienstleistungen • ausgelagerte Prozesse 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es schriftliche und definierte Vertrags- oder Dienstleistungsvereinbarungen für zugekaufte Produkte (extern direkt und indirekt bezogene Rohwaren, Zwischenprodukte, Verpackungsmaterialien) und Dienstleistungen? • Gibt es schriftliche Vertrags- oder Dienstleistungsvereinbarungen für Dienstleistungen (z. B. von Dritten für Reinigung und Desinfektion, Wartung etc.)? • Gibt es schriftliche Vertrags- oder Dienstleistungsvereinbarungen mit Unternehmen, die teilweise ausgelagerte Prozesse durchführen? • Werden vor Abschluss einer Liefer-/ Dienstleistungsvereinbarung Spezifikationen/ Anforderungen/Dienstleistungsniveau definiert, vereinbart und auf ihre Annehmbarkeit überprüft? • Werden Änderungen bestehender Vertrags-/ Dienstleistungsvereinbarungen/Anforderungen dokumentiert und zwischen den Vertragspartnern kommuniziert? • Wie wird sichergestellt, dass eingekaufte Produkte, Dienstleistungen und ausgelagerte Prozesse, die sich auf die Lebensmittelsicherheit und die Produktqualität auswirken, den definierten Anforderungen, Spezifikationen, Dienstleistungsniveaus und vertraglichen/dienstlichen Vereinbarungen entsprechen (z. B. Wareneingangskontrollen, Testergebnisse, Kontrollen etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: Spezifikationen; Lieferantenliste; Verträge über teilweise ausgelagerte Prozesse; vertragliche Vereinbarungen, Dienstleistungsvereinbarungen, schriftliche Kommunikation (z. B. über Spezifikationen, Anforderungen an Dienstleistungen und Prozesse, Qualität, Lebensmittelsicherheit und Kundenanforderungen, Bestätigung des Dienstleistungsniveaus etc.)</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.4.2	<p>Ein Verfahren für die Beschaffung von Rohwaren, Zwischenprodukten und Verpackungsmaterialien sowie die Zulassung und Überwachung von Lieferanten (intern und extern) ist zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten. Dieses Verfahren muss mindestens folgende Punkte enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohwaren und/oder Risiken der Lieferanten • erforderliche Standards (z. B. Zertifizierung, Herkunft etc.) • Ausnahmesituationen (z. B. Noteinkauf) <p>und risikobasiert zusätzliche Kriterien, zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • von erfahrenen und kompetenten Personen durchgeführte Audits/ Assessments • Testergebnisse • Lieferantenzuverlässigkeit • Beschwerden • Lieferantenfragebogen. 	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es ein Zulassungsverfahren für neue Lieferanten? • Wie wurde die Risikobewertung für die Zulassung und Überwachung von Lieferanten durchgeführt? • Wie informiert das Unternehmen die Lieferanten über die Zulassungs- und Überwachungsanforderungen? • Wie werden die Lieferanten überwacht? • Wie wird die Lieferantenqualifikation gewährleistet? (z. B. Überwachung des Produkteintrags, Lieferantenaudits/-assessments, Labortests, Testergebnisse, Fragebögen etc.) • Werden die Lieferanten eingestuft? • Wurden Lieferanten ausgeschlossen? Wie geht das Unternehmen mit nicht zugelassenen Lieferanten um und stellt sicher, dass keine Waren/Dienstleistungen von ihnen bezogen werden? • Wie wird ein gesperrter Lieferant identifiziert? • Wie oft werden externe Audits/Assessments durchgeführt? Beruhen sie auf der Risikobewertung? • Welche Kriterien werden bei den Lieferantenassessments berücksichtigt? • Welcher Lieferant stellt Testergebnisse bereit? • Werden Aufzeichnungen über die Zulassung von Lieferanten und eine wirksame Überwachung geführt? • Wie wird die Zuverlässigkeit der Zulieferer bewertet und gemessen (z. B. anhand von Beschwerden und Verstößen im Zusammenhang mit Lieferanten)? • Welche Art von geforderten Standards werden überprüft? • Wie werden Ausnahmesituationen gehandhabt (z. B. Notkauf aufgrund von Lieferengpässen)? <p>Beispiele für Nachweise: Risikobewertung; Lieferantenverfahren; Lieferantenliste; Lieferantenzertifikate; geforderte Standards; Testergebnisse; externer Audit-/Assessmentplan; Dokumentenprüfung/-Assessment; Lieferantenfragebogen; Lieferantenaudits/-assessments; Lieferanteneinstufungssysteme; Produkteingangs-/ Wareneingangsüberwachung/-kontrollen; Checkliste für eingehende Produkte; Labortests; vom Lieferanten festgelegte Kontrollen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.4.3	<p>Die zugekauften Waren sind auf Grundlage der Risiken und des Lieferantenstatus hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität zu bewerten. Die Ergebnisse bilden die Grundlage für die Test- und Überwachungspläne.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden eingekaufte Materialien/Produkte (z. B. Rohwaren, Zwischenprodukte und Verpackungsmaterialien) gemäß den vereinbarten Spezifikationen/Vereinbarungen/Anforderungen bewertet? • Gibt es einen Testplan? • Wie werden Probenahme und Häufigkeit definiert? • Basiert die Bewertung des eingekauften Materials auf den Risiken und dem Lieferantenstatus? • Wird die Auswertung der Ergebnisse von eingekauften Materialien/Produkten als Grundlage für die Festlegung oder Aktualisierung von Test- und Überwachungsplänen herangezogen (z. B. zeigen nicht bestandene Ergebnisse, dass die Probenahme/Häufigkeit erhöht oder geändert werden muss)? <p>Beispiele für Nachweise: Produkteingangs-/Wareneingangsüberwachung; Bewertung/Testplan; Spezifikationen/Anforderungen; Wareneingangsscheckliste; Produkteingangsüberwachung/Kontrollen; Labortests; Risikobewertung</p>
4.4.4	<p>Eingekaufte Dienstleistungen, die risikobasiert einen nachweislichen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und die Produktqualität haben, sind zu bewerten, um sicherzustellen, dass sie die festgelegten Anforderungen einhalten. Dabei sind mindestens die folgenden Punkte zu berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen an die Dienstleistung • Lieferantenstatus (gemäß Lieferantenbewertung) • Auswirkung der Dienstleistung auf das Endprodukt. 	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden Dienstleistungen, die sich auf die Sicherheit und Qualität des Produkts auswirken können, im Hinblick auf die vertraglichen/dienstlichen Vereinbarungen und bestehenden spezifischen Anforderungen überprüft? Wie wird die Probenahme definiert? • Berücksichtigt der Kontrollplan Dienstleistungsanforderungen, Auswirkungen auf das Endprodukt und den Lieferantenstatus? Ist sie risikobasiert? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für eingekaufte Dienstleistungen: Schädlingsüberwachung und -bekämpfung, Reinigung und Desinfektion, Kalibrierung und Wartung, Lagerung, Transport, Kommissionierung, Versorgungsdienste etc.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Vertrags-/Dienstleistungsvereinbarungen mit Dienstleistern; Spezifikationen; Kontrollplan; Risikobewertung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.4.5	<p>Wird ein Teil der Produktionsprozesse und/oder des Primärverpackungsvorgangs und/oder der Etikettierung ausgelagert, ist dies in den Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementverfahren zu dokumentieren. Diese Prozesse werden kontrolliert, um sicherzustellen, dass Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität nicht beeinträchtigt werden. Die Kontrolle dieser ausgelagerten Prozesse ist festgelegt und dokumentiert. Es ist der Nachweis zu erbringen, dass die Kunden informiert wurden und einem solchen ausgelagerten Prozess zugestimmt haben.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Co-Packer/Lieferanten, die teilweise ausgelagerte Prozesse durchführen? Wie wird sichergestellt, dass sie vollständig qualifiziert sind, und wie wird dies überwacht (z. B. Second-Party-Audits, IFS Progress Assessments, Lieferantenfragebögen, Kontrollen etc.)? • Sind die teilweise ausgelagerten Prozesse in die Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementverfahren einbezogen? • Welche Risiken werden für die teilweise ausgelagerten Prozesse ermittelt? • Welche spezifischen Kontrollen sind definiert, um jedes identifizierte Risiko für die teilweise ausgelagerten Prozesse zu berücksichtigen? Wie werden die Kontrollen durchgeführt und dokumentiert? • Wie häufig werden die Kontrollen für die teilweise ausgelagerten Prozesse durchgeführt? Wer ist für diese Kontrolle zuständig? • Verfügt das Unternehmen über Nachweise, dass die Kunden informiert wurden und den teilweise ausgelagerten Prozessen zugestimmt haben? <p>Anmerkung 1: Wenn das Unternehmen keine teilweise ausgelagerten Prozesse hat, ist die Anforderung mit N/A zu bewerten.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Liste der Co-Packer/teilweise ausgelagerten Lieferanten; Risikobewertung; Lieferantenverfahren; Testergebnisse; Plan für externe Audits/Assessments; Fragebögen für Lieferanten; Audits/Assessments von Lieferanten; Labortests; vom Lieferanten festgelegte Kontrollen</p>
4.4.6	<p>Die Beschaffung von Materialien und die Lieferantenbewertung werden regelmäßig überprüft, wobei die Überprüfung risikobasiert erfolgt. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Kriterien werden bei der Lieferantenbewertung herangezogen? • Wer überprüft die Ergebnisse der Lieferantenbewertung? • Wie oft werden die Ergebnisse der Lieferantenbewertung überprüft? • Beruht die Häufigkeit der Überprüfungen auf den bewerteten Risiken? • Welche Maßnahmen werden ergriffen, nachdem die Ergebnisse der Lieferantenbewertung überprüft wurden? • Werden die Ergebnisse der Überprüfung dokumentiert/aufgezeichnet? <p>Beispiele für Nachweise: Risikobewertung; Assessmentergebnisse; Maßnahmen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.5	Produktverpackung		
4.5.1	<p>Wenn gesetzlich gefordert, sind für alle Verpackungsmaterialien, die einen Einfluss auf Produkte haben könnten, Konformitätserklärungen zu dokumentieren, mit denen die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen bescheinigt wird. Andernfalls sind Nachweise zu führen, die sicherstellen, dass die Verpackungsmaterialien durchgehend den jeweiligen Vorschriften der Zielländer entsprechen und/oder für die Verwendung geeignet sind. Dies gilt für Verpackungsmaterialien, die Einfluss auf Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte haben könnten.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass die Verpackungsmaterialien keine negativen Auswirkungen auf das Produkt haben und für die Verwendung geeignet sind? • Werden Konformitätserklärungen dokumentiert, die bescheinigen, dass die Verpackungsmaterialien der geltenden relevanten Gesetzgebung der Länder entsprechen, in denen Konformitätserklärungen gesetzlich gefordert werden (z. B. EU-Länder)? Liegen andernfalls Nachweise vor, die belegen, dass das Verpackungsmaterial den jeweiligen gesetzlichen Verpackungsanforderungen des Bestimmungslandes entspricht und/oder für die Verwendung geeignet ist (z. B. Zertifikate oder Erklärungen, welche die Einhaltung der jeweiligen Verpackungsvorschriften bescheinigen, Methoden und Ergebnisse von Verpackungstests, Methoden und Testergebnisse wie Migrationstests oder Tests des chemischen Profils gemäß den von den Verpackungslieferanten bereitgestellten Verpackungsspezifikationen etc.)? <p>Anmerkung 1: Der Nachweis des Verpackungslieferanten wird berücksichtigt.</p> <p>Anmerkung 2: Die Eignung/Beeinflussung durch Verpackungsmaterialien kann sich auf Sicherheits- und Qualitätsaspekte beziehen.</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Unterstützende Referenz: IFS Verpackungsleitfaden</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Konformitätserklärungen (z. B. EU-Länder); Testergebnisse wie Migrationstests; Lieferantenzertifikate/-erklärungen/ Testergebnisse; Verpackungsvorschriften</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.5.2	Die verwendete Verpackung und Etikettierung entspricht dem jeweiligen zu verpackenden Produkt und den mit dem Kunden vereinbarten Produktspezifikationen. Die Kennzeichnungsinformationen müssen lesbar und dauerhaft sein. Dies ist regelmäßig zu überwachen und aufzuzeichnen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Etiketten lesbar und dauerhaft? • Welcher Prozess wird zur Sicherstellung der Konformität angewandt? • Wie werden die Produktverpackung und das Etikett kontrolliert, damit sie mit dem verpackten Produkt und seinen Spezifikationen übereinstimmen? • Wie wird die Häufigkeit der Überwachung festgelegt (z. B. zu Beginn und am Ende eines Produktionslaufs, bei Produktwechsel etc.)? Wo wird sie aufgezeichnet/dokumentiert? • Wie werden die Produkte gekennzeichnet, wenn die Aufmachung des Produkts eine vollständige Kennzeichnung nicht zulässt oder erfordert (nicht gekennzeichnete Produkte wie z. B. lose Produkte)? Werden dem Kunden oder Verbraucher die richtigen Mindestinformationen über das Produkt und seine angemessene und sichere Verwendung zur Verfügung gestellt (z. B. Charge, Verfallsdatum, Lagerungsbedingungen, Liste der Inhaltsstoffe, Allergene)? <p>Beispiele für Nachweise: Prozess der Produktverpackung und -etikettierung; implementierter Überwachungsprozess zur Sicherstellung der Konformität; Aufzeichnungen über die Überwachung der Konformität der Produktverpackung und -etikettierung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.5.3	<p>Basierend auf Risiken und dem vorgesehenen Gebrauch sind Schlüsselparameter für die Verpackungsmaterialien in detaillierten Spezifikationen, unter Einhaltung der aktuellen rechtlichen Bestimmungen und Berücksichtigung anderer relevanter Risiken oder Gefahren, definiert.</p> <p>Auf Grundlage der festgelegten Parameter ist die Eignung der Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt zu überwachen und z. B. durch Tests/Analysen nachzuweisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organoleptische Tests • Lagertests • chemische Analysen • Ergebnisse aus Migrationstests. 	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind Spezifikationen für alle verwendeten Verpackungsmaterialien verfügbar (einschließlich der gesetzlichen Anforderungen)? • Sind die Schlüsselparameter für die Verpackungsmaterialien (einschließlich derjenigen, die keinen direkten Kontakt zu Lebensmitteln haben) mittels Risikobewertung und Verwendungszweck festgelegt? Welche sind die ermittelten Schlüsselparameter? • Wie wird sichergestellt, dass die Verpackungsmaterialien den geltenden relevanten Rechtsvorschriften und den Spezifikationen entsprechen? • Wie wird sichergestellt, dass die Verpackungsmaterialien keine negativen Auswirkungen auf das Produkt haben? • Wie wird die Eignung von Verpackungsmaterialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, basierend auf den festgelegten Parameter vom Unternehmen überwacht (z. B. organoleptische Tests, um den potenziellen Geruch der Verpackung vor der Verwendung zu prüfen; Luftdichtheitsprüfungen; Versiegelungstests; Ergebnisse der Verpackungsanalyse aus Chemikalien-/ Migrationstests - z. B. Ergebnisse/Zertifikate von Chemikalien- und Migrationstests des Verpackungslieferanten)? <p>Anmerkung 1: Der Nachweis des Verpackungslieferanten wird berücksichtigt.</p> <p>Anmerkung 2: Die Eignung/Beeinflussung von Verpackungsmaterialien kann sich auf Sicherheits- und Qualitätsaspekte beziehen.</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Unterstützende Referenz: IFS Verpackungsleitfaden</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Risikobewertung; Schlüsselparameter; Verpackungsmaterialspezifikationen; Aufzeichnungen/ Ergebnisse der Verpackungsüberwachung; Tests/ Analyseergebnisse; Lieferantenzertifikate/ Testergebnisse</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.6	Betriebsstandort		
4.6.1	<p>Mögliche nachteilige Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und/oder die Produktqualität aus der Betriebsumgebung (z. B. Boden, Luft) sind zu untersuchen. Wurden Risiken festgestellt (z. B. extrem staubige Luft, starke Gerüche), sind Maßnahmen zu ergreifen, aufzuzeichnen und regelmäßig auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Standort so gelegen, geplant, gebaut und gewartet, dass die Produktsicherheit gewährleistet ist und Kreuzkontaminationen vermieden werden? • Gibt es eine Standortuntersuchung? Könnte der Standort einen negativen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und/oder die Produktqualität haben? • Welche Maßnahmen sind für den Fall vorgesehen, dass potenziell schädliche Materialien/Substanzen in der Nähe sind? • Wird die Wirksamkeit der Maßnahmen regelmäßig überprüft? • Wer überprüft die Wirksamkeit der festgelegten Maßnahmen? • Wie wird die Wirksamkeit der festgelegten Maßnahmen überprüft? Wie wird die Häufigkeit definiert? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele dafür, welche Gründe für eine Standortanalyse / -bewertung / -inspektion zur Untersuchung in Frage kommen könnte: Böden / Zugänge, extrem staubige Luft, Übertragung starker Gerüche, Wasseransammlungen aufgrund von Unebenheiten des Geländes, Betriebsumgebung wie z. B. Vorhandensein von externen Einrichtungen für die Primärproduktion von Tieren, Abwasserstationen, Abfallsortieranlagen, Gebiete, die Schädlingsaktivitäten begünstigen, wie Getreidefelder oder Naturschutzgebiete, Wälder, Gärten etc.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Standortanalyse/-bewertung/-inspektion; Maßnahmen; Überprüfung der Wirksamkeit; Maßnahmen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.7	Außengelände		
4.7.1	Alle Außenbereiche des Betriebs müssen sauber und ordentlich sein und so gestaltet und instand gehalten werden, dass eine Kontamination verhindert wird. Falls eine natürliche Entwässerung nicht ausreicht, ist ein geeignetes Abflusssystem vorhanden.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Außenanlagen des Betriebs sauber, aufgeräumt und gut gepflegt (z. B. werden das Gelände und die umliegenden Bereiche der Anlage instand gehalten und von Abfällen, Schädlingsnestern und angesammeltem Müll freigehalten)? • Wie wird sichergestellt, dass die Außenbereiche des Betriebs sauber, aufgeräumt und in gutem Zustand sind, um Kontamination zu vermeiden? Wer überwacht dies? • Wird das Betriebsgelände so gepflegt, dass Kontamination vermieden wird? • Ist die natürliche Entwässerung ausreichend? • Falls die natürliche Entwässerung unzureichend ist, wurde ein geeignetes Abflusssystem installiert? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>
4.7.2	Eine Lagerhaltung im Freien ist auf ein Minimum beschränkt. Sofern Ware im Freien gelagert wird, ist sicherzustellen, dass weder ein Kontaminationsrisiko, noch eine Beeinträchtigung von Lebensmittelsicherheit und -qualität besteht.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden die Waren im Freien gelagert? • Was wird im Freien gelagert? • Welche Vorschriften und Maßnahmen gelten für die Lagerung im Freien? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Regeln und Maßnahmen</p>
4.8	Anlagengestaltung und Prozessabläufe		
4.8.1	Ein Standortplan, der alle Gebäude umfasst, ist zu dokumentieren und zu pflegen und beschreibt mindestens den Prozessablauf für: <ul style="list-style-type: none"> • Endprodukte • Zwischenprodukte, einschließlich Nachbearbeitung • Verpackungsmaterialien • Rohwaren • Personal • Abfall • Wasser. 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es einen Lageplan, der den Aufbau der Anlage berücksichtigt, und Pläne, welche die Prozessabläufe zeigen/beschreiben? • Sind Anlagenlayout und Prozessablauf angemessen, um die Sicherheit von Prozessen, Rohwaren, Verpackungsmaterial, Zwischen- und Endprodukten zu gewährleisten? • Gibt es Hinweise auf sich kreuzende Abläufe, die ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen? • Wie wird sichergestellt, dass eine Kreuzkontamination vermieden wird? <p>Beispiele für Nachweise: Lageplan; Fließdiagramm der Prozessabläufe; Abfallbeseitigungsplan; Personalflussplan; Materialflussplan; Prozessflussplan; Versorgungsplan; Hydraulikplan; Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.8.2	<p>Der Prozessablauf vom Wareneingang bis zum Versand wird umgesetzt, aufrechterhalten, überprüft und bei Bedarf verändert, um sicherzustellen, dass das Risiko einer mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Kontamination von Rohwaren, Verpackungsmaterialien, teilverarbeiteten Produkten und Endprodukten vermieden wird. Das Risiko einer Kreuzkontamination wird durch die Umsetzung wirksamer Maßnahmen minimiert.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird eine Kreuzkontamination auf dem Betriebsgelände vermieden? Wie wird die Kontrolle der Produktkontamination überwacht? • Wurde das Risiko von Kreuzkontaminationen, Verwechslungen und Vermischungen auf dem Betriebsgelände und in den Prozessabläufen ermittelt? • Wie wird das Risiko auf dem Betriebsgelände und in den Prozessabläufen vermieden bzw. minimiert? • Welche Maßnahmen hat das Unternehmen ergriffen, um die Risiken für die Lebensmittelsicherheit zu minimieren? • Gibt es besondere Maßnahmen für hygienisch sensible Bereiche oder den Umgang mit risikoreichen Produkten? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für mögliche Elemente, die in Abhängigkeit des Risikos berücksichtigt werden könnten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Prozessablauf und Gestaltung der Anlage, d. h. vom Eingang bis zum Versand, um sicherzustellen, dass eine Kontamination von Rohwaren, Verpackungen, Zwischen- und Endprodukten vermieden wird. • Ablaufmuster innerhalb des Produktionsbereichs und Trennung der Ausrüstung: z. B. Menschen, Materialien, Abfälle, Ausrüstung und die Verwendung spezieller Werkzeuge, die Verwendung spezieller Uniformen, richtige Verwendung von Werkzeugen und Utensilien. • "schmutzige" und "saubere" Bereiche. • sensible Bereiche und Produkte (im Falle von hoch sensiblen Bereichen / risikoreichen Produkten). • Trennung von rohen und fertigen oder verzehrfertigen Produkten. • strukturelle Trennung wie physische Barrieren, Mauern und getrennte Gebäude. • Anforderungen/Kontrollen, die in verschiedenen Hygienebereichen gelten, wie z. B. Wechsel der Arbeitskleidung oder Personalhygiene (z. B. spezielles Schuhwerk/Schuhüberzieher oder Reinigungsvorrichtung für Schuhe, Händedesinfektion etc.). • Übergangszonen/Hygienebarrieren (z. B. von Rohwaren- zur verzehrfertigen Zone). • Luftdruckunterschiede / Luftstrom. • Maßnahmen zur Linienumstellung. • laborinterne potenzielle Kontamination innerhalb des Betriebs (z. B. Abwasser). <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Maßnahmen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.9	Produktions- und Lagerräumlichkeiten		
4.9.1	Bauliche Anforderungen		
4.9.1.1	Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt, verarbeitet und gelagert werden, sind so konzipiert, erbaut und gewartet, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ermöglicht die Gestaltung und Anordnung des Betriebs eine wirksame Wartung, Reinigung und Desinfektion? • Sind die Räumlichkeiten so gelegen, geplant, gebaut und gewartet, dass die Produktsicherheit gewährleistet ist und keine Kreuzkontamination stattfindet? • Wie wird eine Kreuzkontamination auf dem Betriebsgelände vermieden? • Sind die Räumlichkeiten so konzipiert und gebaut, dass die Produktsicherheit und die Produktrealisierung sichergestellt sind? Werden die gesetzlichen Anforderungen eingehalten? • Sind die Räumlichkeiten in gutem Zustand? • Gibt es "unreine" und "reine" Bereiche? • Gibt es geeignete Lagerräume? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Engagement des Managements, Einsatz und Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen, Aufrechterhaltung der Integrität der Prozesse für Lebensmittelsicherheit und Sicherstellung der Einhaltung relevanter gesetzlicher Anforderungen.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>
4.9.2	Mauern		
4.9.2.1	Mauern sind so gestaltet und konstruiert, dass sie den Produktionsanforderungen entsprechen und eine Kontamination verhindern, Kondensation und Schimmelbildung verringern sowie eine leichte Reinigung und falls notwendig Desinfektion ermöglichen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Wände so gestaltet und konstruiert, dass eine Kontamination verhindert und die Reinigung und Desinfektion erleichtert wird? • Sind die Wände schimmelig oder schmutzig? Gibt es Kondenswasser, das ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen kann? • Wie oft werden die Wände gereinigt? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Reinigungsplan; Reinigungsnachweis</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.9.2.2	Die Wandflächen sind so beschaffen, dass eine Kontamination verhindert wird und sie leicht zu reinigen sind. Sie sind wasserundurchlässig und abriebfest, um das Risiko einer Produktkontamination zu minimieren.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Wände leicht zu reinigen und zu desinfizieren, frei von Oberflächenhohlräumen, wasserundurchlässig und abriebfest? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Reinigungsplan; Reinigungsnachweis</p>
4.9.2.3	Die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen und falls notwendig zu desinfizieren.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Stöße zwischen Wand und Boden sowie die Ecken abgerundet? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>
4.9.3	Fußböden		
4.9.3.1	Bodenbeläge sind so konzipiert und beschaffen, dass sie den Produktionsanforderungen entsprechen. Sie sind so instand zu halten, dass eine Kontamination verhindert sowie Reinigung und falls notwendig, Desinfektion erleichtert wird. Oberflächen sind wasserundurchlässig und abriebfest.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Böden reinigungsfähig? • Wie oft werden die Böden gereinigt? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Reinigungsplan; Reinigungsnachweis</p>
4.9.3.2	Eine hygienische Entsorgung von Abwasser und anderen Flüssigkeiten ist sichergestellt. Abflusssysteme sind so konzipiert, errichtet und instand gehalten, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird (z. B. Eindringen von Schädlingen, Geruchsübertragung oder Kontamination in sensiblen Bereichen), und sie leicht zu reinigen sind.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird die Abwasserentsorgung sichergestellt? • Wie oft werden die Gullys gereinigt? • Gibt es Lebensmittel-/Wasseransammlungen in den Abflüssen? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Nachweis der Reinigung; Zeitplan für die Abflussreinigung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.9.3.3	In Bereichen, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind Maschinen und Leitungen so angeordnet, dass Produktionsabwässer möglichst direkt in den Abfluss geleitet werden. Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen problemlos durch geeignete Maßnahmen zum Abfluss. Flüssigkeitsansammlungen sind zu vermeiden.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Gibt es Wasseransammlungen oder andere Flüssigkeiten auf den Böden der Produktionsbereiche? Wo befinden sich Maschinen, die große Mengen an Abwasser produzieren? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Auslegung der Maschinen</p>
4.9.4	Decken/Hängungen		
4.9.4.1	Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen (inkl. Rohrleitungen, Kabel, Lampen etc.) sind so errichtet und instand gehalten, dass Schmutzansammlungen und Kondensation minimiert werden und kein Risiko für physikalische und/oder mikrobiologische Kontamination darstellen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Wie oft werden Decken und Hängungen gereinigt? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Reinigungsplan; Reinigungsnachweis</p>
4.9.4.2	Bei abgehängten Decken ist ein Zugang zum Hohlraum vorhanden, sodass Reinigung, Wartung und Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung möglich sind.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Sind Zwischendecken zugänglich? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>
4.9.5	Fenster und andere Öffnungen		
4.9.5.1	Fenster und andere Öffnungen sind so entworfen und gebaut und instand zu halten, dass Schmutzansammlungen vermieden werden, und eine Kontamination verhindert wird.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Kann sich auf Fensterbänken Schmutz ansammeln? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Reinigungsplan; Reinigungsnachweis</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.9.5.2	Sofern das Risiko einer Kontamination besteht, sind Fenster und Dachverglasung während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt zu halten.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden die Fenster offen gehalten? Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort
4.9.5.3	Wo Fenster und Dachverglasungen zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese mit leicht zu reinigenden Insektengittern oder anderer Ausrüstung versehen, um jegliche Kontaminationen zu verhindern.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Fenster mit Insektengittern abgedichtet? • Wird die Unversehrtheit der Gitter regelmäßig überprüft? Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Plan zur Überprüfung der Unversehrtheit; Schädlingsbekämpfungsplan; Reinigungsplan; Reinigungsnachweis
4.9.5.4	In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten gearbeitet wird, sind Fenster gegen Bruch gesichert.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden die Fenster gegen Bruch geschützt? Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort
4.9.6	Türen und Tore		
4.9.6.1	Türen und Tore sind so beschaffen, dass Verunreinigungen vermieden werden und sie leicht zu reinigen sind. Sie sind aus nicht saugfähigem Material hergestellt, um zu Folgendes zu verhindern: <ul style="list-style-type: none"> • Absplittern von kleinen Teilen • Absplittern von Farbe • Korrosion 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind Türen und Tore so gestaltet und konstruiert, dass Verunreinigungen vermieden werden und sie leicht zu reinigen sind? • Sind die Türen beschädigt? Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Reinigungsplan; Reinigungsnachweis
4.9.6.2	Außentüren und Tore sind so konstruiert, dass das Eindringen von Schädlingen verhindert wird.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind Außentüren und -tore so konstruiert, dass der Zugang von Schädlingen verhindert wird? • Verhindern die Außentüren das Eindringen von Schädlingen in die Produktionsbereiche? Bleiben sie geschlossen? Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.9.6.3	Kunststoffstreifenvorhänge zur Trennung von Bereichen sind so instand zu halten, dass eine Kontamination verhindert wird und sie leicht zu reinigen sind.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind Kunststoffstreifenvorhänge zur Trennung von Bereichen so instand gehalten, dass eine Kontamination verhindert wird und sie leicht zu reinigen sind? • Sind die Vorhänge beschädigt? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Reinigungsplan; Reinigungsnachweis</p>
4.9.7	Beleuchtungen		
4.9.7.1	Alle Produktions-, Lager-, Wareneingangs- und Versandbereiche sind angemessen beleuchtet.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass alle Arbeitsbereiche ausreichend beleuchtet sind? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>
4.9.8	Klimatisierung/Belüftung		
4.9.8.1	In allen Bereichen ist eine angemessene natürliche und/oder künstliche Belüftung zu planen, zu erzeugen und aufrechtzuerhalten.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die natürliche und/oder künstliche Belüftung geeignet konzipiert, gebaut und gewartet? Wie wird die Belüftung überprüft? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>
4.9.8.2	Sind Lüftungsanlagen installiert, dann sind Filter und andere Komponenten leicht zugänglich sowie überwacht, gereinigt oder bei Bedarf ausgetauscht.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden die Lüftungsanlagen gereinigt und überwacht? • Wie werden die Luftfilter gewartet und gereinigt? • Sind die Filter ausreichend und für den vorgesehenen Einsatz geeignet? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Wartungsplan; Wartungsdokumentation; Reinigungsprotokolle; Reinigungsnachweis</p>
4.9.8.3	Klimatisierungsanlagen und künstlich erzeugter Luftstrom führen zu keiner Beeinträchtigung von Produktsicherheit oder -qualität.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass Klimaanlage/Luftströme keine Probleme mit der Lebensmittelsicherheit und -qualität verursachen? • Gibt es Produktionsbereiche mit Unter- oder Überdruck? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.9.8.4	In Bereichen mit starker Staubentwicklung sind geeignete Staubabsauganlagen gebaut und gewartet.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Bereiche, in denen sich große Mengen an Staub bilden? • Gibt es in diesen Bereichen Staubabsauganlagen? • Wie oft werden die Entstaubungsanlagen gereinigt? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Reinigungsprotokolle; Reinigungsnachweise</p>
4.9.9 Wasser			
*4.9.9.1	Wasser, das zum Händewaschen, Reinigen und Desinfizieren oder als Zutat im Herstellungsprozess verwendet wird, hat zum Zeitpunkt der Verwendung Trinkwasserqualität oder stellt gemäß den gesetzlich geltenden Bestimmungen kein Kontaminationsrisiko dar und steht in ausreichender Menge zur Verfügung; dies gilt auch für aufbereitetes Wasser, Dampf und Eis.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wird Wasser (auch recyceltes Wasser), Dampf oder Eis verwendet? • Woher kommt die Wasserversorgung (städtische Versorgung, Brunnenwasser, Tankwagen)? • Wofür wird Wasser im Unternehmen verwendet (soziale Einrichtungen, Reinigung, Produktinhaltsstoffe, Waschen von Obst und Gemüse)? • Wird der Wasserbedarf immer gedeckt? • Gibt es Prozesse zur Qualitätskontrolle von Wasser/ Dampf/Eis, die von einer kompetenten Person überwacht werden? • Wie wird sichergestellt, dass die Wasser-/Dampf-/ Eisqualität der Trinkwasserqualität entspricht oder kein Kontaminationsrisiko gemäß den geltenden Rechtsvorschriften darstellt und die Lebensmittelsicherheit und die Produkthanforderungen nicht beeinträchtigt? <p>Anmerkung 1: In besonderen Fällen, in denen lokale gesetzliche Vorschriften auch Kriterien für die Qualität von Wasser für industrielle Zwecke (z. B. für Reinigungswasser) vorschreiben, die sich von den Normen für die Trinkwasserqualität unterscheiden, müssen die Produkthanforderungen erfüllt werden, und die Qualität und Lebensmittelsicherheit darf nicht beeinträchtigt werden.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Prozesse zur Überwachung der Wasser-/Eis-/Dampfqualität; Vorschriften</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.9.9.2 (G)	Die Qualität von Wasser (einschließlich aufbereitetem Wasser), Dampf oder Eis wird anhand eines Stichprobenplans überwacht.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wird Wasser, Dampf oder Eis verwendet? Wird eine Qualitätsüberwachung durchgeführt? Wie definiert das Unternehmen dies (z. B. durch amtliche Wasserkontrollberichte/-ergebnisse, internen Probenahmeplan etc.)? • Sind die örtlichen gesetzlichen Bestimmungen vorhanden? Entspricht die Häufigkeit der Analysen mindestens den gesetzlichen Anforderungen? • Wird es gemäß den gesetzlichen Anforderungen analysiert (eigene Wasserversorgung, Fremdversorgung z. B. Eislieferant, externe Wasserversorgung etc.)? • Entsprechen die Ergebnisse den Standards? Wer überprüft die Ergebnisse und ergreift Maßnahmen? • Wie wird die Probenahme definiert? • Welche Art von Rohrleitungssystem gibt es (Ringleitungen, Wassertanks) • Woraus bestehen die Rohrleitungen? Gefährden sie die Lebensmittelsicherheit? <p>Beispiele für Nachweise: Probenahmeplan; Analyseergebnisse; Wartung; Vorschriften; Inspektion vor Ort, z. B. von Rohrleitungen</p>
4.9.9.2 (M) ☞	Der Probenahmeplan ist risikobasiert.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Analyse- und Probenahmeplan risikobasiert? <p>Beispiele für Nachweise: Risikobewertung</p>
4.9.9.3	Aufbereitetes Wasser, das zum Einsatz kommt, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wird das Wasser vor Ort aufbereitet (Korrektur der Wasserhärte, Chlorierung, Sterilisierung, Filtrierung...)? • Wie wird die Qualität des wiederverwendeten Wassers kontrolliert? • Sind die örtlichen gesetzlichen Bestimmungen vorhanden? • Wird das Wasser gemäß den gesetzlichen Bestimmungen analysiert? • Entsprechen die Ergebnisse den Standards? <p>Beispiele für Nachweise: unterschiedliche Analyseergebnisse; Vorschriften</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.9.9.4	Nichttrinkwasser wird durch separat und ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen geführt. Es besteht weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses zur Trinkwasserleitung, um Kontamination des Trinkwassers oder der Betriebsumgebung zu vermeiden.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Trinkwassersystem vollständig von Nichttrinkwasser/anderen Wasserarten getrennt (z. B. Wasser mit einer von der Trinkwasserqualität abweichenden Qualität, das durch gesetzliche Vorschriften geregelt ist und keine Verunreinigungsgefahr darstellt)? • Welche anderen Systeme gibt es? (z. B. Brauchwasser, Kühlwasser, Wasser für Löschzwecke). • Sind die Wassersysteme ordnungsgemäß gekennzeichnet und wo befinden sie sich? • Sind, wo immer nötig, Geräte zur Vermeidung von Rückfluss installiert? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Anordnung des Hydrauliksystems</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.10	Reinigung und Desinfektion		
4.10.1 (G)	<p>Reinigungs- und Desinfektionspläne sind zu validieren, zu dokumentieren und umzusetzen. Diese beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zweckmäßigkeit • Verantwortlichkeiten • die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften • Dosierung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel • Die Bereiche und Zeitfenster für Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten • Reinigungs- und Desinfektionsintervalle • CIP-Kriterien (Cleaning in Place), wenn anwendbar • Aufzeichnungspflichten • Gefahrensymbole (falls notwendig) 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es einen systematischen/umfassenden Reinigungsplan mit umfassenden Reinigungsanweisungen, Zeitplan, Methoden/Kriterien und Aufzeichnungen? • Welche Methoden und Kriterien werden für Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge angewandt (einschließlich spezieller Reinigungsmethoden wie CIP-Produktumstellungsreinigung, Allergenreinigung etc.)? • Sind die Reinigungs- und Desinfektionsmethoden validiert? Wann? • Werden die Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge unter kontrollierten Bedingungen durchgeführt, um eine Kontamination des Produkts zu vermeiden? • Wer ist für die Reinigung und Desinfektion zuständig? • Werden geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet? • Welche Art von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln werden verwendet? Gibt es Gebrauchsanweisungen? Sind die verwendeten Chemikalien zugelassen / Wird der Chemikalieneinkauf kontrolliert? • Was ist bei der Verwendung unterschiedlicher/wechselnder Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu beachten? • Welche Bereiche werden gereinigt und desinfiziert? • Wie oft werden die Bereiche gereinigt und desinfiziert? Wie sind die Zeitfenster für die Reinigung und Desinfektion? • Ist die Dosierung der Reinigungs- und Desinfektionschemikalien festgelegt und kontrolliert? • Wo werden die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen dokumentiert/aufgezeichnet? • Gibt es Gefahrensymbole? • Besteht eine Vertrags-/Dienstleistungsvereinbarung mit externen Dienstleistern (wenn Dritte für die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten zuständig sind)? Hat das Unternehmen die Anforderungen an den Dienstleister definiert? Sind die relevanten IFS Progress Food Reinigungs- und Desinfektionsanforderungen (einschließlich der Fähigkeit des eigenen Personals) enthalten und erfüllt?

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.10.1 (G)			<p>Zusätzliche Erklärung/Information: (1) <i>Reinigungspläne können SSOP's enthalten</i> (2) <i>Validierung der Reinigung und Desinfektion:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • wird als dokumentierte Aktivität(en) verstanden, die bestimmt, ob ein standardisierter Reinigungs- und Desinfektionsvorgang / eine standardisierte Methode / ein standardisierter Prozess / ein standardisiertes Verfahren bei ordnungsgemäßer Anwendung in der Lage ist, die erwarteten definierten Ergebnisse zu erzielen und die Reinigungs- und Desinfektionsziele in Bezug auf Produktqualität und Lebensmittelsicherheit zu erfüllen und somit die Wirksamkeit zu gewährleisten. • ist ein vorheriger Schritt zur Überwachung und Überprüfung der Reinigung/Desinfektion. • die Methodik ist von Unternehmen zu Unternehmen unterschiedlich. • Methoden oder kombinierte Methoden können unter Berücksichtigung von Elementen wie (aber nicht ausschließlich): anerkannte Literatur / Referenzen / Standards; gesetzliche Anforderungen; Produkt- und Prozessmerkmale und -spezifikationen; standardisierte Verfahren; Reinigungs- und Desinfektionsziele; verschiedene Methoden; Vorhersage- und Wiederholungsmethoden; umfassende Tests auf der Grundlage von Probenahmen (z. B. Sichtprüfung, ATP, Allergenprotein-Testergebnisse, Anzahl mikrobiologischer Organismen, ATP aus verschiedenen Reinigungszyklen etc.) angewendet werden. <p>Beispiele für Nachweise: Reinigungs- und Desinfektionsplan; aktuelle Liste der Reinigungs- und Desinfektionsmittel; Produkthanweisungen; Reinigungs- und Desinfektionsdokumentation wie Anweisungen/Methoden/Kriterien/Prozesse/SSOPs/ Aufzeichnungen; Reinigungsprotokolle; Vertrag über externe Dienstleistungen/Dienstleistungsvereinbarung; Validierung von Reinigungs- und Desinfektionsmethoden</p>
4.10.1 (M) ☞	Die Reinigungs- und Desinfektionspläne müssen risikobasiert und dokumentiert sein.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionspläne risikobasiert? • Sind die Reinigungs- und Desinfektionsverfahren dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibung, Fließdiagramme, Arbeitsanweisungen etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: Reinigungs- und Desinfektionsverfahren; Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Arbeitsanweisungen; Aufzeichnungen; Risikobewertung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.10.2	Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten werden durchgeführt und führen zu wirksam gereinigten Räumen, Einrichtungen und Ausrüstungen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden die Reinigungsmethoden richtig angewendet? • Sind die Räumlichkeiten, Einrichtungen und Ausrüstungen ausreichend gereinigt, so dass ein hygienisches Umfeld für die Herstellung von sicheren Lebensmitteln gewährleistet ist? • Werden die Reinigungsaktivitäten aufgezeichnet? • Wird bei den Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen/-methoden/-anweisungen die Vermeidung von Produktkontaminationen berücksichtigt? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für die Vermeidung von Produktkontaminationen: Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge sollten vorzugsweise in produktionsfreien Zeiten oder, wenn dies nicht möglich ist, unter speziellen kontrollierten Bedingungen durchgeführt werden; die Verwendung von Hochdruckwasserschläuchen auf dem Boden sollte vermieden werden; die Geräte sollten bei der Reinigung isoliert werden; die Vermischung von Reinigungsutensilien sollte kontrolliert werden; die Utensilien sollten je nach Verwendungszweck ordnungsgemäß gereinigt werden) etc.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung/Inspektion vor Ort; Aufzeichnungen über Reinigung und Desinfektion</p>
4.10.3	Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten sind zu dokumentieren und diese Aufzeichnungen sind von einer verantwortlichen, im Unternehmen benannten Person zu überprüfen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden die Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten gemäß den festgelegten Methoden/Anweisungen/ Prozessen/Ergebnissen durchgeführt? • Wie werden die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen dokumentiert? • Wer prüft die Aufzeichnungen über die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen? <p>Beispiele für Nachweise: Überwachungsprotokolle; Reinigungs- und Desinfektionsprotokolle</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.10.4	Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten werden ausschließlich von sachkundigem Personal durchgeführt. Dieses wird hinsichtlich der Anwendung der Reinigungs- und Desinfektionspläne regelmäßig geschult und fortgebildet.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Reinigungspersonal qualifiziert (einschließlich des Personals von Dienstleistern, wenn anwendbar)? • Verfügt das Personal über ausreichende Kenntnisse in Bezug auf eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion? • Ist das Personal, das die Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten durchführt, sich seiner Verantwortung bewusst? • Wie oft werden sie geschult? • Wer bildet sie aus? • Werden diese Schulungen aufgezeichnet/dokumentiert? <p>Anmerkung 1: Fachwissen aus Schulungen von Dritten, die Reinigungs- und Desinfektions-/Chemiedienstleistungen durchführen, können gegebenenfalls übertragen werden.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Schulungsnachweis; Befragungen vor Ort</p>
4.10.5	Die vorgesehene Nutzung der Reinigungs- und Desinfektionsausrüstung ist eindeutig festgelegt. Sie sind so zu verwenden und zu lagern, dass eine Kontamination vermieden wird.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel, -gegenstände, -utensilien, -geräte und -ausrüstung verwendet? Ist ihr Verwendungszweck identifiziert/spezifiziert? • Werden sie ordnungsgemäß gelagert/getrennt/kontrolliert, so dass eine Kontamination vermieden wird? • Wie sind die Reinigungsutensilien entsprechend ihrem Verwendungszweck erkennbar/gekennzeichnet (z. B. durch Farbe, Anhänger, Markierung, Etikettierung, physische Trennung etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.10.6	Für Reinigungs- und Desinfektionschemikalien liegen vor Ort Sicherheitsdatenblätter und Anweisungen vor. Das für Reinigungs- und Desinfektionsaktivitäten verantwortliche Personal kann sein Wissen bezüglich der Anweisungen demonstrieren.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind Sicherheitsdatenblätter/Anweisungen (z. B. Produktdatenblätter) für alle Reinigungschemikalien verfügbar? • Wird der sichere und ordnungsgemäße Umgang mit diesen Chemikalien vermittelt und welche Maßnahmen im Falle einer versehentlichen Exposition zu ergreifen sind? • Sind diese nicht älter als zwei Jahre? • Sind die Sicherheitsdatenblätter/Anweisungen für Reinigungschemikalien auf dem neuesten Stand? • Wie werden die Anweisungen an das mit den Reinigungsprozess betraute Personal (einschließlich des Personals von Dienstleistern, wenn anwendbar) übermittelt? • Wo und wann können die Sicherheitsdatenblätter/Anweisungen eingesehen werden? <p>Beispiele für Nachweise: Datenblätter und Anweisungen; Befragungen vor Ort</p>
4.10.7 (G)	Die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist zu verifizieren. Die Verifizierung stützt sich auf einen geeigneten Stichprobenplan und berücksichtigt eine oder mehrere Tätigkeiten, wie z. B. <ul style="list-style-type: none"> • visuelle Überprüfung • Schnelltests • analytische Untersuchungsmethoden Daraus abgeleitete Maßnahmen sind dokumentiert.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden Reinigungs- und Desinfektionskontrollen/-verifizierungen durchgeführt? • Wer führt die Kontrollen/Verifizierungen durch? • Wie oft werden Reinigungs- und Desinfektionskontrollen/-verifizierungen durchgeführt? • Wo werden die Reinigungs- und Desinfektionskontrollen/-verifizierungen dokumentiert? • Wann werden Maßnahmen ausgeführt? • Wer führt die Maßnahmen durch? • Wer überprüft die Wirksamkeit der Maßnahmen? • Wo werden die Maßnahmen dokumentiert? <p>Beispiele für Nachweise: Reinigungs- und Desinfektionskontrollen/Verifizierungsergebnisse; Maßnahmen</p>
4.10.7 (M) ↳	Die Verifizierung der Wirksamkeit stützt sich auf einen risikobasierten Stichprobenplan.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Probenahmeplan zur Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion risikobasiert? <p>Beispiele für Nachweise: Risikobewertung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.10.8	Reinigungs- und Desinfektionspläne werden bewertet und falls notwendig, im Fall von Änderungen der Produkte, Prozesse oder der Reinigungs- und Desinfektionsausrüstung angepasst.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wer passt die Reinigungs- und Desinfektionsunterlagen wie Anweisungen/Methoden/Prozesse/SSOPs etc. an? • Wie oft werden die Reinigungs- und Desinfektionspläne überprüft/geändert? • Spiegeln sich die Änderungen in der Revalidierung wider, wenn anwendbar? <p>Beispiele für Nachweise: Reinigungs- und Desinfektionsunterlagen wie Anweisungen/Methoden/Kriterien/Prozesse/SSOPs</p>
4.11 Abfallmanagement			
4.11.1 (G)	Zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ist ein Prozess zum Abfallmanagement umgesetzt und aufrechtzuerhalten.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Arten von Abfällen gibt es (Lebensmittel, Verpackungen, Chemikalien, Laborabfälle etc.)? • Welche Kontrollen sind vorgesehen, um die Abfälle zu verwalten und Kreuzkontaminationen zu vermeiden? Wenn das Labor vor Ort ist, können die Laborabfälle die Produktionsräume verschmutzen/kontaminieren? • Wie wird der Abfall gesammelt und gelagert? • Wie wird das Abfallmaterial entsorgt? Erfolgt dies in einer Weise, die eine negative Beeinflussung von Lebensmitteln vermeidet? • Werden die Abfallsammelräume sauber gehalten? • Sind die Abfallsammelräume vor Schädlingen geschützt? • Werden die Abfallbehälter nur für die Lagerung von Abfällen verwendet? • Welche Art von Entsorgungsnachweisen gibt es? • Wie verwaltet und kontrolliert das Unternehmen die Entsorgung und/oder Vernichtung von Markenmaterialien/-produkten? Entspricht der Prozess den gesetzlichen Anforderungen und Kundenvereinbarungen? <p>Beispiele für Nachweise: Abfallentsorgungsprozess; Abfallentsorgungsaufzeichnungen; Beobachtung/Inspektion vor Ort</p>
4.11.1 (M)	Es ist ein Verfahren zum Abfallmanagement zu dokumentieren.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Verfahren des Abfallmanagements dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibung, Fließdiagramme, Arbeitsanweisungen etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: Verfahren zum Abfallmanagement; Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Aufzeichnungen; Arbeitsanweisungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.11.2	Alle lokalen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass die geltenden gesetzlichen Anforderungen an die Abfallentsorgung vor Ort erfüllt werden? • Wie wird das Abfallmaterial entsorgt? • Wie werden die Chemikalien entsorgt? <p>Beispiele für Nachweise: lokale gesetzliche Anforderungen</p>
4.11.3	Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt. Eine Anhäufung dieser Abfälle wird vermieden.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist sichergestellt, dass die Abfälle ordnungsgemäß gehandhabt werden, damit sie sich nicht ansammeln und zu einer Quelle von Verunreinigungen oder zu einer Einniststelle für Schädlinge werden? • Wie oft werden Lebensmittelabfälle und andere Abfälle aus Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt? • Wer ist für die Abfallbeseitigung zuständig? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung/Inspektion vor Ort</p>
4.11.4	Die Abfallbehälter sind gekennzeichnet, angemessen gebaut und instand gehalten, leicht zu reinigen und wenn erforderlich zu desinfizieren.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Abfallbehälter zweckmäßig gestaltet und gut gewartet? • Werden die Abfallbehälter abgedeckt oder geschlossen gehalten (wenn zutreffend)? • Welche Abfälle werden in getrennten Behältern gesammelt? • Wie sind die Abfallbehälter gekennzeichnet / zu identifizieren? • Lassen sich die Abfallbehälter leicht reinigen und desinfizieren? • Wie oft werden die Abfallbehälter gereinigt und desinfiziert? <p>Beispiele für Nachweise: Reinigungsprotokoll; Reinigungsaufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.12	Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien		
*4.12.1 (G)	<p>Maßnahmen sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten, um eine Kontamination mit Fremdmaterialien zu verhindern. Kontaminierte Produkte sind wie nichtkonforme Produkte zu behandeln.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Arten von Fremdkörpern können gefunden werden (z. B. vom Personal, von Uniformen, vom Prozessablauf und Anlagengestaltung, von Rohwaren, Verpackungsmaterialien, Verpackungshilfsmitteln, Utensilien, Schneidegeräten, Werkzeugen, der Umwelt, der Konstruktion, von Maschinen-/Ausrüstungskomponenten, gefährlichen Chemikalien, Wartungspraktiken etc.)? • Wie wird die Verunreinigung durch Fremdmaterialien vermieden? Wie wird die Kontrolle der Produktkontamination überwacht? Werden die Maßnahmen von einer kompetenten Person überwacht? Werden die Kontrollen dokumentiert/aufgezeichnet? • Gibt es Maßnahmen zur Verhinderung und/oder Kontrolle und/oder Erkennung von Kontaminationen? Wie wird eine Kreuzkontamination auf dem Betriebsgelände vermieden? Wie wird sie überwacht? • Sind die Geräte, die zur Erkennung/Zurückhaltung/Abtrennung/Ausscheidung von Fremdmaterialien verwendet werden, um die Produktsicherheit zu gewährleisten (z. B. Magnetstäbe, Metalldetektoren, Röntgenstrahlen etc.), so installiert und werden sie überwacht/gewartet, dass eine maximale operative Effizienz entsprechend den Produkt- und Prozesscharakteristika gewährleistet ist (z. B. unter Berücksichtigung der Eigenschaften der Prüfkörper, der Auswirkungen der Art, Form und Position der Fremdmaterialien bei der Erkennung, der Auswirkungen der Produkteigenschaften bei der Erkennung, der Funktionalität der Geräte etc.)? Wo sind die Geräte installiert? • Werden Heftklammern/Klammern verwendet? Wie werden Messer und Schneidegeräte kontrolliert? • Ist die Verwendung von Holz/Glas und/oder zerbrechlichen Materialien in den Bereichen der Handhabung von Rohwaren, Zwischen- und Endprodukten ausgeschlossen? Welche Maßnahmen sind für den Fall, dass ihre Verwendung nicht vermieden werden kann, vorgesehen, um Probleme mit der Lebensmittelsicherheit zu vermeiden? • Wie wird eine Verunreinigung durch Glas / zerbrechliche Materialien vermieden? Wie wird Glas / zerbrechliches Material vor Bruch geschützt? • Wie wird sichergestellt, dass die Paletten kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen?

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
*4.12.1 (G)			<ul style="list-style-type: none"> • Was ist zu beachten, wenn Glaseinbauten ersetzt werden? • Wie wird mit kontaminierten Produkten umgegangen? • Wie wird mit potenziell kontaminierten Produkten umgegangen? • Wer darf isolierte Produkten handhaben / auf sie zugreifen? • Wie werden isolierte Produkte identifiziert/kontrolliert? Welche Maßnahmen werden in Bezug auf das Produkt ergriffen? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für Maßnahmen zur Verhinderung und/oder Kontrolle und/oder Erkennung von Fremdmaterialkontaminationen: Maßnahmen für Glas / zerbrechliche Materialien (einschließlich Glasinventar und -kontrollen, Bruchpolitik, Handhabung von Verpackungen aus Glas); Schneidvorrichtungen/Werkzeuge/Hilfsmittel/Lose-Teile-Kontrolle; Detektionsvorrichtungen (z. B. Metalldetektor/ Röntgenstrahlen; Rückhalte-/Trenn-/ Ausscheidungsvorrichtungen (z. B. Siebe, Magnetstäbe etc.); Linienschutz; Sichtkontrolle; Handhabung von Verpackungen/ Behältern: Umdrehen, Ausblasen, Spülen; Kontrolle von Holzmaterialien, Paletteninspektionen/-schutz, Abstimmung von Wartungswerkzeugen, Schutz bei Wartungsarbeiten etc.).</i></p> <p>Unterstützende Referenz: IFS Leitfaden für ein effektives Fremdkörpermanagement.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort; Maßnahmen zur Eindämmung von Fremdmaterialien; Glasinventar und -kontrollen; Trennungsaufzeichnungen; Liste nichtkonformer Produkte; Isolierungsprotokoll; Maßnahmen; Aufzeichnungen</p>
4.12.1 (M) ☞	Verfahren zur Verhinderung der Kontamination mit Fremdmaterialien sind risikobasiert festzulegen und zu dokumentieren.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wurden die Ursachen von Fremdkörpern durch eine Risikobewertung ermittelt? Werden auf der Grundlage einer Risikobewertung Verfahren zur Verhinderung einer Kontamination umgesetzt? • Sind die Verfahren zur Risikominderung für Fremdmaterial dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibung, Fließdiagramme, Arbeitsanweisungen etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: Risikobewertung; Verfahren zur Vermeidung von Fremdmaterial (z. B. Handhabung von Glas, Bruchverfahren etc.); Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Arbeitsanweisungen; Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.12.2	Die zu verarbeitenden Produkte sind gegen physikalische Kontamination geschützt .	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die zu verarbeitenden Produkte gegen physikalische Kontamination geschützt? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für potenzielle Risiken einer Kontamination durch Fremdmaterial:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Umweltkontaminanten (Boden, Luft, Staub etc.).</i> • <i>gefährliche Chemikalien, Öle oder abtropfende Flüssigkeiten von Maschinen (z. B. Wartungsschmierstoffe, Druckluftöl)</i> • <i>Staubverschmutzungen</i> • <i>Anlagen, Maschinenkomponenten, Anlagenteile (z. B. Schrauben, Muttern, Bolzen etc.), Werkzeuge (z. B. Schneidegeräte, Wartungswerkzeuge etc.), Hilfsmittel und Geräte (z. B. Klemmen, Probenahmegeräte, Überwachungsgeräte etc.).</i> • <i>Gebäudestrukturen (z. B. Rohre, Laufstege, Plattformen, Leitern, Wände, Decken, Absauganlagen, Beleuchtungskörper, Platten aus zerbrechlichem Material, Glasfenster etc.).</i> <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.12.3	Alle Chemikalien innerhalb des Betriebs sind für den Verwendungszweck geeignet und werden so gekennzeichnet, gelagert und gehandhabt, dass keine Kontaminationsrisiken entstehen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Chemikalien werden in der Einrichtung verwendet (z. B. für Reinigung und Desinfektion, Wartungs- und Reparaturarbeiten, Schädlingsbekämpfung etc.)? • Sind die Chemikalien gekennzeichnet? • Woran sind Chemikalien zu erkennen? Sind die Behälter ordnungsgemäß beschriftet? • Wie und wo werden Chemikalien gelagert? Wie wird der Zugang zu chemischen Stoffen kontrolliert? Werden sie getrennt von Lebensmitteln gelagert? • Wer verwendet Chemikalien und nimmt sie aus dem Lager? • Werden Chemikalien ordnungsgemäß gehandhabt (z. B. so, dass das Risiko einer Reaktion mit anderen Chemikalien minimiert wird, Missbrauch vermieden wird, das Produkt, die Inhaltsstoffe oder die Ausrüstung nicht kontaminiert werden, keine Risiken für das Produkt, den Prozess und die Menschen entstehen, Leckagen vermieden werden etc.)? • Werden die Benutzer von Chemikalien über den Umgang mit diesen Chemikalien unterwiesen? • Werden Chemikalien ordnungsgemäß gelagert/getrennt/kontrolliert, so dass eine Kontamination vermieden wird? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung/Inspektion vor Ort; Chemikalienlagerliste; Chemikalienetiketten</p>
4.12.4	Maßnahmen sind zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, die im Falle von Glasbruch und/oder zerbrechlichen Materialien zu ergreifen sind. Dazu gehört die Festlegung des Umfangs der zu isolierenden Ware, Angaben zum verantwortlichen Personal, die Reinigung sowie falls notwendig die Desinfektion des Produktionsumfeldes und die Freigabe der Produktionslinie für die weitere Produktion.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Maßnahmen werden im Falle von Glasbruch ergriffen? • Was ist dabei zu beachten? • Wer reinigt die Produktionsumgebung? • Wer bewertet eine mögliche Produktkontamination? Werden kontaminierte Produkte isoliert? • Wer erlaubt die Fortsetzung der Produktion? <p>Beispiele für Nachweise: Prozesse/Anweisungen/Arbeitsabläufe, Maßnahmen; Prozesse zur Vermeidung von Glasbruch; Dokumentation/Aufzeichnungen über Glasbruch; Glasregister</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.12.5	Bruch von Glas und zerbrechlichem Material wird aufgezeichnet. Ausnahmen sind begründet und dokumentiert.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wird jeder Glasbruch dokumentiert/aufgezeichnet? • Wo wird der Glasbruch dokumentiert/aufgezeichnet? • Gibt es Ausnahmen von der Dokumentationspflicht? Sind die Ausnahmen gerechtfertigt? <p>Beispiele für Nachweise: Glasbruchregister; Glasregister; Bruchaufzeichnungen; Begründungen</p>
4.13 Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung			
4.13.1	Das Werksgelände und die Ausrüstung sind so konzipiert, gebaut und instand gehalten, dass ein Schädlingsbefall verhindert wird.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Hinweise auf potenziell günstige Bedingungen für einen Schädlingsbefall? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für relevante Elemente im Zusammenhang mit potenziellem Schädlingszugang/-aktivität/-nistung/-Rückzugsorte und Schädlingsbefall:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>baulich/ infrastrukturell (z. B. Außenbereich, Türen, Fenster, Decken, Entwässerung, Gestaltung der Geräte, Abfallräume und -behälter, Lagerfläche, Transport, Palettenlagerung etc.).</i> • <i>Außengelände (stillgelegte Geräte, Bauschutt und andere überflüssige Materialien, die in der Nähe der Baustelle gelagert werden, angesammelter Abfall).</i> • <i>günstige Bedingungen (z. B. Wasser- und Nahrungsverfügbarkeit aufgrund von Betriebsabläufen/ Infrastruktur, wie z. B. unsaubere oder schlecht gereinigte Flächen, Nahrungs- und Wasseransammlungen in Abflüssen, Material- und Abfallansammlungen als Eindring- und Einniststelle etc.).</i> • <i>Gestaltung der Ausrüstung</i> • <i>Vorgänge: Ent- und Beladung (z. B. geöffnete Türen/Tore), Abfallentsorgung (z. B. Häufigkeit), Warenrücksendung, externe Wartungsarbeiten, Materialeingangskontrolle, Reinigungstätigkeiten etc.</i> <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung/Inspektion vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
*4.13.2 (G)	<p>Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten. Sie müssen die lokalen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen und mindestens folgende Punkte berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werksgelände und -umgebung (potenzielle und Zielschädlinge) • Arten der Rohwaren/Endprodukte, • Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan), • für Schädlingsbefall anfällige Konstruktionen, z. B. Decken, Keller, Rohre und/oder Ecken, • Köderidentifizierung vor Ort, • Verantwortlichkeiten, intern/extern, • Verwendete Mittel und Anwendungsvorschriften/ Sicherheitsvorschriften, • Inspektionsintervalle, • gemietete Lagerräume, falls zutreffend. 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es eine wirksame präventive Schädlingsüberwachung und -bekämpfung, um das Risiko eines Befalls zu minimieren? • Gibt es Hinweise auf Schädlingsaktivität/ Schädlingsbefall (lebende oder tote Schädlinge in verschiedenen Stadien ihres Lebenszyklus, Kot, Schädlingsteile etc.)? • Gibt es Hinweise auf Tiere vor Ort (z. B. Vögel, Hunde, Katzen etc.)? • Wie ist die Schädlingsbekämpfung organisiert? Werden Überwachungs- und Kontrollmaßnahmen ermittelt, geplant, durchgeführt und aufgezeichnet? Welche Schädlinge werden bekämpft (potenzielle und Zielschädlinge)? • Welche Arten von Ködern/Fallen/Geräten werden verwendet? • Welche Art von chemischen Anwendungen/Mitteln werden verwendet? Sind sie rechtlich zugelassen, gekennzeichnet und werden sie ordnungsgemäß gehandhabt und kontrolliert? Wird die Verwendung angegeben und aufgezeichnet? Sind Anweisungen/ Sicherheitsdatenblätter verfügbar? • Wird beim Einsatz von Ködern/Fallen/ Insektenvernichtern und chemischen Mitteln eine Produktkontamination verhindert (kein negativer Einfluss)? • Gibt es einen Lageplan, auf dem alle Schädlingsüberwachungs-/Kontrollstationen/Geräte verzeichnet sind, die nummeriert und regelmäßig überwacht werden sollten? • Im Fall von Schädlingsbefall, welche Korrekturmaßnahmen wurden ergriffen? • Wer ist für die Schädlingsbekämpfung zuständig? Wird die Schädlingsbekämpfung von eigenen Mitarbeitern durchgeführt? Wer ist für die Überwachungs- und Überprüfungstätigkeiten zuständig? • Wie sieht der Zeitplan für Inspektionen/Aktivitäten aus? Ist dies dokumentiert? Ist die Häufigkeit der Inspektionen/Tätigkeiten richtig definiert? • Über welche Art von Ausbildung verfügt die verantwortliche Person (einschließlich des Personals von Dienstleistern, falls zutreffend)? • Wird die Schädlingsbekämpfung von einem externen Dienstleister durchgeführt? • Besteht eine schriftliche Vertrags-/ Dienstleistungsvereinbarung zwischen dem Dienstleistungsanbieter und dem Unternehmen? Enthält sie die relevanten Unterlagen des Anbieters (einschließlich rechtlicher Dokumente wie Lizenzen etc.)?

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
			<ul style="list-style-type: none"> • Was ist der Inhalt der vertraglichen Vereinbarung/ Dienstleistungsvereinbarung? Hat das Unternehmen die Anforderungen an den Dienstleister definiert? Sind die relevanten Anforderungen von IFS Progress Food an die Schädlingsüberwachung und -bekämpfung (einschließlich eigener personeller Kapazitäten) enthalten und erfüllt? • Über welche Art von Ausbildung verfügt der externe Dienstleister? <p>Anmerkung 1: Auch wenn die Schädlingsüberwachung und -bekämpfung von Dienstleistern durchgeführt wird, ist das bewertete Unternehmen für die Überwachung der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen verantwortlich.</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Unterstützende Referenz: IFS Leitfaden zur Schädlingsbekämpfung</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Dokumentation/Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung; Liste der Chemikalien zur Schädlingsbekämpfung; Sicherheitsdatenblätter und -anweisungen; Köderlageplan; Inspektionsergebnisse; Schulungsnachweise; Vertrags-/ Dienstleistungsvereinbarung über externe Dienstleistungen; Dokumentation/Rechtsdokumentation des externen Dienstleisters; Korrekturmaßnahmen; Befragungen vor Ort; Aufzeichnungen</p>
4.13.2 (M) ☞	Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen müssen risikobasiert sein und dokumentiert werden.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die umgesetzten Maßnahmen auf Grundlage der Risiken festgelegt? • Sind die Verfahren zur Schädlingsüberwachung und -bekämpfung dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibung, Fließdiagramme, Arbeitsanweisungen etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: dokumentierte Verfahren zur Schädlingsbekämpfung; Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Arbeitsanweisungen; Aufzeichnungen; Risikobewertung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.13.3	Die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind zu dokumentieren/aufzuzeichnen. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet. Jeglicher Befall wird dokumentiert und Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden ergriffen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wo werden die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen dokumentiert/aufgezeichnet? • Sind die Dokumente von beiden Parteien unterzeichnet und datiert (falls die Schädlingsüberwachung und -bekämpfung von einem externen Dienstleister durchgeführt wird)? • Welche Maßnahmen wurden in letzter Zeit durchgeführt? • Ist dem Personal bewusst, dass es jeden Hinweis auf Schädlinge an die verantwortliche Person melden muss? • Welche Bekämpfungsmaßnahmen werden ergriffen, wenn ein Befall auftritt? <p>Beispiele für Nachweise: Inspektionsergebnisse; Maßnahmen; Tätigkeiten; Aufzeichnungen</p>
4.13.4	Köder, Fallen und Insektenvernichter sind voll funktionsfähig, in ausreichender Anzahl vorhanden, für den Verwendungszweck geeignet, an geeigneter Stelle korrekt angebracht und in der Art verwendet, dass eine Kontamination verhindert wird.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Geräte zur Schädlingsüberwachung und -bekämpfung (z. B. Köderboxen, Kakerlaken- und Mottenfallen, elektronische Fliegenvernichter, Nagetierfangfallen, Pheromonfallen / Fliegenabwehrmittel) gut gewartet und an einem geeigneten Ort platziert (so, dass sie keine Kontamination verursachen)? • Sind die Geräte voll funktionsfähig, in ausreichender Zahl vorhanden und für den Zweck geeignet gestaltet? • Wo werden elektrische Fliegenvernichter installiert? • Sind alle Fliegenvernichter angeschlossen und funktionieren sie ordnungsgemäß? <p>Beispiele für Nachweise: Köder-/Fallenkarte; Fliegenvernichter-Karte; Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.13.5	Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen ist überwacht. Dies schließt aktuelle Datenanalysen zur rechtzeitigen Einleitung geeigneter Maßnahmen ein. Aufzeichnungen zur Überwachung sind vorhanden.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen überwacht? • Werden die Ergebnisse/Daten der Schädlingsüberwachung und -bekämpfung mit dem Ziel analysiert, geeignete Maßnahmen/Verbesserungen zu ermöglichen? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für Datenanalysen: Analyse von Daten zur Schädlingsüberwachung und -bekämpfung (Berichte, Diagramme, Statistiken, Trends, kritische Befunde, Verbrauch von Geräten/Fallen etc.), Trendanalysen zur Schädlingsüberwachung und -bekämpfung von Dienstleistern, Vergleich von Schwellenwerten/Grenzwerten etc.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Datenanalyse zur Schädlingsüberwachung und -bekämpfung; Trendanalyse; Schwellenwerte</p>
4.14 Wareneingang und Lagerung von Waren			
4.14.1 (G)	Alle angelieferten Waren, inkl. Verpackungsmaterial und Etiketten, werden auf Einhaltung der Spezifikationen und nach einem festgelegten Überwachungsplan überprüft. Die Ergebnisse dieser Inspektionen werden dokumentiert.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Waren (einschl. Zwischenprodukte) werden beim Eingang kontrolliert? • Was wird bei der Annahme überprüft (z. B. Produkttemperatur, Produktzustand, Vorhandensein von Schädlingen, Etikettinformationen und -zustand, Parameter der Produktspezifikation, Haltbarkeit des Produkts etc.)? • Wer ist für die Kontrollen zuständig? • Wird der Empfang dokumentiert/aufgezeichnet? <p>Beispiele für Nachweise: Eingangskontrollen; Wareneingangskontrollliste; Aufzeichnungen</p>
4.14.1 (M) ☞	Der Plan zur Überwachung des Wareneingangs muss risikobasiert sein.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Überwachungsplan risikobasiert? <p>Beispiele für Nachweise: Risikobewertung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.14.2	<p>Es ist ein Prozess umgesetzt und aufrechtzuerhalten, der sicherstellt, dass die Lagerbedingungen für Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte sowie Verpackungsmaterialien den jeweiligen Produktspezifikationen entsprechen und keine negative Auswirkung auf andere Produkte haben.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wo werden Rohwaren, Zwischenprodukte und Verpackungsmaterial gelagert? • Sind die Bedingungen für die Lagerung von Lebensmitteln, Rohwaren, Zwischenprodukten und Verpackungsmaterial angemessen (z. B. leicht zu reinigen, in gutem Zustand, mit angemessenen Abständen zwischen den Waren, Möglichkeit der Schädlingsbekämpfung, Bedingungen entsprechend der Produktspezifikation wie Temperatur, Feuchtigkeit etc.)? • Sind die Lagermöglichkeiten entsprechend der Produktspezifikation angemessen? (z. B. Trockenlager, Gefrierlager, Kühllager etc.) • Welche Prozesse werden umgesetzt, um die Lagerbedingungen gemäß der Produktspezifikation sicherzustellen (z. B. Temperaturkontrolle)? Gibt es Kontrollen um ordnungsgemäße Lagerungsbedingungen sicherzustellen? • Wird das Haltbarkeitsdatum/Verfallsdatum kontrolliert? (z. B. durch Bestandskontrollen, Anwendung von "FIFO" - First In / First Out oder "FEFO" - First Expired / First Out Methoden). • Besteht eine Vertrags-/Dienstleistungsvereinbarung mit externen Dienstleistern (wenn Dritte für Lageraktivitäten verantwortlich sind)? Hat das Unternehmen die Anforderungen an den Dienstleister definiert? Sind die relevanten IFS Progress Food Anforderungen (einschließlich eigener Personalkapazität) enthalten und erfüllt? <p>Beispiele für Nachweise: Prozesse zur Kontrolle der Lagerbedingungen; Spezifikationen; Lagerplan; Vertrag über externe Dienstleistungen / Dienstleistungsvereinbarung; Beobachtung vor Ort; Kontrollaufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.14.3	Rohwaren, Verpackung, Zwischen- und Endprodukte sind so gelagert, dass Kontaminationsrisiken oder andere negative Auswirkungen minimiert sind.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wo werden Rohwaren, Zwischenprodukte und Verpackungsmaterial gelagert? • Wo und wie werden Verpackungsmaterial und -ausrüstung gelagert? • Welche Vorschriften gibt es für die Lagerung? • Wie werden Kreuzkontaminationen / negative Auswirkungen vermieden (z. B. Vermischung von Waren, Allergene, auf dem Boden gelagerte Waren, rohe Lebensmittel, Geruchsübertragung, Chemikalien etc.)? • Wie werden Kreuzkontaminationen / negative Auswirkungen durch Verpackungsmaterialien vermieden? • Wie wird die Rückgabe von Verpackungsmaterial an den Lagerraum geregelt? • Werden Schädlinge bei der Lagerung berücksichtigt? • Stehen die Paletten etwa 1 m von den Wänden entfernt? • Liegen Köder in den Lagerräumen aus? • Werden dort empfindliche Produkte gelagert? • Welche Maßnahmen gibt es für diese Waren (um Kontamination / negative Auswirkungen zu minimieren)? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtungen vor Ort; Maßnahmen; Schädlingsbekämpfungsplan; Betriebsbegehungsprotokolle; Material-Fließdiagramm; Produktflussplan</p>
4.14.4	Für die Handhabung und Lagerung von Betriebs-, Hilfs- und Zusatzstoffen sind angemessene Lager-einrichtungen vorhanden.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden Arbeitsmaterialien, Prozesshilfsmittel und Zusatzstoffe gelagert? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung vor Ort</p>
4.15 Transport			
4.15.1	Der Zustand in den Fahrzeuge bezogen auf die Abwesenheit von z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Fremdgerüchen • Staubentwicklung • unerwünschter Luftfeuchtigkeit • Schädlingen • Schimmel wird vor der Beladung überprüft und dokumentiert, um die Einhaltung der festgelegten Bedingungen zu gewährleisten.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Transportfahrzeuge für den vorgesehenen Zweck geeignet? • Was wird vor dem Beladen geprüft? • Wo wird die Inspektion dokumentiert/aufgezeichnet? • Welche Maßnahmen werden im Falle von Abweichungen/Nichtkonformität ergriffen? <p>Beispiele für Nachweise: Verlade-/Versandkontrollen; Inspektionsaufzeichnungen; Maßnahmen; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.15.2	Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird vor der Beladung die Temperatur im Transportfahrzeug geprüft und dokumentiert.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden Produkte geladen, die eine bestimmte Temperatur erfordern? • Wird die Temperatur des Fahrzeugs vor dem Beladen überprüft und dokumentiert/aufgezeichnet? • Wie wird vorgegangen, wenn die Fahrzeugtemperatur nicht den Spezifikationen entspricht? • Besteht eine Vertrags-/Dienstleistungsvereinbarung mit externen Dienstleistern (wenn Dritte für die Transportaktivitäten verantwortlich sind)? Hat das Unternehmen die Anforderungen an den Dienstleister definiert? Sind die relevanten IFS Progress Food-Transportanforderungen (einschließlich eigener Personalkapazitäten) enthalten und erfüllt? <p>Beispiele für Nachweise: Verlade-/Versandinspektionen/-aufzeichnungen; Vertrag über externe Dienstleistungen/ Dienstleistungsvereinbarung; Befragungen vor Ort</p>
4.15.3	Prozesse zur Vermeidung von Kontaminationen während des Transports, einschließlich des Be- und Entladens, sind umzusetzen und aufrechtzuerhalten. Dabei werden gegebenenfalls verschiedene Kategorien von Waren berücksichtigt (Lebensmittel/Non-Food).	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Dürfen Waren zusammen mit Non-Food-Produkten transportiert werden? • Werden verschiedene Kategorien von Waren berücksichtigt (Lebensmittel/Non-Food), wenn anwendbar? • Wie wird Kreuzkontamination verhindert? <p>Beispiele für Nachweise: Transport-, Verlade-/Versandvorschriften/Kontrollen; Inspektionsaufzeichnungen</p>
4.15.4	Es sind Hygieneanforderungen für alle Transportfahrzeuge und Hilfsmittel für die Be- und Entladung (z. B. Schläuche für Siloanlagen) umgesetzt. Durchgeführte Maßnahmen sind aufgezeichnet.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden die Transportfahrzeuge gereinigt? • Wo werden die Reinigungs- und, wenn notwendig, Desinfektionsmaßnahmen dokumentiert? • Welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn die Hygieneanforderungen nicht erfüllt werden? <p>Beispiele für Nachweise: Reinigungs- und Desinfektionsprotokoll</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.15.5	<p>Der Verladebereich ist für den Verwendungszweck geeignet. Er ist in der Art gestaltet, dass:</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Risiko von Schädlingsbefall minimiert ist • Produkte gegen widrige Wetterverhältnisse geschützt sind • Ansammlung von Abfall vermieden wird • Kondensation und Schimmelbildung verhindert werden • Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion problemlos durchgeführt werden können. 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Be- und Entladebereiche für den vorgesehenen Verwendungszweck angemessen gebaut? • Wie ist der Wareneingang organisiert? • Wie wird das Be- und Entladen organisiert? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für äußere Einflüsse: Pollen, Klima, ungünstige Temperaturverhältnisse etc.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung/Inspektion vor Ort; Befragung vor Ort</p>
4.15.6	<p>Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird die Einhaltung der Temperaturen während des Transports sichergestellt.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie stellt das Unternehmen sicher, dass das Produkt während des Transports innerhalb der angegebenen Temperatur bleibt? • Sind die Fahrzeuge mit Thermostaten und Registriergeräten ausgestattet? • Wie wird sichergestellt, dass die Produkte ihren Bestimmungsort mit der angegebenen Temperatur erreichen? Welche Nachweise werden erbracht (auch wenn der Transport von einem Dienstleister durchgeführt wird)? <p>Beispiele für Nachweise: Registriergeräte; Temperaturdaten; Temperaturindikator, der gelegentlich in Produkten angebracht wird</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.16	Wartung und Reparatur		
4.16.1	Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet und stellen kein Kontaminationsrisiko dar.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass die bei Wartungs- oder Reparaturarbeiten verwendeten Materialien für die vorgesehene Verwendung geeignet sind und kein Kontaminationsrisiko darstellen (z. B. lebensmitteltaugliche Öle, ungiftige Farben, Chemikalien für Dampfkessel etc.)? • Welche Arten von Fetten/Schmierstoffen/Ölen werden verwendet? • Ist die Gebrauchsanweisung vorhanden? Sind die verwendeten Chemikalien zugelassen / Wird der Chemikalieneinkauf kontrolliert? Sind Anleitungen / Sicherheitsdatenblätter vorhanden? <p>Beispiele für Nachweise: Chemikalienliste; Sicherheitsdatenblätter und Anweisungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.16.2	<p>Ein Wartungsplan ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, der die Produktions- und Lagerräume sowie alle kritischen Ausrüstungen (einschließlich Transport) umfasst, um die Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität sicherzustellen. Dies gilt gleichermaßen für interne Wartungsarbeiten und Tätigkeiten durch Dienstleister. Der Plan beinhaltet Verantwortlichkeiten, Prioritäten und Fälligkeitstermine.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie ist die Wartung organisiert? Wird ein Plan zur vorbeugenden Wartung berücksichtigt (auf der Grundlage von Wartungstätigkeiten, Inspektionen und Reparaturen, bevor es zu einer Störung der Lebensmittelsicherheit, -qualität und -legalität kommt) ? • Werden regelmäßig Wartungsarbeiten an den Produktions- und Lagerstätten/Ausrüstungen durchgeführt? • Wurden neue Ausrüstungen rechtzeitig in den Wartungsplan aufgenommen? • Wo werden Wartungstätigkeiten dokumentiert/aufgezeichnet? • Sind alle kritischen Ausrüstungen/Geräte berücksichtigt? • Welche Ausrüstungen/Geräte unterliegen der externen Wartung? • Wie werden ungenutzte Ausrüstungen/Geräte identifiziert/gelagert? • Folgt das Unternehmen bestimmten Daten, um die Wirksamkeit der Wartung zu gewährleisten (z. B. keine Verzögerungen bei Reparaturen etc.)? • Gibt es eine vertragliche Vereinbarung / Dienstleistungsvereinbarung für externe Dienstleister (wenn Dritte für die Wartungstätigkeiten verantwortlich sind)? Hat das Unternehmen die Anforderungen an den Dienstleister definiert? Sind die relevanten IFS Progress Food Wartungs- und Reparaturanforderungen (einschließlich eigener Personalkapazitäten) enthalten und erfüllt? <p>Beispiele für Nachweise: Wartungsplan; Inspektionsergebnisse; Inspektion vor Ort; Vertrag über externe Dienstleistungen / Dienstleistungsvereinbarung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.16.3	Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität sind während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten zu gewährleisten. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden dokumentiert.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass Wartungs- und Reparaturarbeiten nicht die Lebensmittelsicherheit, -qualität und -legalität der Produkte beeinträchtigen? • Welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn Wartungs-/Reparaturarbeiten im Betrieb/Produktionsbereich durchgeführt werden (z. B. Absperrung, Kontrolle des Personalverkehrs, Linienschutz, Kontrolle der anfallenden Rückstände/Partikel, Abstimmung von Werkzeug/Teilen, Linienstopp etc.)? • Befinden sich die Werkzeuge für Wartungs- und Reparaturarbeiten in gutem Zustand und werden sie ordnungsgemäß gehandhabt und kontrolliert, um Kontaminationen zu vermeiden (z. B. keine Werkzeuge auf dem Boden, Desinfektion der Werkzeuge bei Reparaturen im Lebensmittelbereich etc.)? • Wie werden Beleuchtungskörper repariert? • Falls vorübergehende Reparaturen erlaubt sind, wie wird geplant und sichergestellt, dass sie so schnell wie möglich behoben und kontrolliert werden, um Kontaminationsrisiken zu vermeiden? • Wo werden Wartungs- und Reparaturarbeiten dokumentiert? • Welche Regeln gibt es für die Reaktivierung von Geräten bzw. die Freigabe von Geräten nach Abschluss der Wartungs-/Reparaturarbeiten (z. B. Reinigung, Desinfektion, Inspektion, Kalibrierung, Überprüfung/Tests etc.)? • Sind nach den Reparaturarbeiten Maßnahmen erforderlich? <p>Beispiele für Nachweise: Beispiele für Reparatur- und Wartungsarbeiten; Maßnahmen; Beobachtung/Inspektion vor Ort; Aufzeichnungen</p>
4.16.4	Ausfälle und Fehlfunktionen von Anlagen und Geräten (einschließlich Transport), die für die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität wesentlich sind, sind identifiziert, dokumentiert und überprüft, um rechtzeitige Maßnahmen zu ermöglichen und den Wartungsplan zu verbessern.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Maßnahmen werden bei aufgetretenen Ausfällen und Störungen in den Räumlichkeiten und an den Ausrüstungen (einschließlich Transport) ergriffen, die für die Lebensmittelsicherheit und die Produktqualität wesentlich sind? • Werden Prozessunterbrechungen dokumentiert? • Werden Prozessunterbrechungen bei der Wartungsplanung berücksichtigt? <p>Beispiele für Nachweise: Prozessunterbrechungen; Maßnahmen; Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.17	Anlagen und Ausrüstungsgegenstände		
4.17.1	Anlagen und Ausrüstungsgegenstände sind so angelegt, dass die Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsarbeiten wirksam durchgeführt werden können.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Ausrüstung so installiert/platziert, dass eine ordnungsgemäße Inspektion, Reinigung und Wartung möglich ist? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung/Inspektion vor Ort</p>
4.17.2	Alle Ausrüstungsgegenstände befinden sich in einem Zustand, der die Lebensmittelsicherheit und die Produktqualität nicht beeinträchtigt.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Zustand der Ausrüstung angemessen, um die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität nicht zu gefährden? <p>Beispiele für Nachweise: Beobachtung/Inspektion vor Ort</p>
4.17.3	Anlagen und Ausrüstungen sind für den Verwendungszweck entsprechend definiert und konstruiert. Vor der Inbetriebnahme neuer Anlagen und Ausrüstungen ist die Einhaltung der Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität sowie der Kundenanforderungen sicherzustellen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Ausrüstung entsprechend dem Verwendungszweck angemessen konzipiert/definiert? Welche Regeln gibt es für die Inbetriebnahme neuer Geräte (Geräteinbetriebnahme)? Wird die Ausrüstung überprüft, um sicherzustellen, dass Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und Kundenanforderungen eingehalten werden? Was wird bei der Installation der Geräte berücksichtigt? <p>Beispiele für Nachweise: Inbetriebnahme-/Installationsprotokoll</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.18	Rückverfolgbarkeit		
*4.18.1 (G)	<p>Ein Prozess zur Rückverfolgung ist umgesetzt und aufrechtzuerhalten, das die Identifizierung von Produktlosen und deren Beziehung zu Chargen von Rohwaren, Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt und/oder Materialien mit rechtlichen und/oder relevanten Informationen zur Lebensmittelsicherheit ermöglicht. Der Prozess zur Rückverfolgung bezieht alle relevanten Aufzeichnungen mit ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingang • Verarbeitung in allen Schritten • Nutzung von Nachbearbeitung (Rework) • unfertige Erzeugnisse • Vertrieb <p>Die Rückverfolgbarkeit ist bis zur Lieferung an den Kunden sichergestellt und aufgezeichnet.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird die Rückverfolgbarkeit sichergestellt? • Gewährleistet das Unternehmen die Rückverfolgbarkeit durch die verschiedenen Produktionsstufen bis zur Lieferung an den Kunden? • Ermöglicht die Rückverfolgbarkeit die kontinuierliche Identifizierung von Produktpartien und deren Beziehung zu Chargen von Rohwaren und Verpackungsmaterialien/ Etiketten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie das Abrufen der entsprechenden relevanten Daten? • Welche Produkte kommen von welchem Lieferanten? • Gibt es eine Liste mit allen derzeitigen Lieferanten? • Ist der Lieferant jeder Rohware und jedes mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Verpackungsmaterials/jeder Kennzeichnung, das/die für die Herstellung jedes ihrer Produkte verwendet wird, bekannt und rückverfolgbar (einschließlich derjenigen mit gleicher Spezifikation und mehreren Lieferanten wie z. B. Getreide und Milch)? • Ist der Abnehmer eines jeden Produkts einschließlich der Menge rückverfolgbar? • Wird die Rückverfolgbarkeit ordnungsgemäß aufgezeichnet oder nachvollziehbar nachgewiesen (z. B. durch Empfangs- und Lieferscheine)? • Wie wird die Wirksamkeit des Rückverfolgbarkeitsprozesses nachgewiesen (z. B. nachvollziehbare Nachweise und Aufzeichnungen, nachvollziehbare Kontrollen, Produktidentifikation, Massenbilanz etc.)? • Ist die Häufigkeit der Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit angemessen? • Stehen Aufzeichnungen zur Verfügung, die eine Identifizierung des Produkts über die verschiedenen Produktionsstufen bis zur Auslieferung an den Kunden ermöglichen, und zwar in Verbindung mit den entsprechenden relevanten Prozessen und Aufzeichnungen? • Werden gesetzliche Vorschriften und Kundenanforderungen berücksichtigt? • Wurden Zwischenprodukte (z. B. unfertige Erzeugnisse), die im eigenen Betrieb hergestellt wurden, ausreichend gekennzeichnet und entsprechend verwaltet, so dass sie vollständig rückverfolgbar sind? Erhalten sie eine spezifische Etikettierung/Kennzeichnung mit Mindestangaben (z. B. Produktionsdatum, Chargennummer, Mindesthaltbarkeitsdatum, Allergene etc.)? • Gibt es Belege dafür, dass die Rückverfolgbarkeit in allen Phasen gewährleistet ist?

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
			<ul style="list-style-type: none"> • Kann die Nachbearbeitung (Rework)/ Wiederverarbeitung vollständig nachvollzogen werden? Wie werden Kombinationen von Produkten kontrolliert? Wie wird die Nachbearbeitung (Rework)/ Wiederverarbeitung dokumentiert? • Werden ausgelagerte Prozesse berücksichtigt? • Enthalten die Versandunterlagen die Codes der Endprodukte? <p>Anmerkung 1: Rückverfolgbarkeit ist im Allgemeinen definiert als die Möglichkeit der Rückverfolgung durch die Umsetzung von haftbaren Prozessen auf der Grundlage von gesetzlichen und verbraucherbezogenen Anforderungen, die folgendes realisieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rückverfolgung der Herkunft von Lebensmittelbestandteilen (z. B. Rohwaren und Verpackungsmaterial mit Lebensmittelkontakt) • die Bewegung von Lebensmitteln (einschließlich ihrer Bestandteile) über die gesamte(n) Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufe(n) verfolgen und ihre Identifizierung ermöglichen • die Fähigkeit, die zugehörigen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsdaten in geeigneten Zeiträumen abzurufen (Mengen, Status, Identifizierung in der Lieferkette, nach- und vorgelagerte Informationen etc.). <p>Anmerkung 2: Während des IFS Progress Food v3 Assessments muss der Assessor hinterfragen, wie die Rückverfolgbarkeitsprozesse umgesetzt, betrieben und registriert werden, unter Berücksichtigung der behördlichen und kundenbezogenen Anforderungen, indem er prüft, ob die vor- und nachgelagerte Rückverfolgbarkeit effektiv umgesetzt ist, wie sie mit den relevanten Prozessen und Produkten verbunden ist (abgestimmt auf den Produkt- und Prozessansatz des IFS Assessments, die Produktbemusterung und den Assessmentpfad) und ob das Unternehmen in der Lage ist, Rückverfolgbarkeitsdaten abzurufen. Dies geschieht stets auf der Grundlage von Stichproben, die der Assessor ausgewählt hat.</p> <p>Anmerkung 3: Rückverfolgbarkeitsprozesse unterscheiden sich von der Bestandsverwaltung / Bestandskontrolle. Diese werden in der Regel als zusätzliche Unterstützung für die Wirksamkeit der Rückverfolgbarkeitsprozesse eingesetzt.</p> <p>Beispiele für Nachweise: umgesetzter Rückverfolgbarkeitsprozess; Aufzeichnungen; Lieferantenliste; Kundenvereinbarungen; Vorschriften; Bewertung von Stichprobenprodukten und Assessmentpfad</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.18.1 (M) ☞	Das Rückverfolgbarkeitssystem ist zu dokumentieren.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> Sind die systematischen, miteinander verbundenen Rückverfolgbarkeitsverfahren dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Fließdiagramme etc.)? <p>Anmerkung 1: Ein Rückverfolgbarkeitssystem kann durch technologische Systeme wie Computerprogramme, Systeme und spezifische Werkzeuge unterstützt werden, dies ist jedoch nicht zwingend erforderlich, da sich das Rückverfolgbarkeitssystem auf systematisch zusammenhängende und dokumentierte Rückverfolgbarkeitsprozesse bezieht.</p> <p>Beispiele für Nachweise: dokumentierte Verfahren; Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Aufzeichnungen; Arbeitsanweisungen etc.</p>
4.18.2	Die Los-/Chargenkennzeichnung/-identifizierung am End- und Zwischenprodukt, die eine eindeutige Rückverfolgung der Ware ermöglicht, erfolgt unmittelbar, wenn die Ware verpackt wird. Sofern erst zu einem späteren Zeitpunkt etikettiert wird, ist die zwischengelagerte Ware bereits mit der spezifischen Los-/Chargenkennzeichnung versehen. Die Mindesthaltbarkeitsdauer der etikettierten Ware wird auf Basis des ursprünglichen Herstellungszeitpunktes der Charge festgelegt.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Wann werden die Etiketten auf den Produkteinheiten angebracht? Wann erfolgt die Kennzeichnung von Chargen/Losen? Wie lautet der Kennzeichnungscode der Charge/des Loses? Wie wird die Haltbarkeitsdauer festgelegt, die auf dem Produkt anzugeben ist (z. B. Berechnung des Mindesthaltbarkeitsdatums anhand der ursprünglichen Produktionscharge)? Wie erfolgt die Identifizierung von Waren, die nachträglich etikettiert werden? <p>Anmerkung 1: Die Identifizierung während des Prozesses könnte durch Kennzeichnung/Identifizierung auf Produkten oder auf bestimmten Behältern (z. B. für Zwischenprodukte) ermöglicht werden.</p> <p>Beispiele für Nachweise: durchgeführter Identifizierungs-/Kennzeichnungsprozess; Beispiel für Loskennzeichnung; Beispiel für Haltbarkeitsdauer; Produkthaltbarkeitsliste; Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
*4.18.3	<p>Das Rückverfolgbarkeitssystem, einschließlich Massenbilanz, ist mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei wesentlichen Änderungen zu testen. Die Muster verifiziert die Komplexität der Produktpalette des Unternehmens. Aufzeichnungen der Tests zeigen die Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen (vom gelieferten Produkt zu Rohwaren und umgekehrt).</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Rückverfolgbarkeitstests hat das Unternehmen durchgeführt? • Wann wurde die der letzte Rückverfolgbarkeitstest in beide Richtungen durchgeführt? • Wie werden die zu prüfenden Produkte für den Test ausgewählt? Verifizieren diese die Komplexität des Systems gegenüber der Produktpalette des Unternehmens? • Sind dokumentierte Informationen über die Massenbilanz verfügbar? • Was war das Ergebnis der Überprüfung des Rückverfolgbarkeitstests? • Wie viel Prozent der Gesamtmenge wurde zurückverfolgt? • Wie groß ist ein Los? Ermöglichen Losgrößen und Rückverfolgbarkeitsprozesse eine schnelle Reaktion auf eine Produktquarantäne oder einen Rückruf/eine Rücknahme? • Gibt es Aufzeichnungen über diese Tests? <p>Beispiele für Nachweise: Aufzeichnungen der Rückverfolgbarkeitstests; Massenbilanz</p>
4.18.4	<p>Die Testergebnisse, einschließlich des Zeitrahmens für die Beschaffung der Informationen, sind aufgezeichnet und wenn erforderlich, Maßnahmen/ Verbesserungen umgesetzt. Der angestrebte Zeitrahmen ist definiert und entspricht den gesetzlichen sowie den Kundenanforderungen.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind für den Zeitrahmen gesetzliche und kundenspezifische Anforderungen definiert? Wenn nicht, sind die festgelegten Fristen für ein wirksames und in Betrieb befindliches System geeignet/angemessen, wobei auch die Kapazität einer Reaktion auf Zwischenfälle, Produktrückrufe und Rücknahmen zu berücksichtigen ist? • Wurden bei den eigenen Rückverfolgbarkeitsübungen die Zeitrahmen eingehalten? • Wurden aufgrund der Testergebnisse Verbesserungen und Maßnahmen ergriffen? Berücksichtigt das Unternehmen die Ergebnisse und stellt die Prozesse zur Verbesserung in Frage (einschließlich der Zeitziele)? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Unterstützende Referenz: IFS Food Zertifizierung, Rückverfolgbarkeit von den Endprodukten zu den Rohwaren und zu den Kunden erfolgt in maximal vier (4) Stunden.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Aufzeichnungen über Rückverfolgbarkeitsübungen; Zeitrahmenaufzeichnungen; dokumentierte Ergebnisse und Maßnahmen; Kundenvereinbarungen; Vorschriften</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.18.5	Wenn vom Kunden gefordert, werden Rückstellmuster, die repräsentativ für das Herstellungslos oder die Chargennummer sind, entsprechend gelagert und bis zum Ablauf des Verfallsdatums oder Mindesthaltbarkeitsdatums der Endprodukte aufbewahrt, wenn nötig auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Kundenanforderungen für Stichproben? • Werden Proben genommen? • Werden die Proben in Übereinstimmung mit den Produktspezifikationen gelagert? <p>Beispiele für Nachweise: Kundenanforderungen; repräsentative Proben; Spezifikationen</p>
4.19	Allergen-Risikominderung		
4.19.1	Für alle Rohwaren ermittelt das Unternehmen deklarationspflichtige Allergene, einschließlich unbeabsichtigter oder technisch unvermeidbarer Kreuzkontaminationen von gesetzlich zu deklarierenden Allergenen und Spuren. Diese Informationen sind verfügbar und für das Land/ die Länder des Verkaufs der Endprodukte relevant. Sie sind für alle Rohwaren dokumentiert und gepflegt. Eine stets aktualisierte Aufstellung aller in der Betriebsstätte verwendeten allergenhaltigen Rohwaren ist geführt. Darin sind auch alle Mischungen und Rezepturen anzugeben, denen solche allergenhaltigen Rohwaren zugesetzt werden.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden Allergene identifiziert? Wie? Werden dabei alle Rohwaren berücksichtigt? Gibt es eine Liste mit den verwendeten Allergenen? • Gibt es für alle Rohwaren verfügbare und dokumentierte Informationen über Allergene (z. B. über Datenblätter, Spezifikationen, Fragebögen, ergänzende Erklärungen, Allergenmatrizen etc.)? Sind dabei auch unbeabsichtigte oder technisch unvermeidbare Kreuzkontaminationen von Allergenen berücksichtigt? • Enthält die Aufstellung eine Liste der Allergene (einschließlich ihrer Spuren) für alle Rohwaren (einschließlich Aromen, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe/ Verarbeitungshilfsstoffe etc.) und Mischungen und Rezepturen, denen solche allergenhaltigen Rohwaren zugesetzt werden? <p>Anmerkung 1: Die Deklaration von Allergenen und Spuren berücksichtigt gesetzliche Vorgaben, Kundenanforderungen, Rohwarenallergene, unbeabsichtigte oder technisch nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Allergenliste; Spezifikationen; dokumentierte Informationen über Allergene; Mischungen und Rezepturen; Vorschriften</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
*4.19.2	<p>Maßnahmen sind von der Annahme bis zur Versendung dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um eine mögliche Kreuzkontamination der Produkte mit Allergenen zu minimieren. Die potenziellen Risiken einer Kreuzkontamination sind mindestens in den folgenden Bereichen zu berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung • Umgebung • Transport • Lagerung • Rohwaren • Personal (einschließlich Auftragnehmer und Besucher). <p>Die durchgeführten Maßnahmen werden überwacht.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden Allergene, die am Standort vorhanden sind, sei es als Zutat oder durch Kreuzkontamination im Prozess, identifiziert, verhindert und kontrolliert? Welche Maßnahmen werden durchgeführt und dokumentiert? • Wie wird eine Kontamination allergenfreier Produkte verhindert? Verlangen die Kunden, dass bestimmte Allergene nicht im Produkt enthalten sind? • Wie werden diese Maßnahmen überwacht und aufgezeichnet/dokumentiert? • Werden bei der Entwicklung der Prozesse zur Minderung des Allergenrisikos Vorschriften und entsprechende Kundenanforderungen berücksichtigt? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für Maßnahmen (aber nicht beschränkt auf):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>räumliche oder zeitliche Trennung beim Entladen, Lagern, Verarbeiten, Verpacken, Verladen allergenhaltiger Materialien/Produkte (z. B. Produktionsreihenfolge).</i> • <i>die Verwendung ausgewiesener, spezieller Geräte/ Utensilien für die Verarbeitung, Handhabung, Probenahme, Reinigung etc.</i> • <i>Vorgaben zur Personalhygiene, Personalfluss.</i> • <i>Richtlinien für alle Lebensmittel, die von Personal, Auftragnehmern und Besuchern auf das Gelände mitgebracht werden.</i> • <i>die Identifizierung/Kennzeichnung von Rohwaren, Zutaten und Zwischenprodukten, von denen bekannt ist, dass sie Allergene enthalten oder potenziell enthalten können.</i> • <i>ein angemessenes Reinigungs- und Desinfektionsprogramm ist wirksam, um alle potenziellen Allergene von den Produktkontaktflächen zu entfernen.</i> • <i>Betriebsumgebung, wie z. B. die Kontrolle des Luftstroms.</i> • <i>Lieferantenmanagement.</i> • <i>Kontrollen der Prozessabläufe.</i> • <i>Nachbearbeitungs-/Verarbeitungsvorgänge Kontrolle/ Nachbearbeitung (Rework)/Wiederverarbeitung Allergenverträglichkeit.</i> <p>Beispiele für Nachweise: Prozesse zur Allergen-Risikominderung; dokumentierte Maßnahmen; Beobachtung vor Ort; Aufzeichnungen; Überwachungsaufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.19.3	Endprodukte, die deklarationspflichtige Allergene enthalten, sind entsprechend den rechtlichen Bestimmungen zu kennzeichnen. Unbeabsichtigte oder technisch nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit rechtlich zu deklarierenden Allergenen sowie Spuren sind zu kennzeichnen. Die potenzielle Allergen-Kreuzkontamination durch Rohwaren, die im Unternehmen verarbeitet werden, ist ebenfalls in der Deklaration zu berücksichtigen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie ist die Kennzeichnung von Allergenen (einschließlich ihrer Spuren) definiert? • Wurde der Allergenstatus dokumentiert (z. B. in Spezifikationen, Allergenmatrixen etc.)? • Wird eine mögliche Kreuzkontamination bei der Kennzeichnung berücksichtigt? Wie? • Entspricht die Deklaration auf dem Etikett den gesetzlichen Vorschriften des Verkaufslandes? Werden auch die Anforderungen der Kunden berücksichtigt? <p>Beispiele für Nachweise: Spezifikationen der Endprodukte; gesetzliche und Kundenanforderungen; Prozesse zur Minderung des Allergenrisikos; dokumentierte Maßnahmen; Allergenmatrix; Beobachtung vor Ort; Kennzeichnungsprozess</p>
4.19.4	Die Identifizierung von Allergenen, die für alle Rohwaren deklariert werden müssen, Maßnahmen, die sicherstellen, dass eine potenzielle Kreuzkontamination von Produkten durch Allergene minimiert wird, und Entscheidungen über die Kennzeichnung von Endprodukten in Bezug auf Allergene müssen risikobasiert sein.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde eine Risikobewertung durchgeführt, um Allergene/Spuren in allen Rohwaren zu identifizieren? • Wurde eine Risikobewertung durchgeführt, um Maßnahmen zur Verringerung des Risikos einer Kreuzkontamination von Produkten durch Allergene festzulegen? • Wurde eine Risikobewertung durchgeführt, um über die Kennzeichnung von Allergenen/Spuren bei Endprodukten zu entscheiden? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Bei unbeabsichtigtem oder technisch unvermeidbarem Vorhandensein ist die Kennzeichnung von gesetzlich zu deklarierenden Allergenen und Spuren auf Risiken zu stützen. Bei der Risikobewertung des Eintrags unbeabsichtigter Allergene ist nicht nur das Risiko durch die im Betrieb verarbeiteten deklarationspflichtigen Allergene, sondern auch die unbeabsichtigte Einschleppung von Allergenen aus Rohwaren im Hinblick auf die Kennzeichnung des Endprodukts zu berücksichtigen.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Risikobewertung; Prozesse/Verfahren zur Allergen-Risikominderung; Verfahren zur Allergenkennzeichnung; dokumentierte Maßnahmen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.20	Lebensmittelbetrug (Food Fraud)		
4.20.1	<p>Eine Verwundbarkeitsanalyse für Lebensmittelbetrug, einschließlich Bewertungskriterien, ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Die Verwundbarkeitsanalyse (Vulnerability Assessment) umfasst alle Rohwaren, Zutaten, Verpackungsmaterialien und ausgelagerten Prozesse, um die Risiken von betrügerischen Aktivitäten zu ermitteln.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welches ist die definierte Methodik für die Verwundbarkeitsanalyse? • Berücksichtigt sie Risiken in Bezug auf Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation? • Welche Kriterien werden für die Verwundbarkeitsanalyse festgelegt? • Werden alle Rohwaren, Zutaten, Verpackungen und Prozesse (einschließlich interner und teilweise ausgelagerter Prozesse) einer Verwundbarkeitsanalyse unterzogen? Welche Risikofaktoren sind definiert? • Wie oft werden Verwundbarkeitsanalysen durchgeführt? Wurde für alle neuen Rohwaren, Inhaltsstoffe und Verpackungen sowie für die Lieferanten dieser Produkte eine Verwundbarkeitsanalyse durchgeführt? • Werden Schwachstellen, an denen Betrug wahrscheinlicher ist, berücksichtigt? • Sind alle Materialien und die damit verbundenen Risiken in Bezug auf Betrug bekannt (Geschichte, wirtschaftliche Faktoren, geografische Herkunft, physischer Zustand, neue Probleme)? • Sind die Lieferanten (Hersteller, Broker, Geschichte) und die relevante Lieferkette bekannt (Länge, Komplexität, Angebots- und Nachfragestrukturen, leichter Zugang)? • Wie oft wird die Analyse überprüft? Welche Kriterien berücksichtigt das Unternehmen bei der Festlegung der Häufigkeit der Durchführung einer Analyse, wenn diese nicht einmal innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten erfolgt (z. B. bei wesentlichen Veränderungen, erhöhten Risiken etc.)? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Unterstützende Referenz: IFS Leitfaden zur Verhinderung von Produktbetrug</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Betrugsrisikofaktoren/-quellen; aktuelle Kontrollen; Liste der Rohwaren, Zutaten und Verpackungen und ihrer Lieferanten; Verwundbarkeitsanalyse, Matrix</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.20.2	Ein Plan zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug mit Bezug auf die Verwundbarkeitsanalyse ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten und beinhaltet die Test- und Überwachungsmethoden.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Kontrollen (z. B. Test- und Überwachungsmethoden) werden eingesetzt, um die Schwachstellen potenzieller Produktbetrugsaktivitäten zu verringern? Steht sie im Zusammenhang mit/innerhalb der Verwundbarkeitsanalyse? • Werden sie in Übereinstimmung mit den festgestellten Schwachstellen angemessen und konsequent angewendet? • Wer überwacht (und ergreift ggf. Maßnahmen) die im Rahmen der Kontrollen festgestellten Probleme? • Werden die Kontrollen regelmäßig auf ihre Eignung und Wirksamkeit überprüft? • Werden die Maßnahmen ggf. bei Änderungen innerhalb der Lieferkette angepasst? • Wird der Plan zur Risikominderung entsprechend der Überprüfung der Verwundbarkeitsanalyse überprüft? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: Unterstützende Referenz: IFS Leitfaden zur Verhinderung von Produktbetrug</p> <p>Beispiele für Nachweise: Plan zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug, Matrix; Kontrollen, Tests, Überwachungsaufzeichnungen</p>
4.21	Produktschutz (Food Defence)		
4.21.1	Die Verantwortlichkeiten für den Produktschutz (Food Defence)-Plan sind definiert. Die verantwortliche(n) Person(en) verfügt/verfügen über die entsprechenden spezifischen Kenntnisse und Schulungen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wer ist für den Produktschutz (Food Defence) verantwortlich? • Welche Kompetenzen und Qualifikationen weisen die für den Produktschutz (Food Defence) verantwortliche(n) Person(en) nach? • Wo sind die Verantwortlichkeiten festgelegt? • Wurde dies den Mitgliedern des Unternehmens mitgeteilt? Wie? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: Unterstützende Referenz: IFS Leitfaden für Produktschutz (Food Defence)</p> <p>Beispiele für Nachweise: Stellenbeschreibung; Schulungsunterlagen; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.21.2	<p>Ein Produktschutz (Food Defence)-Verfahren und -Plan ist zu entwickeln, um mögliche Bedrohungen zu ermitteln und Produktschutzmaßnahmen festzulegen. Dies beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rechtliche und kundenspezifische Anforderungen • Erkennen von kritischen Bereichen und/oder Handhabungen und die Zugangsrichtlinien für Mitarbeiter, • Besucher und Auftragnehmer, • alle anderen, angemessenen Kontrollmaßnahmen. 	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welches sind die für das Unternehmen geltenden gesetzlichen/kundenbezogenen Anforderungen an den Produktschutz (Food Defence)? • Wie kann das Unternehmen nachweisen, dass es diese Anforderungen erfüllt? • Welcher Prozess / welches Verfahren wird für die Bewertung von Bedrohungen verwendet? Entspricht sie den gesetzlichen Bestimmungen und/oder den Bedürfnissen und/oder Erwartungen der Kunden? • Wie helfen die Systeme dem Unternehmen, kritische oder risikoreiche Bereiche zu identifizieren? • Welche Bereiche wurden aufgrund der Bewertung der Bedrohungen als kritisch eingestuft? • Welche anderen Produktschutzmaßnahmen gibt es in Bezug auf die bewerteten Bedrohungen (siehe nachstehende relevante Überlegungen)? • Wie behält das Unternehmen die Kontrolle darüber, wer die Räumlichkeiten und kritischen Bereiche betritt? • Welche Maßnahmen gibt es, um den Zugang zu diesen kritischen Bereichen zu kontrollieren? • Wie wird das Unternehmen über einen Verstoß gegen den Produktschutz informiert? • Welche Kriterien berücksichtigt das Unternehmen bei der Festlegung der Häufigkeit, mit der die Bedrohungsbewertung durchgeführt werden muss, wenn nicht mindestens einmal innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten (z. B. bei signifikanten Veränderungen, erhöhten Risiken)? • Sind die Verfahren und der Produktschutz (Food Defence)-Plan dokumentiert?

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.21.2			<p>Zusätzliche Erklärung/Information:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktschutz (Food Defence)-Verfahren sind umgesetzt, um den Schutz von Lebensmitteln, ihrer Herstellung und der Lieferkette vor böswilligen und ideologisch motivierten Bedrohungen sicherzustellen. • Bedrohungen für den Produktschutz (Food Defence) können auf jeder Ebene der Lebensmittel-Lieferkette eines Unternehmens auftreten, wobei die Prävention das wichtigste Element ist. • die umfassende Bewertung und Umsetzung von Produktschutz (Food Defence)-Maßnahmen muss für das Unternehmen, den Standort und das Land angemessen sein, wobei Folgendes berücksichtigt werden kann (aber nicht darauf beschränkt ist): <ul style="list-style-type: none"> · böswillige, ideologisch motivierte Drohungen, vorsätzliche Sabotageakte (z. B. vorsätzliche Kontaminierung von Lebensmitteln durch bakterielle Erreger, Toxine, Chemikalien, Strahlung oder einen physischen Gegenstand). · vorsätzliche Produktmanipulationen, die Sabotageakte, Vandalismus oder Terrorismus umfassen können. · Sensibilisierung des Personals (z. B. durch Schulungen). · die physische Sicherheit des Betriebs (z. B. Zugangsbedingungen, Tore, Beleuchtung, Kamerasysteme etc.). · Richtlinien und Praktiken für die Erfassung und Kontrolle des Zugangs von Mitarbeitern, Zeitarbeitkräften, Auftragnehmern und Besuchern zu Bereichen des Betriebs. · Verfahren zur sicheren Lagerung und Beförderung von Rohwaren, Ausrüstungen, Verpackungsmaterial, gefährlichen Chemikalien und fertigen Produkten. · Gestaltung des Verpackungsmaterials im Hinblick auf mögliche Produktmanipulationen.

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.21.2			<ul style="list-style-type: none"> · <i>physische Zugangsbeschränkung, die durch Schlösser, elektronische Schlüsselkarten oder andere geeignete Systeme erfolgen kann.</i> · <i>die Kontrollmaßnahmen müssen unter anderem Folgendes berücksichtigen (sind aber nicht darauf beschränkt): Produkt, Prozess, Versorgungseinrichtungen, Personal, Zeitarbeitskräfte, Auftragnehmer, Besucher, Angestellte, Speditionsfahrer, Sicherheit und Systeme sowie gegebenenfalls Lagerung und Transport.</i> · <i>Auswirkungen der Kündigung von Arbeitnehmern/ Auftragnehmern/Zeitarbeitskräfte auf den Produktschutz.</i> · <i>Schutz von Systemen/Daten vor Cyberangriffen.</i> · <i>Regeln für persönliche Gegenstände in der Einrichtung.</i> · <i>Meldeverfahren.</i> · <i>die Maßnahmen betreffen die Ermittlung des Vorfalls, die Identifizierung und Bewertung des potenziell betroffenen Materials, die Isolierung und Quarantäne des potenziell betroffenen Materials und die angemessene Entsorgung auf der Grundlage der Sicherheit des Produkts.</i> <p><i>Unterstützende Referenz: IFS Leitfaden für Produktschutz (Food Defence)</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Produktschutz (Food Defence)-Verfahren und -Plan; Bedrohungsbewertung; Maßnahmen; Sitzungsprotokolle; Beobachtung vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
4.21.3	Der Produktschutz (Food-Defence)-Plan ist auf seine Wirksamkeit zu testen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wird die Wirksamkeit des Produktschutz (Food-Defence)-Plans geprüft (z. B. durch Kontrollen vor Ort, Inspektionen, Bewertungen, Überprüfung von Aufzeichnungen, Challenge-Tests etc.)? • Wie bewertet das Unternehmen die Wirksamkeit des Produktschutzplans? • Wie oft wird die Wirksamkeit des Produktschutzplans überprüft? • Werden Maßnahmen ergriffen, falls der Produktschutzplan nicht wirksam ist? • Wie oft werden die Produktschutzverfahren und der -plan überprüft, wenn nicht mindestens einmal innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten (z. B. bei wesentlichen Änderungen, erhöhten Risiken)? Werden die Produktschutzverfahren und der -plan entsprechend aktualisiert? <p>Beispiele für Nachweise: Bericht über die Wirksamkeitskontrolle, z. B. Inspektionen, Sitzungsprotokolle, Maßnahmen</p>
5	Messungen, Analysen, Verbesserungen		
5.1	Betriebsbegehungen		
5.1.1	<p>Betriebsstätten- und Werksbegehungen sind geplant und werden zu bestimmten Themen durchgeführt, wie z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • baulicher Zustand der Produktions- und Lagerräume • Außenbereiche • Produktkontrolle während der Verarbeitung • Schutz der Produkte • Hygiene während der Verarbeitung und in der Infrastruktur • Gefahren durch Fremdkörper/-materialien • Personalhygiene. <p>Die Häufigkeit der Begehungen wird risikobasiert und auf Grundlage vorangegangener Ergebnisse festgelegt.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie oft werden Betriebsbegehungen durchgeführt und wer führt sie durch? • Wie wird die Häufigkeit definiert (z. B. nach Risiko, Vorgeschichte etc.)? • Was wird bei Betriebsbegehungen überprüft? • Für welche Bereiche/Prozesse gibt es Betriebsbegehungen? • Wird der Schutz des Produkts vor Kontamination (physikalisch, chemisch und mikrobiologisch) überprüft? • Werden Maßnahmen im Falle von Abweichungen dokumentiert? • Sind alle geforderten Bereiche abgedeckt? <p>Zusätzliche Erklärung: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Verifizierung, ob die Prozesse und Verfahren für Lebensmittelsicherheit (z. B. Kontrollen) rechtzeitig durchgeführt werden und die Integrität der Prozesse für Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Betriebsbegehungsprotokoll/-umfang; Risikobewertung/Historie; Aufzeichnungen/Berichte/Maßnahmen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.2 Prozesskontrolle			
5.2.1	Es sind Kriterien für die Prozesskontrolle festgelegt.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Prozessparameter sind definiert (z. B. für Pasteurisierung, Sterilisierung, Kühlkettenparameter, die für die Einhaltung der Produktspezifikationen relevant sind, Nachbearbeitung(Rework)-Bedingungen, etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: Prozessparameter</p>
5.2.2	Prozessparameter (Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.), die für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und der Produktqualität von wesentlicher Bedeutung sind, sind zu überwachen und kontinuierlich und/oder in angemessenen Abständen aufzuzeichnen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden sie kontrolliert? • Wie werden Temperaturen (z. B. Erhitzen, Kochen, Backen, Gefrieren, Kühlen, Zwischenkühlen), Druck, Zeit etc. überwacht? • Wo werden diese aufgezeichnet? • Wie wird sichergestellt, dass nur verantwortliche Personen Prozessparameter einrichten/ändern dürfen? <p>Beispiele für Nachweise: gedruckte Messdaten; Kontrollen; Überwachungsaufzeichnungen</p>
5.3 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln			
5.3.1	Mess- und Überwachungsmittel, die erforderlich sind, um die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen zu gewährleisten, sind zu identifizieren und zu erfassen. Ihr Kalibrierstatus ist aufgezeichnet. Mess- und Überwachungsmittel sind behördlich zugelassen, wenn dies nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlich ist.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Arten von Mess- und Überwachungsgeräten gibt es (z. B. Thermometer, Metalldetektoren, Röntgengeräte, Kontrollwaagen, pH- und Wasseraktivitätsmesser, Waagen, und andere wichtige Mess- und Überwachungsgeräte für die Verarbeitung)? • Was wird von Mess- und Überwachungsgeräten verlangt? • Welches Überwachungsgerät ist für welche Art von Messung geeignet? • Wie werden die Mess- und Überwachungsgeräte identifiziert (z. B. durch Aufkleber auf den Überwachungsgeräten) und aufgezeichnet? • Gibt es geeichte Geräte? • Wie wird der Kalibrierungsstatus eines Mess- oder Überwachungsgeräts ermittelt? • Sind die Mess- und Überwachungsgeräte zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, der -qualität und der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben konform? • Sind die verwendeten Mess- und Überwachungsgeräte rechtlich zugelassen, wenn dies vom Gesetzgeber gefordert wird? <p>Beispiele für Nachweise: Liste der Überwachungsgeräte; Kennzeichnungsaufkleber für Überwachungsgeräte; Kennzeichnungsaufkleber; Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.3.2	<p>Alle Mess- und Überwachungsmittel sind in festgelegten Abständen nach anerkannten Normen/ Methoden und innerhalb der relevanten Grenzen der Prozessparameterwerte zu prüfen, zu überwachen, einzustellen und zu kalibrieren. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es bei Mess- und Überwachungsmittel einen Kalibrierungsprozess bzw. ein Kalibrierungsverfahren für die Überprüfung, Überwachung und Einstellung dieser Geräte? • Sind die Mess- und Überwachungsmittel identifiziert, kalibriert und auf anerkannte Normen rückführbar? • Wie sind die Mess- und Überwachungsmittel, die Überwachung und die Einstellungen organisiert? Wie werden die Intervalle definiert? • Wer ist für die Kalibrierung zuständig? • Werden die Mess- und Überwachungsmittel regelmäßig kalibriert? Wie werden die Intervalle definiert? • Wie wird die Kalibrierung durchgeführt? • Wo ist das dokumentiert? • Welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn eine Toleranzabweichung (Ergebnisse außerhalb der festgelegten Grenzen) festgestellt wird? • Ist die Kalibrierung auf dem neuesten Stand? <p>Beispiele für Nachweise: Kalibrierungs- und Überwachungsprozesse/-verfahren; Kalibrierungsprotokoll; Kalibrierungsaufzeichnungen; Maßnahmen; Kalibrierungszertifikat; aufgezeichnete Prüfungen, Einstellungen und Kalibrierungsergebnisse; Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.3.3	<p>Alle Mess- und Überwachungsmittel werden ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck eingesetzt. Weisen die Messergebnisse oder der Status des Geräts auf eine Funktionsstörung hin, ist das betreffende Gerät unverzüglich zu reparieren oder auszutauschen. Wurde eine Fehlfunktion festgestellt, so sind die Auswirkungen auf Prozesse und Produkte zu bewerten, um festzustellen, ob nichtkonforme Produkte verarbeitet wurden.</p>	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden Mess- und Überwachungsmittel ausschließlich für ihren definierten Zweck eingesetzt (z. B. spezifizierte Thermometer/Feuchtemessgeräte für jeweils definierte Prozesse und Produkte nach spezifizierten Zielmessbereichen/auf spezifizierte Produkt- und Prozesseigenschaften kalibrierte Metalldetektoren etc.)? • Welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn die Messergebnisse unsicher sind oder der Status des Geräts eine Fehlfunktion anzeigt? (z. B. Fehlfunktion eines CCP-Überwachungsgeräts, thermische Prozessgeräte etc.). • Werden die Messmittel sofort repariert oder ersetzt? • Werden die Auswirkungen auf das Produkt und den Prozess bewertet (z. B. Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit, wie z. B. Versagen des thermischen Prozesses)? • Werden die entsprechend der Bewertung erforderlichen Maßnahmen für Prozesse und Produkte durchgeführt? • Wie werden gesperrte Mess- und Überwachungsgeräte identifiziert? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Treten Störungen auf, die sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken, so betreffen die Maßnahmen, die hinsichtlich potenziell nichtkonformer Produkte zu ergreifen sind (z. B. die Entsorgung des betroffenen Produkts), in der Regel Produkte, die nach der letzten kontrollierten konformen Kalibrierung hergestellt wurden.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Maßnahmen; Kennzeichnungsaufkleber; aufgezeichnete Prüfungen, Einstellungen und Kalibrierungsergebnisse</p>
5.4 Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)			
5.4.1	<p>Es sind Konformitätskriterien für die Mengenkontrolle des Loses festgelegt. Die Häufigkeit und Methodik der Mengenkontrolle ist umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um den gesetzlichen Anforderungen der Bestimmungsländer und Kundenspezifikationen zu entsprechen.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie wird sichergestellt, dass die gesetzlichen Anforderungen und die Kundenvorgaben für Gewicht/Menge eingehalten werden? • Welches ist der definierte Prozess/die definierte Methodik/die definierte Häufigkeit der Gewichts-/Mengenkontrolle für die Produktkonformität? <p>Beispiele für Nachweise: Vorschriften; Spezifikationen; Kundenanforderungen; Prozesse und Methoden zur Gewichts-/Mengenkontrolle</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.4.2	Die Überwachung der Mengenkontrolle ist nach einem Prüfplanplan durchzuführen und aufzuzeichnen, der eine ordnungsgemäße Darstellung der hergestellten Charge gewährleistet. Die Ergebnisse der Überwachung erfüllen die definierten Anforderungen für alle lieferbereiten Produkte.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Aufzeichnungen über Gewichts-/ Mengenkontrollen auf der Grundlage des festgelegten Stichprobenplans? • Gilt sie für Einzelhandelsmarkenprodukte und andere Produkte/Etiketten? <p>Beispiele für Nachweise: Gewichts-/Mengenkontrollplan; Probenahmeplan; Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.5 Produkttests und Umgebungsmonitoring			
5.5.1 (G)	<p>Test- und Überwachungspläne für interne und externe Analysen sind umgesetzt, um die Einhaltung von Produktsicherheits-, Produktqualitäts-, rechtlichen sowie spezifischen Kundenanforderungen sicherzustellen. Die Pläne beinhalten mindestens Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohwaren • Zwischenprodukte (wenn anwendbar) • Endprodukte • Verpackungsmaterialien • Kontaktflächen und Umgebungstests <p>Die Prüfergebnisse werden aufgezeichnet.</p>	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es einen Plan für die Testung/Überwachung? • Werden konsistente Laboranalysen/-tests durchgeführt, um zu gewährleisten, dass Produktsicherheit, -qualität sowie gesetzliche und kundenspezifische Anforderungen erfüllt werden? • Wer organisiert den Test-/Überwachungsplan? • Wie wird die Probenahme definiert? • Welche Produkte fallen unter den Testplan (Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte, Verpackungsmaterialien, Oberflächen und Umgebungsprüfungen)? • Wo werden die Testergebnisse dokumentiert? • Welche physikalischen, chemischen oder mikrobiologischen Analysen werden durchgeführt oder in Auftrag gegeben? • Welche Analysen werden vom firmeneigenen Labor durchgeführt und welche von einem externen? Und wie häufig? • Werden die Analyseergebnisse mit anerkannten und gültigen Methoden erzielt? • Werden die Tests so durchgeführt, dass sie glaubwürdige und genaue Ergebnisse liefern? • Werden die Analysen/Kontrollen so durchgeführt, dass die Produktsicherheit nicht beeinträchtigt wird (z. B. Kreuzkontamination bei der Probenahme, Produktkontamination etc.)? • Wie oft wird der Test- und Überwachungsplan überprüft? <p>Anmerkung 1: Umgebungstests können auf Grundlage gesetzlicher Vorschriften, Produkt- und Prozesseigenschaften und potenzieller Lebensmittelsicherheitsrisiken (z. B. Überwachung von Krankheitserregern bei leicht verderblichen Lebensmitteln) festgelegt werden.</p> <p>Beispiele für Nachweise: Testplan; Laboranalysen; Testergebnisse</p>
5.5.1 (M) ☞	Die Test- und Überwachungspläne für interne und externe Analysen müssen risikobasiert sein.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde der Test- und Überwachungsplan basierend auf einer Risikobewertung festgelegt? • Berücksichtigt der Test- und Überwachungsplan Authentizitätsrisiken (z. B. Lebensmittelbetrugstests)? <p>Beispiele für Nachweise: Risikobewertung; Testplan; Laboranalysen; Testergebnisse</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.5.2	Analysen, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind, werden vorzugsweise in Laboren mit geeigneten akkreditierten Programmen/Methoden (ISO/IEC 17025) durchgeführt. Werden diese Analysen durch ein eigenes oder ein Labor ohne entsprechende akkreditierte Programme/Methoden durchgeführt, werden die Ergebnisse regelmäßig mit Testergebnissen von Laboren gegengeprüft, die diese Programme/Methoden (ISO/IEC 17025) verwenden.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche externen Labore werden genutzt? Sind diese nach ISO 17025 akkreditiert? • Gibt es ein analytisches Labor vor Ort? Ist es nach ISO 17025 akkreditiert? • Wenn nicht, werden die Ergebnisse des internen Labors regelmäßig bzw. bei wesentlichen Änderungen mit den Testergebnissen eines akkreditierten Labors abgeglichen? <p>Beispiele für Nachweise: Akkreditierungsnachweise; Ergebnisse von Gegenproben</p>
5.5.3	Es sind Verfahren dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten, die die Zuverlässigkeit der Ergebnisse interner Analysen auf Basis offiziell anerkannter Untersuchungsmethoden sicherstellen. Diese sind anhand von Ringtests bzw. Befähigungstests nachgewiesen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es ein Labor vor Ort? • Wie wird sichergestellt, dass die internen Analysemethoden geeignet sind? Beruhen sie auf offiziell anerkannten Analysemethoden? • Werden Ringversuche oder Eignungstests durchgeführt? <p>Beispiele für Nachweise: Verfahren; Leistungsnachweis für Ringversuche / Eignungsprüfungen</p>
5.5.4	Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich durch kompetentes Personal ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden unverzüglich Korrekturen durchgeführt. Die Analyseergebnisse sind umfassend und regelmäßig zu überprüfen. Werden unbefriedigende Ergebnisse festgestellt, sind die Auswirkungen auf Prozesse und Produkte sowie die Notwendigkeit von Maßnahmen zu bewerten.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wer überprüft die Analyseergebnisse (z. B. verantwortliche Person aus dem Qualitätsteam, verantwortlicher Tierarzt, Qualitätstechniker, etc.)? • Wie werden die Analyseergebnisse überprüft? • Werden sofortige Korrekturen vorgenommen, wenn die Ergebnisse nicht zufriedenstellend sind? • Führt das Unternehmen regelmäßig eine umfassende Überprüfung der Analyseergebnisse durch, um den Bedarf an Verbesserungen/Überprüfungen/Maßnahmen zu ermitteln? • Wenn unbefriedigende Trends festgestellt werden, werden die Auswirkungen auf Prozesse und Produkte sowie die Notwendigkeit von Maßnahmen bewertet? <p>Beispiele für Nachweise: analytische Ergebnisse; Korrekturen; Überprüfung der Ergebnisse</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.6 Produktfreigabe			
5.6.1 (G)	Ein Prozess zur Produktfreigabe/-quarantäne (Sperrungen/Zurückhalten) ist umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um sicherzustellen, dass ausschließlich Rohwaren, Zwischenprodukte und Endprodukte sowie Verpackungsmaterialien verarbeitet und geliefert werden, welche die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität sowie Kundenanforderungen erfüllen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Verfügt das Unternehmen über einen Prozess zur Produktquarantäne und -freigabe? Berücksichtigt dieser Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte sowie Verpackungsmaterialien (einschließlich Etiketten) als spezifikationskonform hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und Kundenanforderungen? • Wer stellt Produkte unter Quarantäne oder gibt sie frei? • Was sind die Kriterien für die Produktfreigabe/-quarantäne? • Wie werden freigegebene und unter Quarantäne gestellte Produkte identifiziert? • Welche Maßnahmen werden ergriffen, um Waren unverzüglich zu blockieren/zurückzuhalten? <p>Beispiele für Nachweise: umgesetzter Produktfreigabe-/Quarantäneprozess; Quarantänekarten; Aufzeichnungen; Spezifikationen; identifizierter Prozess; Quarantänebereich; Stellenbeschreibung; Aufzeichnungen</p>
5.6.1 (M) ☞	Ein Verfahren zur Produktfreigabe/-quarantäne (Sperrung/Zurückhalten) ist zu dokumentieren.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Verfahren zur Produktfreigabe/-quarantäne dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Fließdiagramme)? Werden die Anforderungen an die Authentizität berücksichtigt? <p>Beispiele für Nachweise: umgesetzter Produktfreigabe-/Quarantäneprozess; Verfahren; dokumentierte Prozess-/Verfahrensbeschreibung; Fließdiagramme; Aufzeichnungen über Kontrollen; Arbeitsanweisungen etc.; Aufzeichnungen; Spezifikationen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.7	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden		
5.7.1 (G)	Ein Prozess zum Umgang mit Produktbeanstandungen und schriftlichen behördlichen Beanstandungen – im Rahmen der amtlichen Kontrollen – und zu allen angeordneten Handlungen oder Maßnahmen, im Falle einer Nichtkonformität, ist umgesetzt und aufrechtzuerhalten.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden Beschwerden von Kunden und Verbrauchern gehandhabt? • Berücksichtigt der Prozess mindestens den Eingang von Beschwerden, die Kommunikation, die Bewertung, die Aufzeichnung, die Untersuchung, die Lösung (einschließlich Korrekturen/Korrekturmaßnahmen, falls erforderlich) und die Datenanalyse, um ein erneutes Auftreten zu vermeiden? • Wie werden Mitteilungen/Beschwerden von zuständigen Behörden behandelt? • Was ist die Bandbreite oder die Indikatoren der separaten Reklamationen/Beanstandungen (Klassifizierung) von Endverbrauchern, Handel und Behörden? <p>Beispiele für Nachweise: umgesetzter Prozess zum Beschwerdemanagement; Daten; Aufzeichnungen</p>
5.7.1 (M) ↳	Es ist ein Verfahren für den Umgang mit Produktreklamationen und schriftlichen Mitteilungen der zuständigen Behörden zu dokumentieren.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind Verfahren zum Management von Produktreklamationen und Mitteilungen von zuständigen Behörden dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Fließdiagramme)? <p>Beispiele für Nachweise: dokumentierte Verfahren; Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Arbeitsanweisungen etc.; Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.7.2	Alle Beanstandungen/ Reklamationen werden aufgezeichnet, sind jederzeit verfügbar und durch fachkundiges Personal bewertet. Falls nötig, werden unverzüglich Maßnahmen durchgeführt.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie und von wem werden Beschwerden entgegengenommen? • Wer bewertet und erwägt die Bedeutung von Beschwerden? Wird die Bewertung der Beschwerde aufgezeichnet/dokumentiert? • Untersucht das Unternehmen die Ursachen für Beschwerden? • Wer definiert und kommuniziert die zu treffenden Maßnahmen? • Innerhalb welchen Zeitrahmens müssen Maßnahmen ergriffen werden? • Wer ist dafür zuständig, Verbrauchern, Kunden und Behörden gegebenenfalls eine Antwort zu geben? • Sind sich die zuständigen Mitarbeiter ihrer Verantwortung für die Bearbeitung von Beschwerden und Untersuchungen bewusst? • Wie werden die Beschwerden erfasst? <p>Beispiele für Nachweise: eine Stichprobe von Aufzeichnungen über Beschwerden, um sie mit dem Prozess vom Eingang bis zur Lösung zu vergleichen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.7.3	Beanstandungen/ Reklamationen werden ausgewertet, um Maßnahmen umzusetzen, die das Wiederauftreten der Abweichungen/ Nichtkonformitäten verhindern.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden die Daten kontrolliert und verwaltet, um sicherzustellen, dass Maßnahmen und Verbesserungen im Hinblick auf Konformität mit Rechtsvorschriften und Qualität ergriffen werden und dass Probleme mit der Lebensmittelsicherheit aufgrund von Beschwerden erkannt werden, um ein erneutes Auftreten zu vermeiden? • Wie werden die Beschwerden analysiert? • Hat das Unternehmen geeignete Methoden für die Analyse von Beschwerdedaten für die beabsichtigten Zwecke festgelegt (z. B. nach Quellen, Ursachen, Kritikalität, Diagrammen, Statistiken, Trends etc.)? • Wer verwaltet die Beschwerdedaten? • Wie oft werden die Beschwerdedaten erfasst? • Welche Maßnahmen werden ergriffen, um ein erneutes Auftreten zu vermeiden? <p>Anmerkung 1: Beschwerden werden als Indikator für die Durchführung geeigneter Maßnahmen in Bezug auf rechtliche Fragen, Qualitätskonformität und Lebensmittelsicherheit sowie für die Ermittlung von Verbesserungsmöglichkeiten analysiert. Daher muss das Unternehmen eine geeignete Methode zur Analyse der Beschwerdedaten für die angestrebten Ziele festlegen. Beispiele für die Analyse von Beschwerdedaten können sein (sind aber nicht beschränkt auf):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassifizierungsdiagramme (nach Quellen, Geschäftspartnern - z. B. Einzelhändler, Ursachen, Parteien, Anzahl der Beschwerden, Anteil nach produzierter Menge/nach Produkt, Kritikalität der Beschwerden, Priorität der Maßnahmen nach Auswirkungen - z. B. Lebensmittelsicherheitsprobleme etc.), • Reklamationsdiagramme und -tabellen (z. B. Kreisdiagramme) • ppm-Beschwerdequote (z. B. Teile pro Million zur Verfolgung der Qualitätscompliance), • Statistik • Trendanalyse • Schwellenwerte • etc. <p>Beispiele für Nachweise: Beschwerdedaten</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.7.4	Die Reklamationsauswertung wird den entsprechenden Verantwortlichen zur Verfügung gestellt.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Findet eine angemessene interne Kommunikation über die Analyse der Beschwerdedaten statt? • Wem werden die Beschwerdedaten vorgelegt (z. B. der Unternehmensleitung, dem Betrieb, der Wartung, der kontinuierlichen Verbesserung etc.)? <p>Beispiele für Nachweise: Datenkommunikation bei Beschwerden</p>
5.8 Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen			
*5.8.1	Das Unternehmen muss nachweisen, dass es in der Lage ist, betroffene Produkte zurückzunehmen und zurückzurufen, die betroffenen Parteien zu kontaktieren und Aufzeichnungen über diese Vorfälle zu führen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wann ist ein Rückruf und/oder eine Rücknahme erforderlich? • Ist ein Prozess für Rückruf und Rücknahme von Produkten festgelegt, umgesetzt und aufrechterhalten? Werden dabei rechtliche und kundenbezogene Aspekte berücksichtigt? • Kann das Unternehmen betroffene Produkte zurücknehmen und zurückrufen? Gewährleisten die Prozesse eine schnelle Rückgabe der gelieferten Produkte? • Inwieweit ist der Vertrieb an Rückruf/Rücknahme beteiligt? • Ist das Unternehmen in der Lage, mit betroffenen und relevanten Parteien (z. B. internen Ansprechpartnern, Lieferanten, Kunden, Verbrauchern, Behörden) zu kommunizieren und Kontakt aufzunehmen? • Gibt es eine aktualisierte Alarm-/Notfallkontaktliste (mit Informationen wie z. B. Namen und Telefonnummern von internen Ansprechpartnern, Lieferanten, Kunden und zuständigen Behörden)? • Ist das zuständige Personal für Produktrückrufe und -rücknahmen geschult und vorbereitet? • Gibt es in dem Unternehmen eine bestimmte Person, die befugt ist, das Rückruf- und Rücknahmeprozess einzuleiten, und die ständig erreichbar ist? • Werden Aufzeichnungen über Produktrückrufe und -rücknahmen geführt? <p>Anmerkung 1: Ein implementierter und wirksamer Rückverfolgbarkeitsprozess ist ein Schlüsselement für Produktrückrufe und -rücknahmen.</p> <p>Beispiele für Nachweise: implementierter Rückruf- und Rücknahmeprozess; Notfall-/Alarmkontaktliste; Kommunikationsprozess; Rückverfolgbarkeitsverfahren; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.8.2	<p>Für den Umgang mit Rückrufen, Rücknahmen, Zwischenfällen und potenziellen Notfällen, die sich auf die Lebensmittelsicherheit, die Produktqualität, -legalität und -authenzität auswirken, ist ein wirksames Verfahren dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Es beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Zuweisung von Verantwortlichkeiten • die Schulung der verantwortlichen Personen • den Entscheidungsfindungsprozess, • die Benennung einer Person durch das Unternehmen, die permanent erreichbar ist und die Befugnis hat, den erforderlichen Prozess zeitnah einzuleiten, • eine aktuelle Notrufnummernliste, die Kundeninformationen, juristische Beratung und Erreichbarkeiten einschließt, • einen Kommunikationsplan, der Kunden, Behörden und gegebenenfalls Verbraucher einbezieht. 	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Was ist ein Vorfall? Was kennzeichnet einen Vorfall? Z. B.: Pandemie-Situationen, Unterbrechung kritischer Ressourcen/Dienstleistungen, die sich auf die Geschäftskontinuität, die Lebensmittelsicherheit und -qualität auswirken (z. B. Stromausfall), Naturkatastrophen, Verluste, Notsituationen, Krisen, unsichere oder nichtkonforme Produkte, Produkt- und Prozessfehler und Situationen, die sich auf die Lebensmittelsicherheit, -qualität und -legalität auswirken etc. • Wie werden Vorfälle bewertet und verwaltet? Wie sieht der Entscheidungsprozess aus? Welche Schritte sind zur Bewältigung einer Krise zu unternehmen? • Inwieweit ist der Vertrieb in das Management von Rückrufen/Rücknahmen/Vorfällen eingebunden? • Hat das Unternehmen ein Verfahren zum Umgang mit Rückrufen/Rücknahmen/Vorfällen umgesetzt? • Sind die Verfahren zum Umgang mit Rückrufen/Rücknahmen/Vorfällen dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Fließdiagramme)? • Wie definiert das Unternehmen den Bedarf an Produktrückrufen/Produktrücknahmen? • Welche Maßnahmen sind für den Fall eines Rückrufs/Widerrufs/Vorfalles vorgesehen? • Sind die Zuständigkeiten im Rahmen der festgelegten Maßnahmen klar definiert? • Wer informiert den Kunden und wann? • Gibt es im Unternehmen eine benannte Person, die ständig verfügbar ist und die Befugnis hat, die notwendigen Prozesse einzuleiten? Wie werden mögliche Abwesenheiten abgedeckt (Urlaub, Krankheit etc.)? • Sind die beteiligten Personen entsprechend dem Verfahren geschult? • Wer wird informiert, wenn ein Vorfall eintritt? Wie wird die interne und externe Kommunikation gesteuert? • Wie können Vorfälle und Notsituationen vom Unternehmen erkannt werden? • Welche Informationsquellen gibt es, um über neue potenzielle Notfälle/Vorfälle informiert zu sein? • Wie hoch ist das Risiko dieser Vorfälle und Notfälle in Bezug auf die Produkt- und Prozesscompliance sowie die Betriebs- und Geschäftskontinuität?

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.8.2			<ul style="list-style-type: none"> • Wer wird informiert, wenn eine Krise eintritt? • Verfügt das Unternehmen über einen internen/externen Kommunikationsplan? Wer ist z. B. für die Kommunikation mit Kunden, Presse/Medien und Behörden zuständig? • Gibt es eine Notfall-/Alarmliste mit wichtigen Telefonnummern? Berücksichtigt sie relevante Kontakte wie interne Kontakte, Lieferantenliste mit Ansprechpartnern, Kundeninformationen, Quellen für Rechtsberatung, Verfügbarkeit von Ansprechpartnern etc.? • Wann werden die Medien einbezogen? • Welcher Plan und welche Maßnahmen sind für die Wiederherstellung, Wiederaufnahme und Wiederherstellung der Aktivitäten im Falle des vom Unternehmen beschriebenen Notfalls/Vorfalles vorgesehen? • Sind die Zuständigkeiten im Rahmen der festgelegten Maßnahmen klar definiert? • Werden Aufzeichnungen über das Management von Vorfällen geführt? <p>Anmerkung 1: Ein Rücknahme-/Rückrufmanagementverfahren allein reicht nicht aus, um ein umfassendes Vorfalmanagementverfahren zu definieren (ist eine mögliche Folge/Maßnahme des Vorfalmanagements).</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Bei der Bewältigung von Vorfällen ist es für das Unternehmen wichtig, die Auswirkungen auf Produkte, Verbraucher und Kunden sowie die Auswirkungen auf die Beziehungen zu anderen Interessengruppen zu berücksichtigen, z. B. Ruf, gewonnenes Vertrauen, Unternehmensimage und Geschäftskontinuität.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Schulungsnachweise/Verantwortungsmatrix; Produktrückruf- und -rücknahmeverfahren; Verfahren für das Vorfal-/Krisenmanagement; dokumentierte Verfahren; Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Arbeitsanweisungen etc.; Aufzeichnungen; Notfallplan; Alarmplan; Notfall-/Alarmkontaktliste; Kommunikationsplan; Rückverfolgbarkeitsprozess; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.8.3	Das Verfahren für den Rückruf/Rücknahme ist intern zu testen, wobei der gesamte Prozess abgedeckt wird. Diese Maßnahme wird innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten geplant und ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten. Das Ergebnis des Tests ist im Hinblick auf eine kontinuierliche Verbesserung zu überprüfen.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie bewertet das Unternehmen, dass die Rücknahme-/Rückrufverfahren und die entsprechenden Schritte wirksam sind (End-to-End-Prozess)? • Wie oft wird die Wirksamkeit der Verfahren getestet? • Wird die Aktualisierung der Notfall-/Alarmkontaktliste überprüft? • Wird der Test aufgezeichnet/dokumentiert? • Werden Maßnahmen ergriffen, wenn die Verfahren nicht wirksam sind oder wenn Verbesserungsbedarf festgestellt wird? Werden die Verfahren entsprechend überprüft? <p>Anmerkung 1: Für den Fall, dass das Unternehmen mit einem Rückruf/einer Rücknahme innerhalb des fälligen Testzeitraums konfrontiert wurde, ist in dem aktuellen IFS Progress Food v3 Assessment zu prüfen, ob das Rückruf-/Rücknahmeverfahren des Unternehmens umfassend und wirksam durchgeführt und dokumentiert wurde (durchgängig) und mit dem Ziel der Identifizierung entsprechender Verbesserungen überprüft wurde, und kann daher als positiver Nachweis für das Assessment von Anforderung 5.8.3 angesehen werden.</p> <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Bei der dokumentierten Rücknahme- und Rückrufprüfung nach dem festgelegten Verfahren testet das Unternehmen seine Fähigkeit, betroffene Produkte zurückzunehmen und zurückzurufen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Jede Maßnahme, mit der verhindert werden soll, dass ein Produkt, das nicht der Spezifikation entspricht und/oder eine Gefahr für den Verbraucher darstellt, vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird (Rücknahme).</i> • <i>Jede Maßnahme, die auf Erwirkung der Rückgabe eines dem Verbraucher vom Hersteller oder Händler bereits gelieferten oder zur Verfügung gestellten gefährlichen Produkts abzielt (Rückruf).</i>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.8.3			<p>Die Tests müssen mindestens (aber nicht ausschließlich) folgende Punkte berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bewertung des Risikoniveaus und seiner Auswirkungen (z. B. inwieweit wirkt es sich auf die Produkte, das Unternehmen etc. aus). • Bewertung des Ausmaßes der Verteilung von betroffenen Produkte (entlang der Rückverfolgbarkeit). • Festlegung der Maßnahmen und Aktionen auf der Grundlage des Risikoniveaus, der gesetzlichen Bestimmungen und der Verbraucheranforderungen • Durchführbarkeit, Wirksamkeit und Aktualität des Verfahrens (z. B. Kommunikation, Identifizierung des Produktstatus, Datenabruf, Zeit für den Verfahrensabschluss und Prozentsatz der zurückverfolgten Produkte gemäß den internen, gesetzlichen und Kundenanforderungen etc.). • Dokumentation des Rückruf- und Rücknahmeprozesses <p>Beispiele für Nachweise: Rücknahme-/Rückrufverfahren Testergebnisse/ Aufzeichnungen; Notfall-/Alarmkontaktliste; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.9	Umgang mit nichtkonformen Produkten		
5.9.1 (G)	<p>Ein Prozess für die Handhabung aller nichtkonformen Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte, Hilfsmittel und Verpackungsmaterialien ist umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dies beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> definierte Verantwortlichkeiten Isolierung/Sperr- und Quarantäneprozesse Identifikation inklusive Kennzeichnung Entscheidung über die weitere Verwendung, z. B.: Freigabe, Nachbearbeitung /Wiederaufbereitung, Sperrung, Quarantäne, Rückweisung/Entsorgung. 	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Welche Prozesse gibt es für das Management von nichtkonformen Produkten? Sind die Prozessverantwortlichkeiten klar definiert? Wie werden nichtkonforme Produkte identifiziert und kontrolliert? Stellt das Unternehmen sicher, dass alle Produkte, die nicht den Anforderungen entsprechen, eindeutig identifiziert und kontrolliert werden, um eine unbeabsichtigte Verwendung oder Lieferung zu verhindern? Welche Vorschriften gibt es für die Produktisolierung/-quarantäne? Wie wird/werden der/die Isolier- und Quarantänebereich(e) vor Ort gekennzeichnet? Wer entscheidet über nichtkonforme Produkte? Anhand welcher Kriterien wird über die weitere Verwendung nichtkonformer Produkte entschieden? Welche Aktionen und Maßnahmen sind vorgesehen, um die missbräuchliche Verwendung von nichtkonformen Produkten zu verhindern? Welche Maßnahmen hat das Unternehmen ergriffen, um Kreuzkontaminationen mit Isolier- und Quarantänebereichen zu verhindern? (z. B. zwischen Produkten mit/ohne allergener Zusammensetzung; zwischen kontaminierten Produkten, die für die Entsorgung bestimmt sind, und solchen, die für die Nachbearbeitung (Rework) vorgesehen sind etc.)? <p>Zusätzliche Erklärung/Information: <i>Beispiele für Situationen im Zusammenhang mit nichtkonformen Produkten: Rohwaren, die bei Wareneingangskontrollen nicht den Spezifikationen entsprechen; Produkte, die als nicht spezifikationsgerecht/haltbar eingestuft wurden; Produktanalysen mit unbefriedigenden Ergebnissen; Prozessabweichungen; CCP, die außer Kontrolle geraten sind; Schädlingsbefall; Vorfälle im Bereich der Lebensmittelsicherheit; manipulierte Produkte; Rückruf/Rücknahme; zurückgegebene Produkte etc.)</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Management des Prozesses für nichtkonforme Produkte; Maßnahmen; Isolierungs- und Quarantäneprozesse; Identifizierung nichtkonformer Produkte; Verantwortungsmatrix; Quarantänekarten; Nachweise für die Entscheidungsfindung; Kontrollen nichtkonformer Produkte; Beobachtung vor Ort; Befragungen vor Ort; Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.9.1 (M) ☞	Ein Verfahren zum Umgang mit allen nichtkonformen Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte, Hilfsmittel und Verpackungsmaterialien ist dokumentiert (einschließlich Risikobewertung, wenn anwendbar).	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Umgang mit nichtkonformen Rohwaren, Zwischenprodukten, Endprodukten, Verarbeitungsanlagen und Verpackungsmaterialien dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Fließdiagramme)? Sind die Risikobewertungen gegebenenfalls dokumentiert? <p>Beispiele für Nachweise: Verfahren zum Umgang mit nichtkonformen Produkten; dokumentierte Verfahren; Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Arbeitsanweisungen etc.; Aufzeichnungen; Risikobewertungen</p>
5.9.2	Der Prozess zum Umgang mit nichtkonformen Produkten ist von allen betroffenen Mitarbeitern verstanden und angewendet.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Sind die betreffenden Mitarbeiter mit dem Verfahren oder dem Umgang mit nichtkonformen Produkten vertraut? Wer ist dafür verantwortlich, dass nichtkonforme Produkte unter Quarantäne gestellt werden? Wer darf unter Quarantäne gestellte Produkte freigeben? Wie wird sichergestellt, dass nur befugte Personen die unter Quarantäne gestellten Produkte freigeben? <p>Beispiele für Nachweise: Quarantäne-Labels/Kennzeichnung; Stellenbeschreibung; Befragungen vor Ort</p>
5.9.3	Werden nichtkonforme Produkte erkannt, sind schnellstmöglich Korrekturen durchzuführen, um die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen zu gewährleisten.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> Welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn nichtkonforme Produkte identifiziert werden, um sicherzustellen, dass die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und die Produktqualität eingehalten werden? <p>Beispiele für Nachweise: Quarantäne-Labels/Kennzeichnung</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.10	Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen		
5.10.1 (G)	Ein Prozess für den Umgang mit Korrekturen und Korrekturmaßnahmen ist umgesetzt und aufrechterhalten, um Abweichungen, Nichtkonformitäten und nichtkonforme Produkte zu erfassen, zu analysieren und den relevanten Personen mitzuteilen, mit dem Ziel, die Nichtübereinstimmungen zu schließen und Wiederholungen durch Korrekturen und/oder Korrekturmaßnahmen zu vermeiden. Dazu gehört eine Ursachenanalyse zumindest für die Abweichungen und Nichtkonformitäten in Bezug auf Sicherheit und Legalität.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wie werden Abweichungen, Nichtkonformitäten und nichtkonforme Produkte gehandhabt (z. B. Produkte außerhalb der Spezifikation, Zwischenfälle im Bereich der Lebensmittelsicherheit, Verlust von Prozesskontrollen, Abweichungen bei internen Inspektionen am Standort, Probleme mit der Produktqualität etc.)? • Welche Korrektur- und/oder Korrekturmaßnahmen werden durchgeführt (für Abweichungen, Nichtkonformitäten und nichtkonforme Produkte)? • Wer wird im Falle von Abweichungen, Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten informiert? • Gibt es eine verantwortliche Person für die Analyse, Untersuchung, Kommunikation und Aufzeichnung von Abweichungen, Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten, um den Prozess für Maßnahmen (Korrekturen und/oder Berichtigungen) zu etablieren damit ein erneutes Auftreten verhindert wird? • Welche Korrekturen und/oder Korrekturmaßnahmen werden ergriffen? • Gibt es dokumentierte Ursachenanalysen zumindest für Abweichungen und Nichtkonformitäten in Bezug auf Sicherheit und Rechtmäßigkeit? • Gibt es Aufzeichnungen über die Analyse und Kommunikation von Abweichungen, Nichtkonformitäten, nichtkonformen Produkten und die entsprechenden Maßnahmen? <p>Zusätzliche Erklärung: <i>Diese Anforderung unterstützt die Einführung und Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur in Bezug auf Elemente wie: Verpflichtung des Managements; Engagement und Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen; Schaffung eines Bewusstseins; offene und klare Kommunikation; Sicherstellung, dass Rollen und Verantwortlichkeiten klar kommuniziert werden; Aufrechterhaltung der Integrität innerhalb der Lebensmittelsicherheitsprozesse; Sicherstellung der Einhaltung relevanter rechtlicher Anforderungen.</i></p> <p>Beispiele für Nachweise: Management von Abweichungen, Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten; Korrekturen und/oder Korrekturmaßnahmen; Befragungen vor Ort; Aufzeichnungen</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.10.1 (M) ☞	Das Verfahren für den Umgang mit Korrekturen und Korrekturmaßnahmen ist zu dokumentieren.	Mittelstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Sind Verfahren für die Handhabung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen dokumentiert (z. B. dokumentierte Verfahren, Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen, Fließdiagramme), um Abweichungen, Nichtkonformitäten und nichtkonforme Produkte zu erfassen, zu analysieren und den relevanten Personen mitzuteilen, mit dem Ziel, die Nichtübereinstimmungen zu schließen und Wiederholungen durch Korrekturen und/oder Korrekturmaßnahmen zu vermeiden? <p>Beispiele für Nachweise: Verfahren zur Verwaltung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen; dokumentierte Verfahren; Prozessbeschreibung; Fließdiagramme; Arbeitsanweisungen etc.; Aufzeichnungen; Risikobewertungen; anwendbare dokumentierte Ursachenanalyse; Korrekturen und/oder Korrekturmaßnahmen</p>
5.10.2	Werden Abweichungen und Nichtkonformitäten festgestellt, sind Korrekturen umzusetzen.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Werden im Falle von Abweichungen und Nichtkonformitäten Korrekturen vorgenommen? Welche Nachweise gibt es für ihre Umsetzung? <p>Beispiele für Nachweise: Korrekturen; Belege; Aufzeichnungen</p>
5.10.3	Korrekturmaßnahmen werden eindeutig formuliert, aufgezeichnet und schnellstmöglich umgesetzt, um ein erneutes Auftreten der Abweichungen und Nichtkonformitäten zu vermeiden. Die Verantwortlichkeiten und die zeitnahen Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind definiert.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Korrekturmaßnahmen wurden durchgeführt? Sind die Zuständigkeiten und Zeitpläne klar definiert? • Wo werden Korrekturmaßnahmen dokumentiert/aufgezeichnet? • Wer ist für Korrekturmaßnahmen zuständig? • Wie lange kann es dauern, bis Korrekturmaßnahmen durchgeführt werden? Sind die festgelegten Zeitpläne angemessen/nachhaltig? • Sind die Zeitpläne geeignet, um Abweichungen und Nichtkonformitäten zu lösen und deren Wiederholung zu verhindern? <p>Beispiele für Nachweise: Muster für Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen; Befragungen vor Ort</p>

Ref.	IFS Progress Food V3 Anforderung	Stufe	IFS Progress Food V3 Leitfaden
5.10.4	Die Wirksamkeit der eingeleiteten Korrekturen und Korrekturmaßnahmen wird bewertet und die Ergebnisse der Bewertung dokumentiert.	Grundstufe	<ul style="list-style-type: none"> • Wer ist für die Überwachung und Bewertung der Wirksamkeit der durchgeführten Korrekturen und Korrekturmaßnahmen zuständig? • Wie werden Korrekturmaßnahmen verifiziert? • Sind die Ergebnisse der Verifizierung dokumentiert? <p>Beispiele für Nachweise: Formblätter für Aufzeichnungen von Korrekturen/ Korrekturmaßnahmen; Formblätter mit verifizierten Korrekturmaßnahmen</p>

TEIL 3

0	Einleitung	182
1	Anforderungen an Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider	182
2	Anforderungen an IFS Progress Food Assessoren	185



TEIL 3

Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Assessment Service Provider und Assessoren

0 Einleitung

Das IFS Progress Food Programm umfasst eine Produkt- und Prozessbewertung. Alle beteiligten Stellen erfüllen die in diesem Dokument beschriebenen internationalen Regeln und Vorschriften sowie die IFS spezifischen Anforderungen. Teil 3 des IFS Progress Food Programms befasst sich hauptsächlich mit Zertifizierungsstellen, Assessment Service Providern und Assessoren.

1 Anforderungen an Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider

Zertifizierungsstellen und Assessment Service Provider, die IFS Progress Food Assessments durchführen möchten, müssen die nachfolgenden Regeln erfüllen.

1.1 Zertifizierungsstellen

Die Zertifizierungsstelle muss nach ISO 17065 und/oder ISO 17021 für die Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitsprogrammen durch eine von IAF oder EA anerkannte Akkreditierungsstelle akkreditiert sein. Bei Tochtergesellschaften, die IFS Progress Assessments durchführen, kann der jeweilige Hauptsitz / die zentrale Verwaltung auch der Eigentümer der Akkreditierung sein, solange die jeweiligen Tochtergesellschaften im Rahmen von Qualitätsmanagement-verfahren tätig sind.

Die Zertifizierungsstellen müssen einen separaten IFS Progress Vertrag mit der IFS Management GmbH unterzeichnet haben. Dieser Vertrag beinhaltet die Annahme der Regeln des IFS Progress Programms und ermöglicht den Zugang zur IFS Datenbank.

Hinweis: Wenn die Zertifizierungsstelle bereits einen Vertrag mit IFS Management GmbH für IFS Zertifizierungsstandards unterzeichnet hat, ist ein separater IFS Progress Vertrag erforderlich.

1.2 Assessment Service Provider

Der Assessment Service Provider muss über Erfahrungen mit Second-Party-Audits und mit den im Rahmen von Qualitätsmanagementverfahren durchgeführten Abläufen verfügen und muss schriftlich nachweisen, dass er im Namen des Einzelhändlers oder Geschäftspartners am Assessmentprozess beteiligt war und diesem zugestimmt hat.

Der Assessment Service Provider muss einen IFS Progress Vertrag mit IFS Management GmbH unterzeichnet haben. Der Vertrag beinhaltet die Akzeptanz der Regeln des IFS Progress Programms und ermöglicht den Zugang zur IFS Datenbank.

Fragen zum IFS Progress Vertrag sind zu richten an:
certificationbodymanagement@ifs-certification.com

1.3 Einspruch- und Beschwerdeverfahren der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers

Die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider verfügt über ein dokumentiertes Verfahren zur Prüfung und Entscheidung von Einsprüchen gegen IFS Progress Assessmentergebnisse. Diese Verfahren sind unabhängig vom jeweiligen Assessor und werden auf der obersten Leitungsebene der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers durchgeführt. Über Einsprüche ist innerhalb einer Frist von zwanzig (20) Werktagen nach Eingang der Informationen seitens des bewerteten Unternehmens abschließend zu entscheiden.

Bei der Zertifizierungsstelle / dem und Assessment Service Provider sind dokumentierte Verfahren für den Umgang mit Beschwerden seitens der Unternehmen bzw. anderer Beteiligter vorhanden. Der Eingang einer Beschwerde ist innerhalb von fünf (5) Werktagen schriftlich zu bestätigen. Innerhalb von zehn (10) Werktagen erfolgt eine erste Antwort auf die Beschwerde. Eine umfassende schriftliche Antwort ergeht nach Abschluss einer vollständigen und gründlichen Untersuchung der Beschwerde.

Die bei den IFS Geschäftsstellen eingehenden Beschwerden werden wie folgt behandelt:

- Betrifft die Beschwerde die Qualität des IFS Assessments oder den Inhalt des IFS Assessmentberichts, fordern die IFS Geschäftsstellen die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider auf, innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen eine Stellungnahme bezüglich der Ursache sowie der zu ergreifenden Maßnahmen zur Behebung des Problems abzugeben.
- Betrifft die Beschwerde administrative Fehler, z. B. in IFS Progress Assessmentberichten, IFS Bestätigungsschreiben oder der IFS Datenbank, bitten die IFS Geschäftsstellen die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider um eine Stellungnahme und um Behebung des Problems innerhalb von fünf (5) Arbeitstagen. Die schriftliche Stellungnahme ist per E-Mail oder Post zuzusenden.

Für die Bearbeitung von Beschwerden, die bei den IFS Geschäftsstellen eingehen, sind Maßnahmen der IFS Qualitätssicherung im Rahmenvertrag für IFS Progress mit den Zertifizierungsstellen / Assessment Service Providern vorgesehen.

1.4 Assessmententscheidung und Ausstellung des Bestätigungsschreibens

Die Entscheidung über das endgültige Assessmentergebnis und die Ausstellung des Bestätigungsschreibens obliegt der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider.

Bei der Entscheidung sind die Ergebnisse des technischen Review des Assessmentberichts zu berücksichtigen, die von einer oder mehreren benannten Personen der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers durchgeführt wurde, die nicht zu den Personen gehören, welche das Assessment durchgeführt haben:

- IFS Food Auditor oder reiner IFS Reviewer oder
- IFS Progress Food Assessor oder
- eine von der Zertifizierungsstelle oder dem Assessment Service Provider benannte IFS verantwortliche Person (die mindestens die Anforderungen an IFS Progress Food Assessoren erfüllt (siehe Kapitel 2.2, Teil 3)).

Ein Nachweis über den technischen Review des IFS Assessmentberichts ist auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.

Hinweis: Alternative Verfahren für den Reviewprozess können mit den Geschäftspartnern vereinbart werden.

1.5 Übertragung von Assessments

Wenn die Assessmentaktivitäten von einer Zertifizierungsstelle / einem Assessment Service Provider auf einen anderen übertragen werden, muss die neue Zertifizierungsstelle / der neue Assessment Service Provider alle aktuellen IFS Assessmentberichte / Bestätigungsschreiben überprüfen, um zu entscheiden, ob weitere Maßnahmen (z. B. Entzug des IFS Assessmentberichts / des Bestätigungsschreibens oder zusätzliche IFS Progress Food Erneuerungsassessments) erforderlich sind.

1.6 Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider für IFS Progress Food

Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers sicherzustellen, dass Prozesse etabliert sind, um die Kompetenzen aller Assessoren zu überwachen und aufrechtzuerhalten, sodass diese stets die Anforderungen des IFS Progress Food Programms erfüllen. Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider haben somit folgende Verantwortlichkeiten:

- sicherzustellen, dass alle Assessoren einen gültigen Vertrag mit ihnen haben, der Folgendes beinhaltet:
 - a) Die Einhaltung aller durch die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider definierten Regeln, inklusive Vertraulichkeit und Unabhängigkeit gegenüber wirtschaftlichen und sonstigen Interessen.
 - b) die Abwesenheit von Interessenkonflikten, einschließlich einer Erklärung für den Fall, dass aktuell oder in den letzten zwei (2) Jahren eine Verbindung zu dem zu bewertenden Unternehmen besteht.
- sicherzustellen, dass der Assessor mit dem risikobasierten Vorgehen sowie dem Produkt- und Prozessansatz vertraut und für den gesamten Geltungsbereich des Assessments qualifiziert ist.

Hinweis: Es wird empfohlen, dass die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider bei der Qualifikationsprüfung hinsichtlich der Erfahrungen des Assessors für den/die jeweiligen Scope(s) unter anderem folgende Punkte berücksichtigt: Berufserfahrung in der Industrie (einschließlich als Berater), Assessments/Audits (als Lead- oder Co-Auditor/-Assessor oder Trainee), Schulungen etc.
- sicherzustellen, dass der Assessor in der Lage ist, die relevanten Gesetze, Vorschriften, IFS Anforderungen und die Anforderungen der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers zu kennen und anzuwenden.

- sicherzustellen, dass der Assessor über Kenntnisse im Bereich Lebensmittelsicherheit und Hygienepraxis verfügt.
- sicherzustellen, dass das Assessment unabhängig und von einem unparteiischen Assessor durchgeführt wird.
- sicherzustellen, dass kein Assessor (Lead- und Co-Assessor) mehr als drei (3) aufeinanderfolgende IFS Progress Food Assessments an demselben Produktionsstandort durchführt (dies gilt weder für Assessments, die als Trainee beobachtet wurden, noch für Ergänzungs- oder Erweiterungsassessments).

Hinweis: Für den Fall, dass nach drei (3) aufeinanderfolgenden IFS Progress Assessments das folgende Assessment nach einem akkreditierten Zertifizierungsstandard (z. B. IFS Food) durchgeführt wird, wird empfohlen, dass die Zertifizierungsstelle dafür sorgt, dass das erste IFS Zertifizierungsaudit von einem anderen Auditor durchgeführt wird.

- einmal pro Jahr ein mindestens acht (8) stündiges Inhouse Training für IFS Progress Food Programm Assessoren zu organisieren, entweder als Präsenzveranstaltung oder als Online-Sitzung. Dieses Training ist ausschließlich dem IFS Progress Food Programm zu widmen. Die Nachweise sind auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.

Hinweis: Das Training wird mit dem Ziel organisiert, Erfahrungen mit dem Programm, der Kalibrierung und der Aktualisierung des Wissens über relevante gesetzliche Anforderungen auszutauschen (dies kann unter anderem folgende Themen betreffen: Aktualisierung von Vorschriften, Gefahrentrends, Programmanforderungen, Assessmentpraktiken, Fehler in Berichten und Ergebnissen, Übungen zur Kalibrierung von Kriterien im IFS Progress Bewertungssystem, Kundenanforderungen etc.). Die vom IFS vorgesehenen Trainingsmaterialien sind als Referenz zu verwenden.

Wenn Assessoren bereits für IFS Food zugelassene Auditoren sind, sind sie von dem jährlichen internen Training zum IFS Progress Food befreit.

- Sie gewährleisten, dass der IFS Assessmentbericht und die dazugehörigen Dokumente einschließlich der Notizen des Assessors sicher für eine Dauer von fünf (5) Jahren aufbewahrt werden und auf Anfrage verfügbar sind.
- Nachweise über die Kompetenzen des Assessors geführt werden.

Die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider ist verantwortlich für die Auswahl eines Assessors mit der entsprechenden Qualifikation für den/die entsprechenden Scope(s), Sprache, Kompetenz(en) etc. für jedes IFS Progress Food Assessment.

2 Anforderungen an IFS Progress Food Assessoren

2.1 Allgemeine Anforderungen

IFS Progress Food Assessoren müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

- sie müssen einen Vertrag mit der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider unterzeichnet haben.
- sie müssen der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider alle maßgeblichen Informationen über ihre Qualifikation und Kompetenz vorgelegt haben.

- sie müssen die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider informieren, wenn die notwendige Unparteilichkeit nicht gewährleistet werden kann.
- sie müssen mit der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider über die Assessmenthistorie kommunizieren, um die Einhaltung der Regel der drei (3) aufeinanderfolgenden Assessments zu erleichtern.

Die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider muss die fachliche Qualifikation und Kompetenz des Assessors überprüft und bestätigt haben, bevor sie ihn im IFS Auditor Portal registrieren.

Falls die Anforderungen nicht mehr erfüllt werden, liegt es in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers, den IFS zu informieren, um den Assessor zu deaktivieren.

2.2 Anforderungen an IFS Progress Food Assessoren

2.2.1 Anforderungen an Assessoren bei der Erstbewerbung

IFS Progress Assessoren beginnen als Exklusiv-Assessoren, da die Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider für die vorläufige Bestätigung der Qualifikationen und Kompetenzen der Assessoren zur Durchführung der beabsichtigten Assessments im jeweiligen Geltungsbereich verantwortlich sind. Nach der Erstzulassung als IFS Assessor und für den Fall, dass Assessoren keine Exklusivitätsvereinbarung mit der jeweiligen Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider unterzeichnet haben, ist es einem Assessor jedoch gestattet, IFS Progress Assessments für eine andere Zertifizierungsstelle / einen anderen Assessment Service Provider durchzuführen, unter der Bedingung, dass die Qualifikationen und Kompetenzen für die beabsichtigten Assessment-Geltungsbereiche durch die andere Zertifizierungsstelle / den anderen Assessment Service Provider weiter überprüft werden.

Kandidaten, die sich um die Zulassung als IFS Progress Food Programm Assessor bewerben, müssen die folgenden Mindestanforderungen erfüllen:

Abbildung 1: Allgemeine Erfahrung der Bewerber

Ausbildung	Berufserfahrung	Zusätzliche Anforderungen
<p>Kandidaten mit einem lebensmittelbezogenen oder ein im Bereich der Biowissenschaften abgeschlossenen Studiengang (Bachelor bzw. ein gleichwertiger Abschluss) oder zumindest einer erfolgreich abgeschlossenen, lebensmittelbezogenen Berufsausbildung.</p>	<p>Zwei (2) Jahre Vollzeit-Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie in einer der folgenden Funktionen: Funktionen im Bereich der Lebensmittelherstellung (z. B. Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit, Forschung und Entwicklung) in der Lebensmittelindustrie oder im Handel; Auditieren/Bewerten nach Lebensmittelsicherheitsstandards und/oder Inspektion oder Lebensmittelsicherheitskontrollen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung.</p> <p>Hinweis: Erfahrung durch Beratertätigkeit bezüglich Lebensmittelherstellung kann mit bis zu einem Jahr als Berufserfahrung angerechnet werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Absolvierung eines Trainings zur Lebensmittelhygiene (einschließlich HACCP) auf der Grundlage der Allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene des Codex. • Kenntnis der lokalen Gesetzgebung und, falls zutreffend, der Gesetzgebung des Ziellandes für den definierten Geltungsbereich des Assessments. • Sie verfügen über detaillierte Kenntnisse des risikobasierten Vorgehens sowie des Produkt- und Prozessansatzes. • Sie müssen die Landessprache beherrschen. Wenn der Assessor Assessments 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 Progress Food Assessorenkurses (siehe Kapitel 2.3 Punkt (b), Teil 3). • Falls der Kandidat nicht über Assessment- oder Auditerfahrung verfügt, muss er an mindestens (2) zwei IFS Progress Food Assessments und/oder third party Lebensmittelsicherheitsassessments/-audits als Beobachter oder als Trainee teilgenommen haben.

2.2.2 Anforderungen für bereits zugelassene IFS Auditoren

IFS Food Auditoren haben automatisch das Recht, IFS Progress Food Assessments in den von der jeweiligen Zertifizierungsstelle bestätigten Scopes der für IFS Food zugelassenen Auditoren durchzuführen und sind von dem IFS Progress Food Assessorenkurs (der als gute Praxis durchgeführt werden könnte) befreit.

2.3 Bewerbungsprozess

- a) Vor der Durchführung von IFS Progress Assessments muss die Registrierung des Assessors durch die Zertifizierungsstelle / den Assessment Service Provider und den jeweiligen Assessor über das IFS Auditor Portal für die IFS Aktivierung vorgenommen werden. Zugelassene IFS Food Auditoren werden automatisch für IFS Progress Food Assessments aktiviert (die Zertifizierungsstelle muss sicherstellen, dass 2.2.2 eingehalten wird).

Anfragen im Zusammenhang mit der Aktivierung von IFS Progress Assessoren sind zu richten an: auditor@ifs-certification.com

- b) der IFS Progress Food Assessorenkurs (siehe Kapitel 2.2.1 Tabelle 1, Teil 3) wird von der IFS Management GmbH angeboten und von IFS über die IFS Academy oder von einem von IFS benannten Vertreter für eine Mindestdauer von acht (8) Stunden durchgeführt. Das Training kann jedoch ausschließlich für Assessoren innerhalb einer Zertifizierungsstelle durchgeführt werden und wird von einem vom IFS zugelassenen „Train the Trainer“ oder einem zugelassenen IFS Food Auditor mit IFS Progress Erfahrung durchgeführt. In Ausnahmefällen prüft der IFS die Möglichkeit einer Ausnahmegenehmigung.
- c) Das Material für den IFS Progress Food Assessorenkurs wird von der IFS Management GmbH zur Verfügung gestellt und kann nach der Aktivierung im entsprechenden Bereich von der Zertifizierungsstelle eingesehen werden.
- d) Falls der IFS Progress Assessorenkurs intern von der Zertifizierungsstelle durchgeführt wird, muss der Assessor einen Vertrag zur Durchführung von Assessments mit der Zertifizierungsstelle haben, die das Training durchführt.
- e) Der Nachweis über die Teilnahme am IFS Progress Food Assessorenkurs muss in das IFS Auditorenportal hochgeladen werden, andernfalls wird der Assessor nicht in der IFS Datenbank aktiviert.
- f) Der IFS Progress Food Assessorenkurs kann entweder als Präsenzveranstaltung oder als Online-Sitzung durchgeführt werden.

2.4 Aufrechterhaltung der Assessorkompetenzen und -qualifikation

Die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider muss eine kontinuierliche und angemessene Analyse der Assessorenkompetenzen durchführen und sicherstellen, dass die Qualifikationen der Assessoren durch Training, Überwachungs- und Begutachtungstätigkeiten kontinuierlich aufrechterhalten und verbessert werden, wozu mindestens Folgendes gehört:

- konsequente Einhaltung der Anforderungen an Assessoren (siehe Kapitel 2, Teil 3). Es wird empfohlen, mindestens alle 3 Jahre (oder bei Änderungen) zu überprüfen, ob die allgemeinen Anforderungen des Assessors an IFS Progress erfüllt werden. Falls eine neue Version des IFS Progress in Kraft tritt, müssen die Kompetenzen und Qualifikationen der Assessoren entsprechend der jeweiligen Programmanforderungen überprüft und gewährleistet werden.
- IFS Progress Inhouse Training (siehe Kapitel 1.6, Teil 3) und andere interne Schulungen zur Verbesserung der technischen Fähigkeiten der Assessoren.
- Überwachung der Durchführung von Assessments durch Vor-Ort-Witness Assessments/Audits (außer für bereits zugelassene IFS Food Auditoren).

- Es wird empfohlen, mindestens einmal innerhalb eines Zeitraums von drei Jahren ein Witness-Assessment/-Audit der Assessoren im Rahmen von IFS Progress Assessments oder second-party / third-party Lebensmittelsicherheits-Assessments/-Audits durchzuführen.

Die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider ist dafür verantwortlich, dass der Assessor seine Zulassung gemäß den Anforderungen des IFS Progress Programms aufrechterhält. Falls der Assessor die Anforderungen des IFS Progress Programms nicht mehr erfüllt, muss die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider den Entzug der Zulassung des Assessors entsprechend verwalten.

TEIL 4

0	Einleitung	192
1	Berichtswesen	192
2	Die IFS Software	196
3	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	196



TEIL 4

Berichtswesen, IFS Software und IFS Datenbank

0 Einleitung

Nachdem ein IFS Progress Food Assessment durchgeführt wurde, wird ein detaillierter und gut strukturierter Assessmentbericht erstellt. Die Sprache in welcher der IFS Assessmentbericht erstellt wird, ist üblicherweise die Mutter- oder Arbeitssprache des bewerteten Unternehmens. In Sonderfällen, in denen die Arbeitssprache von Händlern oder Einkäufern von der Sprache des bewerteten Unternehmens abweicht, kann zusätzlich und in Absprache mit der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider eine englische Version des Berichts erstellt werden.

Wird der Bericht in einer anderen Sprache als Englisch verfasst, muss der Geltungsbereich des Assessments ins Englische übersetzt werden.

Der IFS Progress Food Assessmentbericht muss gemäß dem folgenden Format erstellt werden:

- Assessmentübersicht (Teil 4, Kapitel 1.1)
- Hauptteil (Teil 4, Kapitel 1.2).

1 Berichtswesen

1.1 Mindestanforderungen für den IFS Progress Food Assessmentbericht: Assessmentübersicht (siehe Anlage 8)

Deckblatt

Das Deckblatt des IFS Progress Food Assessmentberichts beinhaltet:

- Name und/oder Logo und Anschrift der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers.
- aktuelles IFS Progress Food Logo.
- Ergebnis und Stufe des Assessments (obligatorische Übersetzung der Assessmentstufe und des Ergebnisses ins Englische).
- Name des bewerteten Produktionsstandortes und Nummer der behördlichen Zulassung, wenn anwendbar.
- Wenn verfügbar, GS1 GLN (Global Location Numbers) für den/die Produktionsstandort/e, welche/r mit dem Assessment abgedeckt wurde/n. Weitere Informationen über die Global Location Number von GS1 (GLN) sind im Glossar zu finden.
- Datum/Daten des Assessments.
- Angekündigter oder unangekündigter Assessmentstatus.

Assessmentübersicht

Die Assessmentübersicht muss die folgenden obligatorischen Informationen enthalten:

Assessmentdetails:

- Name des Lead-Assessors, des Reviewers (Verantwortlicher für den technischen Review des Berichts) und gegebenenfalls Name des Co-Assessors und des Trainees.
- Assessmentdatum (im Fall eines Ergänzungsassessments ist zusätzlich das Datum des Ergänzungsassessments anzugeben.).
- Dauer des Assessments (Start- und Endzeit eines jeden Assessmenttages),
- Datum des vorangegangenen Assessments (Start- und Endzeit des Assessments für jeden Assessmenttag),
- Name der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers und des Assessors des vorangegangenen Assessments,
- Name und Anschrift des bewerteten Produktionsstandortes,
- Name und Anschrift des Unternehmens (oder des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung),
- COID (IFS Identifikationsnummer) wie in der IFS Datenbank definiert,
- Mindestangaben zur Kontaktperson im Notfall (z.B. Rückruf): Name, E-Mailadresse und Telefonnummer,
- Angabe zur Version des Programms.

Geltungsbereich des Assessments:

- detaillierte Beschreibung der Prozesse und Produkte (obligatorische Übersetzung des Geltungsbereichs des Assessments ins Englische).
- Codes/Nummern der Produkt- und Technologie-Scopes.

Zusätzliche Informationen:

- Beschreibung von Ausschlüssen, falls anwendbar.
- Beschreibung von teilweise ausgelagerten Prozessen (Erklärung, Anzahl der Subunternehmer, Beschreibung der Subunternehmer einschließlich Name, Adresse und Assessment-/Zertifizierungsstatus (einschließlich COID(s) für IFS, falls zutreffend), falls zutreffend.
- Beschreibung der dezentralen Struktur(en), wenn anwendbar, im Fall eines externen Lagers (Adresse):
 - wenn nach IFS Progress Logistics bewertet oder für IFS Logistics zertifiziert wurde, Angabe der COID.
- Erklärung der Unternehmensstruktur im Fall von mehreren Produktionsstandorten desselben Unternehmens, wenn anwendbar, siehe Kapitel 2.4, Teil 1.

Ergebnis des Assessments

- Angabe des endgültigen Assessmentergebnisses mit Stufe (Grundstufe, Grundstufe + HACCP oder Mittelstufe) und Prozentsatz (im Falle eines Ergänzungsassessments: Angabe, dass ein Ergänzungsassessment stattgefunden hat und dass die Major-Nichtkonformität/en in der entsprechenden Stufe behoben wurde/n).
- Zeitraum, in dem das Erneuerungsassessment durchgeführt werden soll.

Anmerkungen zu Nichtkonformitäten (Major)

- Übersicht zu Major-Nichtkonformität(en) (obligatorische Übersetzung der Informationen über Major-Nichtkonformität(en) ins Englische).
- Im Falle eines Ergänzungsassessments müssen zusätzliche Erläuterungen zur Behebung der Major-Nichtkonformität/en und den entsprechenden Anforderungen gegeben werden.

Bemerkungen zur Nachverfolgung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

- Beschreibung, ob Korrekturen und Korrekturmaßnahmen aus dem vorherigen Assessment nachhaltig und effizient umgesetzt wurden oder nicht.

Unternehmensprofil

Das Unternehmensprofil beinhaltet Pflichtangaben zur Struktur des Unternehmens und deren Tätigkeiten. Es ist in zwei (2) standardisierte Teile geteilt: Unternehmensdaten und Assessmentdaten. Auf diese Weise können Leser die Hauptaspekte in Bezug auf Unternehmensstruktur, Organisation, Produktion, Prozesse etc. leicht verstehen. Zusätzlich zu den Pflichtangaben kann der Assessor weitere Informationen für jeden Abschnitt hinzufügen.

1.2 Mindestanforderungen für den IFS Progress Food Assessmentbericht: Hauptinhalt (Anlage 9)

Der Hauptteil des IFS Progress Assessmentberichts ist wie folgt strukturiert:

- Überblick über die Assessmentergebnisse.
- Tabellarische Zusammenfassung aller Kapitel, welche die Aufschlüsselung der jeweiligen Bewertungen sowie das Prozentergebnis pro Kapitel beinhaltet.
- Zusammenfassung: Übersicht der Pflichtangaben für bestimmte IFS Progress Food Assessmentanforderungen. Für diese ausgewählten Anforderungen muss der Assessor auch im Fall einer A-Bewertung Erklärungen, zusätzliche Begründungen und/oder weitere Hintergrundinformationen formulieren. Dies ermöglicht einen aussagekräftigeren IFS Assessmentbericht, selbst wenn der bewertete Standort nahezu alle Anforderungen des IFS Progress Food vollumfänglich erfüllt. Dies erhöht ebenfalls den Wert für den Empfänger des IFS Assessmentberichts.
- Nach Kapiteln geordnete Auflistung aller Anforderungen bei denen eine Abweichung oder Nichtkonformität festgestellt wurde.
- Liste (einschließlich Erläuterungen) aller Anforderungen, die mit N/A (nicht anwendbar) bewertet wurden.
- Detaillierter Assessmentbericht (Checkliste).
- Anhang zum Assessmentbericht, einschließlich:
 - Liste der Assessmentteilnehmer: Eine Liste der während des Assessments anwesenden Schlüsselpersonen.
 - IFS Progress Bewertungssystem

1.3 Maßnahmenplan (Anlage 7)

Für jede Assessmentanforderung muss der Assessor alle identifizierten Abweichungen und Nichtkonformitäten (Major) im Maßnahmenplan beschreiben und erläutern. Dieser weist ein bestimmtes Format auf. Weitere Informationen befinden sich in Kapitel 4, Teil 1.

1.4 Mindestanforderungen für das IFS Bestätigungsschreiben (Anlage 10)

Nach erfolgreicher Durchführung des IFS Progress Food Assessmentprozesses stellt die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider ein Bestätigungsschreiben aus, wenn der Assessmentstatus / das -ergebnis als bestanden gilt, das die folgenden Mindestinformationen enthält:

- Name und/oder Logo und Anschrift der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers,
- Name und Anschrift des bewerteten Produktionsstandorts,
- COID (IFS Identifikationsnummer), wie in der IFS Datenbank definiert,
- Angaben zur Nummer der behördlichen Zulassung, wenn vorhanden,
- GS1 GLN(s) bezogen auf den Produktionsstandort, der während des Assessments bewertet wurde (einschließlich externer Lager, wenn vorhanden),
- Bei mehreren Produktionsstandorten: Name und Adresse des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung, wenn vorhanden,
- Beschreibung des Geltungsbereichs des Assessments. Der Geltungsbereich des Assessments ist immer auch ins Englische zu übersetzen,
- Beschreibung von Prozessen und Produkten.
- Bezeichnung und Nummer der Produkt- und Technologie-Scopes,
- Bei teilweise ausgelagerten Prozessen wird der folgende Satz hinzugefügt: „Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse“.
- Beschreibung der Produktausschlüsse, falls relevant,
- erreichte Stufe,
- Assessmentergebnis in Prozent,
- angekündigte oder unangekündigte Assessmentinformationen,
- Datum und Uhrzeit des Assessments,
- Datum des Ergänzungsassessments, falls relevant
- nächster Assessmentzeitraum (Erneuerungsassessment) bei angekündigten Assessments und bei freiwillig unangekündigten Assessments auf Mittelstufe,
- Datum der Ausstellung des Bestätigungsschreibens,
- Gültigkeit des Bestätigungsschreibens (das Datum der Gültigkeit bleibt jedes Jahr gleich, wie in Teil 1 beschrieben),
- Name und Unterschrift des verantwortlichen Mitarbeiters der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers,
- Ort und Datum der Unterschrift,
- aktuelles IFS Progress Food Logo,
- QR-Code mit Verifizierungslink zur IFS Website.

Hinweis: Die IFS Software stellt eine Vorlage des Bestätigungsschreibens bereit, welche die Mindestanforderungen beinhaltet. Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider können aber auch ihre eigene Vorlage nutzen, solange die Mindestanforderungen eingehalten werden.

1.4.1 QR-Code auf dem IFS Bestätigungsschreiben

Generierung des QR-Codes auf dem Bestätigungsschreiben über die IFS Software

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

QR-Code zum Erstellen eines Bestätigungsschreibens ohne Verwendung der IFS Software

Für Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider, welche nicht die IFS Software zur Erstellung des Bestätigungsschreibens verwenden, gibt es einen Bereich in der IFS Datenbank, in dem ein QR-Code für die jeweilige COID heruntergeladen werden kann.

Position auf dem IFS Progress Food Bestätigungsschreiben

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

2 Die IFS Software

Um die Standardisierung von Informationen in IFS Assessmentberichten zu erhöhen, wurde eine IFS Software entwickelt, die zur Generierung des Assessmentberichts gemäß IFS Progress Food zu verwenden ist.

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

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

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

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

- zertifizierte und gemäß IFS Progress bewertete Unternehmen/Lieferanten
- Zertifizierungsstellen / Assessment Service Provider
- Auditoren/Assessoren
- Händler

- verifizierte Behörden und
- Consultants (spezieller Zugang).

Im Allgemeinen haben nur die zertifizierten/bewerteten Unternehmen und die jeweilige Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider, die/der das Audit/Assessment durchgeführt hat, Zugriff auf den vollständigen Bericht.

Alle anderen Benutzergruppen können nur den Zertifizierungs-/Assessmentstatus zertifizierter/bewerteter Unternehmen sehen und die folgenden Funktionen verwenden:

- Suche nach zertifizierten/bewerteten Unternehmen,
- Verwaltung der zertifizierten/bewerteten Unternehmen über die „Favoriten“ Funktion unter „Lieferantenmanagement“,
- Ansicht der bevorstehenden IFS Audit-/Assessmentdaten eines Unternehmens,
- Erhalt von wichtigen Benachrichtigungen und relevanten Listen, die individuell festgelegt werden können.

Der vollständige Bericht ist nur verfügbar, wenn das zertifizierte/bewertete Unternehmen dem entsprechenden Benutzer die Berechtigung erteilt.

Sicherheit der IFS Datenbank

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

Datenschutz

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

Die Nutzergruppen der IFS Datenbank erhalten automatisch Zugang zu den Daten des 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.

Tool „Lieferantenmanagement“

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

Für jeden unter „Lieferantenmanagement“ als Favorit gelisteten, zertifizierten/bewerteten Standort können E-Mail-Benachrichtigungen ausgewählt werden:

ANLAGEN

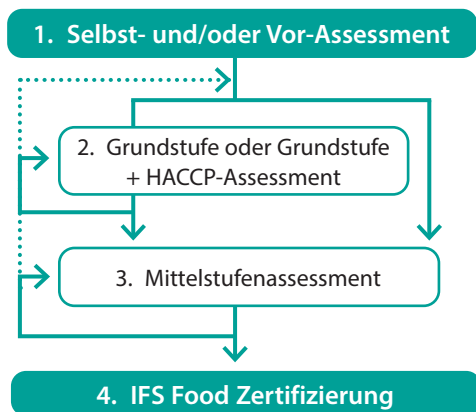


ANLAGE 1: Anwendung der Checklisten

Es gibt mögliche Alternativen zur Anwendung von Grund- (oder Grundstufe + HACCP) und Mittelstufe-Checklisten.

Da die IFS Progress Programme auf kontinuierliche Verbesserung ausgerichtet sind, sollte die Dauer jeder Stufe ein (1) Jahr nicht überschreiten, es sei denn es bestehen andere individuelle Vereinbarungen/Anforderungen mit Geschäftspartnern oder andere Entwicklungsziele. Im Idealfall sollte kein Rückfall auf eine vorangegangene Stufe erfolgen.

Hinweis: Eine abweichende Anwendung der Checklisten und des Zeitrahmens sind mit den Geschäftspartnern zu abzusprechen.

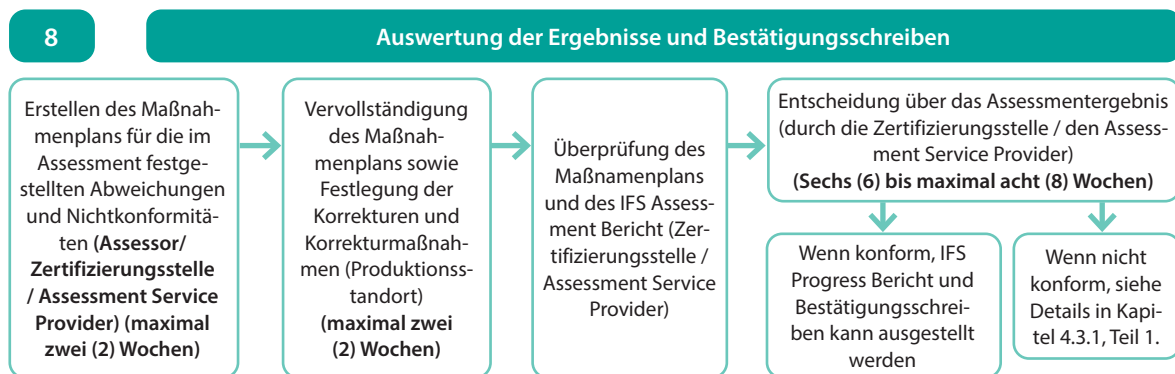
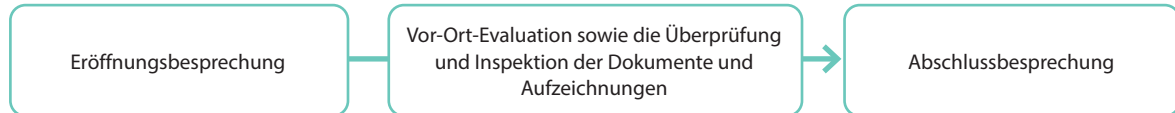
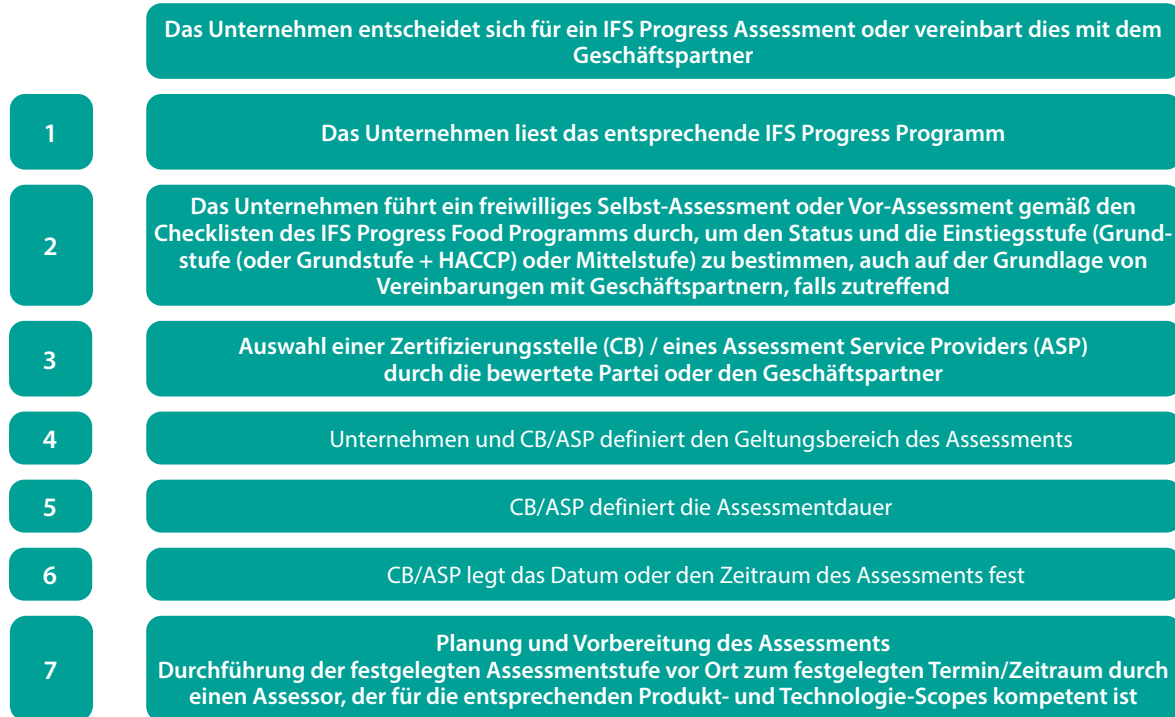


ANLAGE 2: Überblick über die Grundstufe (oder Grundstufe + HACCP) und Mittelstufe

Grundstufe		+ HACCP (umfasst auch alle Anforderungen der Grundstufe)	Mittelstufe (umfasst auch alle Anforderungen der Grundstufe)
Kapitel 1: Unternehmensführung & -verpflichtung			
Unternehmensstruktur und Managementverantwortung	3		Unternehmensstruktur und Managementverantwortung
Kapitel 2: Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagement			
			Dokumentenmanagement
Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen	3		Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen
		HACCP-Plan	HACCP-Plan
HACCP-Analyse	5	HACCP-Analyse	HACCP-Analyse
Kapitel 3: Ressourcenmanagement			
Personalressourcen	1		Personalressourcen
Personalhygiene	5		Personalhygiene
Schulung und Einweisungen	2		Schulung und Einweisungen
Sozialeinrichtungen	8		Sozialeinrichtungen
Kapitel 4: Operative Abläufe			
Kundenorientierung und Vertragsprüfung	3		Kundenorientierung und Vertragsprüfung
Spezifikationen und Rezepturen	5		Spezifikationen und Rezepturen
Produktentwicklung/ Produktänderung/ Änderungen der Produktionsprozesse	2		Produktentwicklung / Produktänderung / Änderungen der Produktionsprozesse
Einkauf	1		Einkauf
Produktverpackung	2		Produktverpackung
Betriebsstandort	1		Betriebsstandort
Außengelände	2		Außengelände
Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe	2		Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe
Produktions- und Lagerräumlichkeiten	25		Produktions- und Lagerräumlichkeiten
Reinigung und Desinfektion	8		Reinigung und Desinfektion
Abfallmanagement	4		Abfallmanagement
Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien	5		Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien
Schädlingsüberwachung/ Schädlingsbekämpfung	5		Schädlingsüberwachung/ Schädlingsbekämpfung

Grundstufe		+ HACCP (umfasst auch alle Anforderungen der Grundstufe)	Mittelstufe (umfasst auch alle Anforderungen der Grundstufe)
Wareneingang und Lagerung von Waren	4		Wareneingang und Lagerung von Waren
Transport	5		Transport
Kapitel 4: Operative Abläufe			
Wartung und Reparatur	1		Wartung und Reparatur
Anlagen	2		Anlagen
Rückverfolgbarkeit	2		Rückverfolgbarkeit
Allergen-Risikominderung	3		Allergen-Risikominderung
			Lebensmittelbetrug (Food Fraud)
			Produktschutz (Food Defence)
Kapitel 5: Messungen, Analysen, Verbesserungen			
			Betriebsbegehungen
			Prozesskontrolle
Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln	1		Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln
Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)	2		Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)
Produkttests und Umgebungsmonitoring	2		Produkttests und Umgebungsmonitoring
Produktfreigabe	1		Produktfreigabe
Umgang mit Beanstandungen/ Reklamationen von Behörden und Kunden	4		Umgang mit Beanstandungen/ Reklamationen von Behörden und Kunden
Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen	1		Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen
Umgang mit nichtkonformen Produkten	3		Umgang mit nichtkonformen Produkten
Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen	4		Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

ANLAGE 3: Assessmentprozess



Anlage 4: Produkt- und Technologie-Scopes

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

Produkt-Scopes

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

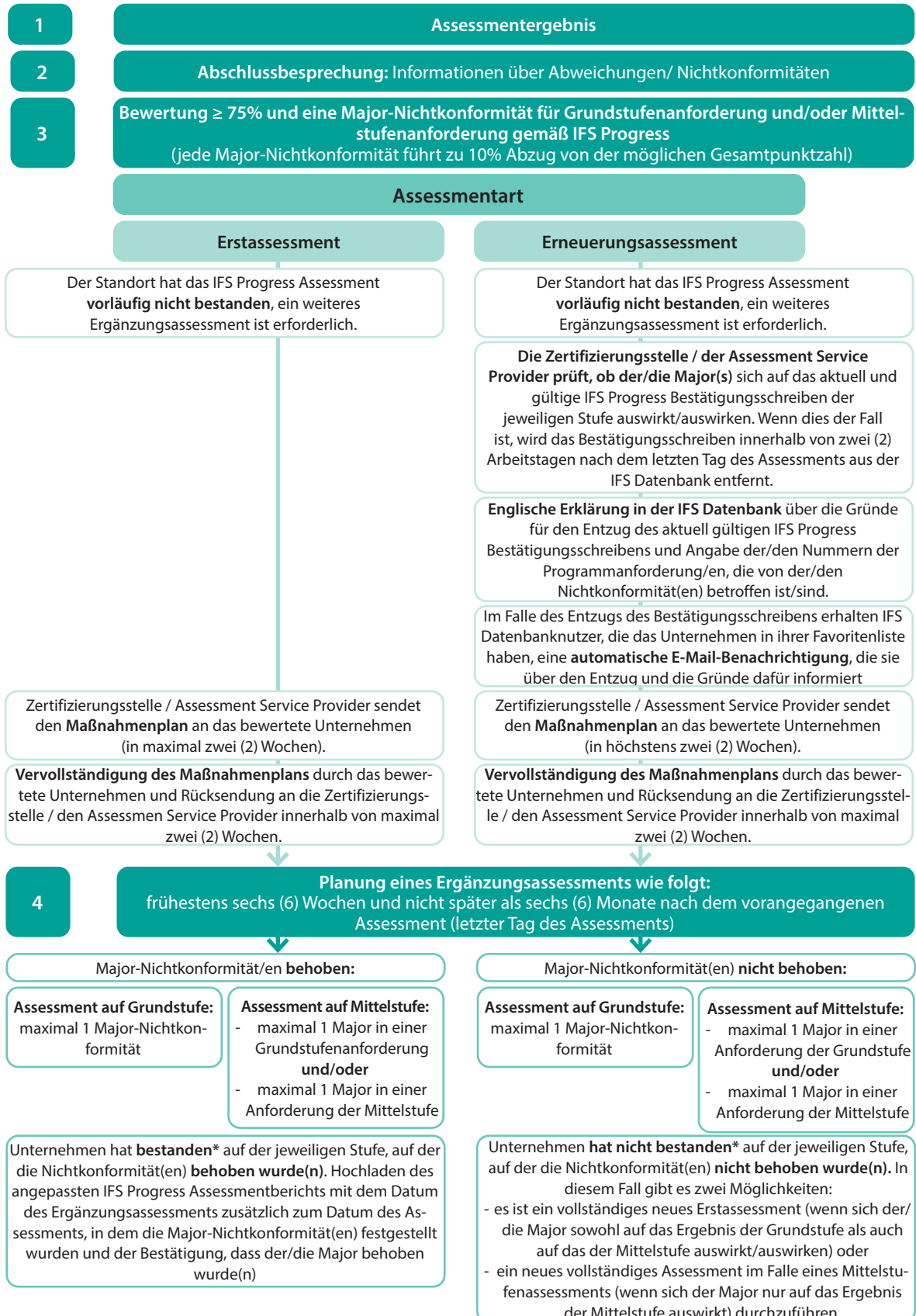
Technologie-Scopes

IFS Tech Scope	Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken	
A	Sterilisation (z.B. Dosen)	Sterilisation (in der Endverpackung) mit dem Ziel, pathogene Mikroorganismen abzutöten Sterilisierte (z. B. in der Endverpackung autoklavierte) Produkte
B	Thermische Pasteurisierung, ultrahoherhitze/ aseptische Abfüllung, Heißabfüllung Andere Pasteurisierungstechniken, z. B. Hochdruck-Pasteurisierung, Mikrowelle	Jede Wärmebehandlung (oder Hochdruckbehandlung) mit dem Ziel Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu reduzieren.
C	Bestrahlung von Lebensmitteln	Verarbeitete Produkte: Behandlung mit dem Ziel, das Produkt zu verändern und/oder die Haltbarkeit zu verlängern und/oder Lebensmittelsicherheitsrisiken durch Konservierungsverfahren oder andere Verarbeitungsmethoden zu verringern. Ausnahme: Bestrahlung wird dieser Kategorie zugeordnet, obwohl sie auf die Abtötung von Mikroorganismen abzielt
	Konservierung: Salzen, Marinieren, Zuckern, Säuern / sauer Einlegen, Pökeln, Räuchern, Fermentieren	
	Verdampfung/Trocknung, Vakuumfiltration, Gefriertrocknung, Mikrofiltration (Porengröße unter 10 µm)	

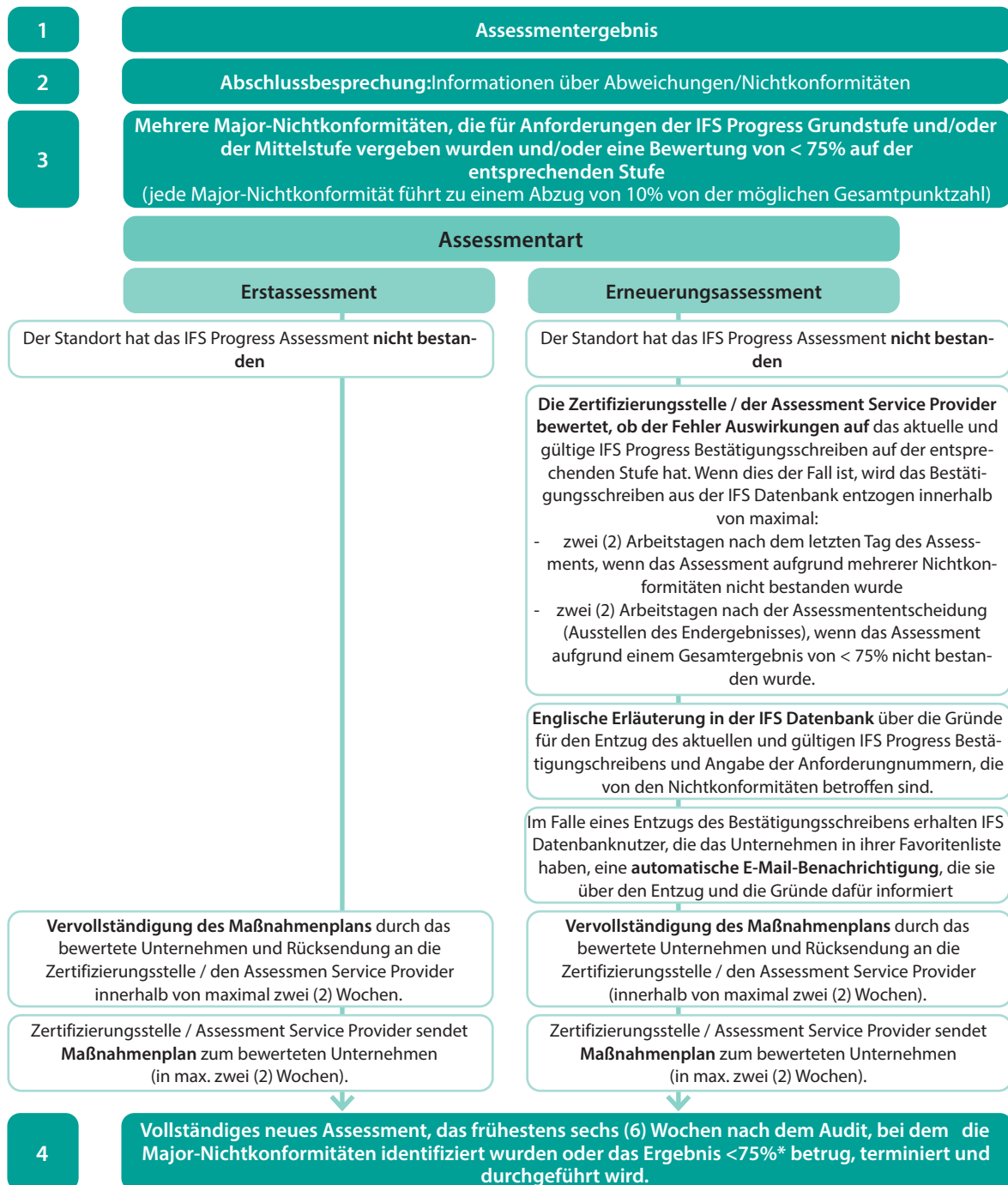
IFS Tech Scope	Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken	
D	Frosten (mindestens – 18 °C) einschließlich Gefrierlagerung Schnellfrosten, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühlung	Systeme, Behandlungen zur Aufrechterhaltung der Integrität des Produktes und/oder dessen Sicherheit: Behandlung mit dem Ziel, die Qualität und/oder Integrität des Produkts zu erhalten, einschließlich Behandlungen zur Entfernung von Kontaminationen und/oder zur Verhinderung von Kontaminationen
	Antimikrobielle Tauchverfahren/ Sprühverfahren, Begasung	
E	MAP-Verpacken, Vakuumverpacken	Systeme, Behandlungen zur Verhinderung von Kontaminationen: *Anwendbar, wenn mindestens zwei Verfahren/Methoden zur Garantie der Produktsicherheit/-hygiene angewandt werden. z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektion von Ausrüstung + Raumkühlung (z.B. Zerlegung von Fleisch), • Desinfektion + spezielle Hygieneausrüstung für Mitarbeiter(z.B. Hygieneschleuse), • Raum mit Überdruck + spezieller Hygieneausrüstung für Mitarbeiter (z.B. Hygieneschleuse), • Luftfiltration + Raum mit Überdruck.
	Verfahren zur Verhinderung einer Produktkontamination, insbesondere einer mikrobiologischen Kontamination, durch eine strenge Hygienekontrolle und eine spezielle Infrastruktur während der Handhabung, Behandlung und/oder Verarbeitung, z. B. Reinraumtechnologie, „White Room“, kontrollierte Arbeitstemperatur zur Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Systeme mit Überdruck (wie Filtration unter 10 µm)	
	spezielle Trennverfahren: z.B. Filtration wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle	
F	Kochen, Backen, (Flaschen-) Abfüllung, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z. B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern	Alle anderen Verfahren zur Handhabung, Behandlung oder Verarbeitung, die nicht unter A, B, C, D, E aufgeführt sind.
	Überziehen, Panieren, Schneiden (in Stücke, Scheiben, Würfel), Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten, Sortieren, Handhaben, Verpacken, Lagerung unter kontrollierten Bedingungen (Atmosphäre) ausgenommen Temperatur, Etikettieren	
	Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen	

Hinweis: Anhand der Technologie-Scopes (von A bis F) werden für IFS Progress Food Assessorenkompetenzen und der Geltungsbereich des Assessments definiert.

Anlage 5: Fließdiagramm zum Umgang mit einer (1) Major-Nichtkonformität in der Grundstufe und/oder in der Mittelstufe und einer Gesamtbewertung von $\geq 75\%$ in der jeweiligen Stufe



ANLAGE 6: Fließdiagramm zum Umgang mit mehreren Major-Nichtkonformitäten und/oder einem Gesamtergebnis von < 75%



Hinweis: Wenn der Produktionsstandort auf Mittelstufe bewertet wurde und nicht bestanden hat (z. B. 75% der Anforderungen auf Mittelstufe), die Grundstufe jedoch bestanden wurde, dann wird das Bestätigungsschreiben für die Grundstufe erst nach Validierung des Maßnahmenplans ausgestellt. Ein neues vollständiges Assessment auf Mittelstufe wird durchgeführt, wenn gewünscht wird die Mittelstufe zu bestehen.

* Siehe Diagramme 3, 4 und 5 für mögliche Assessmentergebnisse auf den einzelnen Stufen

Anlage 7: Maßnahmenplan

Nr. der Anforderung	IFS Progress Food Anforderung	Bewertung	Erklärung (Assessor)	Korrektur (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten (Unternehmen)	Datum (Unternehmen)	Stand der Umsetzung (durch das Unternehmen)	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten (Unternehmen)	Datum (durch das Unternehmen)	Stand der Umsetzung (durch das Unternehmen)	Freigabe (durch den Assessor)	Validierungsdatum (durch den Assessor)
2.3.8.1	Für jeden CCP sind kritische Grenzwerte zu definieren...	Major											
3.2.4	Angemessene Schutzkleidung muss in ausreichender Menge zur Verfügung...	C											
4.2.1.1	Die Spezifikationen für alle Endprodukte sind ...	B			*	*	*		*	*	*		
5.1.1	Inspektionen und Betriebsbegehungen sind zu planen ...	D											
(*) Nicht obligatorisch für die B-Bewertung													

ANLAGE 8: IFS Progress Food Assessmentbericht: Assessmentübersicht

Deckblatt

Logo der Zertifizierungsstelle /
des Assessment Service Providers



IFS Progress Food Version 3
Januar, 2023

Stufe [bestanden / nicht bestanden]

Endgültiger IFS Progress Food Assessmentbericht
(angekündigt/unangekündigt)

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

Datum des Assessments: tt.mm / tt.mm.jjjj

Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers:

Assessmentübersicht

IFS Progress Food Version 3, Januar 2023

Assessmentdetails

Lead-Assessor: Max Mustermann Datum/Uhrzeit: Co-Assessor: Datum/Uhrzeit: Trainee: Reviewer:	Datum/Zeit des aktuellen Assessments: 02.11.2023 (09:00-18:00) 03.11.2023 (08:30-12:30) (Im Fall eines Ergänzungsassessments ist zusätzlich das Datum des Ergänzungsassessments anzugeben.)	Datum/Zeit des vorangegangenen Assessments: 09.11.2022 (09:00-18:00) 10.11.2022 (08:30-12:30) Zertifizierungsstelle / Assessment Service Provider und Assessor des vorangegangenen Assessments: TEST GmbH/Frank Test
--	---	--

Name und Anschrift des Unternehmens (Hauptsitz): Fruits and Vegetables AG Beispielstraße 12345 Musterstadt Deutschland	Name und Anschrift des bewerteten Produktionsstandorts: Fruits and Vegetables GmbH Musterstraße 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.de
--	--	--	---

Geltungsbereich des Assessments

Produktion von gefrorenen Erdbeeren in PET-Beuteln und Himbeerpüree in UHT-Beuteln.
(Der Geltungsbereich des Assessments ist verpflichtend ins Englische zu übersetzen)

Produkt-Scope(s): 5
Technologie-Scope(s): B, D, F

Zusätzliche Information

Ausschlüsse: [ja/nein] und [Beschreibung]
Teilweise ausgelagerte Prozesse: [ja/nein] und [Beschreibung]
Dezentralisierte Struktur(en): [ja/nein] und [Beschreibung]
Produktionsstandort mit mehreren Standorten: [ja/nein] und [Beschreibung]

Endergebnis des Assessments

Als Ergebnis des Assessments welches am 02.11. und 03.11.2023 von "xyz" durchgeführt wurde, konnte festgestellt werden, dass die Verarbeitungstätigkeiten der Fruits and Vegetables GmbH für den o. g. Geltungsbereich des Assessments mit den Anforderungen des IFS Progress Food Programms, Version 3, auf (Grund-, Grund- + HACCP oder Mittel-)stufe, mit einer Bewertung von XX% übereinstimmen.	Erneuerungsassessment zwischen XX. XX und XX. XX im Falle eines angekündigten Assessments und zwischen XX.XX und XX.XX im Falle eines freiwillig unangekündigten Assessments auf Mittelstufe.
--	---

Beobachtungen hinsichtlich Nichtkonformitäten (Major):

Beschreibung der Folgen der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen aus dem vorangegangenen Assessment

Unternehmensprofil
Unternehmensdaten
Baujahr des bewerteten Produktionsstandorts:
Wenn der Standort vollständig vollständig modernisiert wurde, geben Sie das Jahr ein:
Fläche des Produktionsstandortes:
Anzahl und Beschreibung der Gebäude, Stockwerke und Produktionslinien (einschließlich dezentraler Struktur(en), falls anwendbar):
Maximale Anzahl von Mitarbeitern in der Hochsaison innerhalb eines Kalenderjahres inkl. Erklärung:
Detaillierte Beschreibung der Produktgruppen und Produkte pro Scope, die im Unternehmen hergestellt werden. Zusammenfassung der Vor-Ort-Prozesse des Unternehmens (vom Rohwareneingang bis zum Endprodukt):
Hat das bewertete Unternehmen saisonale Produktion? Wenn „ja“, beschreiben Sie:
Wenn der Produktionsprozess länger als eine Woche saisonal unterbrochen ist, Angabe des Zeitraums und Erklärung:
Hat der bewertete Produktionsstandort zusätzlich zu den Hauptprozessen/-produkten Produkte vollständig ausgelagert? Wenn "ja": Geben Sie diese Produkte an:
Handelt der bewertete Produktionsstandort Produkte zusätzlich zu den Hauptprozessen/-produkten? Wenn "ja": Geben Sie diese Produkte an:
Beschreibung der wichtigsten Investitionen des Unternehmens in Bezug auf Produktion, Produktsicherheit und -qualität in den letzten 12 Monaten (bauliche Änderungen, Maschinen etc.):
Erfüllt das Unternehmen die Anforderungen bezüglich der Verwendung des IFS Progress Food -Logos, wie im IFS Progress Food Assessmentprotokoll definiert (Teil 1)? Falls „Nein“, bitte erläutern:
Arbeitssprache des Standorts und Sprache, in der das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagement geschrieben ist:
Ist der Produktionsstandort nach anderen Standards zertifiziert? Wenn ja, geben Sie die Namen der Standards an:
Zusätzliche Informationen:
Assessmentdaten
Assessmentübersicht (allgemeine Zusammenfassung des Assessments):
Sprache, in der das IFS Progress Food Assessment durchgeführt wurde:
IFS Assessmentdauer:
Im Falle einer Verkürzung (nur für die Mittelstufe) / Verlängerung der Assessmentdauer, Begründung:
Welche Produkte wurden hergestellt und welche Prozesse wurden während der Vor-Ort-Evaluation ausgeführt?
Zusätzliche Informationen:

ANLAGE 9: IFS Progress Food Assessmentbericht: Hauptinhalt

IFS Progress Food
Version 3, JANUAR 2023

Stufe [bestanden / nicht bestanden]

IFS Progress Assessmentbericht

Überblick über die Assessmentergebnisse

Anzahl der Major-Nichtkonformitäten für Anforderungen der Grundstufe: _____

Anzahl der Major-Nichtkonformitäten für Anforderungen der Mittelstufe: _____

Gesamtergebnis: _____%

Ergebnis: _____

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

		Kapitel 1	Kapitel 2	Kapitel 3	Kapitel 4	Kapitel 5
	L E V E L	Unternehmens- führung & -verpflichtung	Lebensmittel- sicherheits- und Qualitäts- management	Ressourcen- management	Operative Abläufe	Messungen, Analysen, Verbes- serungen
Major- Nicht- konfor- mitäten	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
A	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
B	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
C	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
D	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
N/A	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0
Ergebnis pro Kapitel (%)	B	0	0	0	0	0
	I	0	0	0	0	0

(G) = Grundstufe und (M) = Mittelstufe

Abbildungen:

- **Prozentsatz pro Kapitel und Stufe**
- **Prozentuale Bewertung pro Kapitel und Stufe**

Hinweis: Falls das Unternehmen in Grundstufe + HACCP bewertet wird, werden die entsprechenden Ergebnisse, Diagramme und eine zusammenfassende Tabelle auch in der entsprechenden Berichtsvorlage in der IFS Software eingestellt.

Zusammenfassung: Pflichtfeldtabelle mit ausgewählten IFS Progress Food Assessment-anforderungen und wesentlichen Elementen

Teil des IFS Progress Food Assessment-berichts	IFS Progress Food v3-Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Unternehmensstruktur und Managementverantwortung	1.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Name der zuständigen Behörde [Name] • Letzter Besuch der zuständigen Behörden (auch wenn er mehr als 12 Monaten zurückliegt): [Datum] • Gab es obligatorische Maßnahmen im Zusammenhang mit Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelbetrug und/oder Legalität der Produkte? [Ja/Nein]
HACCP-Analyse	2.3.9.1	<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden verschiedenen CCPs [Auflistung aller CCPs] werden umgesetzt <ul style="list-style-type: none"> • Prozessschritt: [Informationen] • Kontrollmethode: [Informationen] • Kritische(r) Grenzwert(e): [Informationen] • Kontrollfrequenz: [Informationen] <p>Bei N/A Bewertung: Erklärung abgeben</p>
Kundenorientierung und Vertragsprüfung	4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Auf welche der folgenden 6 Bereiche beziehen sich die Kundenvereinbarungen [Tickbox]? • Rezeptur • Prozess • technologische Anforderungen • Test- und Überwachungspläne • Verpackung • Etikettierung <p>Hinweis: Wenn keine Kundenvereinbarungen definiert wurden, ist eine Bewertung mit N/A möglich.</p>
Spezifikationen/ Endprodukte	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Spezifikationen für Endprodukte wurden während der Bewertung überprüft: [Produkt/Datum der letzten Aktualisierung] • Die Endprodukt-Spezifikation(en) für Einzelhandelsmarken, die während der Bewertung geprüft wurden, sind mit den Kunden vereinbart worden: [Ja/Nein]
Spezifikationen/ Rohwaren	4.2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Spezifikationen für Endprodukte wurden während der Bewertung überprüft: [Material und letztes Aktualisierungsdatum hinzufügen].

Teil des IFS Progress Food Assessment-berichts	IFS Progress Food v3-Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Einkauf	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Nur wenn anwendbar, Beschreibung der eingekauften Dienstleistungen in Bezug auf 4.10 (Reinigung und Desinfektion), 4.13 (Schädlingsüberwachung und -bekämpfung), 4.14 (Warenannahme und -lagerung), 4.15 (Transport) und 4.16 (Wartung und Reparatur).
Wasser	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> Herkunft des Trinkwassers/Brauchwassers: Eigene Quelle: [Ja/Nein] Lokaler Wasserversorger: [Ja/Nein] Internes Labor: [Ja/Nein] Externes Labor: [Ja/Nein] Häufigkeit der Wasseranalysen: [Informationen] Durchgeführte Analysen: Zusammenfassung der Parameter [Liste]
Risiko von Fremdmaterialien	4.12.1 (G)	<ul style="list-style-type: none"> Zur Kontrolle und Minderung des Risikos einer Verunreinigung durch Fremdmaterialien verwendet das Unternehmen die folgenden Geräte und Methoden: [Liste der Ausrüstung und Standorte] [Falls kein Detektionsgerät für Fremdmaterialvorhanden ist] Die folgenden Maßnahmen zur Minderung des Risikos einer Fremdmaterialkontamination wurden umgesetzt: [Liste]
Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung	4.13.2 (G)	<ul style="list-style-type: none"> Externer Dienstleister: [Ja/Nein] Die Schädlingsüberwachungsaktivitäten werden intern von eigenen Mitarbeitern durchgeführt: [Ja/Nein] Frequenz: [Täglich, wöchentlich, monatlich] Die Inspektionen umfassen: [Zielorganismen] Letzte Inspektion: [Datum] Die Inspektionsberichte zeigen seit dem letzten IFS Progress Assessment keine bestimmten Schädlingsaktivitäten innerhalb der Gebäude. <p>[oder]</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Inspektionsberichte zeigen Schädlingsaktivitäten innerhalb der Gebäude seit dem letzten IFS Progress Assessment an, die folgenden Maßnahmen wurden ergriffen: [Art der Maßnahme(n)]

Teil des IFS Progress Food Assessment-Berichts	IFS Progress Food v3-Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Rückverfolgbarkeit	4.18.1 (G)	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreibung des Rückverfolgbarkeitsprozess und der Dokumentation der Rückverfolgbarkeit im Unternehmen. • Liste der Produkte, die für die Rückverfolgbarkeitsprüfung / den Assessmentpfad während des IFS Progress Assessments beprobt wurden → Endprodukt: [Artikel Nr./Produkt/Chargennummer/Mindesthaltbarkeitsdatum/Herstellungsdatum] • Angaben zu Rohwaren, Zutaten, Zusatzstoffen, Nacharbeiten (Rework), Verpackungsmaterialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, und/oder Materialien, die gesetzliche und/oder relevante Informationen zur Lebensmittelsicherheit tragen, Massenbilanz und relevante abgerufenen Daten, die überprüft wurden, um die Umsetzung des Rückverfolgbarkeitsverfahrens in dem Unternehmen zu bewerten.
	4.18.3	<ul style="list-style-type: none"> • Nennung des Datums und der/des gewählten Produkte(s) für den letzten Rückverfolgbarkeitstest des Unternehmens: [Testdatum/Artikel Nr./Produkt/Chargennummer/Mindesthaltbarkeitsdatum/Herstellungsdatum] • Zusammenfassung der Testergebnisse.
Allergen-Risikominderung	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> • Am Standort vorhandene Allergene: [Liste] • Zusammenfassung der umgesetzten Minderungsmaßnahmen: [Liste]
Rücknahme, Rückruf, Vorfälle	5.8.1	<ul style="list-style-type: none"> • Wie viele Rücknahmen wurden seit dem letzten Assessment durchgeführt? • Wie viele Rückrufe wurden seit dem letzten Assessment durchgeführt? • Beschreibung der Gründe bei Rücknahmen • Beschreibung der Gründe bei Rückrufen
<p>Anmerkung: Zusätzliche Informationen können auch für Anforderungen gegeben werden, die nicht als Pflichtfeld aufgeführt sind, oder für andere Anmerkungen des Assessors.</p>		

Zusammenfassung aller gefundenen Abweichungen und Nichtkonformitäten nach

Kapiteln:

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

Zusammenfassung aller Anforderungen, die als nicht anwendbar gelten (N/A):

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

Detaillierter IFS Progress Food Assessmentbericht:

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

Anlage zum IFS Assessmentbericht

Liste von teilnehmenden Schlüsselpersonen:

Assessmentteilnehmer					
Name	Position	Eröffnungs- besprechung	Vor-Ort- Evaluation	Überprüfung der Dokumen- tation	Abschluss- gespräch
Herr Qualität	Qualitätsmanager	X	X	X	X
Herr Manager	Geschäftsführer	X			X
Herr Dolmetscher	Dolmetscher	X	X	X	X

IFS Progress Bewertungssystem (basierend auf Abbildung 1, Teil 1)

ANLAGE 10: IFS Progress Food – Bestätigungsschreiben

Bestätigungsschreiben



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider

Name der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers

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

Name des bewerteten Unternehmens

Adresse

(GS1 GLN(s), wenn verfügbar und wenn anwendbar Nummer der behördlichen Zulassung) COID,
(Name und Adresse des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung, wenn anwendbar)

für den Geltungsbereich des Assessments:

(detaillierte Beschreibung der Prozesse/Produkte)

Zusätzliche Informationen:

Bei teilweise ausgelagerten Prozessen ist folgender Satz hinzuzufügen:

„Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse.“

Beschreibung der Produktausschlüsse, wenn anwendbar

Nummer und Name des/der Produkt-Scopes, Nummer des/der Technologie-Scopes
die Anforderungen des

IFS Progress Food Version 3, Januar 2023

auf Grundstufe / Grundstufe + HACCP / Mittelstufe
mit einer Bewertung von XX% erfüllen.

Assessmentdurchführung (angekündigt/unangekündigt)

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

Ausstellungsdatum des Bestätigungsschreibens:

Gültigkeit des Bestätigungsschreibens bis (das Datum des Bestätigungsschreibens bleibt jedes Jahr gleich,
wie beschrieben im IFS Progress Food Assessmentprotokoll, Teil 1):

Nächstes Assessment ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: (Erneuerungsassessment zwischen
XX.XX und XX.XX im Falle eines angekündigten Assessments oder zwischen XX.XX und XX.XX im Falle eines
freiwilligen unangekündigten Assessments für die Mittelstufe).

Datum und Ort:

Name und Unterschrift des Verantwortlichen
in der Zertifizierungsstelle /
des Assessment Service Providers:

Adresse der Zertifizierungsstelle /
des Assessment Service Providers

Name und/oder Logo der
Zertifizierungsstelle / des
Assessment Service Providers



ANLAGE 11: Glossar

<p>Allergene (EU)</p>	<p>Lebensmittel, die eine unerwünschte Reaktion verursachen, welche durch eine immunologische Abwehrreaktion hervorgerufen wird.</p> <p>Deklarationspflichtige Allergene sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannuss (<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. <p>Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates.</p>
<p>Allergene (US)</p>	<p>In den USA sind 9 Hauptallergene gemäß dem Food and Drug Administration (FDA) Food Code Modell von 2009, Abschnitt Definitionen, Seite 12 und dem FASTER Act, 2023, anerkannt.</p> <p>(1) „Hauptnahrungsmittelallergen“ bedeutet:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Milch, Eier, Fisch (wie zum Beispiel Barsch, Flunder, Kabeljau und einschließlich Krustentiere wie Krabben, Hummer oder Garnelen), Baumnüsse (wie zum Beispiel Mandeln, Pekannüsse oder Walnüsse), Weizen, Erdnüsse, Sesam und Sojabohnen (b) Ein Lebensmittelinhaltsstoff, der Protein enthält, das aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurde. <p>(2) „Hauptnahrungsmittelallergen“ schließt nicht ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Jegliche hochraffinierte Öle, die aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurden und jegliche Inhaltsstoffe, die aus diesem hochraffinierten Öl gewonnen wurden, <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> (b) Jegliche Inhaltsstoffe, die vom Petitions- oder Benachrichtigungsprozess, gemäß dem Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004 (108 –282) ausgenommen sind.

Abweichung	Im IFS Progress Programm: Nichteinhaltung einer Anforderung ohne Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit in Bezug auf Produkte und Prozesse. Abweichungen sind Anforderungen, die mit B, C, D bewertet wurden.
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 verwendet werden sollen.
Auftragnehmer	Ein Unternehmen oder eine Person, die von dem Unternehmen mit der Ausführung von Arbeiten für den Produktionsstandort beauftragt wurde.
Assessment	Verfahren zur Beschaffung relevanter Informationen über ein Objekt der Konformitätsbewertung und zur objektiven Bewertung dieser Informationen, um festzustellen, inwieweit spezifische Anforderungen erfüllt sind. Es umfasst alle anwendbaren Bewertungsaktivitäten wie Inspektion, Prüfung und Dokumentation sowie die Überprüfung von Aufzeichnungen, die bei einem bewerteten Unternehmen gemäß den Bedingungen einer individuellen Assessmentvereinbarung durchgeführt werden. Die Assessmentanforderungen sind in Teil 2 des IFS Progress Food beschrieben.
Assessment Service Provider (ASP)	Organisationen, die nicht nach ISO 17065 und/oder ISO 17021 für die Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitsprogrammen akkreditiert, aber dafür qualifiziert sind Second-Party-Assessments durchzuführen. Im Rahmen des IFS Progress Food Programms können sie Assessments durchführen, wenn sie den Vorgaben aus Teil 3, dieses Dokuments entsprechen. Die Assessments werden von einem unparteiischen und unabhängigen Assessor durchgeführt.
Betriebsbegehung	Betriebsbegehungen umfassen spezifische Aspekte und können von jeder geeigneten Person durchgeführt werden. Dies beinhaltet regelmäßige Besichtigungen in allen Bereichen, für jeden Anlass, um die Konformität zu überprüfen (Hygiene, Schädlingskontrolle, Produktkontrolle, Produktion, Fremdkörpergefahren, Kontrolle des Außengeländes etc.).
Berater	Berater sind Personen, die unabhängig von dem bewerteten Produktionsstandort oder der entsprechenden Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider sind und professionelle oder fachliche Beratung in Bezug auf das IFS Progress Programm anbieten. Sie unterstützen die bewertete Partei bei der praktischen Umsetzung der Anforderungen des IFS Progress Food. Im Rahmen des IFS Progress Food Programms führen die Berater keine Assessments durch, abgesehen von dem Vor-Assessment.
Bestätigungsschreiben	Abschließende schriftliche Erklärung der Zertifizierungsstelle / des Assessment Service Providers, die bestätigt, dass ein Produktionsstandort das Assessment erfolgreich bestanden hat.

Bewertetes Unternehmen	Der Lieferant/Verarbeitungsbetrieb (oder Unternehmen, die lose Lebensmittelprodukte verpacken), der gemäß IFS Progress Food bewertet werden soll.
CCP (Kritischer Lenkungspunkt)	Ein Punkt, in einem HACCP-System an dem eine Kontrollmaßnahme oder Kontrollmaßnahmen zur Beherrschung einer erheblichen Gefahr angewendet wird/werden.
Chargennummer	Bezeichnung, die auf einem Etikett gedruckt ist, mit der die Historie der Produktherstellung nachverfolgt werden kann.
Claim (Auslobung)	<p>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.</p> <p>Die folgende Liste von Beispielen für die besonderen Eigenschaften und/oder Wirkungen erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Art oder Zusammensetzung (z. B. ökologisch ("Bio"), „natürlich“, „frei von“, „Quelle von“, „reduziert“, etc.), • Identitätsstandards für Produkte (z. B. Fleischerzeugnisse, spezifische Labels usw.), • Ursprung oder Herkunft (z. B. „hergestellt in ...“, „Produkt aus ...“, g.U./g.g.A. usw.), • Produktions-/Verarbeitungsmethoden (z. B. fairer Handel, religiöse Claims (Auslobungen) 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 usw.). <p>Claims (Auslobungen) im Zusammenhang mit dem Produkt können nur dann angegeben werden, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Dezentrale Struktur	Eine Einrichtung, die sich außerhalb des Produktionsstandorts (z. B. eine Werkstatt oder ein Lager), jedoch unter dessen Verantwortung befindet und in der ein Teil / Teile der Prozesse und Abläufe stattfinden.
Dienstleister	Organisation, die Dienstleistungen für ein anderes Unternehmen erbringt, z. B. Transport, Lagerung, Kommissionierung, Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Desinfektion usw.
Entzug (des IFS Progress Bestätigungsschreibens)	Findet Anwendung, wenn es weder beabsichtigt noch möglich ist, das gleiche Bestätigungsschreiben (mit derselben Gültigkeit etc.) wiedereinzusetzen. Beispiele: Kündigung des Assessmentvertrags mit sofortiger Wirkung; wenn eine oder mehrere Major-Nichtkonformität(en) festgestellt wird/werden (wenn dies Auswirkungen auf das bestehende Bestätigungsschreiben hat) etc.
Ein-/ Anweisungsprogramm	Ein definiertes Programm, das dem Personal klare und präzise Anweisungen zur Erreichung der Ziele in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität gibt.
Fließdiagramm	Eine systematische Darstellung der Abfolge von Schritten, die bei der Produktion oder Herstellung von Lebensmitteln durchgeführt werden.
Geschäftspartner	Vertreter der Lieferkette (z. B. Einzelhändler und Industrie), die ihre Lieferanten anfragen sich gemäß IFS Progress bewerten zu lassen.
GLN (Global Location Number of GS1)	Die GLN ist die Global Location Number von GS1, die verwendet wird, um den gemäß IFSgeprüften Standort in der elektronischen Kommunikation in der Lieferkette eindeutig zu identifizieren. Falls verfügbar, werden die GLNs im IFS Progress Assessmentbericht, auf dem Bestätigungsschreiben und in der IFS Datenbank für jeden bewerteten Standort angegeben. Die GLN-Nummer ist für gemäß IFS Progress bewertete Standorte nicht zwingend erforderlich.
Gefahr	Ein in einem Lebensmittel vorhandenes biologisches, chemisches oder physikalisches Agens, das sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.
Gehandelte Produkte	Produkte, die von einem anderen Unternehmen und unter einem anderen Firmennamen als dem IFS Progress Food bewerteten Produktionsstandort hergestellt, verpackt und etikettiert werden und keine Kundeneigenmarken sind.
Gefahrenanalyse	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.
Inspektion	Prüfung eines Prozesses/Produkts oder -installation und in Feststellung seiner Konformität mit spezifischen Anforderungen oder auf Basis fachlicher Beurteilung mit allgemeinen Anforderungen. Die Inspektion eines Prozesses umfasst die Inspektion von Produkteigenschaften, Kundenanforderungen, Personen, Einrichtungen, Technologien und Methoden.
Individuelle Assessment vereinbarung	Eine individuelle Vereinbarung zwischen der Zertifizierungsstelle / dem Assessment Service Provider und dem bewerteten Produktionsstandort, nach der die Zertifizierungsstelle / der Assessment Service Provider das Assessment durchführt.
Juristische Person	Eine juristische Person ist der Sitz des Lebensmittelunternehmens, in dem der Lebensmittelunternehmer nach Vereinbarung sein Verwaltungszentrum hat. Es identifiziert im allgemeinen den Ort, an dem sich die Verwaltungsorganisation des Unternehmens befindet.
Kalibrierung	Vergleich von Messungen eines Prüfmittels mit den Werten eines genaueren Normals nach einem dokumentierten Verfahren mit dem Ziel, Abweichungen zu erkennen und aufzuzeichnen. Dabei wird die Einhaltung vorgegebener Toleranzen überprüft und gegebenenfalls ein Abgleich durchgeführt.
Kontamination	Auftreten einer Verunreinigung in Lebensmitteln oder Lebensmittelumgebungen. Eine Verunreinigung kann ein biologisches, chemisches Mittel, physikalisches Fremdmaterial oder eine andere Substanz sein, die nicht absichtlich zu dem Lebensmittel hinzugefügt wurde und welche die Lebensmittelsicherheit oder -eignung beeinträchtigen kann. Kontamination kann auch die Korrelation von Verpackungen untereinander bedeuten.
Kontrollmaßnahme	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 festgestellten Abweichung und/oder Nichtkonformität. Für den Maßnahmenplan des IFS Progress Food Assessments muss die Korrektur spätestens innerhalb von drei (3) Monaten umgesetzt werden.
Korrekturmaßnahme	Maßnahme zur Beseitigung der Ursache einer festgestellten Abweichung und/oder Nichtkonformität. Für den Maßnahmenplan des IFS Progress Food Assessments ist die Korrekturmaßnahme spätestens vor dem Erneuerungsassessment umzusetzen.
Kunde	Ein Kunde ist ein Unternehmen oder eine Person, an die Produkte entweder als Endprodukt oder als Zwischenprodukt verkauft werden.
Kundenvereinbarungen	Ein ausgehandeltes und in der Regel rechtlich durchsetzbares Verständnis zwischen einem Kunden und dem Unternehmen.

Kundeneigenmarke	Ein Produkt, das am Produktionsstandort hergestellt und unter dem Markennamen seines Kunden verkauft wird (z. B. Handelsmarke).
Lebensmittel-sicherheitskultur	Gemeinsame Werte, Überzeugungen und Vorgaben, welche die Denkweise über und das Verhalten in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit innerhalb eines Unternehmens beeinflussen. Elemente der Lebensmittelsicherheitskultur sind diejenigen Elemente des Lebensmittelsicherheits-Managements, mit denen die Geschäftsleitung eines Unternehmens die Lebensmittelsicherheitskultur innerhalb des Unternehmens vorantreiben kann.
Lebensmittel-authentizität	Die Eigenschaft eines Lebensmittels in Bezug auf seine Herkunft und/oder seinen Produktionsprozess und/oder seine inhärenten Eigenschaften (z. B. organoleptisch oder chemisch).
Lebensmittelbetrug (Food Fraud)	Vorsätzlicher Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation von Lebensmitteln, Rohwaren oder Verpackungsmaterialien, die auf dem Markt platziert werden, um einen ökonomischen Vorteil zu erlangen. Diese Definition ist auch auf ausgelagerte Prozesse anzuwenden.
Lot Nummern	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) während einer/eines Rückverfolgbarkeits-übung/-tests.
Nichtkonformität	Im IFS Progress Food Programm sind die definierten Nichtkonformitäten Major-Nichtkonformitäten. Nichterfüllung einer spezifischen Anforderung. Eine Nichtkonformität kann für jede Anforderung vergeben werden, im Falle von: <ul style="list-style-type: none"> • Nichteinhaltung von Rechtsvorschriften, • Lebensmittelsicherheitsproblemen, • internen Dysfunktionen und • Kundenprobleme/- belange.
Produktion an mehreren Standorten	Dies bezieht sich auf Unternehmen mit mehreren Produktionen an verschiedenen Standortadressen, die eine(n) Hauptsitz/zentrale Verwaltung haben können.
Pasteurisation	Wärmebehandlung zur Verringerung der Anzahl pathogener und verderbniserregender Mikroorganismen, welche mit minimalen chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen des Produkts einhergeht (z. B. UHT-Prozess, Hochdruckpasteurisation). Sie wird in Kombination mit anderen Faktoren verwendet, um sichere Lebensmittel über eine vorgesehene Haltbarkeit herzustellen (pH, aw , gekühlte Lagerung).
Produkt	Ein Produkt ist das Ergebnis von Tätigkeiten und Prozessen. Es umfasst auch die Verpackung.
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.

Produktrücknahme	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.
Produktionsbereich	Teil des Produktionsstandorts, der Folgendes umfasst: <ul style="list-style-type: none"> • Produktionsprozesse, • Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche, • Gute Herstellungspraktiken (GMP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten, • Laboreinrichtungen vor Ort, • Wartungseinrichtungen, • Sozial- und Sanitäreinrichtungen, • Außenbereiche.
Produktionsstandort oder Standort	Eine Einrichtung an einem bestimmten physischen Ort, an dem das IFS ProgressFood Assessment durchgeführt wird, in der jede Stufe der Herstellung und Versand von Lebensmitteln durchgeführt werden kann. Dies kann auch Einrichtungen (z. B. Werkstatt oder Lager) einschließen, die dem Unternehmen gehören und wo Teile der Prozesse und Abläufe stattfinden.
Produktionsstandort mit mehreren juristischen Personen	Dies bezieht sich auf einen Produktionsstandort, der mehrere juristische Personen an einem physischen Standort mit demselben Geltungsbereich hat, oder auf einen Produktionsstandort, der mehrere juristische Personen an einem physischen Standort, aber mit unterschiedlichen Geltungsbereichen hat.
Produktschutz (Food Defence)	Verfahren zur Gewährleistung des Schutzes von Lebensmitteln und ihrer Lieferkette vor böswilligen und ideologisch motivierten Bedrohungen.
Plan zur Minderung von Lebensmittelbetrug	Ein Prozess, der die Anforderungen definiert, wann, wo und wie betrügerische Aktivitäten, die über die Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Lebensmittelbetrug identifiziert wurden, möglichst vermindert werden können. Der resultierende Plan definiert die Maßnahmen und Kontrollen, die erforderlich sind und vorhanden sein müssen, um die erkannten Risiken wirksam zu vermindern. Die erforderlichen Maßnahmen können variieren je nach der Art von: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelbetrug (Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation) • Erkennungsmethode • Art der Überwachung (z. B. Inspektion, Audit, Analyse, Produktzertifizierung) • Quelle der Rohwaren und Verpackungsmaterialien.
Rohware	Ein Grundmaterial für die Herstellung eines Produkts (Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework).
Ressourcen	Ein Bestand oder ein Vorrat an Geld, Materialien, Personal und anderen Vermögenswerten, auf den das Unternehmen zurückgreifen kann, um effektiv zu arbeiten und Ziele kontinuierlich zu erreichen.

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.
Rework (Nachbearbeitung)	Der Prozess der Wiederverwendung von Lebensmitteln, Zutaten, Rohwaren oder Verpackungsmaterialien.
Rezepturen	Vollständige Beschreibung der Mengen und Qualitäten von Rohwaren, die, wie in der Kundenspezifikation gefordert, zur Verarbeitung des Produktes verwendet werden. Die Rezeptur kann auch technologische Parameter und spezifische „Kenntnisse“ des Prozesses beinhalten.
Risiko	Ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.
Sicherheitsdatenblatt (SDB)	Sicherheitsdatenblätter (SDB) sind Sicherheitshinweise für den Umgang mit gefährlichen Substanzen. Die Informationen zum Sicherheitsdatenblatt sind hauptsächlich für professionelle Benutzer bestimmt und müssen es ihnen ermöglichen, die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz von Gesundheit, Sicherheit und Umwelt am Arbeitsplatz zu ergreifen. Das Sicherheitsdatenblatt kann in Papier- oder elektronischer Form vorliegen, sofern der Nutzer über die erforderlichen Mittel zum Empfang verfügt.
Saisonale Produkte	Produkte, die zu einer bestimmten Zeit im Jahr verarbeitet werden oder Prozesse, die zu einer bestimmten Zeit im Jahr genutzt werden, um neue/ unterschiedliche Produkte als die zu erhalten, die das ganze Jahr über verarbeitet werden.
Standort	Eine physische Adresse, an der sich die Produktionsstätte(n) befindet/ befinden.
Schutzkleidung	Vom Unternehmen bereitgestellte Kleidung (einschließlich Schuhe und Handschuhe), die von Mitarbeitern, Auftragnehmern und Besuchern getragen wird, um die Lebensmittel vor Kontamination zu schützen.
Sozialeinrichtungen	Bereiche innerhalb eines Produktionsstandortes, ausgenommen Bereiche für den Umgang mit Lebensmitteln, die vom Personal genutzt werden, z. B. Garderoben, Toiletten, Kantinen und Ruheräume.
Sterilisation	Wärmebehandlung, die für ein Produkt in der Endverpackung mit dem Ziel angewendet wird, pathogene Mikroorganismen zu zerstören und kommerzielle sterile Produkte zu produzieren, welche eine lange Haltbarkeit bei Raumtemperatur aufweisen. Das Hauptanliegen ist die Inaktivierung von hitzeresistenten pathogenen Sporen wie z. B. C. botulinum.
Suspendierung (Aussetzung des IFS Progress Bestätigungsschreibens)	Wird angewendet, wenn beabsichtigt ist, genau dasselbe Bestätigungsschreiben wieder einzusetzen (mit derselben Gültigkeit etc.) im Falle, dass die Suspendierung aufgehoben wird. Beispiele: ausstehende Zahlung der Assessmentgebühr; ausstehende Untersuchung nach einem Vorfall im Bereich der Lebensmittelsicherheit etc.

System	Zusammenstellung von zusammenhängenden oder interagierenden Elementen. Ein System ist eine geplante, nachhaltig strukturierte Vorgehensweise. Je nach Komplexität ist eine Dokumentation zu empfehlen. Ein System beinhaltet: Dokumentation, Verfahrensbeschreibung, Kontrolle/Überwachung, Korrekturmaßnahmen, Plan des Produktionsstandortes.
Teilweise ausgelagerter Prozess	<p>Produktionsschritt(e) oder Teil(e) des Produktionsprozesses, der/die außerhalb des Standorts von einem Dritten im Auftrag des gemäß IFS Progress Food bewerteten Produktionsstandorts durchgeführt wird/werden. Dies schließt auch Prozesse ein, die teilweise innerhalb derselben Unternehmensgruppe an ein Schwesterunternehmen ausgelagert sind und gelten sowohl für Kundeneigenmarkenprodukte als auch für Markenprodukte des Unternehmens.</p> <p>Im IFS Progress Food Programm werden Primärverpackungs und Kennzeichnung/Etikktierung auch als Produktionsschritte betrachtet: Wenn sie ausgelagert sind, gelten diese als teilweise ausgelagerte Prozesse.</p>
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.
Unternehmensleitung	Geschäftsführung
Ursachenanalyse	Prozess oder Verfahren, der/das hilft, die auslösenden Ursachen eines Problems zu verstehen, um die geeigneten Korrekturmaßnahmen zu identifizieren, die ein Wiederauftreten verhindern.
Unternehmen	Jede Einrichtung, die sich aus einem oder mehreren Produktionsstandorten zusammensetzen kann, in denen Stufen der Produktion und des Vertriebs von Lebensmitteln ausgeführt werden. Das Unternehmen kann eine oder mehrere juristische Personen im Namen des Lebensmittelunternehmers von der zuständigen Behörde registrieren und/oder genehmigen lassen.
Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt	<p>Materialien, die:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dafür vorgesehen sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> • bereits mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind und für diesen Zweck vorgesehen sind <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> • erwartungsgemäß mit Lebensmitteln in Kontakt kommen oder ihre Bestandteile auf Lebensmittel unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen übertragen können.

Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Lebensmittelbetrug	<p>Eine dokumentierte Form der Bewertung zur Erkennung des Risikos möglicher Lebensmittelbetrugsaktivitäten innerhalb der Lieferkette (einschließlich aller Rohwaren, Lebensmittel, Verpackungsmaterialien, Prozesse und ausgelagerter Prozesse).</p> <p>Die Methode der Risikobewertung kann in den Unternehmen unterschiedlich sein. Die Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Lebensmittelbetrug sollte jedoch mindestens Folgendes umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Identifizierung potentieller Lebensmittelbetrugsaktivitäten unter Verwendung bekannter und • zuverlässige Datenquellen. • die Bewertung des Risikoniveaus; sowohl für das Produkt als auch für die Bezugsquelle, • die Bedarfsbewertung für zusätzliche Maßnahmen, • die Entwicklung und Umsetzung des Plans zur Verminderung von Lebensmittelbetrug unter Verwendung der Ergebnisse der Verwundbarkeitsanalyse, <p>Die Kriterien zur Bewertung des Risikoniveaus können zum Beispiel sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorfälle von Lebensmittelbetrug in der Vergangenheit • Wirtschaftliche Faktoren • Erleichterte Möglichkeit für betrügerischer Aktivitäten • Komplexität der Lieferkette • Derzeit umgesetzte Maßnahmen • Vertrauen in die Lieferanten.
Vor-Ort-Evaluation	<p>Inspektion und Assessment des Produktionsbereichs des Produktionsstandorts, einschließlich folgender Bereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktionsprozesse, • Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche, • Gute Herstellungspraktiken (GMP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten, • Laboreinrichtungen vor Ort, • Wartungseinrichtungen, • Sozial- und Sanitäreinrichtungen, • Außenbereiche.
Vorfall	<p>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 usw.) mit direkten Auswirkungen auf die Lieferung vertrauenswürdiger Produkte.</p>
Vollständig ausgelagerte Produkte	<p>Produkte, die von einem anderen Produktionsstandort als dem bewerteten hergestellt, verpackt und etikettiert werden, entweder unter seiner eigenen Marke oder unter der Marke des Kunden.</p>

Zertifizierungsstelle (CB)	<p>Organisationen, die nach ISO 17065 und/oder ISO 17021 für die Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitsprogrammen akkreditiert sind und Audits in Bezug auf Lebensmittelsicherheit (und -qualität) durchführen, wobei bei erfolgreichem Bestehen des Audits ein akkreditiertes Zertifikat ausgestellt wird (Audits durch Dritte). Im Rahmen des IFS Progress Food Programms und bei nicht akkreditierten Verfahren können Zertifizierungsstellen mit dem Assessment beauftragt werden, ohne dass ein akkreditiertes Zertifikat ausgestellt wird. Die Assessments werden von einer unparteiischen Person und auf unabhängige Weise durchgeführt.</p>
Zutat	<p>Alle Substanzen, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden und im Endprodukt, auch in modifizierter Form, verbleiben.</p>
Überwachung (Monitoring)	<p>Bestimmung des Status eines Systems, Prozesses, Produkts, Services oder einer Aktivität.</p> <p>Für Kontrollmaßnahmen, die für einen CCP festgelegt wurden, und andere Kontrollmaßnahmen: Der Vorgang der Durchführung einer geplanten Abfolge von Beobachtungen oder Messungen von Kontrollparametern, um zu bewerten, ob für eine CCP festgelegte Kontrollmaßnahmen und andere Kontrollmaßnahmen unter Kontrolle sind.</p>
Validierung	<p>Bestätigung durch die Vorlage objektiver Nachweise, dass die Anforderungen für eine bestimmte vorgesehene Verwendung oder Anwendung erfüllt sind.</p> <p>Die Validierung der für CCPs festgelegten Kontrollmaßnahmen und anderer Kontrollmaßnahmen ergibt den Nachweis, dass eine Kontrollmaßnahme oder eine Kombination von Kontrollmaßnahmen, sofern sie ordnungsgemäß durchgeführt werden, geeignet sind, die Gefahr bis zu einem bestimmten Ergebnis zu kontrollieren.</p> <p>Hinweis: Bei bereits bestehenden HACCP-Plänen können kontinuierlich durchgeführte und dokumentierte Verifizierungsverfahren als Validierung dienen.</p>
Verifizierung	<p>Bestätigung durch Vorlage objektiver Nachweise, dass bestimmte Anforderungen erfüllt sind.</p> <p>Die Verifizierung von für CCPs definierten Kontrollmaßnahmen und anderen Kontrollmaßnahmen besteht in der Anwendung von Methoden, Verfahren, Tests und anderen Bewertungen zusätzlich zur Überwachung, um festzustellen, ob eine Kontrollmaßnahme wie beabsichtigt funktioniert oder funktioniert hat.</p>

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, Erstausgabe Januar 2023, Neuauflage März 2024

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 CD-Rom.

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

