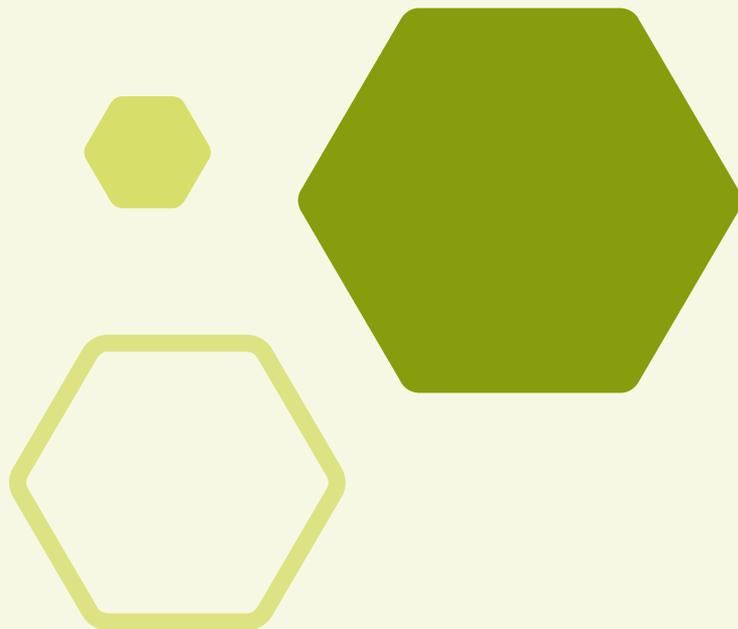




IFS Wholesale/ Cash & Carry Version 2

Erratum Version 1



Ziel des Dokuments

Dieses Dokument dient zur Korrektur von Fehlern, die im IFS Wholesale/Cash & Carry Standard, Version 2, April 2016 festgestellt wurden.

Dieses Dokument steht im direkten Zusammenhang mit dem IFS Wholesale/Cash & Carry Standard Version, April 2016 Standard und ist als uneingeschränkter Teil des Standards betrachtet.

TEIL 1

Auditprotokoll

| Nr | Text in derzeitiger Version | Korrigierter Text | Was wurde verändert? |
|-------------------|---|---|--|
| 5.3 (Seite 22) | <p>Ein Drittel der Auditdauer ist mindestens in den Bereichen der Betriebsstätte zu verbringen, wo die auditierten Prozesse (Lager, Transport, Behandlung etc.) erbracht werden.</p> <p>Anmerkung: Im Falle der Auditierung von Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten [...]</p> | <p>Ein Drittel der Auditdauer ist mindestens in den Bereichen der Betriebsstätte zu verbringen, wo die auditierten Prozesse (Lager, Transport, Behandlung etc.) erbracht werden.</p> <p>Anmerkung: für Packstellen und Großhändler kann die Mindestauditdauer auf bis zu min. ein (1) Audittag (8 Stunden) reduziert werden, wenn nur ein, max. zwei Produkte vor Ort behandelt werden.</p> <p>Anmerkung: Im Falle der Auditierung von Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten [...]</p> | <p>Hinzufügen von: „Anmerkung: für Packstellen und Großhändler kann die Mindestauditdauer auf bis zu min. ein (1) Audittag (8 Stunden) reduziert werden, wenn nur ein, max. zwei Produkte vor Ort behandelt werden.“</p> |

TEIL 1

ANLAGE

In der folgenden Anlage sind Modifikationen **fett, unterstrichen und in kursiven** Buchstaben

Tabelle 4: Technologie Scopes (Auszug aus dem IFS Food Standard, Version 6, April 2014)

Anmerkung: die für den IFS Wholesale/Cash & Carry generell anwendbaren Technologie-Scopes sind in schwarzer Schrift. Grau gefärbte Technologie Scopes sind nicht anwendbar für diesen Standard. Tabelle 5 spezifiziert die Tätigkeiten, die pro Scope zugelassen sind.

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

| IFS Tech.-Scope | IFS Verarbeitungsprozess – einschließlich Verarbeitung/Behandlung/Umgang/Lagerung | Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken |
|-----------------|--|---|
| E | P8 MAP-Verpacken, <u>Vakuumverpacken</u> | Systeme, Behandlungen zur Verhinderung von Kontaminationen: Verfahren zur Verhinderung von Produktkontaminationen, insbesondere durch Mikroorganismen, mit Hilfe intensiver Hygienekontrolle und/oder besonderer Infrastruktur während der Handhabung, der Behandlung und/oder Verarbeitung (z. B. MAP). |
| | P9 Verfahren zur Verhinderung von Produktkontamination, insbesondere durch Mikroorganismen, mit Hilfe intensiver Hygienekontrolle und/oder besonderer Infrastruktur während der Handhabung, der Behandlung und/oder Verarbeitung, z. B. Reinraumtechnologie, „Weißraum“, Temperaturkontrolle im Arbeitsbereich aus Gründen der Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Überdrucksysteme (wie Filtration unter 10 µm) | |
| | P10 Spezielle Trennverfahren: z. B. Filtration wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle | |
| F | P11 Kochen, Backen, Abfüllen, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z. B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern | Alle anderen Verfahren zur Handhabung, Behandlung, Verarbeitung, die nicht unter A, B, C, D, E aufgeführt sind: |
| | P12 Überziehen, Panieren, Schneiden (in Stücke, Scheiben, Würfel), Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten, Sortieren, Handhaben, Verpacken, Lagerung unter kontrollierten Bedingungen (Atmosphäre) ausgenommen Temperatur | |
| | P13 Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen | |

ANLAGE 6

Zugelassene Behandlungs- und Verarbeitungstätigkeiten für IFS Wholesale/ Cash & Carry „plus“ Module

In der folgenden Anlage sind Modifikationen **fett, unterstrichen und in kursiven** Buchstaben

| IFS Food version 6 Produkt Scopes | Modul Wholesale „plus“ | Modul Cash & Carry „plus“ (* Mengenbegrenzung: < 2,5 to/Woche pro Produktgruppe) |
|--|---|--|
| 1.1 Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte | Sortieren, Gefrieren (Blockware), <u>Verpacken</u> , Auftauen, Etikettieren | Gefrieren, Auftauen, <u>Schneiden*</u> , Verpacken, Wiegen, Sortieren, <u>Reifen*</u> , Etikettieren, <u>Haltbarmachen*</u> |
| 1.2 Fisch und Fischprodukte | Sortieren, Gefrieren (Blockware), Auftauen, <u>Verpacken</u> , Etikettieren | Gefrieren, Auftauen, <u>Schneiden*</u> , Verpacken, Wiegen, Sortieren, <u>Reifen*</u> , Etikettieren, <u>Haltbarmachen*</u> , <u>Schlachten*</u> von Lebendfisch |
| 1.3 Eier und Eiprodukte | Sortieren, Verpacken, Etikettieren | Sortieren, Kochen, Verpacken, Etikettieren |
| 1.4 Milchprodukte | Sortieren, Gefrieren (Blockware), Auftauen, Etikettieren | Schneiden, Verpacken, Etikettieren |
| 1.5 Obst und Gemüse | Sortieren, Gefrieren (Blockware), Auftauen, Verwiegen, Strunke entfernen, Konfektionieren, Etikettieren, Reifen, Waschen, Verpacken | Gefrieren, Auftauen, Schneiden, Verpacken, Wiegen, Sortieren, Reifen, Etikettieren, Haltbarmachen |
| 1.6 Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks | Sortieren, Gefrieren (Blockware), Auftauen, Etikettieren, Reinigen (Saaten: Fremdbesatz), Abfüllen, Absacken | Abfüllen, Aufbacken, Verpacken, Etikettieren |
| 1.7 Kombinierte Produkte | Etikettieren | X |
| 1.8 Getränke | Sortieren, Etikettieren | X |
| 1.9 Öle und Fette | Gefrieren (Blockware), Auftauen, Etikettieren | X |
| 1.10 Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z. B. Nahrungsergänzungsmittel) | <u>Verpacken, Absacken</u> , Etikettieren | X |
| 1.11 Heimtier-nahrung | Etikettieren | X |

TEIL 2

Liste der Auditanforderungen

Modul Wholesale

| Nr | Text in der derzeitigen Version | Korrigierter Text | Was wurde verändert? |
|---------|--|---|---|
| 2.2.3.6 | Für alle Stufen mit Bedeutung für die Produktsicherheit, die nicht als CCPs definiert sind, identifiziert und dokumentiert die Organisation Überspunkte (CPs). | Für alle Stufen mit Bedeutung für die Produktsicherheit, die nicht als CCPs definiert sind, identifiziert und dokumentiert die Organisation Überwachungspunkte (CPs). | Korrektur des Wortes „Überwachungspunkte“ |

TEIL 3

Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

In der folgenden Anlage sind Modifikationen **fett, unterstrichen und in kursiven** Buchstaben

Grafik Nr. 3: Erforderliche Auditorenqualifikation für die IFS Wholesale/Cash & Carry Scopes

| Zertifizierungsbereich | Art der Produkte | Erforderliche Auditorenqualifikation |
|---|--|--|
| Wholesale „classic“ (ohne Behandlung) | alle | IFS Food Zulassung für Tech Scope D und für mindestens einen <u>der gehandhabten</u> IFS Food Produkt Scopes + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung |
| Cash & Carry „classic“ (ohne Verarbeitung) | alle | IFS Food Zulassung für Tech Scope D und für mindestens einen <u>der gehandhabten IFS Food</u> Produkt Scopes + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung |
| Wholesale „classic“ (ohne Behandlung) | <u>Nur HPC Produkte und/oder Ver- packungs- materialien</u> | <u>IFS HPC oder IFS PACsecure Zulassung für mindestens einen (1) IFS HPC oder IFS PACsecure Produkt Scope + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung</u> |
| Cash & Carry „classic“ (ohne <u>Behandlung</u> <u>und/oder</u> Verarbeitung) | <u>Nur HPC Produkte und/oder Ver- packungs- materialien</u> | <u>IFS HPC oder IFS PACsecure Zulassung für mindestens einen (1) IFS HPC oder IFS PACsecure Produkt Scope + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung</u> |

| Zertifizierungsbereich | Art der Produkte | Erforderliche Auditorenqualifikation |
|---|---|--|
| Wholesale „plus“ (mit Behandlungs- aktivitäten) | Produkte tierischen Ursprungs | IFS Food Zulassung <u>für mindestens einen der behandelten</u> Produkt Scopes <u>oder</u> mind. IFS Food PS1* oder PS2* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung |
| | Produkte nicht- tierischen Ursprungs | IFS Food Zulassung <u>für mindestens einen der behandelten</u> Produkt Scopes <u>oder</u> mind. IFS Food PS5* oder PS6* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung |
| | beides | IFS Food Zulassung <u>für mindestens einen der behandelten</u> Produkt Scopes <u>oder</u> mind. IFS Food PS1* oder PS2* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung |
| Cash & Carry „plus“ (mit Behandlungs- und/oder Ver- arbeitungsaktivitäten) | Produkte tierischen Ursprungs | IFS Food Zulassung für die unternehmensspezifischen <u>behandelten/verarbeiteten</u> Produkt Scopes <u>oder</u> mind. IFS Food PS1* oder PS2* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung |
| | Produkte nicht- tierischen Ursprungs | IFS Food Zulassung für die unternehmensspezifischen <u>behandelten/verarbeiteten</u> Produkt Scopes <u>oder</u> mind. IFS Food PS5* oder PS6* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung |
| | beides | IFS Food Zulassung für die unternehmensspezifischen <u>behandelten/verarbeiteten</u> Produkt Scopes <u>oder</u> mind. IFS Food PS1* oder PS2* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung |