



IFS Wholesale/ Cash & Carry

Standard zur Beurteilung von Großhändlern,
Cash & Carry Märkten und Abpackbetrieben
hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität

VERSION 2

MAI 2016

DEUTSCH

Kontaktinformationen der IFS Geschäftsstellen

DEUTSCHLAND

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

ITALIEN

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

POLEN | MITTEL- UND OSTEUROPA

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

TSCHECHISCHE REPUBLIK

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

BRASILIEN

IFS Office Brazil
Rua 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: +34 610306047
E-Mail: torres@ifs-certification.com

UNGARN

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

TÜRKEI

IFS Representative Ezgi 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 Wholesale/Cash & Carry

Standard zur Beurteilung von Großhändlern,
Cash & Carry Märkten und Abpackbetrieben
hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität

VERSION 2

MAI 2016

DEUTSCH

DANKSAGUNGEN

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

Mitglieder des IFS International Technical Committee

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

Der IFS bedankt sich weiterhin bei den folgenden Personen für ihre Unterstützung bei der Überarbeitung des Standards:

Anna-Christina Dembek	Det Norske Veritas GL SE, Deutschland
Timo Dietz	LIDL Stiftung & Co. KG, Deutschland
Dr. Carolin Kollowa-Mahlow	ARS Probata GmbH, Deutschland
Klaus Kox	METRO AG, Deutschland
Nora Lehmann	Hans Willi Böhmer Verpackung und Vertrieb GmbH & Co.KG, Deutschland
Wolfgang Leiste	EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH, Deutschland
Stéphanie Lemaitre	Bureau Veritas, Frankreich
Ralf Marggraf	EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co KG, Deutschland
Gudrun Nägel	EDEKA Handelsgesellschaft Hessenring mbG, Deutschland
Carola Niemann	EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co KG, Deutschland
Charlotte Rosendahl	Metro AG, Deutschland

Florian Schaeuble
Sibylle Schaper

Falk Schmitz
Joachim Schulz
Marcus Schwenke
Dr. Karen Willamowski
Armin Wissing
Marc Wolf
Michael Zschocke

LIDL Stiftung & Co. KG, Deutschland
KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.,
Deutschland
Nordfrost GmbH & Co. KG, Deutschland
SGS International Certification Services GmbH, Deutschland
Verband des Deutschen Cash & Carry Großhandels e.V., Deutschland
Deutscher Kartoffelhandelsverband e.V. (DKHV), Deutschland
Fruchtimport vanWylick GmbH, Deutschland
Union SB Großmarkt GmbH, Deutschland
OHG SELGROS Cash & Carry GmbH & Co., Deutschland

IFS Team

Beata Studzinska-Marciniak
Chryssa Dimitriadis
Nevin Rühle

IFS Wholesale/Cash & Carry Standard Manager
Head of Standard Management
Director Business Development

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

Inhalt

TEIL 1

Auditprotokoll

1	Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards und des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards	12
2	Einleitung	14
2.1	Ziele und Inhalt des Auditprotokolls	14
2.2	Außerplanmäßige Information, die zertifizierte Unternehmen der Zertifizierungsstelle geben müssen	14
2.3	Allgemeine Anforderungen an das Qualitätsmanagement- und Produktsicherheitssystem	14
3	Auditarten	15
3.1	Erstaudit	15
3.2	Ergänzungsaudit (Follow-up-Audit)	15
3.3	Überwachungsaudit (zur Erneuerung der Zertifizierung)	16
3.4	Erweiterungsaudit	17
4	Anwendungsbereich des Standards und Zertifizierungsbereich des Audits	17
4.1	Anwendungsbereich des Standards	17
4.2	Zertifizierungsbereich des Audits	19
4.2.1	Auditierung von mehreren Betriebsstätten mit zentraler Verwaltung	20
5	Zertifizierungsverfahren	20
5.1	Vorbereitung auf eine Auditierung	20
5.2	Auswahl der Zertifizierungsstelle und vertragliche Vereinbarungen	21
5.3	Berechnung der Auditdauer	22
5.4	Erstellung eines Auditplanes	23
5.5	Bewertung der Anforderungen	24
5.5.1	Bewertung einer Anforderung als Abweichung	24
5.5.2	Bewertung einer Anforderung als Nichtkonformität	25
5.5.2.1	Major-Nichtkonformität	25
5.5.2.2	KO (Knock Out)	25
5.5.3	Bewertung einer Anforderung mit N/A (nicht anwendbar)	26
5.6	Festlegung der Auditfrequenz	27
5.7	Auditbericht	27
5.7.1	Struktur des Auditberichtes	27
5.7.2	Verschiedene Stufen der Erstellung eines Auditberichtes	28
5.7.2.1	Erstellung des vorläufigen Auditberichtes und Entwurf des Maßnahmenplanes	28
5.7.2.2	Erstellung des Maßnahmenplanes durch das auditierte Unternehmen	29
5.7.2.3	Prüfung des Maßnahmenplanes durch den Auditor	29
5.7.3	Weitere Regeln bezüglich des Auditberichtes	30
5.7.3.1	Verknüpfung von zwei aufeinander folgenden Auditberichten (Erstaudit und Überwachungsaudits)	30

5.7.3.2	Spezielle Anforderungen an die Übersetzung des Auditberichtes, sofern dieser in der Sprache des Unternehmens geschrieben wird (und nicht in englischer Sprache)	30
5.8	Bewertungen und Bedingungen für die Erstellung des Auditberichtes und des Zertifikates	32
5.8.1	Weiterer Ablauf des Auditverfahrens (Bericht, Zertifikat, Einstellen in die IFS Datenbank) für den Fall, dass eine oder mehrere KO-Anforderungen mit D bewertet wurden (siehe auch ANLAGE 3)	32
5.8.2	Weiterer Ablauf des Auditverfahrens (Bericht, Zertifikat, Einstellen in die IFS Datenbank) für den Fall, dass eine oder mehrere Major-Nichtkonformitäten festgestellt wurden (siehe auch ANLAGE 3)	33
5.8.3	Besondere Anforderungen an das Auditverfahren bei einem Endergebnis unter 75 %	35
5.8.4	Besondere Anforderungen an das Auditverfahren bei Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten	35
6	Zertifikatsausstellung	35
6.1	Fristen zur Zertifikatsausstellung	36
6.2	Zertifizierungszyklus	36
6.3	Bedingungen, die zur Widerrufung des Zertifikates führen	37
7	Verteilung und Aufbewahrung des Auditberichtes	38
8	Weitergehende Maßnahmen	38
9	Beschwerde- und Einspruchsverfahren	38
10	Eigentum und Nutzung des IFS Cash & Carry und des IFS Wholesale-Logos	39
11	Überprüfung des Standards	40
12	IFS Integrity Program	41
12.1	Präventivmaßnahmen zur Qualitätssicherung	41
12.2	Maßnahmen zur Qualitätssicherung nach Beschwerden	41
12.3	Sanktionen	42
ANLAGE 1:	Abgrenzung der Anwendungsbereiche der verschiedenen IFS-Standards	44
ANLAGE 2:	Zertifizierungsverfahren	46
ANLAGE 3:	Fließdiagramm zum Umgang mit KO-Anforderungen, die mit D bewertet wurden, und Major-Nichtkonformitäten	47
ANLAGE 4:	Flow chart for management of Major non-conformities:	
	A: More than 1 Major and/or total score < 75 %	48
	B: Maximum 1 Major and total score ≥ 75 %	49
ANLAGE 5:	Produkt-Scopes und Produktgruppen, die im Unternehmensprofil des Auditberichtes spezifiziert werden müssen	50
ANLAGE 6:	Zugelassene Behandlungs- und Verarbeitungstätigkeiten für IFS Wholesale/Cash & Carry „plus“ Module	54

TEIL 2

Liste der Anforderungen

Checkliste IFS Wholesale	58
1 Unternehmensverantwortung	58
2 Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem	60
3 Ressourcenmanagement	63
4 Kernprozesse	66
5 Messungen, Analysen und Verbesserungen	77
6 Produktschutz und Lebensmittelbetrug	81
Checkliste IFS Cash & Carry	84
1 Unternehmensverantwortung	84
2 Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem	86
3 Ressourcenmanagement	89
4 Kernprozesse	92
5 Messungen, Analysen und Verbesserungen	105
6 Produktschutz und Lebensmittelbetrug	109
ANLAGE 1: Glossar/Definitionen	110

TEIL 3

Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

0	Einleitung	118
1	Anforderungen an die Akkreditierungsstellen	118
1.1	Allgemeine Anforderungen	118
1.2	Schulung für den Akkreditierungsausschuss (bzw. der kompetenten Person)	118
1.3	Kompetenzen des Begutachters der Akkreditierungsstelle	119
1.4	Häufigkeit der Begutachtungen von Zertifizierungsstellen	119
1.5	Akkreditierung einer international tätigen Zertifizierungsstelle	120
1.6	Bedingungen zur Wiedererlangung der Akkreditierung nach Entzug oder Aussetzung	120
1.7	Übertragung der Zertifizierung	120
2	Anforderungen an Zertifizierungsstellen	120
2.1	ISO/IEC 17065 Norm IFS-Akkreditierungsverfahren	121
2.2	Vertragsabschluss mit dem Standardeigner des IFS	121
2.3	Zertifizierungsentscheidungen	121
2.4	Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstelle hinsichtlich der IFS-Trainer und IFS-Auditoren (einschließlich Selbständige/Freiberufler)	122
2.5	Spezielle Anforderungen an IFS Trainer (für IFS Food, IFS Logistics, IFS HPC oder IFS PACsecure Auditoren)	123
3	Anforderungen an IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren	124
	Außerordentliche Zulassungsvoraussetzungen für die IFS Wholesale/Cash & Carry Produkt Scopes (PS) Food 1, 2, 5 und 6	124
3.1	IFS Wholesale/Cash & Carry-Schulung für bereits IFS Food zugelassene Auditoren	125
3.2	IFS Wholesale/Cash & Carry-Zulassung für bereits reine IFS Logistics zugelassene Auditoren	126
3.3	Spezielle Anforderungen für reine IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren (die nicht bereits IFS Food oder reine IFS Logistics zugelassen sind)	126
3.3.1	Spezifische Anpassung der Auditorenzulassung für Kandidaten, die keine speziellen Auditerfahrungen besitzen:	
	IFS Wholesale/Cash & Carry „Auditor in progress“ Programm	128
3.3.1.1	Weitere Regelungen für das IFS Wholesale/Cash & Carry „Auditor in progress“ Programm	129
3.4	Erforderliche Auditorenqualifikation für die IFS Wholesale/Cash & Carry Scopes	129
3.5	Erhaltung der IFS Wholesale/Cash & Carry Auditorenqualifikation	131
3.5.1	Für IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren, die auch für weitere IFS Standards zugelassen sind	131
3.5.2	Für „reine“ IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren	132
3.6	Auditteam	132

TEIL 4

Berichtswesen, Software auditXpressX™ und die IFS Datenbank

0	Einführung	134
1	Berichtswesen	134
1.1	Auditübersicht (ANLAGE 1 A und 1 B)	134
1.1.1	Pflichtangaben im Unternehmensprofil	135
1.1.2	Pflichtfelder, die vom Auditor ausgefüllt werden müssen	136
1.2	Auditbericht (ANLAGE 2 A und 2 B)	136
1.3	Maßnahmenplan (ANLAGE 3)	136
1.4	Mindestanforderungen für IFS-Zertifikate (ANLAGE 4 A und 4 B)	136
2	Software auditXpressX™	138
3	IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	138
ANLAGE 1:	A: Auditüberblick (IFS Wholesale)	141
	B: Auditüberblick (IFS Cash & Carry)	145
ANLAGE 2:	A: Auditbericht (IFS Wholesale)	149
	B: Auditbericht (IFS Cash & Carry)	151
ANLAGE 3:	Pflichtangaben	153
ANLAGE 4:	Maßnahmenplan	158
ANLAGE 5:	A: Zertifikat (IFS Wholesale)	159
	B: Zertifikat (IFS Cash & Carry)	160



TEIL 1

Auditprotokoll

1 Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards und des IFS Wholesale/ Cash & Carry Standards

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

Der Handelsverband Deutschland (HDE) und der französische Verband Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) entwickelten einen Standard zur Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit für Eigenmarken, den IFS Food. Er diente der Vereinheitlichung der Überprüfung der Produkt- und Prozessqualität und -sicherheit der Lieferanten. Dieser Standard wird gegenwärtig von der IFS Management GmbH, einem Zusammenschluss aus FCD und HDE, verwaltet und ist für alle Stufen der Verarbeitung von Lebensmitteln, die an die landwirtschaftliche Erzeugung anschließen, einsetzbar. Der IFS Food-Standard setzt die Vorgaben der GFSI (Global Food Safety Initiative) um.

Der erste Standard der IFS Standardfamilie war IFS Food, der bereits im Jahr 2003 in Deutschland eingeführt wurde. Eine aktualisierte Version wurde im Januar 2004 veröffentlicht, die durch die französischen und deutschen Einzelhändler entwickelt wurde. In den Jahren 2005 und 2006 schlossen sich die italienischen Einzelhandelsverbände der IFS Arbeitsgruppe an, so dass Verbände aus Frankreich, Deutschland und Italien sowie Einzelhändler aus der Schweiz und Österreich an der Entwicklung der Version 5 beteiligt waren.

An der Entwicklung der aktuellen Version 6 des IFS Food waren – unter Mitarbeit von Einzelhändlern, Vertretern aus der Industrie, der Systemgastronomie und den Zertifizierungsstellen aus der gesamten Welt – in erster Linie das IFS International Technical Committee und die Arbeitsgruppen aus Frankreich, Deutschland (für den gesamten deutschsprachigen Raum), Italien, Spanien und Nordamerika beteiligt. Derzeit wird der IFS Food Standard durch die Lebensmittelindustrie aus Österreich, Frankreich, Deutschland, Italien, den Niederlanden, Spanien, der Schweiz, den USA sowie Experten aus anderen europäischen Ländern, Asien und Südamerika weiterentwickelt und unterstützt.

Das Ziel der meisten Einzelhändler und Produzenten ist es, Transparenz und Sicherheit in der gesamten internationalen Lieferkette und den dazugehörigen handelsspezifischen und logistischen Aktivitäten zu schaffen. Um diese Akteure dabei zu unterstützen, Produktsicherheit und

-qualität umfassend und effektiv zu gewährleisten, wurden neben dem IFS Food weitere branchenspezifische Standards, wie der IFS Logistics, IFS Broker und der Cash & Carry/Wholesale entwickelt.

Cash & Carry Märkte, Großhändler und auch Abpackbetriebe für Eier, Obst und Gemüse sind als wichtiges Bindeglied zwischen Erzeugern, Produzenten und Händlern anzusehen. Während Großhändler und Cash & Carry Märkte ein breites Sortiment an Lebensmitteln und Non-Food Produkten bündeln, zum Teil auch behandeln und/oder verarbeiten und vertreiben, sind Abpackbetriebe zumeist auf einzelne Produkte spezialisiert.

Ebenso wie die anderen IFS Standards verfolgt der IFS Wholesale/Cash & Carry folgende grundlegende Ziele:

- Einführung eines gemeinsamen Standards mit einem einheitlichen Bewertungssystem,
- Zusammenarbeit mit akkreditierten Zertifizierungsstellen und qualifizierten, für IFS Audits zugelassene Auditoren,
- Sicherstellung von Vergleichbarkeit und Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette,
- Kosten- und Zeitersparnis (sowohl bei Lieferanten als auch beim Handel).

Der IFS Cash & Carry/Wholesale Version 1 wurde auf Basis des IFS Food Version 5 entwickelt, um die speziellen Arbeitsabläufe in Cash & Carry Märkten und im Großhandel allgemein besser auditieren zu können.

Durch die Erfahrungen, die durch die Anwendung der Version 1 des Standards gesammelt werden konnten, wurde nun mit Hilfe von Interessensgruppen aus Einzelhandel, Großhandel, Cash & Carry und Zertifizierungsstellen eine neue Version erarbeitet.

Der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard wurde überarbeitet, um folgenden weiteren Zielen zu entsprechen:

- Erweiterung des Zertifizierungsbereichs auf Abpackbetriebe für Eier, Obst und Gemüse
- Überprüfung der Anforderungen auf Verständlichkeit,
- Anpassung des Standards an die gültige Gesetzeslage,
- Individualisierung der Checkliste(n) unter Berücksichtigung der jeweiligen Tätigkeiten in Cash & Carry Märkten, im Großhandel sowie bei Abpackbetrieben,
- Bessere Verständlichkeit des Auditprotokolls,
- Spezifizierung der zulässigen Verarbeitungs- und Behandlungstätigkeiten der jeweiligen Zertifizierungsbereiche,
- Erstellung spezifischer Module für Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten,
- Aktualisierung des Standards in Übereinstimmung mit der neuen Version des GFSI Guidance und dem Benchmark Verfahren für Standards der für diesen Standard relevanten Kategorien.

Die neue Version 2 des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards tritt am 1. Juli 2016 in Kraft. Bis zum 31. Dezember 2016 gibt es eine Übergangsphase für die Anwendung der neuen Version, in dieser sich Unternehmen entweder nach der Version 1 oder der Version 2 zertifizieren lassen können.

Ab dem 1. Januar 2017 werden nur noch IFS Wholesale/Cash & Carry Version 2 Audits durchgeführt und akzeptiert.

Der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard gehört, ebenso wie eine Reihe weiterer Standards, zur Dachmarke IFS (International Featured Standards).

2 Einleitung

2.1 Ziele und Inhalt des Auditprotokolls

Das vorliegende Auditprotokoll beschreibt die spezifischen Anforderungen an die Organisationen, die mit der Durchführung des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits befasst sind.

Ziel des Auditprotokolls ist die Festlegung von Kriterien, nach denen Zertifizierungsstellen IFS Wholesale/Cash & Carry Audits unter Berücksichtigung der Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17065 durchführen.

Weiterhin werden die zu beachtenden Verfahren für die zu auditierenden Unternehmen beschrieben und die grundlegenden Prinzipien für die Auditierung verdeutlicht.

Nur Zertifizierungsstellen, die gemäß ISO/IEC 17065 akkreditiert sind und einen Vertrag mit dem Standardeigner unterzeichnet haben, dürfen IFS Wholesale/Cash & Carry durchführen und IFS Zertifikate vergeben.

Die Anforderungen des IFS an die Zertifizierungsstellen sind in Teil 3 dieses Dokumentes beschrieben.

2.2 Außerplanmäßige Information, die zertifizierte Unternehmen der Zertifizierungsstelle geben müssen

Gemäß ISO/IEC 17065 muss das Unternehmen die zuständige Zertifizierungsstelle über jede Änderung informieren, die einen Einfluss auf die Zertifizierungsanforderung haben könnte (z. B. Rückruf, Produktwarnung, Organisation und Management, Modifizierung der Produkte oder der Behandlungs-/Verarbeitungsmethoden, Änderung von Kontaktdaten, usw.).

Die Informationsfrist beträgt drei (3) Arbeitstage.

2.3 Allgemeine Anforderungen an das Qualitätsmanagement- und Produktsicherheitssystem

Im Rahmen der Auditierung nach dem IFS Wholesale/Cash & Carry Standard überprüft der Auditor, ob die verschiedenen Bestandteile des Qualitätsmanagement- und Produktsicherheitssystems des Unternehmens dokumentiert, umgesetzt, eingehalten und laufend verbessert werden. Dabei werden die folgenden Themen vom Auditor geprüft:

- Organisationsstruktur in Bezug auf Verantwortlichkeiten, Weisungsbefugnis, Qualifikation und Arbeitsplatzbeschreibung,
- dokumentierte Verfahren und Anweisungen zu deren Umsetzung,
- Inspektion und Überprüfung: besondere Anforderungen und festgelegte Akzeptanz-/Toleranzkriterien,
- Maßnahmen im Fall von Nichtkonformität,
- Untersuchung der Ursachen für die Nichtkonformität und Umsetzung von Korrekturmaßnahmen,

- Analyse der Konformität zu Qualitäts- und Produktsicherheitsdaten und Überprüfung der praktischen Umsetzung,
- Umgang, Aufbewahrung und Zugriff auf Qualitäts- und Produktsicherheitsaufzeichnungen, z. B. Rückverfolgbarkeitsdaten, Lenkung der Dokumente.

Alle Abläufe und Verfahren sind eindeutig, klar und unmissverständlich. Die verantwortlichen Mitarbeiter verstehen die Grundzüge des Qualitätsmanagement- und Produktsicherheitssystems.

Das Qualitätsmanagement- und Produktsicherheitssystem beruht auf folgender Methodik:

- Identifizierung der für das Qualitätsmanagement- und Produktsicherheitssystem erforderlichen Verfahren,
- Festlegung der Reihenfolge und Zusammenwirken dieser Verfahren,
- Festlegung der zur Anwendung und Überwachung dieser Verfahren notwendigen Kriterien und Methoden,
- Sicherstellung der Verfügbarkeit der für die Anwendung und Überwachung dieser Verfahren notwendigen Informationen,
- Messung, Überwachung und Analyse dieser Verfahren sowie die Einführung notwendiger Maßnahmen zum Erreichen der geplanten Ergebnisse und zur dauerhaften Verbesserung.

3 Auditarten

3.1 Erstaudit

Ein Erstaudit ist entweder die erstmalige Auditierung einer Betriebsstätte nach dem IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry oder das Audit, nachdem der Zertifizierungszyklus unterbrochen wurde. Dieses wird zu einem zwischen der Betriebsstätte und der ausgewählten Zertifizierungsstelle festgelegten Zeitpunkt durchgeführt. Während dieses Audits wird die gesamte Betriebsstätte sowohl im Hinblick auf seine Dokumentation als auch auf die Prozesse selbst auditiert. Zudem werden alle Anforderungen des IFS-Standards vom Auditor überprüft. Für den Fall, dass ein Unternehmen eine Vorbewertung durchführt, wird für das folgende Erstaudit ein anderer Auditor eingesetzt.

3.2 Ergänzungsaudit (Follow-up Audit)

Ein Ergänzungsaudit wird dann notwendig, wenn das Ergebnis des Audits (Erstaudit oder Überwachungsaudit) die Ausstellung eines Zertifikates nicht rechtfertigt (siehe hierzu Grafik Nr. 6). Im Rahmen des Ergänzungsaudits überprüft der Auditor schwerpunktmäßig die Umsetzung der Maßnahmen zur Beseitigung der beim vorangegangenen Audit festgestellten Major-Nichtkonformität. Das Ergänzungsaudit ist **innerhalb** von sechs (6) Monaten nach dem vorangegangenen Audit durchzuführen. Grundsätzlich muss der Auditor, der die Major-Nichtkonformität festgestellt hat, auch das Ergänzungsaudit durchführen.

Sofern sich die festgestellte Major-Nichtkonformität auf einen (oder mehrere) Fehler bei der Behandlung/Verarbeitung von Lebensmitteln bezieht, ist das Ergänzungsaudit frühestens sechs (6) Wochen und spätestens sechs (6) Monate nach dem vorangegangenen Audit durchzuführen. Für andere Fehlerarten (z. B. Dokumentation) legt die Zertifizierungsstelle den Termin des Ergänzungsaudits fest.

Wird das Ergänzungsaudit nicht innerhalb von sechs (6) Monaten durchgeführt, ist ein vollständiges neues Erstaudit erforderlich. **Sofern sich das Unternehmen dazu entscheidet, anstatt eines Ergänzungsaudits ein komplett neues Audit zu absolvieren, soll das neue Audit frühestens sechs (6) Wochen nach dem Audit, in dem die Major-Nichtkonformität festgestellt wurde, durchgeführt werden.**

Falls im Rahmen des Ergänzungsaudits festgestellt wird, dass eine Anforderung weiterhin nicht erfüllt wird, ist automatisch ein komplett neues Audit notwendig, **welches nicht eher als sechs (6) Wochen nach dem Ergänzungsaudit angesetzt werden soll.** Die Behebung von Major-Nichtkonformitäten wird immer durch den Auditor im Rahmen eines Vor-Ort Audits verifiziert.

Anmerkung: Nach einem erfolgreichen Ergänzungsaudit besteht das Unternehmen das Audit ausschließlich auf Basisniveau (siehe Grafik Nr. 6).

3.3 Überwachungsaudit (zur Erneuerung der Zertifizierung)

Überwachungsaudits sind Audits, die nach dem Erstaudit stattfinden. Die entsprechende Frist innerhalb derer ein Überwachungsaudit durchgeführt werden muss, wird auf dem Zertifikat angegeben. Ein Überwachungsaudit ist ein vollständiges und gründliches Audit der Betriebsstätte, bei dem am Ende ein neues Zertifikat ausgegeben wird. Während des Audits werden alle Anforderungen der jeweiligen anzuwendenden Checkliste des IFS-Standards vom Auditor überprüft. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf den im vorangegangenen Auditbericht festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten sowie auf der Wirksamkeit und Umsetzung der Korrektur und Vorbeugemaßnahmen, die im Maßnahmenplan der auditierten Betriebsstätte festgelegt wurden.

Anmerkung: Der Maßnahmenplan aus dem vorangegangenen Audit wird immer vom Auditor überprüft, selbst wenn das vorangegangene Audit vor mehr als einem (1) Jahr durchgeführt wurde. **Daher müssen die auditierten Betriebsstätten ihre Zertifizierungsstelle darüber informieren, wenn sie bereits in der Vergangenheit nach IFS zertifiziert worden sind.**

Der Termin für das Überwachungsaudit wird ab dem Datum des letzten Tages des Erstaudits berechnet und nicht ab dem Datum der Zertifikatsausstellung. Das Überwachungsaudit kann frühestens acht (8) Wochen vor und bis spätestens zwei (2) Wochen nach dem Jahrestag des Erstaudits angesetzt werden (siehe auch Abschnitt 6.2, Teil 1). Für die Aktualisierung der Zertifizierung ist jedes Unternehmen selbst verantwortlich. Jedes bereits nach IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry zertifizierte Unternehmen erhält drei (3) Monate vor Ablauf der Zertifikatsgültigkeit eine Erinnerungsmail über die IFS Datenbank.

Die Zertifizierungsstellen kontaktieren die Unternehmen im Voraus zur Vereinbarung eines neuen Audittermins.

Generell muss das voraussichtliche Datum für jedes Audit in der Terminkalenderfunktion der IFS Datenbank eingetragen werden, und zwar spätestens zwei (2) Wochen (14 Kalendertage) vor Fälligkeit des Audits (es ist möglich, diesen Termin kurzfristig zu ändern).

3.4 Erweiterungsaudit

In besonderen Fällen, z.B. wenn neue Produkte und/oder Dienstleistungen in den Zertifizierungsbereich des Audits mit aufgenommen werden sollen, oder wenn der Zertifizierungsbereich des Audits auf dem Zertifikat aktualisiert werden soll, muss die nach IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry zertifizierte Betriebsstätte die Zertifizierungsstelle umgehend darüber informieren. Diese entscheidet anhand einer Risikobewertung, ob ein Erweiterungsaudit erforderlich ist, oder nicht. Die Ergebnisse dieser Risikobewertung, die auf den jeweiligen Risiken der Produktsicherheit beruhen, müssen dokumentiert werden.

Entscheidet die Zertifizierungsstelle, dass die neuen Produkte und/oder Dienstleistungen in den Zertifizierungsbereich mit aufgenommen werden können, so muss der Zertifizierungsbereich auf dem Zertifikat aktualisiert werden. Eine bereits nach IFS Cash & Carry bzw. IFS Wholesale zertifizierte Betriebsstätte muss dafür kein vollständig neues Audit durchführen lassen, jedoch ein Erweiterungsaudit vor Ort, innerhalb der Gültigkeit des aktuellen Zertifikats, organisieren.

Die Zertifizierungsstelle ist für die Festlegung der zu prüfenden Anforderungen und der entsprechenden Auditdauer verantwortlich. **Der Bericht des Erweiterungsaudits wird dem aktuellen Auditbericht als Anlage beigefügt.** Die Bedingungen zum Bestehen eines Erweiterungsaudits (relatives Ergebnis $\geq 75\%$) entsprechen denen eines normalen Audits, konzentrieren sich jedoch nur auf die speziellen Anforderungen, die auditiert wurden. Die Bewertung des Originalaudits verändert sich dadurch nicht.

- Wenn das Erweiterungsaudit bestanden wurde, wird das Zertifikat um den neuen Bereich ergänzt und in die IFS Datenbank eingestellt (das ursprüngliche Auditergebnis ändert sich dadurch nicht). Das aktualisierte Zertifikat behält dasselbe Zertifikatsgültigkeitsdatum wie das bereits bestehende Zertifikat.
- Wenn das entsprechende Ergebnis $< 75\%$ beträgt, ist das Erweiterungsaudit nicht bestanden und es ist nicht möglich, das Zertifikat um die erweiterten Produkte/Dienstleistungen zu ergänzen.
- Falls während eines Erweiterungsaudits eine Major- oder KO (Knock-Out)-Nichtkonformität festgestellt wurde, wird das gesamte Audit als nicht bestanden eingestuft und das aktuelle Zertifikat wie im Abschnitt 5.8.1 und 5.8.2 beschrieben außer Kraft gesetzt.

4 Anwendungsbereich des Standards und Zertifizierungsbereich des Audits

4.1 Anwendungsbereich des Standards

IFS Wholesale/Cash & Carry ist ein Standard zur Auditierung von Unternehmen, die großhandelsspezifische Aktivitäten mit Lebensmitteln, Haushalts- und Körperpflegeprodukten und Verpackungsmaterialien durchführen, wie z. B. Einkauf, Produktentwicklung, Lagerung, Transport und/oder ausgewählte Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten (wie in ANLAGE 5, Teil 1 aufgeführt). Der Zertifizierungsbereich erlaubt zudem Abpackbetrieben für Obst und Gemüse sowie Eierpackstellen, die Behandlungstätigkeiten (wie in ANLAGE 6, Teil 1 beschrieben) durchführen, sich nach diesem Standard zertifizieren zu lassen.

Die vom Zertifizierungsbereich abgedeckten Lebensmittel, Haushalts- und Körperpflegeprodukte und Verpackungsmaterialien sind in ANLAGE 5, Teil 1 definiert.

IFS Wholesale/Cash & Carry kann nicht für folgende Aktivitäten angewendet werden:

- Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten von Lebensmitteln, die nicht in ANLAGE 6, Teil 1 aufgeführt sind,
- Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten von HPC und/oder Verpackungsmitteln,
- Verarbeitungstätigkeiten von Lebensmitteln, die in ANLAGE 6, Teil 1 aufgeführt sind, deren Mengen mehr als 2,5 to/Woche überschreiten,
- Erzeugung von Primärprodukten auf der landwirtschaftlichen Ebene,
- Reiner Import und/oder Handel von Waren (Büros, z. B. typische Broker mit Einkaufsaktivitäten) ohne weiteren physischen Kontakt.

ANLAGE 1, Teil 1 gibt eine Übersicht zur Abgrenzung der Zertifizierungsbereiche von IFS Wholesale/Cash & Carry und anderen IFS-Standards (IFS Food, IFS Broker, IFS Logistics, IFS Food Store, IFS HPC und IFS PACsecure).

Die folgenden Zertifizierungsbereiche sind für IFS Wholesale/Cash & Carry Audits definiert:

1 Großhandel (Wholesale)

- a) **classic** (ohne Behandlungstätigkeiten, wie in Anlage 6, Teil 1 beschrieben)
- b) **plus** (mit Behandlungstätigkeiten, wie in Anlage 6, Teil 1 beschrieben)

2 Cash & Carry

- a) **classic** (ohne Verarbeitungstätigkeiten, wie in Anlage 6, Teil 1 beschrieben)
- b) **plus** (mit Verarbeitungstätigkeiten, wie in Anlage 6, Teil 1 beschrieben)

Anmerkung: Die Zertifizierungsbereiche 1 b und 2 b („plus“) beinhalten beide Anforderungs-Module („classic“ und „plus“)

Die Wahl der anzuwendenden Checkliste richtet sich nach dem Kerngeschäft der jeweiligen Betriebsstätte. Sobald die entsprechende Betriebsstätte Behandlungs- und/oder Verarbeitungsaktivitäten ausführt, ist risikoorientiert das „plus“ Modul zu wählen.

Großhandel (Wholesale) liegt im funktionellen Sinne vor, wenn Marktteilnehmer Güter, die sie in der Regel nicht selbst be- oder verarbeiten (Handelswaren), vom Hersteller oder anderen Lieferanten beschaffen, zumeist für einen beschränkten Zeitraum lagern und an Wiederverkäufer, Weiterverarbeiter, gewerbliche Verwender (z. B. Behörden, Bildungsstätten) oder an sonstige Institutionen (z. B. Kantinen, Vereine) absetzen und gewöhnlich auch zustellen, solange es sich nicht um Endverbraucher handelt.

Darüber hinaus können Großhändler Eigenmarken herstellen lassen oder für Kunden entwickeln lassen. Kunden haben in der Regel keinen Zutritt zum Lagerbereich des Großhandels bzw. Zugriff auf die Produkte. Großhändler können zudem bestimmte Behandlungstätigkeiten durchführen, die in ANLAGE 6, Teil 1 spezifiziert sind.

Großhandelsbetriebe wählen grundsätzlich den Zertifizierungsbereich 1. Abhängig davon, ob an der jeweiligen Betriebsstätte zugelassene Behandlungstätigkeiten durchgeführt werden, wird der Zertifizierungsbereich 1a (classic) bzw. 1b (plus) gewählt.

Abpackbetriebe bzw. **Packstellen** für Obst, Gemüse und Eier sind Betriebe, die Produkte in der Regel lagern, klassifizieren, sortieren, abpacken und etikettieren. Sie können Teil eines Erzeugerbetriebes sein, aber auch als eigenständiger Betrieb außerhalb der landwirtschaftlichen Produktion existieren. Obst, Gemüse und Eier gelten als Primärerzeugnisse, solange sie den Abpackbetrieb/die Packstelle nicht erreicht haben. Ab Wareneingang im Abpackbetrieb bzw. der Packstelle ist die Zertifizierung nach IFS Wholesale/Cash & Carry möglich. Einkauf und Produktentwicklungsprozesse sind inbegriffen. Abpackbetriebe wählen grundsätzlich den Zertifizierungsbereich 1b) Großhandel „plus“.

Cash-&Carry-Märkte sind eine Betriebsform des Großhandels. Im Unterschied zum traditionellen Großhandel stellt der Kunde seine Ware nach dem Prinzip der Selbstbedienung zusammen.

Die Kundschaft von Cash-&Carry-Märkten ist auf Großhandelskunden (gewerbliche, kommerzielle, professionelle, gemeinnützige Organisationen oder institutionelle Kunden) beschränkt, was in der Regel durch das Führen von Kundeninformationen in einer (Kunden)Datenbank erfolgt sowie durch Ausgabe von für den Eintritt in den Cash-&Carry-Markt erforderlichen Kundenkarten gewährleistet wird.

Cash & Carry Märkte wählen grundsätzlich den Zertifizierungsbereich 2. Abhängig davon, ob an der jeweiligen Betriebsstätte zugelassene Verarbeitungstätigkeiten durchgeführt werden, wird der Zertifizierungsbereich 2 a (classic) bzw. 2 b (plus) gewählt.

4.2 Zertifizierungsbereich des Audits

Der Zertifizierungsbereich des Audits wird unter Berücksichtigung der folgenden Anforderungen definiert:

- Der Auditierungsbereich und die relevante Checkliste werden zwischen dem Unternehmen und der Zertifizierungsstelle im Vorfeld der Auditierung definiert und vereinbart. Diese werden im Vertrag zwischen dem Unternehmen und der Zertifizierungsstelle unmissverständlich festgelegt und im Bericht sowie auf dem Zertifikat entsprechend angegeben. Der Auditierungsbereich wird zudem durch den Auditor während des Eröffnungsgesprächs des Audits überprüft.
- Der Auditierungsbereich umfasst alle Tätigkeiten des Standortes. Zu Beginn des Audits und nach einer ersten Risikobewertung wird der Zertifizierungsbereich überprüft und bestätigt. Darüber hinaus kann der Zertifizierungsbereich aufgrund der Risikobewertung verändert werden (z. B. wenn es zu einer Beeinträchtigung des betreffenden Zertifizierungsbereiches durch weitere Aktivitäten kommt).
- Der Zeitpunkt zur Durchführung des Audits wird so gewählt, dass alle Aktivitäten, wie im Bericht und auf dem Zertifikat angegeben, effektiv bewertet werden können. Falls zwischen zwei Zertifizierungsaudits andere Aktivitäten als die im Zertifizierungsbereich des aktuellen IFS Zertifikats aufgeführten, durchgeführt oder Produkte behandelt und/oder verarbeitet werden, muss die Betriebsstätte die Zertifizierungsstelle sofort davon in Kenntnis setzen. Diese wird dann anhand einer Risikobewertung feststellen, ob ein Erweiterungsaudit durchgeführt werden muss.
- Der Ausschluss von Prozessen und Produkten ist generell nicht erlaubt. Wenn eine Betriebsstätte möchte, dass bestimmte Prozesse (z. B. Transport) oder Produkte vom Zertifizierungsbereich ausgeschlossen werden, kann die Zertifizierungsstelle dies erlauben, wenn das Kontaminationsrisiko zwischen zertifizierten und ausgeschlossenen Prozessen/ Produkten ordnungsgemäß beherrscht wird (und durch die Zertifizierungsstelle/den Auditor verifiziert werden kann). Sofern begründet und dokumentiert, wird der Ausschluss auf dem Zertifikat und im Unternehmensprofil des Auditberichts detailliert angegeben.
- Das Audit ist produkt- und standortspezifisch. Existieren dezentralisierte Strukturen und die Auditierung einer bestimmten Betriebsstätte ist unzureichend, um einen Gesamtüberblick über alle Prozesse der Betriebsstätte zu bekommen, sind alle anderen relevanten Betriebsstätten (z. B. Außenlager) in das Audit mit einzubeziehen. Alle Details sind im Unternehmensprofil und im Auditbericht zu dokumentieren.

- Im Falle von ausgelagerten Prozessen muss die Zertifizierungsstelle über diese Regelungen vor dem Audit vollständig in Kenntnis gesetzt werden. Es muss im Auditbericht und auf dem Zertifikat eindeutig beschrieben und spezifiziert werden. Zudem überprüft der Auditor, ob das Unternehmen diese Prozesse unter Kontrolle hat.

4.2.1 Auditierung von mehreren Betriebsstätten mit zentraler Verwaltung

Wenn definierte Prozesse in einem Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten zentral organisiert sind (z. B. Einkauf, Personalmanagement, Reklamationsmanagement), gibt es zwei (2) Wege der IFS Wholesale bzw. Cash & Carry Zertifizierung:

- Sofern das Unternehmen bestimmte Voraussetzungen erfüllt, kann eine Mehrbetriebszertifizierung durchgeführt werden, bei der die Betriebsstätten per Stichprobe auditiert werden. Die spezifischen Voraussetzungen und Regelungen sind in dem Leitfaden für die Mehrbetriebszertifizierung IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry zertifizierter Unternehmen aufgelistet. Dieser Leitfaden kann auf der IFS Website www.ifs-certification.com heruntergeladen werden.
- Erfüllt das Unternehmen die Voraussetzungen nicht, kann keine Mehrbetriebszertifizierung per Stichprobe durchgeführt werden und jede Betriebsstätte wird auditiert. In diesem Fall gilt der folgende Prozess.

Die zentrale Verwaltung (Headquarter) wird immer vor den Betriebsstätten auditiert, um einen vorläufigen Überblick zu gewinnen. Die Resultate der relevanten auditierten Anforderungen werden folglich in den Auditberichten aller Betriebsstätten berücksichtigt.

Jede zugehörige Betriebsstätte wird innerhalb von zwölf (12) Monaten nach der Auditierung der zentralen Verwaltung separat auditiert. Jede Betriebsstätte wird im entsprechenden Vertrag aufgeführt und erhält seinen eigenen Bericht und sein eigenes Zertifikat. Falls am Sitz der Zentralverwaltung keine Aktivitäten stattfinden, kann diese Betriebsstätte nicht als unanhängige Betriebsstätte nach IFS zertifiziert werden. Die Zeit für die Auditierung der Zentralverwaltung wird im Unternehmensprofil des Berichtes aufgeführt.

Anmerkung: Falls die Durchführung eines Audits am Sitz der zentralen Verwaltung nicht möglich ist, muss sichergestellt werden, dass während des Audits der Betriebsstätte alle wichtigen Informationen über die zentrale Verwaltung vorliegen (z. B. sollte ein Vertreter der Zentrale am Audit der Betriebsstätte(n) teilnehmen).

5 Das Zertifizierungsverfahren

5.1 Vorbereitung auf eine Auditierung

Vor der Auditierung befasst sich die Betriebsstätte gründlich mit dem IFS Wholesale/Cash & Carry-Standard sowie – falls vorhanden – **mit den Anforderungen aus der IFS Doktrin und dem Erratum**. Je nach Zertifizierungsbereich wählt das Unternehmen in Absprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle die anzuwendende Checkliste (Großhandel oder Cash & Carry) sowie – falls anwendbar – das zusätzliche „plus“-Modul (Wholesale: Behandlung oder Cash & Carry: Verarbeitung).

Am Tag des Audits muss die aktuelle Version des Standards vor Ort verfügbar sein. Für das Vorliegen der aktuellen Version des Standards ist die Betriebsstätte selbst verantwortlich. Zur Vorbereitung auf ein Erstaudit kann das zu auditierende Unternehmen eine Vorbewertung durchführen lassen, das allein zur internen Auswertung gedacht ist. Die Vorbewertung enthält keine Empfehlungen.

Falls das Audit kein Erstaudit ist und das Unternehmen die Zertifizierungsstelle ändert, informiert das Unternehmen die Zertifizierungsstelle darüber, damit der Auditor den Maßnahmenplan des vorherigen Audits prüfen kann.

Das voraussichtliche Datum des Erst- bzw. Überwachungsaudits wird den IFS Geschäftsstellen über die IFS Datenbank mitgeteilt. Dafür ist die Zertifizierungsstelle verantwortlich.

5.2 Auswahl der Zertifizierungsstelle und vertragliche Vereinbarungen

Um das IFS Audit durchzuführen, benennt das Unternehmen eine entsprechende Zertifizierungsstelle, die zur Durchführung dieser Audits zugelassen ist.

Nur zugelassene IFS Zertifizierungsstellen, die

- gemäß ISO/IEC 17065 für den Geltungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry akkreditiert sind,
- und
- für die Durchführung von IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Audits zugelassene Auditoren haben,
- und
- einen Vertrag mit dem IFS (siehe Teil 3 des Standards) abgeschlossen haben,

können IFS Audits durchführen und entsprechende Zertifikate ausstellen. Eine Liste aller zugelassenen IFS Zertifizierungsstellen kann im Internet unter www.ifs-certification.com eingesehen werden.

Zwischen dem Unternehmen und der Zertifizierungsstelle wird ein Vertrag abgeschlossen, der den Zertifizierungsbereich, die Auditdauer sowie die Berichtsanforderungen umfasst. Das Unternehmen informiert die Zertifizierungsstelle eindeutig über alle Produkte und zugehörige Prozesse, die vor Ort durchgeführt werden. Der Vertrag beinhaltet auch einen Hinweis auf das Integrity Program (siehe Kapitel 12) mit der Möglichkeit von Audits vor Ort, die durch das Qualitätssicherungsmanagement der IFS Geschäftsstelle organisiert werden.

IFS Wholesale oder Cash & Carry Audits können nur dann von einem Auditteam durchgeführt werden, wenn alle Mitglieder des Auditteams zugelassene IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren sind. Weitere Anforderungen an Auditteams sind in Teil 3 des Standards näher beschrieben.

Ein Auditor darf nicht mehr als drei (3) Mal in Folge die gleiche Betriebsstätte eines Unternehmens auditieren (ganz gleich in welchen Zeitabständen). Die Regeln für Auditteams sind ebenfalls in Teil 3 festgelegt.

Das Audit wird vorzugsweise in der Arbeitssprache des Unternehmens durchgeführt. Die Zertifizierungsstelle unternimmt jeden Versuch, einen Auditor auszuwählen, dessen Muttersprache bzw. offiziell durch die IFS Geschäftsstellen zugelassene Sprache, die Sprache des Unternehmens

ist. Vor der Durchführung von Audits werden die Sprachen, in denen ein Auditor Audits durchführen kann – einschließlich der Muttersprache –, von den IFS Geschäftsstellen genehmigt (siehe auch Teil 3).

Es liegt im Verantwortungsbereich des Unternehmens sicherzustellen, dass die ausgewählte Zertifizierungsstelle über eine Akkreditierung für den IFS Wholesale/Cash & Carry verfügt.

5.3 Berechnung der Auditdauer

Die Zertifizierungsstellen haben ein angemessenes System zur Berechnung der spezifischen Auditdauer, die für das Audit benötigt wird.

Die Mindestdauer für ein IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Audit beträgt einen Tag (= acht (8) Zeitstunden) für die jeweilige „classic“ Checkliste, entsprechend dem ausgewählten Zertifizierungsbereich (Wholesale oder Cash & Carry). Wird das jeweilige „plus“ Modul (Wholesale = Behandlung, Cash & Carry = Verarbeitung) mit auditiert, beträgt die Mindestdauer jeweils insgesamt 1,5 Tage (= 12 Zeitstunden).

Ein normaler Audittag umfasst acht (8) Stunden und darf in Ausnahmefällen zehn (10) Stunden nicht überschreiten.

Zur Festlegung der Zeit, die für ein umfassendes Audit notwendig ist, spielen einige wesentliche Faktoren eine Rolle, die in einem Vertrag zwischen der Zertifizierungsstelle und dem Unternehmen detailliert beschrieben sind.

Diese umfassen z. B.:

- räumliche Größe der Betriebsstätte bzw. der Lager- und/oder Verkaufsfläche,
- Art der angebotenen Dienstleistungen,
- Art und Menge der gehandhabten Produktgruppen,
- Zertifizierungsbereich des Audits,
- Art und Menge der eingekauften Produkte, Produktgruppen,
- Art und Menge der Produkte aus eigener Produktentwicklung (Eigenmarken des Handels, Eigenmarken des Großhandels),
- Anzahl der vor Ort verwendeten Rezepturen,
- Art und Anzahl der durchgeführten Verarbeitungs- bzw. Behandlungstätigkeiten,
- Größe der Flotte (falls vorhanden),
- Gesamtzahl der Personen im Unternehmen (Teilzeitarbeitnehmer, Schichtarbeiter, Zeitarbeiter, Mitarbeiter in der Verwaltung, usw.),
- Anzahl der Nichtkonformitäten, die in vorherigen Audits festgestellt wurden.

Die Mindestauditdauer kann, abhängig von den oben genannten Faktoren, verlängert werden. Die oben genannten Regeln gelten für Überwachungsaudits gleichermaßen, welche als komplett neue Audits angesehen werden müssen.

Die Mindestdauer eines Audits enthält weder die Zeit für Auditvorbereitung noch die Berichterstellung.

Üblicherweise werden für die Vorbereitung auf ein Audit zwei (2) Stunden veranschlagt.

Zudem beträgt die Zeit zur Erstellung des Auditberichtes üblicherweise 0,5 Tage (= vier (4) Zeitstunden).

Ein Drittel der Auditdauer ist mindestens in den Bereichen der Betriebsstätte zu verbringen, wo die auditierten Prozesse (Lager, Transport, Behandlung etc.) erbracht werden.

Anmerkung: Im Falle der Auditierung von Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten und einer zentralen Verwaltung kann die Auditdauer für die einzelne Betriebsstätte um max. 0,5 Tage (= vier (4) Zeitstunden) reduziert werden, wenn Anforderungen schon in der Betriebsstätte der zentralen Verwaltung abgeprüft wurden.

Für den Fall einer Reduzierung der Auditdauer sind die Gründe detailliert im Auditbericht (Unternehmensprofil) zu beschreiben.

Anmerkung: Für ein Auditteam werden mindestens zwei (2) Stunden hinzuaddiert. Diese zusätzliche Zeit wird dem Team zugeschlagen und nicht einem einzelnen Auditor und dient allgemein der Vor- und Nachbereitung (Besprechungen zu Beginn und am Ende des Audits, Diskussionen über die Ergebnisse des Audits, etc.).

Siehe auch Teil 3, Kapitel 3.6 zu Auditteam.

5.4 Erstellung eines Auditplanes

Die Zertifizierungsstelle erstellt einen Auditplan. Der Auditplan entspricht in seinen Einzelheiten dem Zertifizierungsbereich und der Komplexität des Audits. Der Auditplan muss flexibel genug sein, um auf unvorhergesehene Ereignisse, die während des Audits vor Ort auftreten, reagieren zu können. Der Auditplan berücksichtigt auch eine Überprüfung des Auditberichtes und des Maßnahmenplanes des vorangegangenen Audits, unabhängig vom Datum des vorangegangenen Audits. Es wird ebenfalls festgehalten, welche Prozesse und Produkte des Unternehmens auditiert werden. Vor dem Audit wird der Auditplan an das Unternehmen geschickt, um sicherzustellen, dass die verantwortlichen Personen am Tag des Audits auch verfügbar sind.

Wird ein Auditteam eingesetzt, muss im Auditplan eindeutig vermerkt sein, welcher Auditor welchen Teil des Audits durchführt.

Wird das IFS Audit gemeinsam mit dem Audit für einen anderen Standard durchgeführt, muss im Auditplan eindeutig angegeben werden, wann welcher Standard oder Teile davon auditiert werden.

Die Auditplanung basiert auf den folgenden Schritten:

- Eröffnungsbesprechung,
- Prüfung der bestehenden Qualitäts- und Lebensmittel- bzw. Produktsicherheitssysteme mittels Dokumentenprüfung (HACCP/Risikomanagement, Dokumentation des Qualitätsmanagements),
- Auditierung der Betriebsstätte und Befragung der Mitarbeiter (sowie weitere im Zusammenhang stehende Dokumentenprüfungen),

- Schlussfolgerungen aus dem Audit,
- Abschlussbesprechung.

Die Betriebsstätte unterstützt den Auditor während des Audits und arbeitet mit ihm zusammen. Im Rahmen des Audits werden Interviews mit Mitarbeitern aus verschiedenen Leitungs- und operativen Ebenen geführt. Es wird empfohlen, dass Führungskräfte der Betriebsstätte sowohl an der Eröffnungs- als auch an der Abschlussbesprechung teilnehmen, um eventuell festgestellte Abweichungen und Nichtkonformitäten zu diskutieren und Korrekturmaßnahmen einzuleiten..

Es werden alle Anforderungen der jeweils anwendbaren IFS Wholesale bzw. Cash & Carry Checkliste (Kerngeschäft) entsprechend der Betriebsstättenstruktur und -funktion von dem Auditor (den Auditoren) geprüft.

Während der Abschlussbesprechung stellt der Auditor (bei einem Auditteam der Teamleiter) alle Ergebnisse vor und bespricht die signifikantesten festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten. Wie in ISO/IEC 17065 festgelegt, darf der Auditor vor Ort im Rahmen der Abschlussbesprechung allenfalls eine vorläufige Beurteilung zum Status des betreffenden Unternehmens abgeben. Die Zertifizierungsstelle sendet dem auditierten Unternehmen einen vorläufigen Auditbericht und einen Maßnahmenplan zu, auf dessen Grundlage das auditierte Unternehmen Korrekturmaßnahmen für die festgestellten Abweichungen bzw. Nichtkonformitäten entwickelt.

Nach Eingang des vervollständigten Maßnahmenplanes trifft die Zertifizierungsstelle die Entscheidung bezüglich der Zertifizierung und fertigt den endgültigen Auditbericht an. Die Ausgabe des Zertifikates ist abhängig vom Ergebnis des Audits und von der Vereinbarung eines angemessenen Maßnahmenplanes.

5.5 Bewertung der Anforderungen

Der Auditor bewertet Art und Bedeutung jeder Abweichung oder Nichtkonformität. Der Auditor prüft jede einzelne Anforderung aus der jeweiligen Checkliste (+ Zusatzmodul, falls anwendbar) auf ihre Einhaltung hin. Es gibt unterschiedliche Bewertungsstufen.

5.5.1 Bewertung einer Anforderung als Abweichung

Im IFS Wholesale/Cash & Carry gibt es vier (4) Bewertungsmöglichkeiten.

Bewertung mit:

- A:** Volle Übereinstimmung mit der Anforderung aus dem Standard
- B:** Nahezu volle Übereinstimmung mit der Anforderung aus dem Standard, wobei nur eine geringfügige Abweichung festgestellt wurde
- C:** Es wird nur ein kleiner Teil der Anforderung umgesetzt
- D:** Die Anforderung des Standards wird nicht umgesetzt

Für jede Anforderung werden je nach Grad der Einhaltung die nachfolgenden Punkte vergeben:

Grafik Nr. 1: Bewertung

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung	20 Punkte
B (Abweichung)	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte
C (Abweichung)	Nur ein kleiner Teil der Anforderung wird umgesetzt	5 Punkte
D (Abweichung)	Anforderung wird nicht umgesetzt	-20 Punkte

Der Auditor erklärt im Auditbericht alle Bewertungen mit B, C und D.

Weiterhin kann der Auditor die Nichteinhaltung einer Anforderung mit einem „KO“ oder „Major“ bewerten, was zu Abzügen von der Gesamtpunktzahl führt. Diese Bewertungsmöglichkeiten werden in den nachfolgenden Kapiteln erklärt.

5.5.2 Bewertung einer Anforderung als Nichtkonformität

Im IFS gibt es zwei (2) Arten der Nichtkonformität: **Major** und **KO**. Beide führen zu einem Abzug von Punkten von der Gesamtpunktzahl. Erhält ein Unternehmen mindestens eine Nichtkonformität in der Bewertung der Standardanforderungen, darf kein Zertifikat ausgestellt werden.

5.5.2.1 Major-Nichtkonformität

Eine Major-Nichtkonformität wird wie folgt definiert:

Ein Major kann für alle Anforderungen vergeben werden, die nicht als KO definiert sind.

Eine **Major-Nichtkonformität** wird vergeben bei der Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, Gefahr für die Produktsicherheit, internen Fehlfunktionen oder Nichteinhaltung von Kundenbelangen.

Ein Major führt zum Abzug von 15% von der möglichen Gesamtpunktzahl.

Grafik Nr. 2: Bewertung einer Major-Nichtkonformität

Bewertung	Erklärung	Ergebnis
Major-Nichtkonformität	15% Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl	Es wird kein Zertifikat erteilt

Siehe auch Abschnitt 5.8 zum allgemeinen Verfahren im Fall von Major-Nichtkonformität(en).

5.5.2.2 KO (Knock Out)

Im IFS Wholesale/Cash & Carry Standard sind bestimmte Anforderungen als KO-Anforderungen definiert.

Wenn der Auditor während des Audits feststellt, dass eine dieser KO-Anforderungen durch das Unternehmen nicht erfüllt wird, kann kein Zertifikat erteilt werden.

Im IFS Wholesale/Cash & Carry sind die nachfolgenden 8 (+1) Anforderungen als KO-Anforderungen definiert:

- 1.2.5 Verantwortung der Unternehmensleitung
- 2.2.1.1 Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem
- 2.2.3.8 Gefahrenanalyse/CCP-Management
- 3.1.1.2 *Mitarbeiterhygiene*** (nur anwendbar für den Scope Cash & Carry „plus“)
- 4.11.1/4.12.1 Fremdmaterialien
- 4.17.1/4.18.1 Rückverfolgbarkeit
- 5.1.1 Interne Audits
- 5.9.4 Rücknahme/Rückruf
- 5.11.2 Korrekturmaßnahmen

KO-Anforderungen werden wie folgt bewertet:

Grafik Nr. 3: Bewertung von KO-Anforderungen

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung	20 Punkte
B (Abweichung)	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte
C (Abweichung)	Nur ein kleiner Teil der Anforderung wird umgesetzt	Eine Bewertung mit „C“ ist nicht möglich
KO (= D) Nichtkonformität	Anforderung wird nicht umgesetzt	Abzug von 50% der möglichen Gesamtpunktzahl = Erteilung eines Zertifikates ist nicht möglich

Wichtiger Hinweis!

Die Bewertung einer KO-Anforderung mit „C“ ist nicht möglich. Entsprechend der inhaltlichen Bedeutung kann eine solche Anforderung nur mit A, B oder D (= KO) bewertet werden.

Wenn eine KO-Anforderung mit „D“ bewertet wird, führt dies zu einem Abzug von 50% von der möglichen Gesamtpunktzahl und damit automatisch zur Beurteilung „nicht bestanden“ für die IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Zertifizierung.

Mit Ausnahme der KO-Anforderung 2.2.3.8 können KO-Anforderungen nicht mit N/A (nicht anwendbar) bewertet werden.

Siehe auch Abschnitt 5.8 zum allgemeinen Verfahren im Fall von einer oder mehreren KO-Bewertungen.

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

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

N/A: nicht anwendbar (plus kurze Erklärung im Auditbericht).

Eine N/A-Bewertung ist grundsätzlich für alle Anforderungen der IFS Wholesale und IFS Cash & Carry Audit-Checklisten möglich, mit Ausnahme der KO-Anforderungen (außer KO 2.2.3.8).

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

Wenn es eine erhebliche Anzahl an Anforderungen gibt, die als nicht anwendbar eingestuft werden, kann die Verwendung eines Systems, das auf Gesamtpunktzahlen beruht, irreführend sein. Das Bewertungssystem des IFS Wholesale/Cash & Carry beruht jedoch auf einem Prozentwert der insgesamt erreichbaren Punktzahl, mit dem der Status der Betriebsstätte (d.h. Basis oder Höheres Niveau) festgelegt wird.

5.6 Festlegung der Auditfrequenz

Die Auditfrequenz für alle Produkte und alle Zertifizierungsniveaus für IFS Wholesale/Cash & Carry -Audits beträgt zwölf (12) Monate. Die Frist läuft ab dem Datum des Erstaudits und nicht ab dem Tag der Zertifikatsausstellung. Weitere Regeln sind in Abschnitt 6.2 aufgeführt (Zertifizierungszyklus).

5.7 Auditbericht

Im Anschluss an ein Audit wird ein vollständiger Auditbericht anhand eines festgelegten Schemas erstellt (siehe Teil 4).

5.7.1 Struktur des Auditberichtes

Der Auditbericht vermittelt dem Leser Transparenz und Vertrauen und wird vom Auditor erstellt, der das jeweilige Audit durchgeführt hat. Der Auditbericht ist in unterschiedliche Bereiche gegliedert. Die Anforderungen an die Berichterstattung sind in Teil 4 dieses Standards definiert.

- Deckblatt des Auditberichts (Basisinformationen zur auditieren Betriebsstätte und zur Zertifizierungsstelle),
- Überblick über das Audit (umfasst Zertifizierungsbereich, Auditergebnis, Unternehmensprofil, etc.),
- Auditbericht (umfasst die Zusammenfassung aller Ergebnisse pro Kapitel in einer Tabelle, Beobachtungen von KOs und Major-Nichtkonformitäten, Auflistung der Pflichtangaben),
- Detaillierter Auditbericht (jeweilige IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Checkliste).

Alle festgestellten Abweichungen (B, C, D) und mit B bewerteten KO-Anforderungen sowie alle Nichtkonformitäten (Major, KO-Anforderung mit D-Bewertung), die während des Audits festgestellt wurden, werden in einem separaten Maßnahmenplan zusammengefasst.

Je nach Einstufung der Nichtkonformitäten und Abweichungen **muss die Betriebsstätte einen Maßnahmenplan erstellen**. Auf diese Weise kann der Leser des Berichtes die festgestellten Nichtkonformitäten und Abweichungen sowie die dazugehörigen Korrekturmaßnahmen, die von der Betriebsstätte eingeleitet wurden, erkennen.

5.7.2 Verschiedene Stufen der Erstellung eines Auditberichtes

5.7.2.1 Erstellen des vorläufigen Auditberichtes und Entwurf des Maßnahmenplanes

Der Auditor beschreibt alle **Nichtkonformitäten** (KO-Anforderung mit D-Bewertung und Majors) sowie alle **Abweichungen** (B, C, D) und KO-Anforderungen mit B-Bewertung sowie **alle Anforderungen**, die mit N/A bewertet wurden.

Der Auditor beschreibt/erklärt für einige definierte Anforderungen auch die A-Bewertungen (siehe Teil 4 des Standards).

Der Maßnahmenplan umfasst alle Anforderungen, die nicht mit A oder N/A bewertet wurden. Der Entwurf des Maßnahmenplanes stimmt mit der Vorlage, die von der Software auditXpressX™ vorgegeben wird, überein (Assistenzprogramm zur Erstellung des IFS Auditberichtes). Der Maßnahmenplan ist wie in Grafik Nr. 4 strukturiert.

Der Auditor füllt alle Felder aus, die in der mit Feld A bezeichneten Spalte stehen. Er erklärt darin die Abweichungen und Nichtkonformitäten und schickt dann den Entwurf des Maßnahmenplanes und den vorläufigen Auditbericht an das Unternehmen.

Die Zertifizierungsstelle oder der Auditor übersendet sowohl den vorläufigen Auditbericht als auch den Entwurf des Maßnahmenplanes **innerhalb von zwei (2) Wochen nach dem Audittermin** an das Unternehmen.

Grafik Nr. 4: Entwurf des Maßnahmenplanes

Nr. der Anforderung	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung (Auditor)	Korrekturmaßnahme (Betriebsstätte)	Verantwortlichkeiten/ Termine/ Stand der Umsetzung (Betriebsstätte)	Freigabe durch den Auditor
			Feld A	Feld B	Feld C	Feld D
1.2.1	Aus dem Inhalt der Unternehmenspolitik ...	B			X	
1.2.3	Es gibt Arbeitsbeschreibungen mit klar definierten ...	C				
2.1.2.4	Etwaige Nachträge zu den Aufzeichnungen ...	D				
2.2.1.1 KO	Grundlage des Produktsicherheits-Managementsystems des ...	KO/D				

Nr. der Anforderung	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung (Auditor)	Korrekturmaßnahme (Betriebsstätte)	Verantwortlichkeiten/ Termine/ Stand der Umsetzung (Betriebsstätte)	Freigabe durch den Auditor
2.2.1.5	Das HACCP-System umfasst alle Behandlungs-/und Verarbeitungsprozesse ...	Major				
2.2.3.8	Wo eine spezifische Überwachung von CCPs ...	KO/B				

5.7.2.2 Erstellung des Maßnahmenplanes durch die auditierte Betriebsstätte

Das auditierte Unternehmen muss Korrekturmaßnahmen für alle vom Auditor festgestellten Abweichungen (B, C, D) und KO Anforderungen mit B-Bewertung und Nichtkonformitäten (Major, KO Anforderungen mit D-Bewertung) vorschlagen (Grafik 4, Feld B).

Für alle Abweichungen mit C- und D-Bewertung, Nichtkonformitäten, Major oder KO-Anforderungen mit B-Bewertung und/oder D-Bewertung muss das auditierte Unternehmen die Verantwortlichkeiten und das Datum der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen angeben (Grafik Nr. 4, Feld C). Der Maßnahmenplan ist der Zertifizierungsstelle binnen zwei (2) Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes und des Entwurfes des Maßnahmenplanes zu übergeben. Wird diese Frist nicht eingehalten, muss beim Unternehmen ein vollständig neues Audit durchgeführt werden.

Ein IFS Zertifikat kann nicht ausgestellt werden, solange die entsprechenden Verantwortlichkeiten und Umsetzungsfristen für C- und D-Bewertungen oder KO-Anforderungen mit B-Bewertung nicht im Maßnahmenplan festgelegt wurden.

Die endgültige Entscheidung über die Vergabe des IFS Zertifikates ist abhängig von dem endgültigen Auditergebnis und der Sachdienlichkeit der im Maßnahmenplan angegebenen Korrekturmaßnahmen, die das Unternehmen an die Zertifizierungsstelle weitergeleitet hat.

Vor Aushändigung des endgültigen Auditberichtes und des Zertifikates muss das Unternehmen einen schriftlichen Maßnahmenplan eingereicht haben. Der Maßnahmenplan hat zum Ziel, dass sich das Unternehmen um stetige Verbesserung bemüht.

5.7.2.3 Prüfung des Maßnahmenplanes durch den Auditor

Vor der Fertigstellung des endgültigen Auditberichtes überprüft der Auditor oder ein Vertreter der Zertifizierungsstelle die angegebenen Korrekturmaßnahmen und erteilt seine Freigabe im Maßnahmenplan (Grafik Nr. 4, Feld D). Sofern die Korrekturmaßnahmen unvollständig oder unzureichend sind, schickt die Zertifizierungsstelle den Maßnahmenplan zur Vervollständigung an das Unternehmen zurück.

5.7.3 Weitere Regeln bezüglich des Auditberichtes

5.7.3.1 Verknüpfung von zwei aufeinander folgenden Auditberichten (Erstaudit und Überwachungsaudit)

Wenn ein Auditor Anforderungen mit C oder D bewertet, müssen die Korrekturmaßnahmen vor dem Überwachungsaudit umgesetzt sein. Dazu liest die Zertifizierungsstelle den Auditbericht und den Maßnahmenplan des vorherigen Audits, auch wenn der Bericht von einer anderen Zertifizierungsstelle angefertigt wurde.

Falls C- und/oder D-Bewertungen des vorherigen Audits auch beim nächsten Audit erteilt werden, oder falls sich die Bewertungen verschlechtern, bewertet der Auditor dies entsprechend dem IFS Kapitel zu „Korrekturmaßnahmen“ (Kapitel 5.11 der Audit Checkliste, siehe Teil 2). Durch die Verknüpfung zweier (2) aufeinander folgender Audits wird ein stetiger Verbesserungsprozess sichergestellt.

5.7.3.2 Spezielle Anforderungen an die Übersetzung des Auditberichtes, sofern dieser in der Sprache des Unternehmens geschrieben wird (und nicht in englischer Sprache)

Da der IFS international genutzt wird, ist es wichtig, dass die Kunden den Auditbericht verstehen. Dies gilt insbesondere in Bezug auf die vom Auditor festgestellten **Abweichungen** und **Nichtkonformitäten** und auf die vom auditierten Unternehmen vorgeschlagenen **Korrekturmaßnahmen**. Die Erklärungen zu Abweichungen und Nichtkonformitäten (Grafik Nr. 5, Feld A) müssen sowohl im Maßnahmenplan als auch im Auditbericht stets in die englische Sprache übersetzt werden.

Ebenfalls müssen die Korrekturmaßnahmen für diese Abweichungen und Nichtkonformitäten im Maßnahmenplan in die englische Sprache übersetzt werden (Grafik 5, Feld B).

Grafik Nr. 5: Vorlage Auditbericht für Übersetzungen

Nr. der Anforderung	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung (Auditor)	Korrekturmaßnahme (Betriebsstätte)	Verantwortlichkeiten/ Termine/ Stand der Umsetzung (Betriebsstätte)	Freigabe durch den Auditor
			Feld A	Feld B		
1.1.2.	Aus dem Inhalt der Unternehmenspolitik ...	B	X	X		
1.2.3	Es gibt Arbeitsbeschreibungen mit klar definierten ...	C				

Nr. der Anforderung	IFS Anforderung	Beurteilung	Erklärung (Auditor)	Korrekturmaßnahme (Betriebsstätte)	Verantwortlichkeiten/ Termine/ Stand der Umsetzung (Betriebsstätte)	Freigabe durch den Auditor
2.1.2.4	Etwaige Nachträge zu den Aufzeichnungen ...	D				
2.2.1.1 KO	Grundlage des Produktsicherheits-Managementsystems des ...	KO/D				
2.2.1.5	Das HACCP-System umfasst alle Behandlungs-/und Verarbeitungsprozesse ...	Major				
2.2.3.8 KO	Wo eine spezifische Überwachung von CCPs ...	KO/B				

Die Zertifizierungsstellen sind für die Übersetzung dieser Erklärungen und Korrekturmaßnahmen verantwortlich. Die Übersetzung erfolgt unterhalb jedes Satzes der Originalversion des Auditberichtes, bevor der Bericht in die IFS Datenbank eingestellt wird.

Darüber hinaus sind folgende Inhalte des IFS Auditberichtes in die englische Sprache zu übersetzen:

- Unternehmensprofil (für weiterführende Informationen siehe Teil 4 des Standards),
- Liste der Pflichtangaben für spezifische IFS Wholesale/Cash & Carry Anforderungen (siehe Teil 4 des Standards),
- Anforderungen, die mit C oder D bewertet wurden,
- Major-Nichtkonformitäten,
- KO-Anforderungen, die mit B oder D bewertet wurden,
- Zertifizierungsbereich (auf der entsprechenden Seite des Auditberichtes).

5.8 Bewertungen und Bedingungen für die Erstellung des Auditberichtes und des Zertifikates

Grafik Nr. 6: Bewertung und Zertifikatsvergabe

Auditergebnis	Status	Maßnahmen	Berichtsform	Zertifikat
Wenigstens 1 KO mit D bewertet	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Audits	Bericht gibt Status bekannt	Nein
> 1 Major und/oder Gesamtergebnis < 75 %	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Audits	Bericht gibt Status bekannt	Nein
Max. 1 Major und Gesamtergebnis ≥ 75 %	Nicht bestanden, bevor nicht weitere Maßnahmen durchgeführt und in einem Ergänzungsaudit überprüft wurden	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen 2 Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes zurücksenden. Ergänzungsprüfung (Follow-up Audit) max. 6 Monate nach dem Audit.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zertifikat gemäß Basisniveau, sofern der Major endgültig behoben und im Ergänzungsaudit überprüft wurde
Gesamtergebnis ≥ 75 und < 95 %	Bestanden auf Basisniveau nach Erhalt des Maßnahmenplanes	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen 2 Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes zurücksenden.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Ja, Zertifikat auf Basisniveau 12 Monate Gültigkeit
Ergebnis ist ≥ 95 %	Bestanden auf Höherem Niveau nach Erhalt des Maßnahmenplanes	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen 2 Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes zurücksenden.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Ja, Zertifikat auf Höherem Niveau 12 Monate Gültigkeit

Anmerkung: Die Gesamtbewertung wird wie folgt berechnet:

Gesamtzahl der Punkte

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

Endgültiges Ergebnis (in %)

= Anzahl der erteilten Punkte / Gesamtpunktzahl

5.8.1 Weiterer Ablauf des Auditverfahrens (Bericht, Zertifikat, Einstellen in die IFS Datenbank) für den Fall, dass eine oder mehrere KO-Anforderungen mit D bewertet wurden (siehe auch Anlage 3)

Für den Fall, dass während des Audits eine oder mehrere KO-Anforderungen mit D bewertet wurden, wird das derzeit gültige Zertifikat in die IFS Datenbank so schnell wie möglich, maximal zwei (2) Arbeitstage nach dem Tag des Audits, von der Zertifizierungsstelle außer Kraft gesetzt.

Die Erklärungen für die Aussetzung des derzeitigen Zertifikates werden in der Datenbank **auf Englisch** hinterlegt. Die Erklärungen der festgestellten Nichtkonformität(en) müssen eindeutig sein und die Nummer der entsprechenden KO-Anforderung(en) beinhalten. Diese Erklärungen müssen detailliert sein und denen im Maßnahmenplan entsprechen.

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

In jedem Fall wird das Audit abgeschlossen, d.h. alle Anforderungen werden auditiert, damit das Unternehmen einen vollständigen, aktuellen Überblick über den Status Quo bekommt.

Außerdem wird empfohlen, den Maßnahmenplan zu vervollständigen, um Verbesserungen zu ermöglichen.

Ein Auditbericht, in dem eine oder mehrere KO-Anforderungen mit D bewertet wurden, wird immer in die IFS Datenbank eingestellt (lediglich für administrative Zwecke, er wird nur für die Zertifizierungsstelle sichtbar sein, nicht für weitere IFS Nutzer).

In diesen Fällen wird ein **komplett neues Audit** durchgeführt. Das neue Audit kann frühestens sechs (6) Wochen nach dem Audit, bei dem eine KO-Anforderung mit D bewertet wurde, stattfinden.

5.8.2 Weiterer Ablauf des Auditverfahrens (Bericht, Zertifikat, Einstellen in die IFS Datenbank) für den Fall, dass eine oder mehrere Major-Nichtkonformitäten festgestellt wurden (siehe auch Anlage 3)

Für den Fall, dass während des Audits eine oder mehrere Anforderungen als Major-Nichtkonformität bewertet wurden, wird das derzeit gültige Zertifikat in die IFS Datenbank so schnell wie möglich, maximal zwei (2) Arbeitstage nach dem Tag des Audits, von der Zertifizierungsstelle außer Kraft gesetzt.

Anmerkung: Sofern das letzte IFS Zertifikat durch eine andere Zertifizierungsstelle ausgestellt wurde, kontaktieren Sie bitte den IFS, um Unterstützung zu erhalten. Auch wenn das Zertifikat bereits abgelaufen ist, muss der Grund für den KO/Major in die IFS Datenbank eingegeben werden.

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

Falls **mehr als eine Nichtkonformität als Major** bewertet wurde, muss ein **komplett neues Audit** durchgeführt werden. Das neue Audit kann frühestens sechs (6) Wochen nach dem Audit, bei dem die Major-Nichtkonformitäten festgestellt wurden, stattfinden.

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

Sofern sich die festgestellte Major-Nichtkonformität auf einen (oder mehrere) Fehler bei der Erbringung der Dienstleistung bezieht, ist das Ergänzungsaudit frühestens sechs (6) Wochen und spätestens sechs (6) Monate nach dem vorangegangenen Audit durchzuführen. Für andere Fehlerarten (z. B. Dokumentation) legt die Zertifizierungsstelle den Termin des Ergänzungsaudits fest.

Der **Auditbericht**, in dem eine oder mehrere Anforderungen als Major bewertet wurde(n), wird immer in die IFS Datenbank eingestellt. Dies erfolgt, nachdem der Maßnahmenplan eingegangen ist (diese Dokumente sind nur für das Unternehmen und die Zertifizierungsstelle sichtbar, nicht für andere IFS Nutzer).

Für den Fall, dass mehrere Major Nichtkonformitäten festgestellt wurden, wird empfohlen, den Korrekturmaßnahmenplan zum Zweck der Verbesserung abzuschließen.

Besondere Situation im Falle eines Ergänzungsaudits:

Falls bei einem Gesamtergebnis von 75 % oder mehr eine Major-Nichtkonformität festgestellt und dann behoben wurde und falls das Ergebnis des Ergänzungsaudits positiv ausfällt, dann

- gibt die Zertifizierungsstelle Folgendes im aktualisierten Auditbericht an:
 - Im Abschnitt „Datum“: das genaue Datum des Ergänzungsaudits und zusätzlich das Datum des Audits, bei dem die Major-Nichtkonformität festgestellt wurde.
 - Im Abschnitt „Endergebnis des Audits“: den Hinweis, dass ein Ergänzungsaudit stattgefunden hat und dass die Major-Nichtkonformität beseitigt wurde.
 - Im Abschnitt „Beobachtungen zu KO-Anforderungen und Majors“: eine Erklärung, wie die Major-Nichtkonformität behoben wurde.
- **kann das Unternehmen keine Zertifizierung auf höherem Niveau erreichen**, selbst wenn das endgültige Gesamtergebnis 95 % oder höher ist.
- **entspricht das Gültigkeitsdatum des Zertifikates** dem Zertifizierungszyklus wie in Abschnitt 6.2 beschrieben.
- werden das Datum des Erstaudits und das Datum des Ergänzungsaudits auf dem Zertifikat angegeben.

Beispiel:

Datum des Erstaudits:	01. Oktober 2016
Datum der Zertifikatsausstellung:	23. November 2016
Zertifikatsgültigkeit bis:	25. November 2017
Datum des Überwachungsaudits (bei dem ein Major festgestellt wurde):	22. September 2017
Ergänzungsaudit:	03. Dezember 2017
Letzter Tag der Gültigkeit des Zertifikates:	25. November 2018

Der Bericht (zunächst des Audits, bei dem eine Major-Nichtkonformität festgestellt wurde, dann des Ergänzungsaudits mit den aktualisierten Ergebnissen) wird in die IFS Datenbank eingestellt, nachdem das Ergänzungsaudit durchgeführt und die zuvor als Major eingestufte Nichtkonformität komplett behoben wurde.

5.8.3 Besondere Anforderungen an das Auditverfahren bei einem Endergebnis unter 75 %

In diesem Fall wurde die Zertifizierung nicht bestanden; es wird ein komplett neues Audit durchgeführt. Das neue Audit kann frühestens sechs (6) Wochen nach dem Audit, bei dem ein Endergebnis von unter 75 % festgestellt wurde, stattfinden.

5.8.4 Besondere Anforderungen an das Auditverfahren bei Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten

- Alle KO-Anforderungen werden an allen Betriebsstätten geprüft, auch wenn einige der Betriebsstätten teilweise von einer Zentralstelle aus verwaltet werden.
- Im Auditbericht für eine Betriebsstätte wird nur das Auditdatum der Betriebsstätte angegeben; die zusätzliche Angabe des Audits der Zentrale erfolgt im jeweiligen Betriebsprofil.
- Falls beim Audit der Zentrale eine Major-Nichtkonformität oder eine KO-Anforderung mit D-Bewertung festgestellt wurde, betrifft dies auch alle anderen auditierten Betriebsstätten. Deren Zertifikate werden außer Kraft gesetzt (entsprechend dem oben beschriebenen Verfahren).
- Die Zertifikate der Betriebsstätten können wieder in Kraft gesetzt werden, nachdem die Zentrale erfolgreich auditiert wurde (oder nach einem positiven Ergänzungsaudit, wenn zuvor ein Major für die Zentrale festgestellt worden war). Je nach Art der Nichtkonformität, die für die Zentrale festgestellt wurde, kann ein neues Audit für die Betriebsstätte notwendig werden.

Gibt es objektive Nachweise, dass die Abweichung, die zuerst in der Zentrale bemerkt wurde, vollständig behoben wurde, sollte es möglich sein, die entsprechende Anforderung mit A zu bewerten. Dies kann unter den folgenden Voraussetzungen akzeptiert werden:

- Der entsprechende zentral abgewickelte Prozess kann auch an der Betriebsstätte vollständig geprüft werden und die zuvor bewertete Abweichung in der Zentrale kann durch objektive Nachweise behoben werden.
- Die Prüfung der Korrekturmaßnahmen zur Schließung der Abweichung wird während der Audits an allen Betriebsstätten durchgeführt.
- Zur Prüfung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen für diese zuvor in der Zentrale festgestellte Abweichung benötigt der Auditor Zeit. Sehr wahrscheinlich ist eine volle Reduzierung der Auditdauer (0,5 Tage) nicht mehr anwendbar (was normalerweise in dieser Auditsituation möglich wäre). Diese Entscheidung liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle.

6 Zertifikatsausstellung

Ein Zertifikat wird für eine bestimmte Betriebsstätte ausgestellt. Im Falle eines Mehrbetriebs-Auditierungsverfahrens durch die Auswahl von Stichproben kann ein Gruppenzertifikat ausgestellt werden (weitere Details können im Zusatzdokument zu Mehrbetriebszertifizierungen eingesehen werden: www.ifs-certification.com).

Übersetzung des Zertifizierungsbereiches auf dem Zertifikat: Um eine internationale Nutzung der IFS Standards zu ermöglichen und sie weitgehend verständlich zu machen, muss eine Über-

setzung des Zertifizierungsbereiches auf dem IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Zertifikat in die **englische Sprache** erfolgen.

Die Zertifizierungsstellen sind für die Übersetzungen des Zertifizierungsbereiches in die englische Sprache verantwortlich.

Details zu den Mindestangaben auf dem IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Zertifikat sind in Teil 4 aufgeführt.

Anmerkung: Das Endergebnis (in Prozent) kann auf dem Zertifikat vermerkt werden, sofern es der Kunde bzw. das auditierte Unternehmen wünscht. Die Angabe ist nicht verpflichtend.

6.1 Fristen zur Zertifikatausstellung

Die Zertifizierungsstelle ist für die Entscheidung zur Ausstellung/Nichtausstellung eines IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Zertifikates verantwortlich. Die Entscheidung wird durch eine oder mehrere Personen getroffen, die nicht am Audit beteiligt waren.

Die Zeitspanne zwischen dem Termin des Audits und der Ausstellung des Zertifikates wird wie folgt bestimmt:

- zwei (2) Wochen Zeit zur Erstellung des vorläufigen Auditberichtes,
- zwei (2) Wochen Zeit zur Beantwortung der Abweichungen (d. h. Erstellung des Maßnahmenplanes) durch das auditierte Unternehmen,
- zwei (2) Wochen Zeit zur Überprüfung der Korrekturmaßnahmen durch den Auditor, zur Zertifikatausstellung und zum Einstellen des Auditberichtes, des Maßnahmenplanes und des Zertifikates in die IFS Datenbank.

Insgesamt liegen zwischen dem Datum des Audits und dem Einstellen des Auditberichtes in die IFS Datenbank sowie der Zertifikatausstellung sechs (6) Wochen.

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

Die **Gültigkeitsdauer des IFS Zertifikats** ist wie folgt festgelegt:

- Datum des Starts der Zertifikatslaufzeit: Die Gültigkeit des Zertifikats beginnt mit dem Datum der Zertifikatsausstellung.
- Ablaufdatum der Zertifikatsgültigkeit: letzter Tag des Erstaudits + acht (8) Wochen – einen (1) Tag + ein (1) Jahr.

Das Datum des Überwachungsaudits wird auf Grundlage des Erstaudits kalkuliert und nicht vom Tag ab der Ausstellung des Zertifikats.

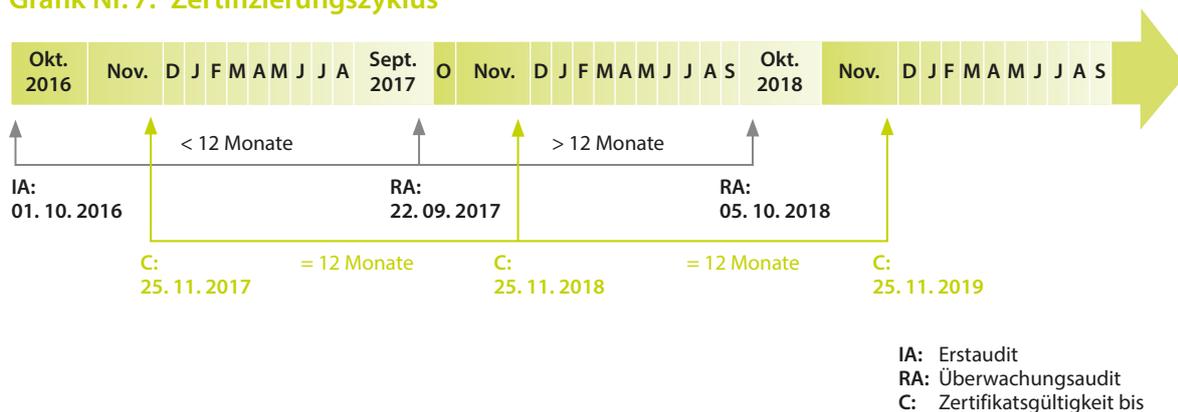
6.2 Zertifizierungszyklus

Selbst wenn sich das Datum für das Überwachungsaudit jährlich ändert und nicht mehr in jedem Fall einem Jahr entspricht, bleibt das Datum der Gültigkeit des Zertifikates stets das gleiche.

Damit werden Lücken zwischen zwei (2) aufeinander folgenden Zertifikaten vermieden. Außerdem verliert ein Unternehmen, das ein Audit früher ansetzt, nicht einige Monate Gültigkeit des vorhergehenden Zertifikates.

Beispiel:

Datum des Erstaudits: 01. Oktober 2016
 Datum der Zertifikatsausstellung: 23. November 2016
 Zertifikatsgültigkeit bis: 25. November 2017
 Datum des Überwachungsaudits: 22. September 2017
 Zertifikatsgültigkeit bis: 25. November 2018 (unabhängig vom Datum des Überwachungsaudits)

Grafik Nr. 7: Zertifizierungszyklus

Anmerkung: Die Erstellung des Zertifikates erfolgt auf der Grundlage einer Zertifizierungsent-scheidung und unter Einhaltung der verschiedenen Schritte des Entscheidungsprozesses gemäß ISO/IEC 17065.

Das Überwachungsaudit wird frühestens acht (8) Wochen vor und spätestens zwei (2) Wochen nach dem Fälligkeitsdatum für das Audit geplant (das Fälligkeitsdatum ist der Jahrestag des Erstaudits). Die nicht fristgerechte Beachtung der genannten Regelungen führt zu einer Unterbrechung des Zertifikatszyklus.

Für das oben genannte Beispiel bedeutet dies, dass das Audit nicht vor dem 6. August und nicht nach dem 15. Oktober stattfinden darf.

6.3 Bedingungen, die zur Widerrufung des Zertifikates führen

Die Zertifizierungsstelle kann das Zertifikat nur dann außer Kraft setzen, wenn es Hinweise darauf gibt, dass die Produkte bzw. Prozesse nicht länger den Anforderungen des Zertifizierungssystems entsprechen.

Die einzige Ausnahme von dieser Regel ist die Nichtbezahlung des aktuellen Audits durch das zertifizierte Unternehmen.

Der Vertrag zwischen der Zertifizierungsstelle und dem zu auditierenden Unternehmen muss hinsichtlich des Zertifizierungszyklus abgestimmt werden (siehe oben, Grafik Nr. 7).

7 Verteilung und Aufbewahrung des Auditberichtes

Die Auditberichte gehen in das Eigentum des auditierten Unternehmens über und dürfen ohne vorherige Zustimmung des auditierten Unternehmens weder ganz noch teilweise an Dritte weitergegeben werden (es sei denn, es besteht eine entsprechende gesetzliche Verpflichtung). Diese Zustimmung zur Weitergabe des Auditberichtes muss in Schriftform vorliegen und kann zwischen dem auditierten Unternehmen und der Zertifizierungsstelle bzw. zwischen dem auditierten Unternehmen und dem entsprechenden Kunden bestehen. Eine Kopie des Auditberichtes verbleibt bei der Zertifizierungsstelle. Die Zertifizierungsstelle hat den Auditbericht für einen Zeitraum von fünf (5) Jahren sicher aufzubewahren.

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

8 Weitergehende Maßnahmen

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

9 Beschwerde- und Einspruchsverfahren

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

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

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

- Wenn sich die Beschwerde auf die Qualität des Inhaltes des IFS Audits oder des IFS Auditberichtes bezieht, fordern die IFS Geschäftsstellen die Zertifizierungsstelle auf, eine Stellungnahme zur Ursache abzugeben und Maßnahmen zu ergreifen, um das Problem innerhalb von zwei (2) Wochen zu lösen.

- Wenn sich die Beschwerde auf administrative Fehler bezieht, z. B. in den IFS Auditberichten, den IFS Zertifikaten oder der IFS Datenbank, bitten die IFS Geschäftsstellen die Zertifizierungsstelle um eine Stellungnahme und um Beseitigung des Problems innerhalb von einer (1) Woche. Die schriftliche Stellungnahme ist per Post oder E-Mail zuzusenden.

10 Eigentum und Nutzung des IFS Cash & Carry und der IFS Wholesale-Logos

Das Copyright des IFS Cash & Carry bzw. des IFS Wholesale Logos und die eingetragene Marke sind vollständiges Eigentum der IFS Management GmbH. Das IFS Cash & Carry bzw. IFS Wholesale Logo kann über einen geschützten Bereich der IFS Datenbank heruntergeladen werden.

Außerdem werden die unten genannten Bedingungen im Rahmen des Audits vom Auditor überprüft. Die Ergebnisse dieser Prüfung sind im Firmenprofil des Auditberichtes obligatorisch anzugeben (siehe auch Teil 4, Pflichtangaben).

Stellt der Auditor fest, dass das Unternehmen diese Bedingungen nicht erfüllt, muss IFS entsprechend informiert werden.

Nutzungsbedingungen für die Verwendung des IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Logos und Bekanntgabe der IFS Zertifizierung

Anwendung

Die Nutzungsbedingungen beziehen sich sowohl auf das IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Logo als auch auf allgemeine IFS Logos.

Form, Darstellung und Farbe des Logos

Das IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Logo darf nur in der entsprechenden Form und Farbe maßstabsgetreu wiedergegeben werden. Bei der Verwendung in Dokumenten ist eine Wiedergabe in schwarz-weiß ebenfalls erlaubt. Ein IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry zertifiziertes Unternehmen kann – in Übereinstimmung mit den in diesem Kapitel genannten Bedingungen – das IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Logo auf seinen Dokumenten nutzen (zum Beispiel Rechnungen).

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

Verzicht auf Meinungen/Interpretationen etc.

Wenn ein nach IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry zertifiziertes Unternehmen Unterlagen veröffentlicht, die das IFS Logo beinhalten, müssen Meinungen und Interpretationen, die sich auf den IFS beziehen, deutlich sichtbar und eindeutig gekennzeichnet sein.

Verwendung des IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Logos in Werbematerialien

Ein nach IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry zertifiziertes Unternehmen kann das IFS Logo für Werbezwecke (z. B. auf Lastwagen) und für Informationen zur IFS Zertifizierung nutzen, sofern dieses nicht auf der Verpackung des Endproduktes angebracht wird, die dem Endverbraucher zugänglich ist. Das IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Logo darf für allgemeine Kommunikationszwecke (z. B. auf Material für Geschäftskontakte, Broschüren, allgemeine Artikel zu Lebensmittel- bzw. Produktsicherheit und Qualitätsmanagement im Allgemeinen, Fahrzeugen) angebracht werden. Der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard wurde von den Großhandelsunternehmen und dem Handel entwickelt, um die Produktsicherheit und die Qualität der Produkte ihrer Lieferanten sicherzustellen.

Es muss sichergestellt sein, dass sich die Aussagen zur Zertifizierung eindeutig auf den IFS beziehen. Das Logo darf nicht in Darstellungen verwendet werden, die in keiner eindeutigen Verbindung zum IFS stehen.

Weitere Einschränkungen bezüglich der Verwendung des IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Logos

Die Verwendung des IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Logos darf nicht zu dem Schluss führen, die IFS Standardesigner seien für Zertifizierungsentscheidungen verantwortlich. Gleiches gilt für Meinungen oder Interpretationen, die daraus abgeleitet werden könnten. Bei Aussetzung oder Aufhebung der IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierung muss das auditierte Unternehmen sofort die Verwendung des Logos auf seinen Dokumenten und anderen Schriftstücken und/oder der Website einstellen und jegliche Erwähnung des IFS unterlassen.

Bekanntgabe der IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Zertifizierung

Die oben genannten Regeln beziehen sich auf alle Bekanntgaben in Bezug auf den IFS Wholesale/Cash & Carry Standard. Das bedeutet auch, dass die Wortmarken „IFS“, „International Featured Standard“, „IFS Wholesale“ bzw. „IFS Cash & Carry“ oder ähnliches nicht für Kommunikationszwecke auf Endprodukten verwendet werden dürfen, die für den Endverbraucher zugänglich sind.

11 Überprüfung des Standards

Das Review-Komitee hat die Aufgabe, den Inhalt und die Qualität des IFS Standards zu kontrollieren und wird daher sowohl den Standard als auch das Protokoll jährlich oder häufiger, falls notwendig, dahingehend prüfen, ob nach wie vor allen Anforderungen entsprochen wird. Im Review-Komitee sind alle am Auditverfahren beteiligten Parteien vertreten: Handel, Cash & Carry Betriebe, Großhandelsunternehmen, Abpackbetriebe und Zertifizierungsstellen. Ziel des Review-Komitees ist es, Erfahrungen auszutauschen, zu diskutieren und über Änderungen des Standards, die Anforderungen an den Auditbericht und die Schulungen zu entscheiden.

12 IFS Integrity Program

Das IFS Integrity Program wurde Anfang 2010 eingeführt. Es umfasst verschiedene Maßnahmen, um die Qualität des Zertifizierungsprogrammes des IFS sicherzustellen. Schwerpunkt liegt hierbei auf der Überprüfung der Audits, die von den IFS Zertifizierungsstellen und deren Auditoren durchgeführt werden (siehe Grafik Nr. 8).

Das Programm besteht aus zwei (2) Säulen:

12.1 Präventivmaßnahmen zur Qualitätssicherung

Mit Hilfe von Qualitätssicherungs-Maßnahmen wird das gesamte IFS System überwacht. Regelmäßig werden Überwachungsaudits der Zertifizierungsstellen (CB office audits) und Überwachungsaudits von Lieferanten (on-site supplier audits) durchgeführt, anhand derer das IFS System beurteilt wird. Diese Audits finden unabhängig von einer möglichen Beschwerde statt. Die Auswahl der Unternehmen für diese Überwachungsaudits erfolgt nach dem Zufallsprinzip und unter Anwendung objektiver Kriterien. Diese Kriterien sind sowohl wirtschaftlicher (z. B. Anzahl der ausgegebenen Zertifikate) als auch qualitativer Art (z. B. Überprüfung und Analyse des IFS Zertifizierungsverfahrens und der entsprechenden Berichte).

Ein Überwachungsaudit einer Zertifizierungsstelle (CB Office Audit) wird am Standort der akkreditierten Organisation durchgeführt. Dabei wird die korrekte Anwendung der IFS Regeln durch die Zertifizierungsstelle überprüft und die kontinuierliche Verbesserung gefördert.

Zusätzlich können Überwachungsaudits bei bereits zertifizierten Unternehmen vor Ort (on-site supplier audits) durchgeführt werden. Die Überwachungsaudits bei Lieferanten werden in der Regel 48 Stunden vorher angekündigt. Bei diesen Audits werden die Dokumentation aus der Prüfung der Zertifizierungsstelle oder die in der IFS-Datenbank vorhandenen Angaben mit der vor Ort vorgefundenen Situation im Unternehmen verglichen.

Es können auch reguläre Audits begleitet werden (Witness-Audits). In diesem Fall begleiten die Auditoren des Integrity Programs einen IFS Auditor während eines regulären IFS Audits.

12.2 Maßnahmen zur Qualitätssicherung nach Beschwerden

In einem ausführlichen Beschwerdemanagement-Verfahren werden alle notwendigen Informationen analysiert. Händler und andere Interessenten haben das Recht, die mögliche Nichteinhaltung der IFS Regeln im Rahmen des Integrity Programs zur Überprüfung zu melden.

Die IFS Geschäftsstellen sammeln Beschwerden zu IFS Audits, Berichten, Zertifikaten oder anderen Umständen, die die Integrität der Marke IFS in Frage stellen. Handel, Zertifizierungsstellen, Mitarbeiter von IFS zertifizierten Unternehmen oder jeder andere kann diesbezüglich über das Beschwerdeformular auf der Website des IFS www.ifs-certification.com oder per E-Mail über complaintmanagement@ifs-certification.com mit dem IFS Kontakt aufnehmen. Zusätzlich zu den eingehenden Beschwerden analysiert das IFS QS-Management auch die Datenbank mit Hilfe analytischer Verfahren, um mögliche Mängel aufzudecken. Falls das QS-Management des IFS über erhebliche Diskrepanzen zwischen den Ergebnissen eines IFS Audits und eines nachfolgenden Lieferantenaudits informiert wird, wird dieser Vorgang mit Hilfe des unter Kapitel 9, Teil 1 beschriebenen Beschwerdemanagement-Verfahrens untersucht.

Falls eine Beschwerde nicht komplett mit Hilfe der durchgeführten Untersuchungen der Zertifizierungsstelle aufgeklärt werden kann, wird vor Ort ein Audit bei dem zertifizierten Unternehmen durchgeführt. Im Allgemeinen werden diese Investigation-Audits 48 Stunden vorher angekündigt. In besonderen Fällen können jedoch auch unangekündigte Audits stattfinden.

Es können auch reguläre Audits begleitet werden (Witness-Audits). In diesem Fall begleiten die Auditoren des Integrity Programs einen IFS Auditor während eines regulären IFS Audits.

Audits im Rahmen des Integrity Programs werden von Auditoren durchgeführt, die beim IFS angestellt und völlig unabhängig von den zu auditierenden Unternehmen sind.

12.3 Sanktionen

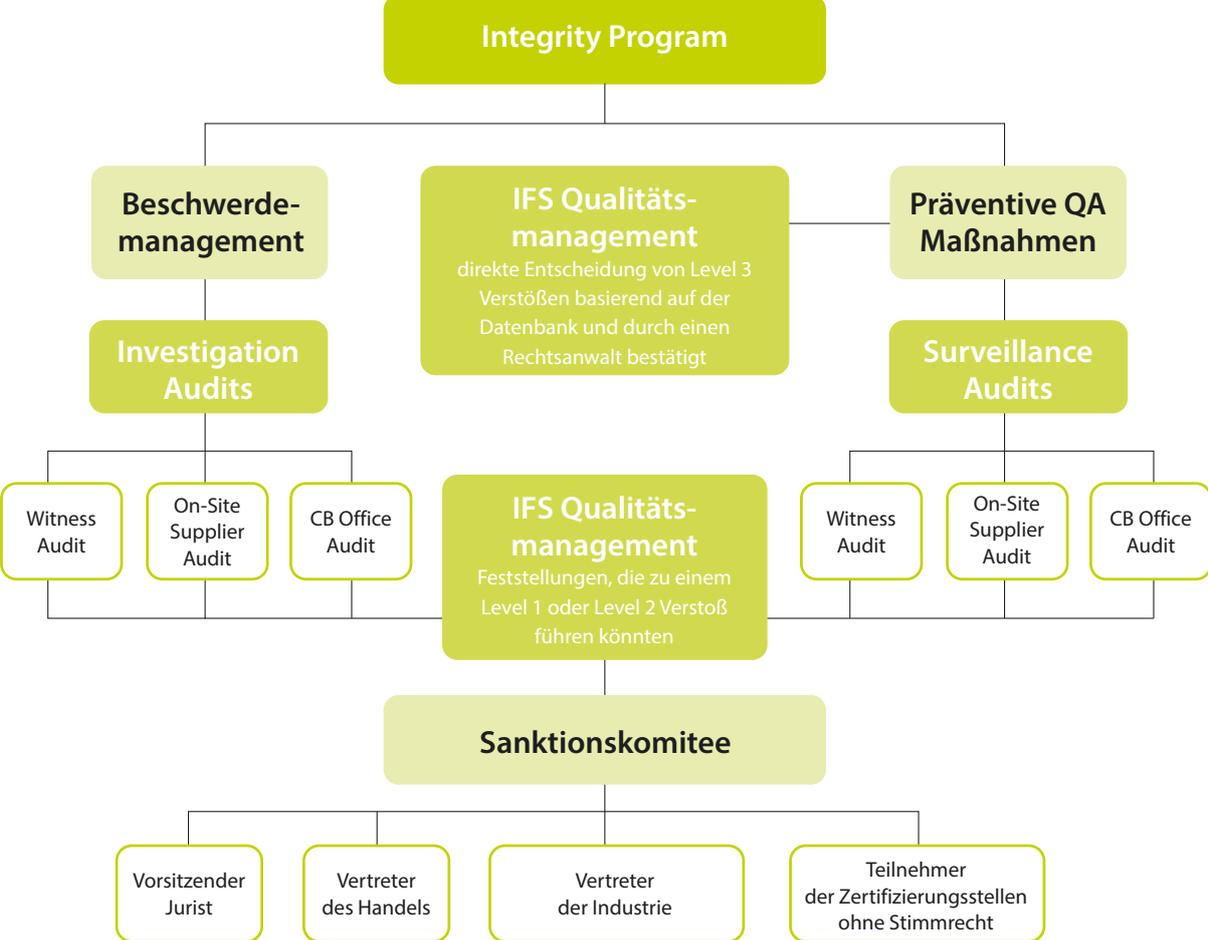
Falls im Rahmen der Präventionsmaßnahmen bzw. bei der Aufklärung von Beschwerden festgestellt wurde, dass der Fehler durch eine Zertifizierungsstelle und/oder einen Auditor verursacht wurde, wird das IFS alle notwendigen Informationen anonym an ein unabhängiges Sanktionskomitee weiterleiten. Das Sanktionskomitee, bestehend aus einem Anwalt und Vertretern der Industrie, des Handels und der Zertifizierungsstellen, entscheidet über das Vorliegen und die Schwere eines Verstoßes. Administrative Fehler der Zertifizierungsstelle, die durch Datenbankrecherchen festgestellt werden, können direkt durch das IFS QS-Management beurteilt werden, dies muss jedoch durch den Vorsitzenden (Jurist) des Sanktionskomitees bestätigt werden.

Themen bezüglich administrativer Fehler der Zertifizierungsstellen, die auf Datenbankanalysen basieren, können vom IFS QS-Management beurteilt werden, müssen jedoch durch den Vorsitzenden (Jurist) des Sanktionskomitees bestätigt werden.

Sollte das Sanktionskomitee feststellen, dass ein Verstoß vorliegt, werden Sanktionen gegenüber der Zertifizierungsstelle und/oder dem Auditor eingeleitet. Die Art der Sanktion hängt von der Anzahl und von der Schwere der Verstöße ab, die bereits früher vom Auditor und/oder der Zertifizierungsstelle begangen wurden. Sollte ein Verstoß durch eine Zertifizierungsstelle und/oder einen Auditor festgestellt worden sein, informiert das IFS QS-Management die entsprechende Akkreditierungsstelle.

All diese Verfahrensschritte sind im Vertrag zwischen IFS und jeder Zertifizierungsstelle festgehalten und alle am IFS System beteiligten Parteien sind über dieses Verfahren informiert worden. Mit dem IFS Integrity Program wird die Zuverlässigkeit des IFS Systems gestärkt, weil hiermit die Umsetzung des IFS Standards in die Praxis überprüft wird.

Grafik Nr. 8: Überblick über das IFS Integrity Program



ANLAGE 1: Abgrenzung der Anwendungsbereiche der verschiedenen IFS Standards



IFS Food

Standard zur Auditierung von Herstellern und Verarbeitern von Lebensmitteln.

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



IFS HPC

Standard zur Auditierung von Herstellern und Verarbeitern von Haushalts- und Körperpflegeprodukten.

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



IFS PACsecure

Standard zur Auditierung von Herstellern und Verarbeitern von Lebensmittel- und Non-Food Verpackungen.



IFS Broker

Standard zur Auditierung von Personen und/oder Unternehmen, denen das Produkt (nicht) gehört und die typischerweise keinen physischen Besitz über das Produkt haben (z. B. nicht über Lagerhäuser, Packstationen oder LKW Flotten verfügen), aber juristische Personen sind, die Broker- oder Agentendienste anbieten.

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

Falls ein herstellendes Unternehmen auch Broker Dienstleistungen ausführt und beide Aktivitäten zertifizieren lassen möchte (Verarbeitung und Broker Dienstleistung), kann ein kombiniertes Audit durchgeführt werden (IFS Food oder IFS HPC oder IFS PACsecure jeweils in Kombination mit IFS Broker).



IFS Wholesale/Cash & Carry

Standard, der alle Großhandelsaktivitäten mit Lebensmitteln, Haushalts- und Körperpflegeprodukten und Verpackungsmaterialien in Cash & Carry Märkten und Großhandelsunternehmen abdeckt. Zudem sind bestimmte Behandlungs- und/oder Verarbeitungsaktivitäten durch diesen Standard abgedeckt.



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



IFS Logistics

Standard zur Auditierung von Unternehmen, die logistische Dienstleistungen für Lebensmittel und Non-Food Produkte durchführen, wie Transport, Lagerung, Verladung, etc. Er umfasst alle Transportarten: Lieferung via Straße, Zug, Schiff, Flugzeug; gefrorene, temperatgeführte Produkte oder ungekühlt.

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



IFS Progress

Die IFS Progress Programme sind Bewertungsprogramme, die es den Lieferanten ermöglichen, geeignete Prozesse für das Management von Produktsicherheit und -qualität zu entwickeln und zu implementieren. Die Programme basieren auf standardisierten Anforderungen und sind in zwei Stufen gegliedert. Sie helfen den Lieferanten, innerhalb eines definierten Zeitrahmens Fortschritte in Richtung einer IFS Zertifizierung zu machen. Gemeinsam mit ihren Kunden können diese Unternehmen ihren Weg zur Zertifizierung festlegen, einschließlich des Tempos und der Meilensteine. Die IFS Progress Programme gibt es für Lieferanten von Lebensmitteln, Logistikdienstleistungen, Verpackungsmaterialien sowie Haushalts- und Körperpflegeprodukten (HPC).



IFS Food Store

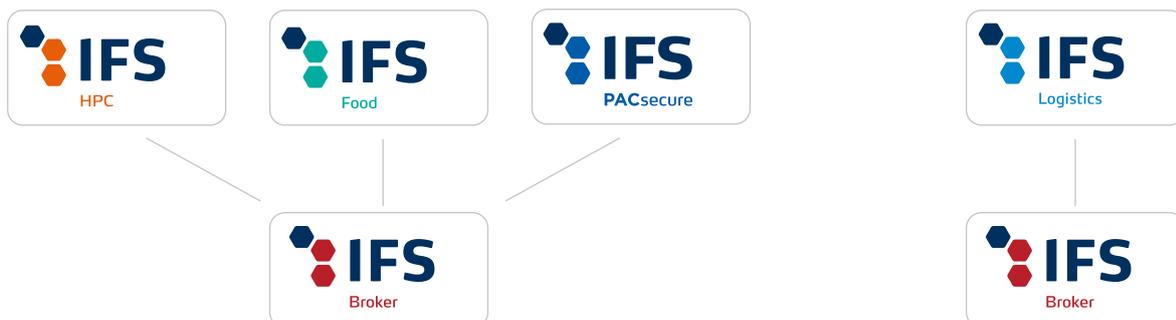
Standard zur Inspektion von lebensmittelsicherheitsrelevanten Aktivitäten im Einzelhandel. Alle Einzelhandelsaktivitäten mit Lebensmitteln werden bewertet, unabhängig davon, ob sie direkt vom Kaufhaus gelenkt werden oder an einen Dienstleister fremdvergeben wurden.

IFS kombinierte Audits

Die verschiedenen IFS Produktstandards können mit dem IFS Broker kombiniert werden, solange das herstellende Unternehmen auch mit Lebensmitteln und/oder Nichtlebensmitteln handelt.

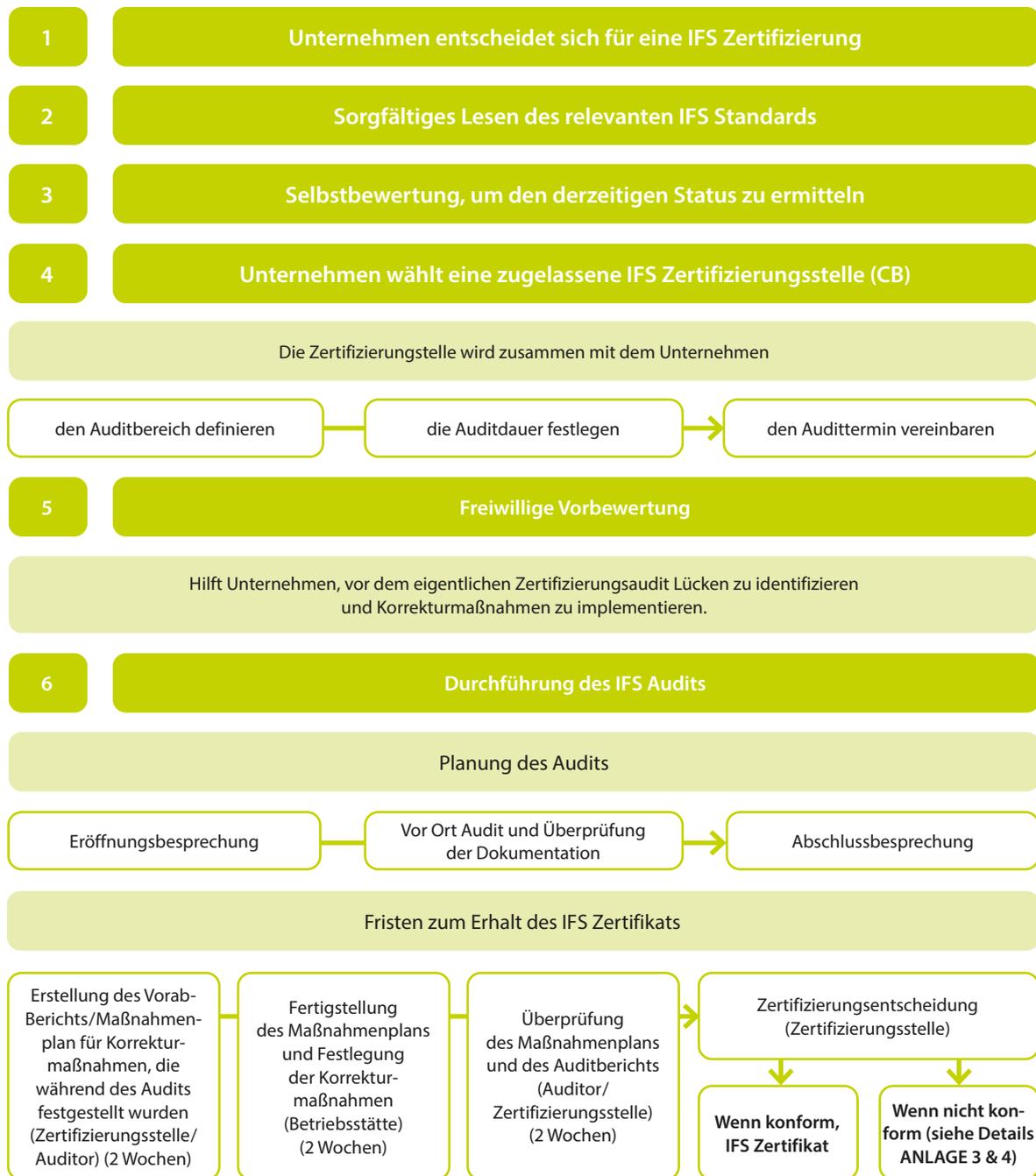
Eine kombinierte IFS Logistics/IFS Broker Zertifizierung kann angewendet werden, wenn ein Logistiker auch Handelsaktivitäten mit Lebensmitteln, HPC Produkten und/oder Verpackungsmaterialien durchführt.

Dasselbe Kombiaudit kann durchgeführt werden, wenn ein Broker eigene logistische Aktivitäten durchführt, wie Lagerung und/oder Transport.



In jedem Fall stellt der Auditor/das Auditteam sicher, dass beide Checklisten korrekt bewertet werden und, falls erfolgreich, zwei (2) Auditberichte und zwei (2) Zertifikate an die auditierte Betriebsstätte ausgestellt werden.

ANLAGE 2: Zertifizierungsverfahren

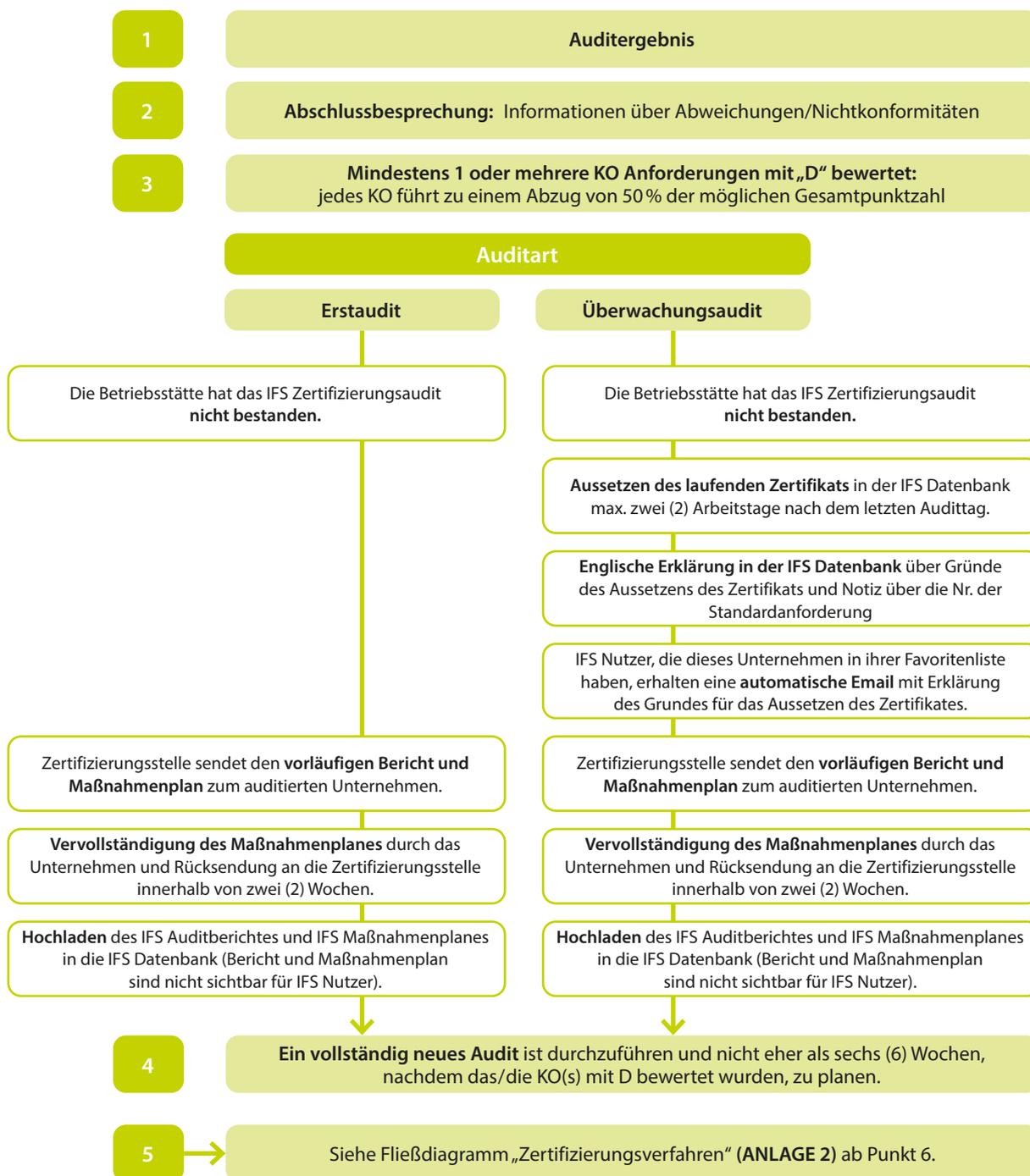


Drei (3) Monate vor Zertifikatsablauf erhält das Unternehmen eine Erinnerung über die IFS Datenbank, um ein neues Audit mit der Zertifizierungsstelle zu vereinbaren. Das Audit ist nicht später als der letztmögliche Termin für das Überwachungsaudit (im Auditbericht und auf dem Zertifikat vermerkt) festzulegen.

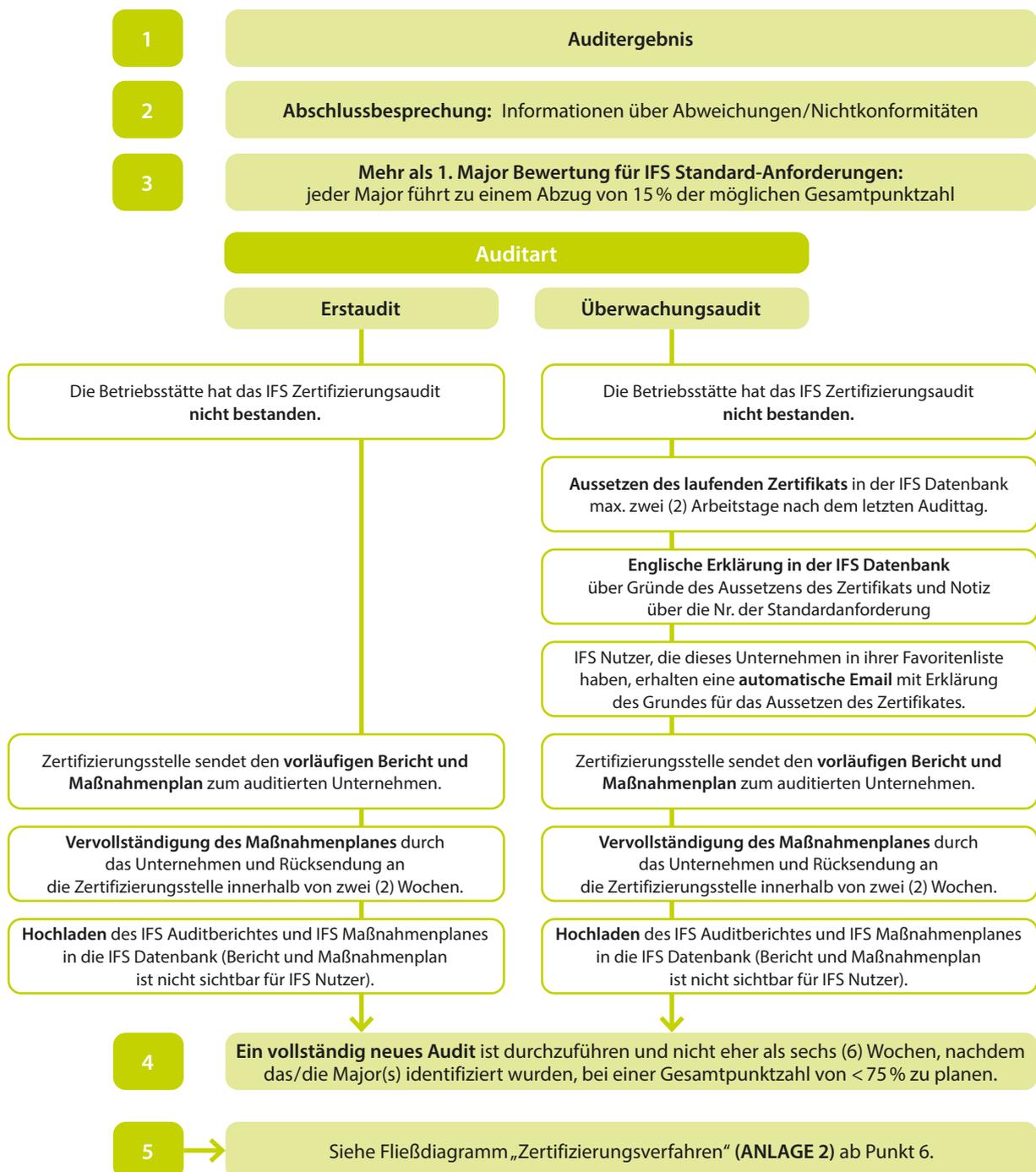
Für weitere Informationen siehe Teil 1 (Auditprotokoll) des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards.

Besuchen Sie www.ifs-certification.com, um die IFS Standards herunterzuladen und eine zugelassene Zertifizierungsstelle zu finden.

ANLAGE 3: Fließdiagramm zum Umgang mit KO-Anforderungen, die mit D bewertet wurden

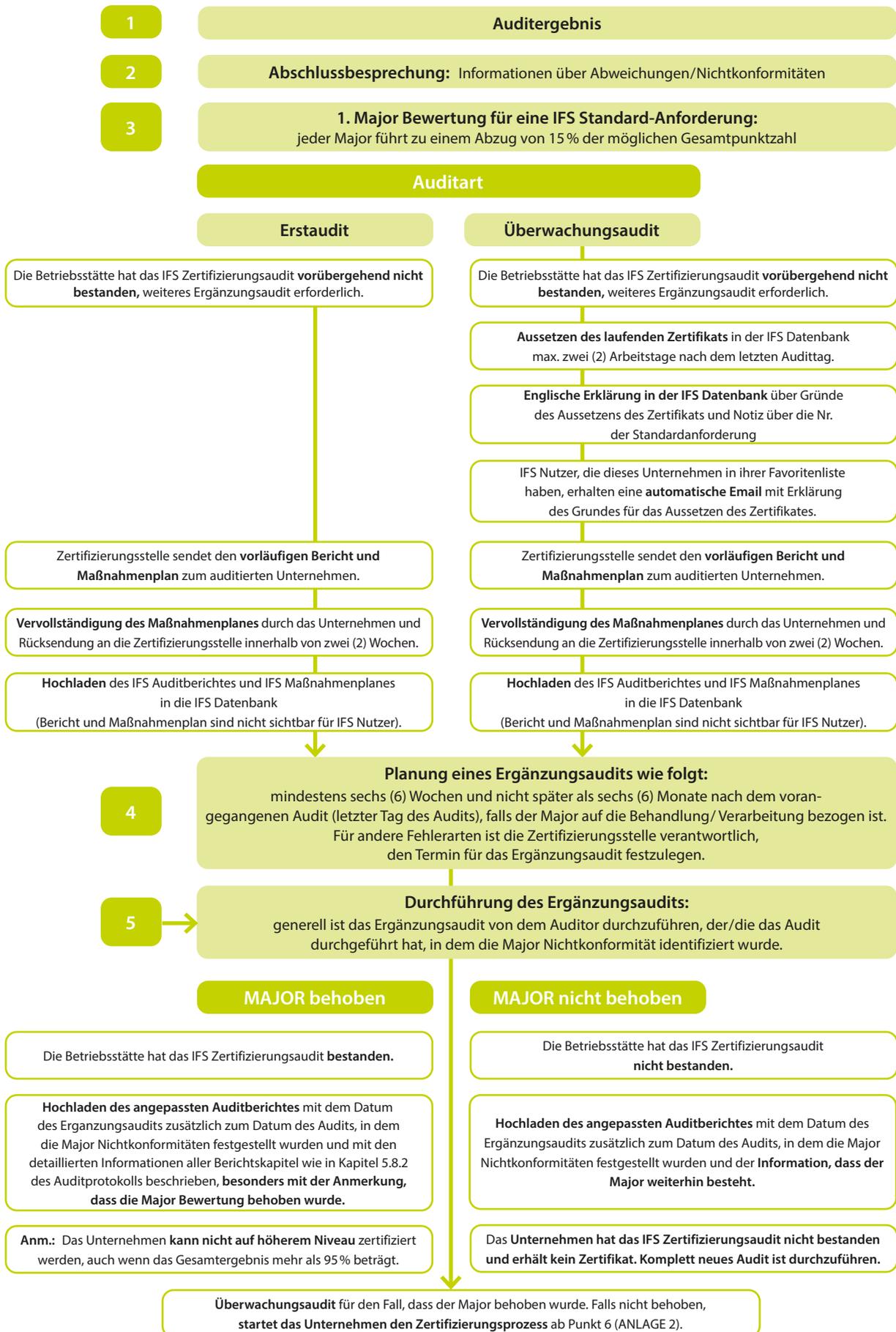


ANLAGE 4: Fließdiagramm zum Umgang mit A: Mehr als 1 Major und Gesamtergebnis <75%:



ANLAGE 4: Fließdiagramm zum Umgang mit

B: Maximal 1 Major und Gesamtergebnis $\geq 75\%$



ANLAGE 5: Produkt Scopes und Produktgruppen, die im Unternehmensprofil des Auditberichtes spezifiziert werden müssen

Tabelle 1: Produkt Scopes nach IFS Food Version 6

IFS Food Produkt Scopes	
1.1	Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
1.2	Fisch und Fischprodukte
1.3	Eier und Eiprodukte
1.4	Milchprodukte
1.5	Obst und Gemüse
1.6	Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks
1.7	Kombinierte Produkte
1.8	Getränke
1.9	Öle und Fette
1.10	Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z. B. Nahrungsergänzungsmittel)
1.11	Heimtiernahrung

Tabelle 2: Produkt Scopes nach IFS HPC Version 2

IFS HPC Produkt Scopes	
2.1	<p>Kosmetische Produkte</p> <p>Beispiele: Shampoos, Zahnpasta, Kosmetiktücher, Eau de Cologne, Parfüm, Nagellack, Abdeckcremes, Bräunungsprodukte, Eyeliner, Augenkonturenstifte, Lippenstifte, Schmierstreifen von Rasierern, Rasierprodukte, ausgewählte medizinische Geräte der Klasse I (physiologisches Serum ohne sterile Komponente, haftende Cremes für Zahnersatz, etc.), etc.</p>
2.2	<p>Chemische Haushaltsprodukte</p> <p>Beispiele: Reinigungsmittel, Reinigungs- und Poliermittel, Reinigungsschaumswämme (vorgeladen), Lufterfrischer, Toiletten-Randblöcke, Aroma-Sticks, Schuhcremes, Weichspülmittel, Duftkerzen, Streichhölzer, Haushalts-Insektizide, etc.</p>
2.3	<p>Haushaltsprodukte für den Alltagsgebrauch</p> <p>Beispiele: Einweggeschirr (Besteck, Becher, etc.), Müllbeutel, Servietten, Küchenrollenpapier, Kaffeefilter, Aluminium-Folie, Backpapier, Kunststoff-Frischhalteboxen, Haushalts-Handschuhe, Haushaltsschwämme, Scheuerschwämme, Besen, Wischmopp, Eimer, etc.</p>
2.4	<p>Persönliche Hygieneprodukte</p> <p>Beispiele: Toilettenpapier, Zahnbürsten, Zahnstocher, Windeln, Kämmen, Rasierklingen, Haarbürsten, Damen-Hygieneartikel (Tampons, Damenbinden, Slipeinlagen, etc.), Baumwollpads, Badeschwämme, Pinzetten, Maniküreset-Instrumente, Papiertaschentücher, ausgewählte medizinische Geräte der Klasse I (wie Verbandsmull/Bandagen, klassische Pflaster, Kompressen – ohne sterile Komponente, Baumwoll-Watte, Inkontinenz-Produkte, etc.).</p>

Tabelle 3: Produkt Scopes nach IFS PACsecure Version 1

3.1	Flexibler Kunststoff
3.2	Hartplastik
3.3	Papier
3.4	Metall
3.5	Glas
3.6	andere natürliche Materialien

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 Frostten (mindestens –18°C) einschließlich Gefrierlagerung, Schnellfrostten, 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, Vakuumverpacken	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. Reinraumtechnologie, „Weißraum“, Temperaturkontrolle im Arbeitsbereich aus Gründen der Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Überdrucksysteme (wie Filtration unter 10 µm).
	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

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), Auftauen, Etikettieren	Gefrieren, Auftauen, Schneiden, Verpacken, Wiegen, Sortieren, Reifen, Etikettieren, Haltbarmachen
1.2 Fisch und Fischprodukte	Sortieren, Gefrieren (Blockware), Auftauen, Etikettieren	Gefrieren, Auftauen, Schneiden, Verpacken, Wiegen, Sortieren, Reifen, Etikettieren, Haltbarmachen, Schlachten 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)	Etikettieren	X
1.11 Heimtiernahrung	Etikettieren	X

TEIL 2

Liste der Auditanforderungen: Checkliste IFS Wholesale Checkliste IFS Cash & Carry

CHECKLISTE

IFS Wholesale



Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
1	Unternehmensverantwortung	
1.1	Unternehmenspolitik/Unternehmensleitlinien	
1.1.1	Es liegt eine von der Unternehmensleitung verabschiedete und umgesetzte Unternehmenspolitik (Leitlinien) vor. Diese berücksichtigt mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Kundenorientierung, • Umweltverantwortung, • Ethik und Personalverantwortung, • Produktsicherheit. Die Unternehmenspolitik ist an alle Mitarbeiter im Unternehmen kommuniziert.	classic
1.1.2	Aus dem Inhalt der Unternehmenspolitik sind messbare Ziele (Qualitäts- und Produktsicherheitsziele) formuliert. Diese sind den Mitarbeitern in den betroffenen Bereichen bekannt und werden dort wirksam umgesetzt.	classic
1.1.3	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Zielerreichung regelmäßig, mindestens einmal im Jahr überprüft wird.	classic
1.1.4	Alle relevanten Informationen hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität werden den betroffenen Personen effektiv und zeitnah kommuniziert.	classic
1.1.5	Die Unternehmenspolitik berücksichtigt zudem Produkthanforderungen (inkl. Produktqualität, Produktlegalität, Verfahren und Spezifikationen).	plus
1.2	Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse	
1.2.1	Es liegt ein Organigramm vor, welches die Struktur inkl. Funktionen des Unternehmens aufzeigt.	classic
1.2.2	Die Abteilung, welche für Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagement verantwortlich ist und/oder der IFS Beauftragte sind der Geschäftsleitung direkt zugeordnet.	classic
1.2.3	Es gibt Arbeitsbeschreibungen mit klar definierten Verantwortlichkeiten, welche insbesondere auf Mitarbeiter, deren Tätigkeiten Einfluss auf die Produkthanforderungen haben, anwendbar sind.	classic
1.2.4	Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten, inkl. die Stellvertretung des Personals, sind eindeutig geregelt.	classic
1.2.5	KO Nr. 1: Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität kennen und die Mechanismen zur Überwachung der Wirksamkeit ihrer Handlungen greifen. Diese Mechanismen sind eindeutig identifiziert und dokumentiert.	classic
1.2.6	Das Unternehmen benennt eine oder mehrere Person(e)n, der/die für die externe Kommunikation verantwortlich ist/sind (Krisenmanagement, Behörden, Kommunikation mit Medien).	classic
1.2.7	Das Unternehmen hat ein System installiert, welches über die relevanten und aktuellen rechtlichen Bestimmungen in Bezug auf Qualität und Sicherheit der gehandhabten Produkte informiert.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
1.2.8	Die Unternehmensleitung stellt ausreichende Ressourcen zur Erfüllung der Produkt-/und Prozessanforderungen bereit.	classic
1.3	Kundenorientierung	
1.3.1	Es existiert ein dokumentiertes Verfahren, mit dem die grundsätzlichen Kundenbedürfnisse und Erwartungen ermittelt werden.	classic
1.3.2	Die Ergebnisse dieses Verfahrens werden ausgewertet und berücksichtigt um Qualitäts- und Produktsicherheitsziele festzulegen.	classic
1.4	Überprüfung durch die Unternehmensleitung	
1.4.1	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass das Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem mindestens jährlich oder häufiger, wenn Änderungen vorgenommen wurden, bewertet werden. Diese Bewertung beinhaltet mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Auditergebnisse, • Rückmeldungen von Kunden, • Prozess- und Produktkonformität, • Status der Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen, • Qualitäts- und Produktsicherheitsziele, • Folgemaßnahmen aus vorherigen Bewertungen, • Änderungen, die das Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem beeinflussen können sowie • Empfehlungen zu Verbesserungen. 	classic
1.4.2	Diese Bewertung beinhaltet die Auswertung von Maßnahmen zur Steuerung des Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystems und zum kontinuierlichen Verbesserungsprozess.	classic
1.4.3	Das Unternehmen ermittelt und bewertet regelmäßig (z. B. im Rahmen interner Audits und/oder Betriebsbegehungen) die zur Gewährleistung der Produkthanforderungen erforderliche Infrastruktur. Dazu gehören mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Gebäude, • Versorgungseinrichtungen, • Maschinen und Anlagen, • Transport. Die Ergebnisse dieser Bewertungen gehen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.	classic
1.4.4	Das Unternehmen ermittelt und bewertet regelmäßig, mindestens einmal jährlich (z. B. im Rahmen interner Audits und/oder Betriebsbegehungen), das zur Gewährleistung der Produkthanforderungen erforderliche Arbeitsumfeld. Dazu gehören z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • soziale Einrichtungen, • hygienische Bedingungen, • Sicherheits- und Schutzvorkehrungen. Die Ergebnisse dieser Bewertungen gehen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
2	Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem	
2.1	Qualitätsmanagement	
2.1.1	Anforderungen an die Dokumentation	
2.1.1.1	Das im Unternehmen eingeführte und dokumentierte System für Produktsicherheit und Qualitätsmanagement ist an einer Stelle vollständig hinterlegt (Produktsicherheits- und Qualitätshandbuch oder elektronisch dokumentiertes System).	classic
2.1.1.2	Es existiert ein dokumentiertes Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und deren Änderungen.	classic
2.1.1.3	Alle Dokumente sind deutlich lesbar, eindeutig und verständlich formuliert, umfassend und stehen den betreffenden Mitarbeitern jederzeit in aktualisierter Form zur Verfügung.	classic
2.1.1.4	In Dokumenten, die von entscheidender Bedeutung für die Produktanforderungen sind, werden die Änderungsgründe vermerkt.	classic
2.1.2	Lenkung von Aufzeichnungen	
2.1.2.1	Alle für die Produkthanforderungen relevanten Aufzeichnungen werden detailliert und lückenlos geführt und sind auf Anforderung verfügbar.	classic
2.1.2.2	Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Wenn elektronische Aufzeichnungen geführt werden, muss ein System vorhanden sein, um sicherzustellen, dass nur autorisierte Personen diese Daten erstellen oder ändern können.	classic
2.1.2.3	Aufzeichnungen werden entsprechend der rechtlichen Anforderungen, aber mindestens für ein Jahr aufbewahrt.	classic
2.1.2.4	Etwaige Nachträge zu den Aufzeichnungen werden nur durch autorisierte Personen vorgenommen.	classic
2.1.2.5	Die Aufzeichnungen werden sicher aufbewahrt und sind leicht zugänglich.	classic
2.2	Produktsicherheits-Management	
2.2.1	Produktsicherheits-Managementsystem	
2.2.1.1	KO Nr. 2: Grundlage des Produktsicherheits-Managementsystems des Unternehmens ist ein vollständig umgesetztes, systematisches und nachvollziehbares Risikomanagement- und/oder HACCP System. Für Lebensmittel wird ein HACCP-System genutzt, das auf den Grundlagen des Codex Alimentarius beruht.	classic
2.2.1.2	Die Gefahrenanalyse umfasst alle in der Verantwortung des Unternehmens stehenden Prozesse, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit haben können. Die Gefahrenanalyse für Lebensmittel berücksichtigt auch Sachverhalte in Bezug auf das Vorhandensein oder das Risiko der Anwesenheit von GVO und Allergenen.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
2.2.1.3	Das Unternehmen stellt sicher, dass dem Risikomanagementsystem und/oder HACCP-System wissenschaftliche Literatur bzw. technisch gesicherte Angaben zu den gehandelten und/oder verwendeten Produkten und Verfahren zugrunde gelegt sind.	classic
2.2.1.4	Das Risikomanagement-/HACCP System wird grundsätzlich jährlich auf Aktualität überprüft und ggf. angepasst. Relevante Änderungen in Prozessen führen unterjährig zu einer Anpassung des Risikomanagement-/HACCP Systems.	classic
2.2.1.5	Das HACCP-System umfasst alle Behandlungsprozesse. Dies beinhaltet auch die Produktentwicklung und die Eignung der Produktverpackung (Primärverpackung).	plus
2.2.1.6	Rechtsvorschriften der Produktions- und Bestimmungsländer für die selbst behandelte Ware sind berücksichtigt.	plus
2.2.2	Zusammenstellung des Risikomanagement-/HACCP-Teams	
2.2.2.1	Die Risikobewertung wird von Person(en) mit ausreichenden Kenntnissen der Prozesse und Produkte durchgeführt.	classic
2.2.2.2	Das Unternehmen verfügt über ein Risikomanagement- bzw. HACCP-Team, das multidisziplinär zusammengesetzt ist. Dieses Team genießt die deutliche Unterstützung der Unternehmensführung.	classic
2.2.2.3	Der Teamleiter ist vollständig vertraut mit Risikomanagement und/oder HACCP-Grundsätzen und deren Anwendung. Das Team/der Teamleiter ist in der Lage zu demonstrieren, dass er/sie Gefahren für die Produktsicherheit erkennen, beherrschen und lenken kann.	classic
2.2.2.4	Ist das produkt- und prozessbezogene Fachwissen unzureichend, ergreift das Unternehmen geeignete Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die Risikobewertung durch kompetente Person(en) erfolgt.	classic
2.2.3	Gefahrenanalyse	
2.2.3.1	Es liegt eine vollständige Beschreibung der Dienstleistungen und Produkte vor, die alle relevanten Informationen zur Produktsicherheit beinhaltet.	classic
2.2.3.2	Es liegt ein aktuelles Fließdiagramm für logistische und produktspezifische Prozesse vor. Im Fall von Änderungen werden die Fließdiagramme aktualisiert.	classic
2.2.3.3	Alle Fließdiagramme werden vor Ort überprüft.	classic
2.2.3.4	Es liegt eine Analyse und Bewertung aller Gefahren vor, die realistischweise erwartet werden können. Diese umfassen mindestens die physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, einschließlich Allergene.	classic
2.2.3.5	Die Gefahrenanalyse berücksichtigt die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Gefahren, die Tragweite deren gesundheitsschädigender Wirkung. Werden unterschiedliche Risikoklassen dargestellt, ist für jede Risikoklasse eine Gefahrenanalyse mit Risikobewertung bzw. Risikoeinstufung dokumentiert.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
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).	classic
2.2.3.7	Für die spezifischen Überwachungsmaßnahmen sind Grenzwerte definiert (für Lebensmittel z. B. Festsetzung von Grenzwerten für jeden CCP/CP).	classic
2.2.	KO Nr. 3 [NA möglich]: Wo eine spezifische Überwachung von CCPs für die Produktsicherheit erforderlich ist, ist ein Monitoring-System für jeden CCP implementiert. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen. Aus den Aufzeichnungen gehen der verantwortliche Mitarbeiter, der Zeitpunkt und das Ergebnis der Überwachung hervor.	classic
2.2.3.9	Die Mitarbeiter, die für die Überwachung der CCPs zuständig sind, wurden nachweislich unterwiesen.	classic
2.2.3.10	Die Aufzeichnungen der CCP-Überwachung werden mindestens im Rahmen der Verifizierung überprüft.	classic
2.2.3.11	Die CPs werden überwacht und aufgezeichnet.	classic
2.2.3.12	Sofern die Überwachung der Kontrollpunkte darauf hinweist, dass ein Grenzwert nicht beherrscht wird (z. B. CP/CCP), sind hierfür angemessene Korrekturmaßnahmen definiert, durchgeführt und dokumentiert. Diese Korrekturmaßnahmen berücksichtigen auch nichtkonforme Produkte.	classic
2.2.3.13	Es sind Verifizierungsverfahren zur Bestätigung der Wirksamkeit des Risikomanagements/HACCP-Systems festgelegt. Die Verifizierung des Konzeptes erfolgt mindestens einmal jährlich. Bei der Verifizierung sollen folgende Informationen herangezogen werden: <ul style="list-style-type: none"> interne Audits, externe Audits, Reklamationsauswertungen. Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden in das Risikomanagement/HACCP-System eingearbeitet und an die Unternehmensleitung kommuniziert.	classic
2.2.3.14	Es liegt eine Dokumentation vor, die alle Risikomanagement bzw. HACCP-relevanten Abläufe, Verfahren, Maßnahmen und Aufzeichnungen beinhaltet. Diese ist in Art und Umfang dem Unternehmen angemessen.	classic
2.2.3.15	In den Fließdiagrammen sind alle relevanten Behandlungsschritte enthalten.	plus
2.2.3.16	Der vorgesehene Verwendungszweck ist hinsichtlich des vom Endverbraucher zu erwartenden Gebrauchs für alle Eigenmarken und selbst bearbeiteten Lebensmittel beschrieben, dabei sind sensible Verbrauchergruppen berücksichtigt.	plus
2.2.3.17	Für die Behandlung von Lebensmitteln erfolgt die Festlegung relevanter Kritischer Lenkungspunkte (CCPs) durch die Anwendung eines Entscheidungsbaumes oder anderer Hilfsmittel, die eine logische Vorgehensweise bzgl. der Begründung belegen.	plus

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
3	Ressourcenmanagement	
3.1	Ressourcenverwaltung	
3.1.1	Alle Mitarbeiter, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit, -legalität und -qualität hat, besitzen die dafür notwendige Kompetenz durch Ausbildung, Berufserfahrung und/oder Schulungen, entsprechend der Aufgabe der Mitarbeiter und basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.	classic
3.2	Personal	
3.2.1	Personalhygiene	
3.2.1.1	Es gibt dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene, ggf. inkl. Infektionsschutz, die auf einer prozess- und produktorientierten Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken basieren. Diese Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Handreinigung und -desinfektion, • Essen und Trinken, • Rauchen, • Verhalten bei Verletzungen der Haut (z. B. Schnittverletzung, Schürfwunden), • Schutzkleidung , • Fingernägel, sichtbarer Schmuck und persönliche Gegenstände, • Haare und Bärte. 	classic
3.2.1.2	Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen eingehalten. Dies wird regelmäßig überprüft.	classic
3.2.2	Schutzkleidung für Mitarbeiter, Dienstleister und Betriebsfremde	
3.2.2.1	Die Schutzbekleidung für Mitarbeiter und Besucher ist zweckgemäß, abhängig von den Prozess- und Produkthanforderungen.	classic
3.2.2.2	Für jeden Mitarbeiter steht eine ausreichende Menge an geeigneter Schutz-/Hygienekleidung zur Verfügung.	classic
3.2.2.3	Alle Schutz-/Hygienekleidungsstücke werden regelmäßig und gründlich gereinigt. Entsprechend einer prozess- und produktorientierten Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken wird die Wäsche durch eine Vertragswäscherei, vor Ort oder durch den Mitarbeiter gereinigt.	classic
3.2.2.4	Es existieren Vorgaben zur Reinigung und Kontrolle der Schutz-/Hygienekleidung.	plus
3.2.2.5	Es existieren unternehmensinterne Vorgaben für Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen, die die Art, das Tragen und Wechseln von Schutz-/Hygienekleidung in den einzelnen Bereichen, abhängig von den Prozess- und Produkthanforderungen, regeln und sicherstellen.	plus
3.2.2.6	Ist für bestimmte Bereiche das Arbeiten mit Kopf- und/oder Bartbedeckung sowie Handschuhen vorgesehen, sind Vorgaben für das Tragen und Wechseln definiert. Die Umsetzung der Vorgaben wird regelmäßig überprüft.	plus

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
3.2.3	Vorgehensweise bei infektiösen Erkrankungen	
3.2.3.1	Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken gibt es schriftliche und kommunizierte Vorgaben für die Mitarbeiter, Dienstleister und für betriebsfremde Personen, infektiöse Erkrankungen, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, zu melden. Im Fall der Meldung einer Infektionskrankheit werden Maßnahmen ergriffen, die das Kontaminationsrisiko der Produkte verhindern bzw. minimieren.	classic
3.3	Schulung und Einweisung	
3.3.1	Das Unternehmen implementiert dokumentierte Schulungsprogramme gemäß Produkthanforderungen und Schulungsbedarf der Mitarbeiter. Es existiert eine Übersicht (z. B. Matrix), aus der sich die erforderlichen Schulungen aus den Arbeitsplatzbeschreibungen für die jeweiligen Mitarbeiter ergeben. Vor erstmaliger Aufnahme der Arbeit erfolgt eine grundsätzliche Unterweisung zur Produktsicherheit.	classic
3.3.2	Die dokumentierten Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme gelten für alle Mitarbeiter inkl. aller Saison- und Zeitarbeitskräfte und Mitarbeiter externer Unternehmen, entsprechend ihrer Arbeitsbereiche.	classic
3.3.3	Zu den durchgeführten Schulungen liegen Aufzeichnungen vor, die Folgendes beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmerliste inkl. Unterschrift, • Datum, • Zeitraum, • Trainingsinhalte, • Referent. Es ist ein Verfahren zur Überprüfung der Wirksamkeit der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme vorhanden.	classic
3.3.4	Die Schulungs- und/oder Einweisungsinhalte werden regelmäßig überprüft und aktualisiert. Hierbei werden auch unternehmensspezifische Belange und Themen der Produktsicherheit, des Lebensmittelrechts sowie Produkt-/Prozessänderungen berücksichtigt.	classic
3.4	Sanitäreinrichtungen, Anlagen zur Personalhygiene und Sozialeinrichtungen	
3.4.1	Das Unternehmen stellt Sozialeinrichtungen zur Verfügung, die in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst sind und die so gestaltet sind, dass Produktsicherheits-Risiken minimiert sind. Die Sozialbereiche sind in sauberem und intaktem Zustand.	classic
3.4.2	In den Sanitärbereichen sind ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden.	classic
3.4.3	Die Anlagen zur Handhygiene erfüllen mindestens die folgenden Anforderungen: <ul style="list-style-type: none"> • fließendes Trinkwasser in geeigneter Temperatur, • Flüssigseife, • geeignete Ausrüstung zur Handtrocknung. 	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
3.4.4	<p>In Bereichen, in denen mit leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln oder sensiblen Produkten umgegangen wird, werden zusätzlich folgende Anforderungen zur Handhygiene erfüllt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • berührungslose Armaturen, • Handdesinfektion, • adäquate Hygieneausrüstung, • Hinweisschilder/Piktogramme, • Abfallbehälter mit berührungsloser Öffnung. 	classic
3.4.5	<p>Es sind Regeln und Einrichtungen vorhanden, die eine korrekte Handhabung von persönlichen Gegenständen, von mitgebrachten Lebensmitteln durch Mitarbeiter sowie von Lebensmitteln aus dem Pausenraum und aus Automaten gewährleisten. Die Lebensmittel werden ausschließlich in den dafür vorgesehenen Bereichen gelagert und/oder genutzt.</p>	classic
3.4.6	<p>Für Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen stellt das Unternehmen geeignete Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung. Straßen- und Schutzkleidung wird, wo erforderlich, getrennt aufbewahrt.</p>	classic
3.4.7	<p>Toilettenräume haben keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die Sanitärräume haben eine angemessene, natürliche oder künstliche Belüftung. Ein künstlicher Luftstrom von kontaminierte in saubere Bereiche ist vermieden.</p>	classic
3.4.8	<p>Der Zutritt zu Räumen, in denen mit offenen oder leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, ist klar geregelt, basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.</p>	plus
3.4.9	<p>Das Risiko einer Produktkontamination von mitgebrachten Fremdkörpern durch Mitarbeiter wird bewertet und minimiert. Dies berücksichtigt auch mitgebrachte Lebensmittel und persönliche Gegenstände der Mitarbeiter. Die Lebensmittel und persönliche Gegenstände werden ausschließlich in den dafür vorgesehenen Bereichen gelagert und/oder genutzt.</p>	plus
3.4.10	<p>Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken ist ein Programm vorhanden, mit dem die Wirksamkeit der Handhygiene kontrolliert wird.</p>	plus
3.4.11	<p>In Bereichen, in denen mit offenen, sensiblen Produkten umgegangen wird und/oder in Sozialbereichen, sind ausreichende Möglichkeiten für Hygienemaßnahmen der Hände, Stiefel, Schuhe und/oder Kleidung vorhanden. Bereiche mit offenen Lebensmitteln sind ausreichend ausgestattet, basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die Umsetzung von aktuellen gesetzlichen Vorgaben ist sichergestellt.</p>	plus
3.4.12	<p>Umkleidebereiche sind so angelegt, dass von dort der direkte Zugang zu den Räumen, in denen mit offenen, leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, möglich ist. Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken werden Ausnahmen begründet und geregelt.</p>	plus

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4	Kernprozesse	
4.1	Vertragsprüfung	
4.1.1	Die zwischen den Vertragspartnern definierten Anforderungen sind überprüft, bevor eine Liefervereinbarung getroffen wird. Alle Bestimmungen bezüglich Qualität- und Produktsicherheit sind an die relevanten Unternehmensbereiche kommuniziert.	classic
4.1.2	Änderungen an bestehenden, vertraglichen Vereinbarungen sind dokumentiert und zwischen den Vertragspartnern kommuniziert.	classic
4.1.3	Spezifische Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen werden dem Lieferanten mitgeteilt. Es liegen Nachweise vor, dass der Lieferant diese akzeptiert.	classic
4.2	Spezifikationen	
4.2.1	Die Erforderlichkeit von Spezifikationen ergibt sich aus einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die erforderlichen Spezifikationen sind im Unternehmen verfügbar.	classic
4.2.2	Für alle Eigenmarken und vor Ort behandelten Endprodukte sind Spezifikationen verfügbar. Diese sind aktuell, eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und den Kundenanforderungen.	classic
4.2.3	Die Kundenspezifikation wird vollständig eingehalten. Abweichungen sind an den Kunden kommuniziert und von ihm akzeptiert.	classic
4.2.4	Es existiert ein Verfahren für die Erstellung, Änderung und Freigabe und den Umgang mit Spezifikationen.	classic
4.2.5	Die Spezifikationen bzw. deren Inhalte liegen in den relevanten Bereichen vor und sind für die betreffenden Mitarbeiter zugänglich.	plus
4.3	Produktentwicklung/ Produktänderung/Änderungen der damit zusammenhängenden Prozesse	
4.3.1	Für die Produktentwicklung ist ein Verfahren festgelegt. Dieses beinhaltet die Prinzipien der Gefahrenanalyse gemäß HACCP-System.	classic
4.3.2	Es ist ein Verfahren implementiert, um sicherzustellen, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht.	classic
4.3.3	Der Verlauf und das Ergebnis der Produktentwicklung sind anhand von Aufzeichnungen nachvollziehbar.	classic
4.3.4	Das Unternehmen stellt sicher, dass bei Änderungen der Rezeptur, inklusive Rework sowie der Verpackungsmaterialien, die Prozessmerkmale überprüft werden, um die Einhaltung der Produkthanforderungen zu gewährleisten.	plus
4.4	Beschaffung	
4.4.1	Das Unternehmen lenkt Einkaufsprozesse, um sicherzustellen, dass alle extern bezogenen Materialien und Dienstleistungen, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit und -qualität haben, den Anforderungen entsprechen.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.4.2	Wenn das Unternehmen einen Prozess, der Einfluss auf die Produktsicherheit und -qualität haben könnte, ausgelagert, gewährleistet das Unternehmen die Kontrolle über diesen Prozess. Die Kontrolle über ausgelagerte Prozesse ist innerhalb des Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystems identifiziert und dokumentiert.	classic
4.4.3	Es liegt ein Verfahren zur Zulassung und Überwachung von Lieferanten und Dienstleistern (intern und extern), auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, vor.	classic
4.4.4	Das Verfahren zur Zulassung und Überwachung beinhaltet klare, risikoorientierte Bewertungskriterien.	classic
4.4.5	Die Ergebnisse der Bewertungen werden regelmäßig, mindestens jährlich überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierende Maßnahmen sind zu dokumentieren.	classic
4.4.6	Die beschafften Produkte werden anhand eines Prüfplans riskobasiert gemäß den vorliegenden Spezifikationen und auf Authentizität geprüft.	classic
4.5	Produktverpackung	
4.5.1	Für alle am Standort eingesetzten Primärverpackungen liegen entsprechende Konformitätserklärungen vor, die den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen.	classic
4.5.2	Die Tauglichkeit des Verpackungsmaterials ist für jede relevante Produktgruppe anhand der Konformitätserklärung/Lebensmittel-unbedenklichkeitserklärung geprüft.	plus
4.5.3	Kennzeichnung/Deklaration entspricht den aktuellen rechtlichen Bestimmungen und ggf. darüber hinausgehenden kundenspezifischen Anforderungen.	plus
4.6	Gebäude und bauliche Anforderungen	
4.6.1	Bauliche Anforderungen	
4.6.1.1	Die Arbeitsumgebung hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Produktsicherheit und/oder -qualität.	classic
4.6.1.2	Die Be- und Entladebereiche entsprechen dem jeweiligen Zweck. Diese sind so gebaut, dass: <ul style="list-style-type: none"> • Erzeugnisse vor Regen geschützt sind, • kein Schmutz eingetragen wird, • die Kondensat- und Schimmelbildung eingedämmt ist, • eine leichte Reinigung möglich ist. 	classic
4.6.2	Mauern und Wände	
4.6.2.1	Mauern und Wände sind so konstruiert und errichtet, dass Schmutzansammlungen grundsätzlich verhindert, Kondensat und Schimmelbildung eingedämmt werden und eine leichte Reinigung möglich ist.	classic
4.6.2.2	Die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen.	plus

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.6.3	Fußböden	
4.6.3.1	Art und Beschaffenheit der Bodenbeläge sind den Anforderungen angemessen (z. B. mechanische Belastung, Reinigungsmittel).	classic
4.6.3.2	Es ist eine hygienische Abwasserentsorgung sichergestellt. Die Drainage ist leicht zu reinigen und so gestaltet, dass die Gefahr einer Produktkontamination minimiert wird (z. B.: negative Einflüsse, Eindringen von Schädlingen etc.).	classic
4.6.4	Decken/Hängungen	
4.6.4.1	Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) befinden sich in einem ordnungsgemäßen und guten Zustand.	classic
4.6.4.2	Bei abgehängten Decken ist ein ausreichender Zugang zum Hohlraum vorhanden, so dass Reinigung, Wartung und Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung möglich sind.	classic
4.6.5	Fenster, Tore und andere Öffnungen	
4.6.5.1	Fenster, Türen und Tore befinden sich in einem funktionsfähigen Zustand und sind bei Nichtnutzung geschlossen zu halten.	classic
4.6.5.2	Fenster und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden.	classic
4.6.5.3	Wo Fenster und Dachverglasungen zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese durch leicht entfernbare Insektengitter o.ä. abgedichtet, um Kontaminationen zu verhindern.	classic
4.6.5.4	In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten umgegangen wird, sind Fenster und Ähnliches gegen Bruch gesichert.	classic
4.6.6	Beleuchtungen	
4.6.6.1	Alle Arbeitsbereiche sind ausreichend beleuchtet.	classic
4.6.6.2	In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten gearbeitet wird, sind Beleuchtungseinrichtungen und Lichtfallen mit einem Splitterschutz gesichert und so angebracht, dass die Bruchrisiko minimiert ist.	classic
4.6.7	Außengelände	
4.6.7.1	Die Außenbereiche weisen einen sauberen Zustand auf.	classic
4.6.7.2	Falls eine natürliche Entwässerung im Außenbereich nicht ausreichend ist, ist ein angemessenes Abflusssystem vorhanden.	classic
4.6.7.3	Eine Lagerhaltung im Freien ist auf ein Minimum beschränkt. Sofern Ware im Freien gelagert wird, wird im Rahmen einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken sichergestellt, dass weder ein Kontaminationsrisiko noch eine Beeinträchtigung von Qualität und Lebensmittelsicherheit besteht.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.7	Klimatisierung/Kühlung/Wasser & Eis und Druckluft	
4.7.1	Klimatisierung/Kühlung	
4.7.1.1	Vorgaben zur Klimatisierung (z. B. Temperatur, Luftfeuchte), die Einfluss auf die Produktqualität und -sicherheit haben, sind definiert und umgesetzt.	classic
4.7.1.2	Ein geeignetes Temperaturlaufzeichnungssystem (oder mehrere) ist in dem Verantwortungsbereich des Unternehmens eingesetzt, um den Prozessstatus in angemessenen Intervallen zu überwachen.	classic
4.7.1.3	Überall, wo der Prozess klimatisierte/gekühlte Luft vorsieht, werden die Anlagen in geeigneter Weise gewartet und in angemessenen Zeitabständen gereinigt.	classic
4.7.1.4	Bei Ausfall der Klimatisierung/Kühlung und/oder bei Abweichung von den Soll-Temperaturen greift ein geeignetes Alarmierungssystem. Ein wirksames Notfallverfahren mit Korrekturmaßnahmen ist vorhanden, welches sicherstellt, dass die Produktsicherheit und/oder -qualität nicht gefährdet ist.	classic
4.7.2	Wasserversorgung	
4.7.2.1	Die Nutzung und Lagerung von Wasser und/oder Eis, das in direkten Kontakt mit Lebensmitteln und/oder Lebensmittelverpackungen kommt, basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, um sicherzustellen, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist. Wasser und Eis haben geprüfte Trinkwasserqualität.	classic
4.7.2.2	Für die Reinigung von Oberflächen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, muss Trinkwasser verwendet werden und in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.	classic
4.7.2.3	Aufbereitetes Wasser, das zum Einsatz kommt, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Das Wasser muss den geltenden rechtlichen Bestimmungen für Trinkwasser entsprechen. Entsprechende Aufzeichnungen liegen vor.	classic
4.7.2.4	Die Qualität von Wasser, Dampf oder Eis, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, wird nach einem risikobasierten Stichprobenplan überwacht.	classic
4.7.2.5	Brauchwasser wird durch separate und ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen geführt. Es besteht keine Verbindung zur Trinkwasserleitung und es besteht nicht die Möglichkeit, durch Rückfluss die Trinkwasserleitung oder die Betriebsumgebung zu kontaminieren.	classic
4.7.3	Druckluft	
4.7.3.1	Wenn Druckluft verwendet wird, die direkt auf das Lebensmittel oder auf die Lebensmittelverpackung einwirkt, ist dieser Prozess auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken bewertet. Die Nutzung von Druckluft beeinträchtigt die Produktsicherheit und -qualität nicht.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.8	Reinigung und Desinfektion	
4.8.1	<p>Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne, auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, sind eingeführt und verfügbar. Diese beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verantwortlichkeiten, • die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften, • die zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche, • Reinigungsintervalle, • Aufzeichnungspflichten, • Gefahrensymbole (wo erforderlich). 	classic
4.8.2	Die Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen sowie deren Wirksamkeitsprüfung werden aufgezeichnet. Daraus resultierende Korrekturmaßnahmen sind dokumentiert.	classic
4.8.3	<p>Für Transportbehälter, die für den Transport von flüssigen, granulatförmigen und pulverförmigen unverpackten Produkte genutzt werden, sind mindestens folgende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen implementiert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind für die Art der jeweiligen Produktarten geeignet, • die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen umfassen alle zum Transportbehälter dazugehörigen technischen Ausrüstungen (z. B. Schläuche, Ventile, Siebe), • die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen stellen sicher, dass der Transportbehälter sauber ist, d. h. unerwünschte Substanzen von Oberflächen entfernt sind und die Anzahl der Mikroorganismen auf ein Niveau gesenkt ist, welches in Abhängigkeit von der vorgesehenen Verwendung ausreichend niedrig ist (Kreuzkontamination wird verhindert), • sachliche Nachweise für die Prüfung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind vorhanden (z. B. Aufzeichnungen, Zertifikate). <p>Die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion ist dem Reinigungspersonal bekannt. Das Reinigungspersonal ist in den Reinigungsverfahren geschult.</p>	classic
4.8.4	Es ist sichergestellt, dass für die Reinigung qualifiziertes Personal eingesetzt wird. Dieses wird hinsichtlich der Anwendung der Reinigungspläne regelmäßig geschult.	classic
4.8.5	Reinigungs- und Desinfektionspläne werden bei sich verändernden Gegebenheiten (z. B. Umbau, neue Produkte, neue Anlagen, neue Reinigungsausrüstung) überprüft und bei Bedarf angepasst.	classic
4.8.6	Die vorgesehene Nutzung der Reinigungsutensilien ist eindeutig festgelegt. Die Reinigungsutensilien werden so genutzt und gelagert, dass eine Kontamination vermieden wird.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.8.7	Für Reinigungs- und Desinfektionsmittel existieren aktuelle Sicherheitsdatenblätter (SDB) und Betriebsanweisungen. Diese sind vor Ort jederzeit verfügbar. Die Betriebsanweisungen sind den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt.	classic
4.8.8	Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind eindeutig gekennzeichnet. Diese werden so gelagert und verwendet, dass eine Kontamination vermieden wird.	classic
4.8.9	Wenn das Unternehmen einen Dienstleister mit den Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten beauftragt, sind alle Anforderungen aus Abschnitt 4.8 in einem entsprechenden Vertrag eindeutig festgelegt.	classic
4.8.10	Für die Kontrolle und Lagerung von Chemikalien, die zur Verarbeitung und Behandlung von Lebensmitteln eingesetzt werden, sind angemessene Lagereinrichtungen vorhanden. Ein unbefugter Zugang zu Chemikalien und Reinigungsmitteln wird vermieden. Die Anwendung der Chemikalien erfolgt nur durch dafür ausgebildete Personen.	plus
4.8.11	Reinigungsaktivitäten dürfen das Produkt nicht negativ beeinflussen.	plus
4.9	Abfallentsorgung	
4.9.1	Ein Verfahren zum Abfallmanagement ist vorhanden und umgesetzt, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.	classic
4.9.2	Die aktuellen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten.	classic
4.9.3	Lebensmittelabfälle und andere Abfälle, die ein Risiko für die Produktsicherheit und -qualität darstellen, werden aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, schnellstmöglich entfernt.	classic
4.9.4	Die Abfallbehälter sind eindeutig gekennzeichnet und befinden sich in einem ordnungsgemäßen Zustand. Sie sind leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.	classic
4.9.5	Abfallsammelräume und -sammelbehälter (inkl. Pressen) sind so konzipiert, dass sie sauber sind und die Anziehung für Schädlinge minimiert wird.	classic
4.9.6	Abfälle/Wertstoffe werden auf den vorgesehenen Entsorgungswegen getrennt gesammelt. Die Entsorgung dieser Fraktionen erfolgt ausschließlich durch befugte Dritte. Das Unternehmen führt Aufzeichnungen zur Abfallentsorgung.	classic
4.10	Besondere Handhabungsvorschriften	
4.10.1	Das Unternehmen hat ein Verfahren eingeführt, um jegliche Kontamination (auch Kreuzkontamination, verursacht durch unverträgliche Produkte in der gleichen Transporteinheit oder im gleichen Lagerraum) zu verhindern. Kontamination durch Emission, Abgase, Gerüche, Fremdmaterialien, Verpackungsmaterial und andere Kontaminanten ist zu vermeiden.	classic
4.10.2	Die Be- und Entladung der Produkte erfolgt in einer Weise, die Beschädigungen verhindert. Die Ladung ist so zu sichern, dass Kontaminationen und/oder Beschädigungen während des Transportes verhindert werden.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.11	Management des Risikos von Fremdmaterialien	
4.11.1	KO Nr. 4: Auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken existieren Verfahren, die die Kontamination mit Fremdmaterialien weitestgehend verhindern. Kontaminierte Produkte sind wie nichtkonforme Produkte zu behandeln.	classic
4.11.2	In allen Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird und die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken das Potential einer Kontamination der Produkte identifiziert wurde, ist der Gebrauch von Holz ausgeschlossen. Wo der Einsatz von Holz nicht vermeidbar ist, ist das Risiko beherrscht und das Holz in einwandfreiem Zustand und sauber.	classic
4.11.3	In allen Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird und die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken das Potential einer Kontamination der Produkte identifiziert wurde, ist der Gebrauch von Glas und ähnlichen Materialien ausgeschlossen. Sofern die Anwesenheit von Glas oder ähnlichen Materialien unvermeidbar ist, sind geeignete Maßnahmen vorhanden, um vor Bruch zu schützen.	classic
4.11.4	Alle Gegenstände aus Glas und ähnlichen Materialien, die sich in Bereichen mit unverpackten Produkten befinden, sind in einem Register inkl. Ortsangabe aufgeführt. Ein Abgleich zwischen dem Register und dem Zustand dieser Gegenstände wird regelmäßig durchgeführt und aufgezeichnet.	classic
4.11.5	Im Falle von Glasbruch und ähnlichen Materialien sind Verfahren eingeführt, welche die erforderlichen Maßnahmen beschreiben. Dazu zählen mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmethoden, • Vermeidung von Kontamination, • Warenspernung und -freigabe. 	classic
4.11.6	Wenn visuelle Kontrollen zur Detektion von Fremdmaterialien genutzt werden, sind die entsprechenden Mitarbeiter geschult. Ein angemessener Personalwechsel wird ggf. durchgeführt, um die maximale Wirksamkeit des Prozesses zu erreichen.	plus
4.12	Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung	
4.12.1	Das Unternehmen hat ein System zur Schädlingsbekämpfung, das die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllt. Es berücksichtigt mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • betriebliches Umfeld (mögliche Schädlinge), • Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan), • Köderidentifizierung vor Ort, • Verantwortlichkeiten intern/extern, • die verwendeten Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/ Sicherheitsvorschriften, • die Inspektionsintervalle. Das System zur Schädlingsbekämpfung basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.12.2	Das Unternehmen verfügt über qualifiziertes, ausgebildetes Personal und/oder es wird ein externer qualifizierter Dienstleister eingesetzt. Wird ein externer Dienstleister beauftragt, sind die notwendigen Tätigkeiten vor Ort in einem schriftlichen Vertrag geregelt.	classic
4.12.3	Die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden dokumentiert. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet.	classic
4.12.4	Köder, Fallen und Insektenvernichter sind in ausreichender Anzahl vorhanden und an geeigneter Stelle korrekt angebracht. Sie sind so gestaltet und platziert, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen.	classic
4.12.5	Anlieferungen werden im Wareneingang auf das Vorhandensein von Schädlingen geprüft. Etwaiger Befall wird dokumentiert und Maßnahmen werden eingeleitet.	classic
4.12.6	Produkte, Ausrüstungsgegenstände und Transportfahrzeuge sind so gelagert, dass das Befallsrisiko minimiert wird. Gelagerte Produkte und/oder Anlagen als befallsgefährdet, sind geeignete Maßnahmen festgelegt, um das Kontaminationsrisiko zu minimieren.	classic
4.12.7	Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung wird mittels regelmäßiger Trendanalyse überprüft.	classic
4.13	Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung	
4.13.1	Generelle Anforderungen an Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung	
4.13.1.1	Für die Warenannahme sind Verfahren eingeführt, wirksam umgesetzt und den entsprechenden Mitarbeitern bekannt. Diese Verfahren beinhalten mindestens generelle Prüfkriterien (z. B. Identifikation von Ware und Fahrzeug), Vorgaben zur Annahme, Rückweisung und Annahme unter Vorbehalt. Abweichungen von den Prüfkriterien werden entsprechend verfolgt und sind dokumentiert. Werden vom Kunden spezifische Eingangs- bzw. Warenkontrollen gefordert, sind diese wirksam umgesetzt und den entsprechenden Mitarbeitern bekannt.	classic
4.13.1.2	Die Lagerbedingungen entsprechen den jeweiligen Produkthanforderungen (z. B. Kühlung, Schutzabdeckungen). Eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ist verhindert.	classic
4.13.1.3	Alle Produkte sind jederzeit eindeutig identifizierbar. Lagerung, Auslagerung und Handhabung der Waren erfolgt in Übereinstimmung mit den Kundenanforderungen.	classic
4.13.1.4	Ein wirksames Lagerhaltungssystem ist vorhanden, das Verfahren beinhalten kann wie z. B. First In – First Out (FIFO) oder First Expired – First Out (FEFO) und zudem den Kundenanforderungen genügt.	classic
4.13.2	Lager-Dienstleister	
4.13.2.1	Werden Dienstleister für die Lagerhaltung eingesetzt, sind alle in den Kapiteln 2, 4, und 5.10 relevanten Anforderungen in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben oder der Logistik-Dienstleister ist nach IFS Logistics zertifiziert.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.13.2.2	Die Lagermitarbeiter der Dienstleister verstehen die Hygienevorschriften der Organisation und halten diese ein.	classic
4.14	Transport	
4.14.1	Spezielle Anforderungen Transport	
4.14.1.1	Vor der Beladung wird der Zustand der Transportfahrzeuge geprüft und bei Bedarf Maßnahmen eingeleitet (z. B. bei Fremdgerüche, Staubentwicklung, Feuchtigkeit, Schädlinge, Schimmel).	classic
4.14.1.2	Bei der Beladung ist der vorgegebene Temperaturbereich für das jeweilige Produkt einzuhalten.	classic
4.14.1.3	Werden temperaturgeführte Waren in zusätzliche Transportbehälter verbracht (z. B. Thermoboxen), sind diese in einem ordnungsgemäßen Zustand (sauber, geruchsfrei, trocken und funktionsfähig). Vor Verbringung der Ware in die Transportbehälter sind die Transportbehälter vorgekühlt.	classic
4.14.1.4	Es sind Verfahren zur Verhinderung von Kontamination eingeführt (Lebensmittel/Nichtlebensmittel/verschiedene Warengruppen).	classic
4.14.1.5	Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird die Einhaltung der Temperaturen während des Transports sichergestellt und dokumentiert.	classic
4.14.1.6	Transportbehälter, die für den Transport von flüssigen, granulat- und/oder pulverförmigen unverpackten Lebensmitteln genutzt werden, sind gekennzeichnet und werden ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln genutzt.	classic
4.14.1.7	Die Reinigung der Transporteinheit erfolgt bei Bedarf, unter Beachtung der produktspezifischen Risiken und hygienischen Anforderungen, vor der nächsten Beladung. Werden Reinigungsnachweise gesetzlich oder vom Kunden gefordert, liegen diese vor.	classic
4.14.1.8	Schläuche, Pumpen, Filter von Tankfahrzeugen (Tankcontainer usw.) sind in gutem Zustand und beim Transport vor Kontamination geschützt.	classic
4.14.2	Transport-Dienstleister	
4.14.2.1	Werden Logistik-Dienstleister für den Transport eingesetzt, sind alle relevanten Anforderungen der Kapitel 2, 4.14, 4.15, und 5.10 in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben oder der Logistik-Dienstleister ist nach IFS Logistics zertifiziert.	classic
4.14.2.2	Die Fahrer der Dienstleister kennen die Hygienevorschriften der Organisation und halten diese ein, falls erforderlich.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.14.2.3	<p>Werden Logistik-Dienstleister unregelmäßig (Spotmarkt) für den Transport eingesetzt, sind diese nach IFS Logistics zertifiziert oder erfüllen folgende, nachweislich und verbindlich vereinbarte Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauberkeit und Funktionsfähigkeit Transportbehälter und Fahrzeug, • Temperaturkontrolle bei temperaturregeführten Produkten, • klare Trennung unterschiedlicher Produktgruppen, • Abwesenheit von Gerüchen und sonstiger Kontamination, • Anforderung 4.1.1, • Anforderungen 5.10, • Anforderungen 5.11. <p>Bei Weitervergabe des Auftrages an weitere Subunternehmer werden diese definierten Mindestanforderungen erfüllt.</p>	classic
4.15	Wartung und Reparatur	
4.15.1	Ein geeignetes Wartungssystem ist vorhanden, umgesetzt, dokumentiert und erfasst alle für die Produkthanforderungen kritischen Anlagen und Ausrüstungen (inkl. Transport). Dies gilt gleichermaßen für interne und externe Wartungsarbeiten.	classic
4.15.2	Während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Einhaltung der Produkthanforderungen sichergestellt und eine Kontamination wird verhindert. Wartungs- und Reparaturarbeiten und daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.	classic
4.15.3	Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet.	classic
4.15.4	Alle Ausfälle der im Wartungssystem hinterlegten Anlagen und Ausrüstungen (inkl. Transport) werden dokumentiert und ausgewertet, um das Wartungssystem anzupassen.	classic
4.15.5	Provisorische Reparaturarbeiten werden so durchgeführt, dass keine Beeinträchtigung der Produkthanforderungen stattfindet. Diese Arbeiten werden dokumentiert und ein kurzfristiger Termin für die Beseitigung wird festgelegt.	classic
4.15.6	Werden externe Dienstleister für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzt, sind die vom Unternehmen festgelegten Anforderungen für die eingesetzten Materialien und Geräte eindeutig festgelegt, dokumentiert und eingehalten.	classic
4.16	Anlagen und Ausrüstungen	
4.16.1	Alle Ausrüstungsgegenstände sind für ihren jeweiligen Zweck beschaffen, instandgehalten und gelagert, so dass sie kein Risiko für die Produktsicherheit oder -qualität darstellen.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
4.16.2	Anlagen und Ausrüstungen sind so konstruiert und angeordnet, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten an ihnen und ihrem unmittelbaren Umfeld wirksam durchgeführt werden können.	classic
4.16.3	Für alle eingesetzten Materialien und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt liegen Konformitätserklärungen vor, die die Erfüllung der aktuellen gesetzlichen Vorgaben bestätigen. Existieren keine Gesetzesvorgaben, liegen Nachweise vor, dass alle Materialien und Bedarfsgegenstände für den geplanten Gebrauch geeignet sind. Dies gilt für alle Materialien und Bedarfsgegenstände in direktem Kontakt mit Rohmaterialien, Zwischenerzeugnissen und Endprodukten.	plus
4.17	Rückverfolgbarkeit	
4.17.1	KO Nr. 5: Es liegt ein System zur Rückverfolgbarkeit vor, das über dazugehörige Aufzeichnungen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der gehandhabten Produkte und Primärverpackungen vom Lieferanten bis zur Abgabe an den Kunden gewährleistet.	classic
4.17.2	Das Rückverfolgbarkeitssystem wird regelmäßig, mindestens jährlich und bei jeder Änderung des Rückverfolgbarkeitssystems, getestet.	classic
4.17.3	Die Rückverfolgbarkeit wird auf allen Stufen, inklusive laufender Behandlung und Nachbehandlung eines Produktes sichergestellt.	plus
4.17.4	Die Loskennzeichnung am Fertig- und Halbfertigerzeugnis ermöglicht eine eindeutige Identifizierung der Produkte. Das Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum der etikettierten Ware wird ab dem Herstellungszeitpunkt berechnet.	plus
4.18	Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	
4.18.1	Im Unternehmen sind Systeme und Verfahren eingeführt, die Produkte identifizieren, die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt wurden.	classic
4.18.2	GVO-haltige oder als nicht GVO-haltig gekennzeichnete Endprodukte sind entsprechend den aktuellen rechtlichen Bestimmungen deklariert.	classic
4.18.3	Kundenanforderungen zum GVO-Status von Produkten sind im Unternehmen nachvollziehbar umgesetzt.	classic
4.19	Allergene, besondere Herstellungs- und Behandlungsmethoden	
4.19.1	Für die Eigenproduktion liegen Rohwarenspezifikationen vor, die kennzeichnungspflichtige Allergene benennen, die für das Herstellungs-/ Bestimmungsland relevant sind. Es wird eine ständig aktualisierte Aufstellung geführt, die alle in der Betriebsstätte verwendeten allergenhaltigen Rohwaren sowie ggf. Mischungen bzw. Rezepturen, in die diese allergenhaltigen Rohwaren Eingang finden, benennt.	plus
4.19.2	Allergenhaltige Fertigprodukte sind entsprechend den aktuellen rechtlichen Bestimmungen deklariert.	plus

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
5	Messungen, Analysen und Verbesserungen	
5.1	Interne Audits	
5.1.1	KO Nr. 6: Wirksame interne Audits werden gemäß eines festgelegten Auditprogramms, welches das Produktsicherheitsmanagementsystem und alle Unternehmensbereiche berücksichtigt, durchgeführt. Erfassungsbereich und Häufigkeit der internen Audits werden mittels Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken bestimmt. Dies trifft auch auf firmeneigene oder gemietete Lagerräume zu, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.	classic
5.1.2	Interne Audits von Tätigkeiten, die kritisch für Produktsicherheit und Produktspezifikationen sind, werden mindestens einmal jährlich durchgeführt.	classic
5.1.3	Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zum auditierten Bereich.	classic
5.1.4	Die Unternehmensleitung und die in den Bereichen verantwortlichen Personen werden über die Auditergebnisse informiert. Erforderliche Korrekturmaßnahmen und ein Terminplan für die Umsetzung sind festgelegt und dokumentiert und werden allen betroffenen Mitarbeitern kommuniziert	classic
5.1.5	Es sind sowohl die Form als auch der Zeitpunkt für die Verifizierung der aus internen Audits resultierenden Korrekturmaßnahmen dokumentiert.	classic
5.2	Betriebsbegehungen	
5.2.1	Betriebsbegehungen sind geplant, werden durchgeführt und dokumentiert (z. B. Produktkontrolle, Hygiene, Fremdkörpergefahren, Personalhygiene sowie Kontrolle von Ordnung und Sauberkeit). Die Häufigkeit der Begehungen in jedem Bereich (inkl. Außenbereiche) basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken und auf vorangegangenen Erfahrungen.	classic
5.3	Prozessvalidierung und -lenkung	
5.3.1	Die Kriterien für die Prozessvalidierung und -lenkung sind eindeutig definiert.	plus
5.3.2	In Fällen, wo die Lenkung von Prozess- und Arbeitsplatzparametern (z. B.: Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften) für die Produkthanforderungen entscheidend ist, werden diese kontinuierlich und/oder in angemessenen Intervallen überwacht und aufgezeichnet.	plus
5.3.3	Alle Nacharbeiten (Rework) werden validiert, überwacht und dokumentiert. Diese Arbeiten beeinträchtigen nicht die Produkthanforderungen.	plus
5.3.4	Es existieren geeignete Verfahren für die unverzügliche Meldung, Registrierung und Aufzeichnung von Störungen der Ausrüstung und Prozessabweichungen.	plus

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
5.4	Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten	
5.4.1	Das Unternehmen ermittelt die für die Erfüllung der Produkthanforderungen erforderlichen Mess- und Überwachungsgeräte. Diese Geräte sind in einer Übersicht zusammengefasst und eindeutig gekennzeichnet.	classic
5.4.2	Die Messmittel und -geräte werden in festgelegten Intervallen und nach definierten anerkannten Standards/Methoden überprüft, justiert und/oder kalibriert und/oder geeicht (falls zutreffend). Die Ergebnisse werden dokumentiert. Falls erforderlich, werden Korrekturmaßnahmen bezüglich der Geräte, Prozesse und Produkte eingeleitet.	classic
5.4.3	Alle Messmittel werden ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck eingesetzt. Weisen Ergebnisse auf eine Funktionsstörung der Messmittel hin, werden die betroffenen Messmittel sofort repariert oder ausgetauscht.	classic
5.4.4	Der Kalibrierstatus der Messmittel ist eindeutig nachvollziehbar (Kennzeichnung am Gerät oder über Prüfmittelliste).	classic
5.5	Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle/Füllmengenkontrolle)	
5.5.1	Häufigkeit und Methodik von Mengenprüfungen sind so festgelegt, dass die rechtlichen Bestimmungen und die Kundenspezifikationen bezüglich der Füllmenge eingehalten werden.	plus
5.5.2	Die Kontrollen sind implementiert und werden aufgezeichnet, entsprechend eines Prüfplanes.	plus
5.5.3	Alle zur Mengenmessung eingesetzten Geräte werden regelmäßig kalibriert. Alle zur Endkontrolle eingesetzten Geräte sind rechtlich zugelassen und werden, wenn anwendbar, regelmäßig geeicht.	plus
5.6	Produktanalysen	
5.6.1	Die Relevanz für die Durchführung von mikrobiologischen, physikalischen und chemischen Produktuntersuchungen für Eigenmarken oder für selbst hergestellte Produkte basiert auf einer Gefahrenanalyse, um rechtliche oder spezifizierte Produkthanforderungen zu überprüfen.	classic
5.6.2	Es liegt ein Prüfplan vor, basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die Prüfergebnisse werden dokumentiert. Dieser Prüfplan berücksichtigt interne und externe Analysen. Eine Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken ist erstellt und bezieht sowohl Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte als auch Hilfsmittel und Verpackungsmaterialien ein, und sofern notwendig auch Umfeldtests.	classic
5.6.3	Wo vom Kunden spezielle Analysen gefordert werden, sind diese in einem Prüfplan festgeschrieben und werden gemäß den Vorgaben durchgeführt. Die Analyseergebnisse liegen im Unternehmen vor.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
5.6.4	Analysen, die für die Produktsicherheit relevant sind, werden vorzugsweise in Laboren durchgeführt, die geeignete akkreditierte Programme/ Methoden anbieten (ISO 17025). Werden diese Analysen intern oder durch ein Labor durchgeführt, das keine geeigneten akkreditierten Programme/ Methoden vorweisen kann, werden die Ergebnisse regelmäßig durch Labore verifiziert, die diese Programme/Methoden (ISO 17025) verwenden.	classic
5.6.3	Es liegen Verfahren vor, die die Zuverlässigkeit der internen Analyse- ergebnisse, auf Basis von offiziell anerkannten Untersuchungsmethoden, sicherstellen. Diese sind anhand von Ringtests bzw. Befähigungstests nachgewiesen.	classic
5.6.4	Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden geeignete Korrekturmaßnahmen eingeleitet.	classic
5.6.5	Sofern interne Analysen durchgeführt werden, stehen qualifiziertes und ausgebildetes Personal sowie auch geeignete Ausrüstung und Räumlichkeiten zur Verfügung.	classic
5.6.6	Auf Grundlage interner oder externer Informationen über Produktrisiken, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit und/oder Qualität (inkl. Verfälschung und Betrug) haben könnten, aktualisiert das Unternehmen den Prüfplan und/oder ergreift jede geeignete Maßnahme, um den Einfluss auf die fertigen Produkte zu kontrollieren.	classic
5.7	Produktperrung und -freigabe	
5.7.1	Auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammen- hängenden Risiken existiert im Unternehmen ein Sperr- und Freigabe- verfahren für alle Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte und Verpackungsmaterialien. Es ist sichergestellt, dass nur Produkte und Materialien verarbeitet und ausgeliefert werden, die den Produkt- anforderungen entsprechen.	classic
5.8	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden	
5.8.1	Es ist ein System zum Umgang mit Produktbeanstandungen und Produktreklamationen eingeführt.	classic
5.8.2	Alle Beanstandungen/Reklamationen werden durch fachkundiges Personal bewertet. Sind diese berechtigt, werden angemessene Maßnahmen gegebenenfalls unverzüglich eingeleitet.	classic
5.8.3	Beanstandungen/Reklamationen werden analysiert, um vorbeugende Maßnahmen einzuleiten, die ein mögliches Wiederauftreten verhindern.	classic
5.8.4	Die Reklamationsauswertung wird den entsprechenden Verantwortlichen und der Unternehmensleitung bekannt gemacht.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
5.9	Ereignis- und Krisenmanagement	
5.9.1	Ein dokumentiertes Verfahren für das Management von Vorfällen und möglichen Notfallsituationen mit Einfluss auf Produktsicherheit, -qualität und Verkehrsfähigkeit ist vorhanden. Dieses Verfahren ist implementiert und wird gepflegt.	classic
5.9.2	Aktuelle Notrufinformationen (z. B. Namen und Telefonnummern von Lieferanten, Kunden und von zuständigen Behörden) sind vorhanden. Das Unternehmen ist telefonisch jederzeit erreichbar.	classic
5.9.3	Das Verfahren für das Management von Vorfällen und möglichen Notfallsituationen wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und zeitnahen Umsetzung intern getestet.	classic
5.9.4	KO Nr. 7: Es besteht ein wirksames Verfahren für die Rücknahme und den Rückruf aller Produkte. Dies stellt sicher, dass betroffene Kunden schnellstmöglich informiert werden.	classic
5.9.5	Das Verfahren für Rücknahmen und Rückrufe wird intern regelmäßig mindestens einmal jährlich getestet. Der Test erfolgt so, dass die Wirksamkeit der Umsetzung und die Funktionalität überprüft werden.	classic
5.10	Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten	
5.10.1	Es liegt ein effektives Verfahren für die Handhabung von nichtkonformen Produkten vor.	classic
5.10.2	Das Verfahren beinhaltet mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Vorgehensweise zur Sperrung, • Mittel zur Identifikation, • Vorgehensweise zur weiteren Verwendung der Produkte. 	classic
5.10.3	Die betroffenen Mitarbeiter kennen das Verfahren für den Umgang mit Nichtkonformitäten und können es anwenden.	classic
5.10.4	Liegen Nichtkonformitäten vor, werden schnellstmöglich Korrekturen durchgeführt, um die Erfüllung der Produkthanforderungen sicherzustellen.	classic
5.10.5	Entsprechen bereits verpackte Produkte oder Verpackungsmaterialien für Eigenmarken des Handels nicht den Spezifikationen, dürfen diese nicht in den Verkehr gebracht werden. Ausnahmen sind schriftlich mit dem Vertragspartner vereinbart.	plus
5.11	Korrekturmaßnahmen	
5.11.1	Es existiert ein Verfahren zur Erfassung und Analyse von Nichtkonformitäten mit dem Ziel, durch Korrekturmaßnahmen Wiederholungen zu verhindern.	classic
5.11.2	KO Nr. 8: Korrekturmaßnahmen sind eindeutig formuliert, dokumentiert und werden schnellstmöglich ergriffen, um ein erneutes Auftreten der Nichtkonformität zu verhindern. Die Verantwortlichkeiten und die Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind eindeutig definiert.	classic

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul
5.11.3	Die Durchführung der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen wird dokumentiert und deren Wirksamkeit überprüft.	classic
5.11.4	Regelmäßige Statusanalysen zur Auswertung der Korrekturmaßnahmen werden an die Unternehmensleitung kommuniziert.	classic
6	Produktschutz und Lebensmittelbetrug	
6.1	Produktschutz und externe Kontrollen	
6.1.1	Bewertung der Absicherung	
6.1.1.1	Eine Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken zum Produktschutz wurde durchgeführt und dokumentiert. Auf Grundlage dieser Bewertung und basierend auf rechtlichen Anforderungen werden sicherheitskritische Bereiche identifiziert und geschützt. Die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken zum Produktschutz wird jährlich oder bei Änderungen mit Einfluss auf die Unversehrtheit der Produkte überprüft. Ein geeignetes System zum Umgang mit Auffälligkeiten ist definiert und wird regelmäßig auf seine Wirksamkeit überprüft.	classic
6.1.1.2	Sofern aus rechtlichen Gründen eine Registrierung oder Prüfung des Standorts vorgesehen ist, ist ein Nachweis vorzuweisen.	classic
6.1.1.3	Alle Mitarbeiter werden tätigkeitsbezogen hinsichtlich der Sicherheit von Produkten (Product Defense) oder bei bedeutsamen Änderungen des Programmes zum Produktschutz (Product Defense) nachweislich unterwiesen.	classic
6.2	Lebensmittelbetrug	
6.2.1	Es existiert ein dokumentiertes Verfahren zur Bewertung der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug im gesamten Unternehmen. Potentielle Anfälligkeiten sind identifiziert und klassifiziert, aus denen sich Maßnahmen zur Senkung der Risiken für den Kunden bzw. Verbraucher ergeben. Dieses Verfahren ist Bestandteil des Produktsicherheitsmanagementsystems.	classic
6.2.2	Es liegt ein dokumentierter Plan vor, der die Maßnahmen spezifiziert, die das Unternehmen implementiert hat, um die Risiken für den Kunden bzw. Verbraucher in Bezug auf Lebensmittelbetrug zu senken.	classic

CHECKLISTE

IFS Cash & Carry



Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
1	Unternehmensverantwortung	
1.1	Unternehmenspolitik/Unternehmensleitlinien	
1.1.1	Es liegt eine von der Unternehmensleitung verabschiedete und umgesetzte Unternehmenspolitik (Leitlinien) vor. Diese berücksichtigt mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Kundenorientierung, • Umweltverantwortung, • Ethik und Personalverantwortung, • Produktsicherheit. Die Unternehmenspolitik ist an alle Mitarbeiter im Unternehmen kommuniziert.	classic
1.1.2	Aus dem Inhalt der Unternehmenspolitik sind messbare Ziele (Qualitäts- und Produktsicherheitsziele) formuliert. Diese sind den Mitarbeitern in den betroffenen Bereichen bekannt und werden dort wirksam umgesetzt.	classic
1.1.3	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Zielerreichung regelmäßig, mindestens einmal im Jahr überprüft wird.	classic
1.1.4	Alle relevanten Informationen hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität werden den betroffenen Personen effektiv und zeitnah kommuniziert.	classic
1.1.5	Die Unternehmenspolitik berücksichtigt zudem Produkthanforderungen (inkl. Produktqualität, Produktlegalität, Verfahren und Spezifikationen).	plus
1.2	Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse	
1.2.1	Es liegt ein Organigramm vor, welches die Struktur inkl. Funktionen des Unternehmens aufzeigt.	classic
1.2.2	Die Abteilung, welche für Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagement verantwortlich ist und/oder der IFS Beauftragte sind der Geschäftsleitung direkt zugeordnet.	classic
1.2.3	Es gibt Arbeitsbeschreibungen mit klar definierten Verantwortlichkeiten, welche insbesondere auf Mitarbeiter, deren Tätigkeiten Einfluss auf die Produkthanforderungen haben, anwendbar sind.	classic
1.2.4	Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten, inkl. die Stellvertretung des Personals, sind eindeutig geregelt.	classic
1.2.5	KO Nr. 1: Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität kennen und die Mechanismen zur Überwachung der Wirksamkeit ihrer Handlungen greifen. Diese Mechanismen sind eindeutig identifiziert und dokumentiert.	classic
1.2.6	Das Unternehmen benennt eine oder mehrere Person(e)n, der/die für die externe Kommunikation verantwortlich ist/sind (Krisenmanagement, Behörden, Kommunikation mit Medien).	classic
1.2.7	Das Unternehmen hat ein System installiert, welches über die relevanten und aktuellen rechtlichen Bestimmungen in Bezug auf Qualität und Sicherheit der gehandhabten Produkte informiert.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
1.2.8	Die Unternehmensleitung stellt ausreichende Ressourcen zur Erfüllung der Produkt-/und Prozessanforderungen bereit.	classic
1.3	Kundenorientierung	
1.3.1	Es existiert ein dokumentiertes Verfahren, mit dem die grundsätzlichen Kundenbedürfnisse und Erwartungen ermittelt werden.	classic
1.3.2	Die Ergebnisse dieses Verfahrens werden ausgewertet und berücksichtigt, um Qualitäts- und Produktsicherheitsziele festzulegen.	classic
1.4	Überprüfung durch die Unternehmensleitung	
1.4.1	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass das Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystem mindestens jährlich oder häufiger, wenn Änderungen vorgenommen wurden, bewertet werden. Diese Bewertung beinhaltet mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Auditergebnisse, • Rückmeldungen von Kunden, • Prozess- und Produktkonformität, • Status der Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen, • Qualitäts- und Produktsicherheitsziele, • Folgemaßnahmen aus vorherigen Bewertungen, • Änderungen, die das Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem beeinflussen können sowie • Empfehlungen zu Verbesserungen. 	classic
1.4.2	Diese Bewertung beinhaltet die Auswertung von Maßnahmen zur Steuerung des Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystems und zum kontinuierlichen Verbesserungsprozess.	classic
1.4.3	Das Unternehmen ermittelt und bewertet regelmäßig (z. B. im Rahmen interner Audits und/oder Betriebsbegehungen) die zur Gewährleistung der Produkthanforderungen erforderliche Infrastruktur. Dazu gehören mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Gebäude, • Versorgungseinrichtungen, • Maschinen und Anlagen, • Transport. Die Ergebnisse dieser Bewertungen gehen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.	classic
1.4.4	Das Unternehmen ermittelt und bewertet regelmäßig, mindestens einmal jährlich (z. B. im Rahmen interner Audits und/oder Betriebsbegehungen), das zur Gewährleistung der Produkthanforderungen erforderliche Arbeitsumfeld. Dazu gehören mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • soziale Einrichtungen, • hygienische Bedingungen, • Sicherheits- und Schutzvorkehrungen. Die Ergebnisse dieser Bewertungen gehen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
2	Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystem	
2.1	Qualitätsmanagement	
2.1.1	Anforderungen an die Dokumentation	
2.1.1.1	Das im Unternehmen eingeführte und dokumentierte System für Produktsicherheit und Qualitätsmanagement ist an einer Stelle vollständig hinterlegt (Produktsicherheits- und Qualitätshandbuch oder elektronisch dokumentiertes System).	classic
2.1.1.2	Es existieren ein dokumentiertes Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und deren Änderungen.	classic
2.1.1.3	Alle Dokumente sind deutlich lesbar, eindeutig und verständlich formuliert, umfassend und stehen den betreffenden Mitarbeitern jederzeit in aktualisierter Form zur Verfügung.	classic
2.1.1.4	In Dokumenten, die von entscheidender Bedeutung für die Produkthanforderungen sind, werden die Änderungsgründe vermerkt.	classic
2.1.2	Lenkung von Aufzeichnungen	
2.1.2.1	Alle für die Produkthanforderungen relevanten Aufzeichnungen werden detailliert und lückenlos geführt und sind auf Anforderung verfügbar.	classic
2.1.2.2	Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Wenn elektronische Aufzeichnungen geführt werden, muss ein System vorhanden sein, um sicherzustellen, dass nur autorisierte Personen diese Daten erstellen oder ändern können.	classic
2.1.2.3	Aufzeichnungen werden entsprechend der rechtlichen Anforderungen, aber mindestens für ein Jahr aufbewahrt.	classic
2.1.2.4	Etwaige Nachträge zu den Aufzeichnungen werden nur durch autorisierte Personen vorgenommen.	classic
2.1.2.5	Die Aufzeichnungen werden sicher aufbewahrt und sind leicht zugänglich.	classic
2.2	Produktsicherheitsmanagement	
2.2.1	Produktsicherheitsmanagementsystem	
2.2.1.1	KO Nr. 2: Grundlage des Produktsicherheitsmanagementsystems des Unternehmens ist ein vollständig umgesetztes, systematisches und nachvollziehbares Risikomanagement- und/oder HACCP System. Für Lebensmittel wird ein HACCP-System genutzt, das auf den Grundlagen des Codex Alimentarius beruht.	classic
2.2.1.2	Die Gefahrenanalyse umfasst alle in der Verantwortung des Unternehmens stehenden Prozesse, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit haben können. Die Gefahrenanalyse für Lebensmittel berücksichtigt auch Sachverhalte in Bezug auf das Vorhandensein oder das Risiko der Anwesenheit von GVO und Allergenen.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
2.2.1.3	Das Unternehmen stellt sicher, dass dem Risikomanagementsystem und/oder HACCP-System wissenschaftliche Literatur bzw. technisch gesicherte Angaben zu den gehandelten und/oder verwendeten Produkten und Verfahren zugrunde gelegt sind.	classic
2.2.1.4	Das Risikomanagement-/HACCP System wird grundsätzlich jährlich auf Aktualität überprüft und ggf. angepasst. Relevante Änderungen in Prozessen führen unterjährig zu einer Anpassung des Risikomanagement-/HACCP Systems.	classic
2.2.1.5	Das HACCP-System umfasst alle Behandlungs- und Verarbeitungsprozesse. Dies beinhaltet auch die Produktentwicklung und die Eignung der Produktverpackung (Primärverpackung).	plus
2.2.1.6	Rechtsvorschriften der Produktions- und Bestimmungsländer sind für die behandelten und verarbeiteten Produkte berücksichtigt.	plus
2.2.2	Zusammenstellung des Risikomanagement- / HACCP-Teams	
2.2.2.1	Die Risikobewertung wird von Person(en) mit ausreichenden Kenntnissen der Prozesse und Produkte durchgeführt.	classic
2.2.2.2	Das Unternehmen verfügt über ein Risikomanagement- bzw. HACCP-Team, das multidisziplinär zusammengesetzt ist. Dieses Team genießt die deutliche Unterstützung der Unternehmensführung.	classic
2.2.2.3	Der Teamleiter ist vollständig vertraut mit Risikomanagement und/oder HACCP-Grundsätzen und deren Anwendung. Das Team/der Teamleiter ist in der Lage zu demonstrieren, dass er/sie Gefahren für die Produktsicherheit erkennen, beherrschen und lenken kann.	classic
2.2.2.4	Ist das produkt- und prozessbezogene Fachwissen unzureichend, ergreift das Unternehmen geeignete Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die Risikobewertung durch kompetente Person(en) erfolgt.	classic
2.2.3	Gefahrenanalyse	
2.2.3.1	Es liegt eine vollständige Beschreibung der Dienstleistungen und Produkte vor, die alle relevanten Informationen zur Produktsicherheit beinhaltet.	classic
2.2.3.2	Es liegt ein aktuelles Fließdiagramm für logistische und produktspezifische Prozesse vor. Im Fall von Änderungen werden die Fließdiagramme aktualisiert.	classic
2.2.3.3	Alle Fließdiagramme werden vor Ort überprüft.	classic
2.2.3.4	Es liegt eine Analyse und Bewertung aller Gefahren vor, die realistischerweise erwartet werden können. Diese umfassen mindestens die physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, einschließlich Allergene.	classic
2.2.3.5	Die Gefahrenanalyse berücksichtigt die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Gefahren, die Tragweite deren gesundheitsschädigenden Wirkung. Werden unterschiedliche Risikoklassen dargestellt, ist für jede Risikoklasse eine Gefahrenanalyse mit Risikobewertung bzw. Risikoeinstufung dokumentiert.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
2.2.3.6	Für alle Stufen mit Bedeutung für die Produktsicherheit, die nicht als CCPs definiert sind, identifiziert und dokumentiert die Organisation Überwachungspunkte (CPs).	classic
2.2.3.7	Für die spezifischen Überwachungsmaßnahmen sind Grenzwerte definiert (für Lebensmittel z. B. Festsetzung von Grenzwerten für jeden CCP/CP).	classic
2.2.3.8	KO Nr. 3 [NA möglich]: Wo eine spezifische Überwachung von CCPs für die Produktsicherheit erforderlich ist, ist ein Monitoring-System für jeden CCP implementiert. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen. Aus den Aufzeichnungen gehen der verantwortliche Mitarbeiter, der Zeitpunkt und das Ergebnis der Überwachung hervor.	classic
2.2.3.9	Die Mitarbeiter, die für die Überwachung der CCPs zuständig sind, wurden nachweislich unterwiesen.	classic
2.2.3.10	Die Aufzeichnungen der CCP-Überwachung werden mindestens im Rahmen der Verifizierung überprüft.	classic
2.2.3.11	Die CPs werden überwacht und aufgezeichnet.	classic
2.2.3.12	Sofern die Überwachung der Kontrollpunkte darauf hinweist, dass ein Grenzwert nicht beherrscht wird (z. B. CP/CCP), sind hierfür angemessene Korrekturmaßnahmen definiert, durchgeführt und dokumentiert. Diese Korrekturmaßnahmen berücksichtigen auch nichtkonforme Produkte.	classic
2.2.3.13	Es sind Verifizierungsverfahren zur Bestätigung der Wirksamkeit des Risikomanagements/HACCP-Systems festgelegt. Die Verifizierung des Konzeptes erfolgt mindestens einmal jährlich. Bei der Verifizierung sollen folgende Informationen herangezogen werden: <ul style="list-style-type: none"> interne Audits, externe Audits, Reklamationsauswertungen. Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden in das Risikomanagement/HACCP-System eingearbeitet und an die Unternehmensleitung kommuniziert.	classic
2.2.3.14	Es liegt eine Dokumentation vor, die alle Risikomanagement bzw. HACCP-relevanten Abläufe, Verfahren, Maßnahmen und Aufzeichnungen beinhaltet. Diese ist in Art und Umfang dem Unternehmen angemessen.	classic
2.2.3.15	Es liegt eine vollständige Produktbeschreibung für alle Eigenmarken und selbst hergestellte Lebensmittel vor.	plus
2.2.3.16	In den Fließdiagrammen sind alle relevanten Verarbeitungsschritte enthalten.	plus
2.2.3.17	Der vorgesehene Verwendungszweck ist hinsichtlich des vom Endverbraucher zu erwartenden Gebrauchs für alle Eigenmarken und selbst hergestellten Lebensmittel beschrieben, dabei sind sensible Verbrauchergruppen berücksichtigt.	plus

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
2.2.3.18	Für die Verarbeitung von Lebensmitteln erfolgt die Festlegung relevanter Kritischer Lenkungspunkte (CCPs) durch die Anwendung eines Entscheidungsbaumes oder anderer Hilfsmittel, die eine logische Vorgehensweise bzgl. der Begründung belegen.	plus
3	Ressourcenmanagement	
3.1	Ressourcenverwaltung	
3.1.1	Alle Mitarbeiter, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit, -legalität und -qualität hat, besitzen die dafür notwendige Kompetenz durch Ausbildung, Berufserfahrung und/oder Schulungen, entsprechend der Aufgabe der Mitarbeiter und basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.	classic
3.2	Personal	
3.2.1	Mitarbeiterschulungen	
3.2.1.1	Es gibt dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene, ggf. inkl. Infektionsschutz, die auf einer prozess- und produktorientierten Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken basieren. Diese Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Handreinigung und -desinfektion, • Essen und Trinken, • Rauchen, • Verhalten bei Verletzungen der Haut (z. B. Schnittverletzung, Schürfwunden), • Schutzkleidung, • Fingernägel, sichtbarer Schmuck und persönliche Gegenstände, • Haare und Bärte. 	classic
3.2.1.2	Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen eingehalten. Dies wird regelmäßig überprüft.	classic
3.2.1.3	KO Nr. 4: Die Vorgaben zur Personalhygiene für die Verarbeitungsbereiche werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen beachtet und angewandt.	plus
3.1.2.4	Sichtbarer Schmuck (inkl. Piercing) und Uhren werden nicht getragen. Abweichende Regelungen basieren auf einer prozess- und produktorientierten Gefahrenanalyse und einer nachvollziehbaren Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Dies ist wirksam umgesetzt.	plus
3.1.2.5	Bei Hautverletzungen werden farbige Pflaster/Verbände (abweichend von der Produktfarbe) und im Fall von Handverletzungen ggf. zusätzlich Einmal-Hygienehandschuhe verwendet.	plus
3.2.2	Schutzkleidung für Mitarbeiter, Dienstleister und Betriebsfremde	
3.2.2.1	Die Schutzbekleidung für Mitarbeiter und Besucher ist zweckgemäß, abhängig von den Prozess- und Produkthanforderungen.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
3.2.2.2	Für jeden Mitarbeiter steht eine ausreichende Menge an geeigneter Schutz-/Hygienekleidung zur Verfügung.	classic
3.2.2.3	Alle Schutz-/Hygienekleidungsstücke werden regelmäßig und gründlich gereinigt. Entsprechend einer prozess- und produktorientierten Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken wird die Wäsche durch eine Vertragswäscherei, vor Ort oder durch den Mitarbeiter gereinigt.	classic
3.2.2.4	Es existieren Vorgaben zur Reinigung und Kontrolle der Schutz-/Hygienekleidung.	plus
3.2.2.5	Es existieren unternehmensinterne Vorgaben für Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen, die die Art, das Tragen und Wechseln von Schutz-/Hygienekleidung in den einzelnen Bereichen, abhängig von den Prozess- und Produkthanforderungen, regeln und sicherstellen.	plus
3.2.2.6	Ist für bestimmte Bereiche das Arbeiten mit Kopf- und/oder Bartbedeckung sowie Handschuhen vorgesehen, sind Vorgaben für das Tragen und Wechseln definiert. Die Umsetzung der Vorgaben wird regelmäßig überprüft.	plus
3.2.3	Vorgehensweise bei infektiösen Erkrankungen	
3.2.3.1	Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken gibt es schriftliche und kommunizierte Vorgaben für die Mitarbeiter, Dienstleister und für betriebsfremde Personen, infektiöse Erkrankungen, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, zu melden. Im Fall der Meldung einer Infektionskrankheit werden Maßnahmen ergriffen, die das Kontaminationsrisiko der Produkte verhindern bzw. minimieren.	classic
3.3	Schulung und Einweisung	
3.3.1	Das Unternehmen implementiert dokumentierte Schulungsprogramme gemäß Produkthanforderungen und Schulungsbedarf der Mitarbeiter. Es existiert eine Übersicht (z. B. Matrix), aus der sich die erforderlichen Schulungen aus den Arbeitsplatzbeschreibungen für die jeweiligen Mitarbeiter ergeben. Vor erstmaliger Aufnahme der Arbeit erfolgt eine grundsätzliche Unterweisung zur Produktsicherheit.	classic
3.3.2	Die dokumentierten Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme gelten für alle Mitarbeiter inkl. aller Saison- und Zeitarbeitskräfte und Mitarbeiter externer Unternehmen, entsprechend ihrer Arbeitsbereiche.	classic
3.3.3	Zu den durchgeführten Schulungen liegen Aufzeichnungen vor, die Folgendes beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmerliste inkl. Unterschrift, • Datum, • Zeitraum, • Trainingsinhalte, • Referent. Es ist ein Verfahren zur Überprüfung der Wirksamkeit der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme vorhanden.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
3.3.4	Die Schulungs- und/oder Einweisungsinhalte werden regelmäßig überprüft und aktualisiert. Hierbei werden auch unternehmensspezifische Belange und Themen der Produktsicherheit, des Lebensmittelrechts sowie Produkt-/Prozessänderungen berücksichtigt.	classic
3.4	Sanitäreinrichtungen, Anlagen zur Personalhygiene und Sozialeinrichtungen	
3.4.1	Das Unternehmen stellt Sozialbereiche zur Verfügung, die in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst sind und die so gestaltet sind, dass Produktsicherheits-Risiken minimiert sind. Die Sozialbereiche sind in sauberem und intaktem Zustand.	classic
3.4.2	In den Sanitärbereichen sind ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden.	classic
3.4.3	Die Anlagen zur Handhygiene erfüllen mindestens die folgenden Anforderungen: <ul style="list-style-type: none"> • fließendes Trinkwasser in geeigneter Temperatur, • Flüssigseife, • geeignete Ausrüstung zur Handtrocknung. 	classic
3.4.4	In Bereichen, in denen mit leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln oder sensiblen Produkten umgegangen wird, werden zusätzlich folgende Anforderungen zur Handhygiene erfüllt: <ul style="list-style-type: none"> • berührungslose Armaturen, • Handdesinfektion, • adäquate Hygieneausrüstung, • Hinweisschilder/Piktogramme, • Abfallbehälter mit berührungsloser Öffnung. 	classic
3.4.5	Es sind Regeln und Einrichtungen vorhanden, die eine korrekte Handhabung von persönlichen Gegenständen, von mitgebrachten Lebensmitteln durch Mitarbeiter sowie von Lebensmitteln aus dem Pausenraum und aus Automaten gewährleisten. Die Lebensmittel werden ausschließlich in den dafür vorgesehenen Bereichen gelagert und/oder genutzt.	classic
3.4.6	Für Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen stellt das Unternehmen geeignete Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung. Straßen- und Schutzkleidung wird, wo erforderlich, getrennt aufbewahrt.	classic
3.4.7	Toilettenräume haben keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die Sanitärräume haben eine angemessene, natürliche oder künstliche Belüftung. Ein künstlicher Luftstrom von kontaminierte in saubere Bereiche ist vermieden.	classic
3.4.8	Der Zutritt zu Räumen, in denen mit offenen oder leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, ist klar geregelt, basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.	plus
3.4.9	Das Risiko einer Produktkontamination von mitgebrachten Fremdkörpern durch Mitarbeiter wird bewertet und minimiert. Dies berücksichtigt auch mitgebrachte Lebensmittel und persönliche Gegenstände der Mitarbeiter. Die Lebensmittel und persönliche Gegenstände werden ausschließlich in den dafür vorgesehenen Bereichen gelagert und/oder genutzt.	plus

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
3.4.10	Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken ist ein Programm vorhanden, mit dem die Wirksamkeit der Handhygiene kontrolliert wird.	plus
3.4.11	Für Produktions- und/oder Thekenbereiche und/oder Sozialbereichen sind ausreichende Möglichkeiten für Hygienemaßnahmen der Hände, Stiefel, Schuhe und/oder Kleidung vorhanden. Bereiche mit unverpackten Lebensmitteln sind ausreichend ausgestattet, basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die Umsetzung von aktuellen gesetzlichen Vorgaben ist sichergestellt.	plus
3.4.12	Umkleidebereiche sind so angelegt, dass von dort der direkte Zugang zu den Räumen, in denen mit offenen, leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, möglich ist. Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken werden Ausnahmen begründet und geregelt.	plus
4	Kernprozesse	
4.1	Vertragsprüfung	
4.1.1	Die zwischen den Vertragspartnern definierten Anforderungen sind überprüft, bevor eine Liefervereinbarung getroffen wird. Alle Bestimmungen bezüglich Qualität- und Produktsicherheit sind an die relevanten Unternehmensbereiche kommuniziert.	classic
4.1.2	Änderungen an bestehenden, vertraglichen Vereinbarungen sind dokumentiert und zwischen den Vertragspartnern kommuniziert.	classic
4.1.3	Spezifische Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen von Kunden werden dem Lieferanten mitgeteilt. Es liegen Nachweise vor, dass der Lieferant diese akzeptiert.	classic
4.2	Spezifikationen	
4.2.1	Die Erforderlichkeit von Spezifikationen ergibt sich aus einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die erforderlichen Spezifikationen sind im Unternehmen verfügbar.	classic
4.2.2	Für alle Eigenmarken und vor Ort hergestellten Endprodukte sind Spezifikationen verfügbar. Diese sind aktuell, eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und den Kundenanforderungen.	plus
4.2.3	Es existiert ein Verfahren für die Erstellung, Änderung, Freigabe und den Umgang mit Spezifikationen.	plus
4.2.4	Die Spezifikationen bzw. deren Inhalte liegen in den relevanten Bereichen vor und sind für die betreffenden Mitarbeiter zugänglich.	plus
4.3	Rezepturen für Eigenherstellung	
4.3.1	Für selbst hergestellte Produkte sind Rezepturen vorhanden und werden eingehalten.	plus

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.4	Produktentwicklung/Produktänderung/Änderungen der damit zusammenhängenden Prozesse	
4.4.1	Für die Produktentwicklung ist ein Verfahren festgelegt. Dieses beinhaltet die Prinzipien der Gefahrenanalyse gemäß HACCP-System.	plus
4.4.2	Rezeptur, Produktionsverfahren, Prozessparameter und die Erfüllung von Produktanforderungen sind festgeschrieben und durch Probeläufe und/oder durch Produktprüfungen sichergestellt.	plus
4.4.3	Wenn erforderlich, werden Tests zur Haltbarkeit oder vergleichbare Prozesse unter Berücksichtigung von Rezeptur, Verpackung, Herstellungs- und Deklarationsangaben durchgeführt. Auf dieser Grundlage werden Mindesthaltbarkeitsfristen ermittelt.	plus
4.4.4	Es ist ein Verfahren implementiert, um sicherzustellen, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht.	plus
4.4.5	Zubereitungsempfehlungen und/oder Anwendungshinweise für das Produkt sind festgelegt; ebenfalls in Bezug auf Kundenzufriedenheit und -sicherheit, wo angemessen. Sofern festgelegt, werden Kundenanforderungen mit einbezogen.	plus
4.4.6	Das Unternehmen belegt durch relevante Tests, dass gegebenenfalls deklarierte Nährwertangaben validiert sind.	plus
4.4.7	Gesundheitsbezogene Angaben sind durch Studien oder Veröffentlichungen belegt.	plus
4.4.8	Der Verlauf und das Ergebnis der Produktentwicklung sind anhand von Aufzeichnungen nachvollziehbar.	plus
4.4.9	Das Unternehmen stellt sicher, dass bei Änderungen der Rezeptur, inklusive Rework sowie der Verpackungsmaterialien, die Prozessmerkmale überprüft werden, um die Einhaltung der Produktanforderungen zu gewährleisten.	plus
4.5	Beschaffung	
4.5.1	Das Unternehmen lenkt Einkaufsprozesse um sicherzustellen, dass alle extern bezogenen Materialien und Dienstleistungen, die einen Einfluss auf Produktsicherheit und -qualität haben, den Anforderungen entsprechen.	classic
4.5.2	Wenn das Unternehmen einen Prozess, der Einfluss auf die Produktsicherheit und -qualität haben könnte, auslagert, gewährleistet das Unternehmen die Kontrolle über diesen Prozess. Die Kontrolle über ausgelagerte Prozesse ist innerhalb des Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystems identifiziert und dokumentiert.	classic
4.5.3	Es liegt ein Verfahren zur Zulassung und Überwachung von Lieferanten und Dienstleistern (intern und extern) vor, auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.	classic
4.5.4	Das Verfahren zur Zulassung und Überwachung von Lieferanten und Dienstleistern beinhaltet klare, risikoorientierte Bewertungskriterien.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.5.5	Die Ergebnisse der Bewertungen werden regelmäßig, mindestens jährlich überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierenden Maßnahmen sind zu dokumentieren.	classic
4.5.6	Die beschafften Produkte werden anhand eines Prüfplans riskobasiert gemäß den vorliegenden Spezifikationen und auf Authentizität geprüft.	classic
4.6	Produktverpackung	
4.6.1	Für alle am Standort eingesetzten Primärverpackungen liegen entsprechende Konformitätserklärungen vor, die den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen.	classic
4.6.2	Die Tauglichkeit des Verpackungsmaterials ist für jede relevante Produktgruppe anhand der Konformitätserklärung/Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung geprüft.	plus
4.6.3	Kennzeichnung/Deklaration entspricht den aktuellen rechtlichen Bestimmungen und ggf. darüber hinausgehenden kundenspezifischen Anforderungen.	plus
4.7	Gebäude und bauliche Anforderungen	
4.7.1	Bauliche Anforderungen	
4.7.1.1	Die Arbeitsumgebung hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Produktsicherheit und -qualität.	classic
4.7.1.2	Die Be- und Entladebereiche entsprechen dem jeweiligen Zweck. Diese sind so gebaut, dass: <ul style="list-style-type: none"> • Erzeugnisse vor Regen geschützt sind, • kein Schmutz eingetragen wird, • die Kondensat- und Schimmelbildung eingedämmt ist, • eine leichte Reinigung möglich ist. 	classic
4.7.1.3	Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, sind so konzipiert und angelegt, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.	plus
4.7.2	Mauern und Wände	
4.7.2.1	Mauern und Wände sind so konstruiert und errichtet, dass Schmutzansammlungen grundsätzlich verhindert, Kondensat und Schimmelbildung eingedämmt werden und eine leichte Reinigung möglich ist.	classic
4.7.2.2	Die Stöße zwischen Wänden und Fußböden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen.	plus
4.7.2.3	Die Wandflächen in den Verarbeitungsbereichen sind in gutem Zustand, leicht zu reinigen und, wo erforderlich, zu desinfizieren. Sie sind wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest.	plus
4.7.3	Fußböden	
4.7.3.1	Art und Beschaffenheit der Bodenbeläge sind den Anforderungen angemessen (z. B. mechanische Belastung, Reinigungsmittel).	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.7.3.2	Es ist eine hygienische Abwasserentsorgung sichergestellt. Die Abflüsse sind leicht zu reinigen und so gestaltet, dass die Gefahr einer Produktkontamination minimiert wird (z. B.: negative Einflüsse, Eindringen von Schädlingen etc.).	classic
4.7.3.3	Die Bodenbeläge in den Verarbeitungsbereichen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und, wo erforderlich, zu desinfizieren. Sie sind wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest.	plus
4.7.3.4	In den Verarbeitungsbereichen sind Flüssigkeitsansammlungen auf dem Fußboden zu verhindern.	plus
4.7.3.5	In Bereichen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, sind Maschinen und Leitungen so angeordnet, dass Produktionsabwässer möglichst direkt in den Abfluss geleitet werden.	plus
4.7.4	Decken/Hängungen	
4.7.4.1	Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) befinden sich in einem ordnungsgemäßen und guten Zustand.	classic
4.7.4.2	Bei abgehängten Decken ist ein ausreichender Zugang zum Hohlraum vorhanden, so dass Reinigung, Wartung und Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung möglich sind.	classic
4.7.4.3	Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen (inkl. Rohrleitungen, Kabel, Lampen) sind so errichtet, dass Schmutzansammlungen minimiert werden und sie kein Risiko für physikalische und/oder mikrobiologische Kontamination darstellt. Sie sind leicht zu reinigen.	plus
4.7.5	Fenster, Tore und andere Öffnungen	
4.7.5.1	Fenster, Türen und Tore befinden sich in einem funktionsfähigen Zustand und sind bei Nichtnutzung geschlossen zu halten.	classic
4.7.5.2	Fenster und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden.	classic
4.7.5.3	Wo Fenster und Dachverglasungen zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese durch leicht entfernbare Insektengitter o. ä. abgedichtet, um Kontaminationen zu verhindern.	classic
4.7.5.4	In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten umgegangen wird, sind Fenster und Ähnliches gegen Bruch gesichert.	classic
4.7.5.5	Fenster sind während des Verarbeitungsprozesses geschlossen und verriegelt zu halten.	plus
4.7.5.6	Die Türen sind in einem einwandfreien Zustand (z. B.: keine absplitternden Teile oder absplitternden Lackierungen, korrosionsfrei). Sie sind leicht zu reinigen.	plus

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.7.6	Beleuchtungen	
4.7.6.1	Alle Arbeitsbereiche sind ausreichend beleuchtet.	classic
4.7.6.2	In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten gearbeitet wird, sind Beleuchtungseinrichtungen und Lichtfallen mit einem Splitterschutz gesichert und so angebracht, dass die Bruchrisiko minimiert ist.	classic
4.7.7	Außengelände	
4.7.7.1	Die Außenbereiche weisen einen sauberen Zustand auf.	classic
4.7.7.2	Falls eine natürliche Entwässerung im Außenbereich nicht ausreichend ist, ist ein angemessenes Abflusssystem vorhanden.	classic
4.7.7.3	Eine Lagerhaltung im Freien ist auf ein Minimum beschränkt. Sofern Ware im Freien gelagert wird, wird im Rahmen einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken sichergestellt, dass weder ein Kontaminationsrisiko noch eine Beeinträchtigung der Produkt- und Qualitätssicherheit besteht.	classic
4.8	Klimatisierung/Kühlung/Wasser & Eis und Druckluft	
4.8.1	Klimatisierung/Kühlung	
4.8.1.1	Vorgaben zur Klimatisierung (z. B. Temperatur, Luftfeuchte), die Einfluss auf die Produktqualität und -sicherheit haben, sind definiert und umgesetzt.	classic
4.8.1.2	Ein geeignetes Temperaturoaufzeichnungssystem (oder mehrere) ist in dem Verantwortungsbereich des Unternehmens eingesetzt, um den Prozessstatus in angemessenen Intervallen zu überwachen.	classic
4.8.1.3	Überall, wo der Prozess klimatisierte/gekühlte Luft vorsieht, werden die Anlagen in geeigneter Weise gewartet und in angemessenen Zeitabständen gereinigt.	classic
4.8.1.4	Bei Ausfall der Klimatisierung/Kühlung und/oder bei Abweichung von den Soll-Temperaturen greift ein geeignetes Alarmierungssystem. Ein wirksames Notfallverfahren mit Korrekturmaßnahmen ist vorhanden, welches sicherstellt, dass die Produktsicherheit und/oder -qualität nicht gefährdet ist.	classic
4.8.1.5	Künstlich erzeugte Luftströme stellen kein Kontaminationsrisiko dar.	plus
4.8.1.6	In Bereichen mit starker Staubentwicklung ist eine Entstaubungsanlage installiert.	plus
4.8.2	Wasserversorgung	
4.8.2.1	Die Nutzung und Lagerung von Wasser und/oder Eis, das in direkten Kontakt mit Lebensmitteln und/oder Lebensmittelverpackungen kommt, basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, um sicherzustellen, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist. Wasser und Eis haben geprüfte Trinkwasserqualität.	classic
4.8.2.2	Für die Reinigung von Oberflächen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, muss Trinkwasser verwendet werden und in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.8.2.3	Aufbereitetes Wasser, das zum Einsatz kommt, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Das Wasser muss den geltenden rechtlichen Bestimmungen für Trinkwasser entsprechen. Entsprechende Aufzeichnungen liegen vor.	classic
4.8.2.4	Die Qualität von Wasser, Dampf oder Eis, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, wird nach einem risikobasierten Stichprobenplan überwacht.	classic
4.8.2.5	Brauchwasser wird durch separate und ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen geführt. Es besteht keine Verbindung zur Trinkwasserleitung und es besteht nicht die Möglichkeit, durch Rückfluss die Trinkwasserleitung oder die Betriebsumgebung zu kontaminieren.	classic
4.8.3	Druckluft	
4.8.3.1	Wenn Druckluft verwendet wird, die direkt auf das Lebensmittel oder auf die Lebensmittelverpackung einwirkt, ist dieser Prozess auf Basis einer Gefahrenanalyse und der damit zusammenhängenden Risiken bewertet. Die Nutzung von Druckluft beeinträchtigt die Produktsicherheit und -qualität nicht.	classic
4.9	Reinigung und Desinfektion	
4.9.1	Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne, auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, sind eingeführt und verfügbar. Diese beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> • Verantwortlichkeiten, • die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften, • die zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche, • Reinigungsintervalle, • Aufzeichnungspflichten, • Gefahrensymbole (wo erforderlich). 	classic
4.9.2	Die Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen sowie deren Wirksamkeitsprüfung werden aufgezeichnet. Daraus resultierende Korrekturmaßnahmen sind dokumentiert.	classic
4.9.3	Es ist sichergestellt, dass für die Reinigung qualifiziertes Personal eingesetzt wird. Dieses wird hinsichtlich der Anwendung der Reinigungspläne regelmäßig geschult.	classic
4.9.4	Reinigungs- und Desinfektionspläne werden bei sich verändernden Gegebenheiten (z. B. Umbau, neue Produkte, neue Anlagen, neue Reinigungsausrüstung) überprüft und angepasst. Die Reinigungs- und Desinfektionspläne werden bei Bedarf angepasst.	classic
4.9.5	Die vorgesehene Nutzung der Reinigungsutensilien ist eindeutig festgelegt. Die Reinigungsutensilien werden so genutzt und gelagert, dass Kontamination vermieden wird.	classic
4.9.6	Für Reinigungs- und Desinfektionsmittel existieren aktuelle Sicherheitsdatenblätter (SDB) und Betriebsanweisungen, diese sind vor Ort jederzeit verfügbar. Die Betriebsanweisungen sind den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.9.7	Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind eindeutig gekennzeichnet. Diese werden so gelagert und verwendet, dass eine Kontamination vermieden wird.	classic
4.9.8	Wenn das Unternehmen einen Dienstleister mit den Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten beauftragt, sind alle Anforderungen aus Abschnitt 4.9 in einem entsprechenden Vertrag eindeutig festgelegt.	classic
4.9.9	Unter Berücksichtigung der Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken wird die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen nach einem festgelegten Stichprobenplan durch geeignete Verfahren überprüft und ausgewertet. Daraus abgeleitete Korrekturmaßnahmen werden dokumentiert.	plus
4.9.10	Für die Kontrolle und Lagerung von Chemikalien, die zur Verarbeitung und Behandlung von Lebensmitteln eingesetzt werden, sind angemessene Lagereinrichtungen vorhanden. Ein unbefugter Zugang zu Chemikalien und Reinigungsmitteln wird vermieden. Die Anwendung der Chemikalien erfolgt nur durch dafür ausgebildete Personen.	plus
4.9.11	Reinigungsaktivitäten dürfen das Produkt nicht negativ beeinflussen.	plus
4.9.12	Die Reinigung von Arbeitsgeräten findet räumlich oder zeitlich getrennt von den Verarbeitungshandlungen statt. Sofern dies nicht möglich ist, wird eine Produktbeeinflussung ausgeschlossen.	plus
4.10	Abfallentsorgung	
4.10.1	Ein Verfahren zum Abfallmanagement ist vorhanden und umgesetzt, um Kreuzkontamination zu verhindern.	classic
4.10.2	Die aktuellen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten.	classic
4.10.3	Lebensmittelabfälle und andere Abfälle, die ein Risiko für die Produktsicherheit und -qualität darstellen, werden aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, schnellstmöglich entfernt.	classic
4.10.4	Die Abfallbehälter sind eindeutig gekennzeichnet und befinden sich in einem ordnungsgemäßen Zustand. Sie sind leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.	classic
4.10.5	Abfallsammelräume und -sammelbehälter (inkl. Pressen) sind so konzipiert, dass sie sauber sind und die Anziehung für Schädlinge minimiert wird.	classic
4.10.6	Abfälle/Wertstoffe werden auf den vorgesehenen Entsorgungswegen getrennt gesammelt. Die Entsorgung dieser Fraktionen erfolgt ausschließlich durch befugte Dritte. Das Unternehmen führt Aufzeichnungen zur Abfallentsorgung.	classic
4.11	Besondere Handhabungsvorschriften	
4.11.1	Das Unternehmen hat ein Verfahren eingeführt, um jegliche Kontamination (auch Kreuzkontamination, verursacht durch unverträgliche Produkte in der gleichen Transporteinheit oder im gleichen Lagerraum) zu verhindern. Kontamination durch Emissionen, Abgase, Gerüche, Fremdmaterialien, Verpackungsmaterial und andere Kontaminanten ist zu vermeiden.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.11.2	Die Be- und Entladung der Produkte erfolgt in einer Weise, die Beschädigungen verhindert. Die Ladung ist so zu sichern, dass Kontaminationen und/oder Beschädigungen während des Transportes verhindert werden.	classic
4.11.3	Die Trennung von Produktionsprozessen berücksichtigt innerbetriebliche Ströme (z. B.: Produkte, Abfälle, Materialien, Einrichtungen, Geräte, Personal, Wasser) und bereitgestellte Dienstleistungen. Es liegt ein Plan vor, der diese Wege/Flüsse eindeutig beschreibt.	plus
4.11.4	Die Verfahren sind so eingerichtet, dass sie jegliche potentielle Risiken einer physikalischen, chemischen oder mikrobiologischen Kontamination einschränken.	plus
4.11.5	Vorhandene Laboreinrichtungen an der Betriebsstätte beeinträchtigen die Produktsicherheit nicht.	plus
4.11.6	Die Reinigung von Arbeitsgeräten findet räumlich oder zeitlich getrennt von den Produktionshandlungen statt. Sofern dies nicht möglich ist, wird eine Produktbeeinflussung ausgeschlossen.	plus
4.12	Management des Risikos von Fremdmaterialien	
4.12.1	KO Nr. 5: Auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken existieren Verfahren, die die Kontamination mit Fremdmaterialien weitestgehend verhindern. Kontaminierte Produkte sind wie nichtkonforme Produkte zu behandeln.	classic
4.12.2	In allen Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird und die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken das Potential einer Kontamination der Produkte identifiziert wurde, ist der Gebrauch von Holz ausgeschlossen. Wo der Einsatz von Holz nicht vermeidbar ist, ist das Risiko beherrscht und das Holz in einwandfreiem Zustand und sauber.	classic
4.12.3	In allen Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird und die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken das Potential einer Kontamination der Produkte identifiziert wurde, ist der Gebrauch von Glas und ähnlichen Materialien ausgeschlossen. Sofern die Anwesenheit von Glas oder ähnlichen Materialien unvermeidbar ist, sind geeignete Maßnahmen vorhanden, um vor Bruch zu schützen.	classic
4.12.4	Alle Gegenstände aus Glas und ähnlichen Materialien, die sich in Bereichen mit unverpackten Produkten befinden, sind in einem Register inkl. Ortsangabe aufgeführt. Ein Abgleich zwischen dem Register und dem Zustand dieser Gegenstände wird regelmäßig durchgeführt und aufgezeichnet.	classic
4.12.5	Für den Fall von Glasbruch und ähnlichen Materialien sind Verfahren eingeführt, welche die erforderlichen Maßnahmen beschreiben. Dazu zählen mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmethoden, • Vermeidung von Kontamination, • Warenspernung und -freigabe. 	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.12.6	Der Bedarf an Detektorgeräten für Metalle und Fremdkörper ist auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken ermittelt.	plus
4.12.7	Wo Metall- und Fremdkörperdetektoren erforderlich sind, sind diese so installiert, dass eine maximale Wirksamkeit der Detektion gewährleistet ist, um eine nachfolgende Kontamination zu vermeiden.	plus
4.12.8	Möglicherweise kontaminierte Produkte werden ausgesondert. Der Zugriff sowie Maßnahmen zur weiteren Handhabung/Nachkontrolle erfolgen nur von berechtigten Personen nach definierten Verfahren. Nach dieser Prüfung werden die kontaminierten Produkte wie nichtkonforme Produkte behandelt.	plus
4.12.9	Die geeignete Messgenauigkeit für die Detektoren ist bestimmt. Es finden regelmäßige Überprüfungen der Funktionsfähigkeit der Detektoren statt. Für den Fall von Fehlfunktion oder Störungen an den Metall- bzw. Fremdmaterialdetektoren sind Korrekturmaßnahmen festgelegt, umgesetzt und dokumentiert.	plus
4.12.10	Wo spezielle Ausrüstung zur Detektion von Fremdmaterialien genutzt wird, ist diese ordnungsgemäß validiert und gewartet.	plus
4.12.11	Wo visuelle Kontrollen zur Detektion von Fremdmaterialien durchgeführt werden, sind die entsprechenden Mitarbeiter geschult. Ein angemessener Personalwechsel wird ggf. durchgeführt, um die maximale Wirksamkeit des Prozesses zu erreichen.	plus
4.12.12	Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken sind für den Umgang mit Verpackungsglas, Glasbehältern oder andere Arten von Behältern im Produktionsprozess Vorbeugemaßnahmen (Wenden, Ausblasen, Spülen etc.) eingeführt. Nach diesem Prozessschritt ist kein weiteres Risiko zur Kontamination vorhanden.	plus
4.13	Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung	
4.13.1	Das Unternehmen hat ein System zur Schädlingsbekämpfung, das die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllt. Es berücksichtigt mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • betriebliches Umfeld (mögliche Schädlinge), • Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan), • Köderidentifizierung vor Ort, • Verantwortlichkeiten (intern/extern), • die verwendeten Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/ Sicherheitsvorschriften, • die Inspektionsintervalle. Das System zur Schädlingsbekämpfung basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. 	classic
4.13.2	Das Unternehmen verfügt über qualifiziertes, ausgebildetes Personal und/oder es wird ein externer qualifizierter Dienstleister eingesetzt. Wird ein externer Dienstleister beauftragt, sind die notwendigen Tätigkeiten vor Ort in einem schriftlichen Vertrag geregelt.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.13.3	Die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden dokumentiert. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet.	classic
4.13.4	Köder, Fallen und Insektenvernichter sind in ausreichender Anzahl vorhanden und an geeigneter Stelle korrekt angebracht. Sie sind so gestaltet und platziert, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen.	classic
4.13.5	Anlieferungen werden im Wareneingang auf das Vorhandensein von Schädlingen geprüft. Etwaiger Befall wird dokumentiert und Maßnahmen werden eingeleitet.	classic
4.13.6	Produkte, Ausrüstungsgegenstände und Transportfahrzeuge sind so gelagert, dass das Befallsrisiko minimiert wird. Gelten gelagerte Produkte und/oder Anlagen als befallgefährdet, sind geeignete Maßnahmen festgelegt, um das Kontaminationsrisiko zu minimieren.	classic
4.13.7	Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung wird mittels regelmäßiger Trendanalysen überprüft.	classic
4.14	Wareneingang-, ausgang und Lagerhaltung	
4.14.1	Generelle Anforderungen an Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung	
4.14.1.1	Für die Warenannahme sind Verfahren eingeführt, wirksam umgesetzt und den entsprechenden Mitarbeitern bekannt. Diese Verfahren beinhalten mindestens generelle Prüfkriterien (z. B. Identifikation von Ware und Fahrzeug), Vorgaben zur Annahme, Rückweisung und Annahme unter Vorbehalt. Abweichungen von den Prüfkriterien werden entsprechend verfolgt und sind dokumentiert. Werden vom Kunden spezifische Eingangs- bzw. Warenkontrollen gefordert, sind diese wirksam umgesetzt und den entsprechenden Mitarbeitern bekannt.	classic
4.14.1.2	Die Lagerbedingungen entsprechen den jeweiligen Produkthanforderungen (z. B. Kühlung, Schutzabdeckungen). Eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ist verhindert.	classic
4.14.1.3	Alle Produkte sind jederzeit eindeutig identifizierbar. Lagerung, Auslagerung und Handhabung der Produkte erfolgt in Übereinstimmung mit den Kundenanforderungen.	classic
4.14.1.4	Ein wirksames Lagerhaltungssystem ist vorhanden, das Verfahren beinhalten kann wie z. B. First In – First Out (FIFO) oder First Expired – First Out (FEFO) und zudem den Kundenanforderungen genügt.	classic
4.14.2	Lager-Dienstleister	
4.14.2.1	Werden Dienstleister für die Lagerhaltung eingesetzt, sind alle in den Kapiteln 2, 4, und 5.10 relevanten Anforderungen in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben oder der Logistik-Dienstleister ist nach IFS Logistics zertifiziert.	classic
4.14.2.2	Die Lagermitarbeiter der Dienstleister verstehen die Hygienevorschriften der Organisation und halten diese ein.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.15	Transport	
4.15.1	Generelle Anforderungen Transport	
4.15.1.1	Vor der Beladung wird der Zustand der Transportfahrzeuge geprüft und bei Bedarf Maßnahmen eingeleitet (z. B. Fremdgerüche, Staubentwicklung, Feuchtigkeit, Schädlinge, Schimmel).	classic
4.15.1.2	Bei der Beladung ist der vorgegebene Temperaturbereich für das jeweilige Produkt einzuhalten.	classic
4.15.1.3	Werden temperaturgeführte Waren in zusätzliche Transportbehälter verbracht (z. B. Thermoboxen), sind diese in einem ordnungsgemäßen Zustand (sauber, geruchsfrei, trocken und funktionsfähig). Vor Verbringung der Ware in die Transportbehälter sind die Transportbehälter vorgekühlt.	classic
4.15.1.4	Es sind Verfahren zur Vermeidung von Kontamination eingeführt (Lebensmittel/Nichtlebensmittel/verschiedene Warengruppen).	classic
4.15.1.5	Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird die Einhaltung der Temperaturen während des Transports sichergestellt und dokumentiert.	classic
4.15.1.6	Die Reinigung der Transporteinheit erfolgt bei Bedarf unter Beachtung der produktspezifischen Risiken und hygienischen Anforderungen vor der nächsten Beladung. Werden Reinigungsnachweise gesetzlich oder vom Kunden gefordert, liegen diese vor.	classic
4.15.2	Transport-Dienstleister	
4.15.2.1	Werden Logistik-Dienstleister für den Transport eingesetzt, sind alle relevanten Anforderungen der Kapitel 2, 4.15, 4.16, und 5.10 in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben oder der Logistik-Dienstleister ist nach IFS Logistics zertifiziert.	classic
4.15.2.2	Die Fahrer der Dienstleister kennen die Hygienevorschriften der Organisation und halten diese ein, falls erforderlich.	classic
4.15.2.3	Werden Logistik-Dienstleister unregelmäßig (Spotmarkt) für den Transport eingesetzt, sind diese nach IFS Logistics zertifiziert oder erfüllen folgende, nachweislich und verbindlich vereinbarte Anforderungen: <ul style="list-style-type: none"> • Sauberkeit und Funktionsfähigkeit von Transportbehältern und Fahrzeug, • Temperaturkontrolle bei temperaturgeführten Produkten, • klare Trennung unterschiedlicher Produktgruppen, • Abwesenheit von Gerüchen und sonstiger Kontamination • Anforderung 4.1.1, • Anforderungen 5.10, • Anforderungen 5.11. Bei Weitervergabe des Auftrages an weitere Subunternehmer werden diese definierten Mindestanforderungen erfüllt.	classic
4.16	Wartung und Reparatur	
4.16.1	Ein geeignetes Wartungssystem ist vorhanden, umgesetzt, dokumentiert und erfasst alle für die Produkthanforderungen kritischen Anlagen und Ausrüstungen (inkl. Transport). Dies gilt gleichermaßen für interne und externe Wartungsarbeiten.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.16.2	Während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Einhaltung der Produkthanforderungen sichergestellt und eine Kontamination wird verhindert. Wartungs- und Reparaturarbeiten und daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.	classic
4.16.3	Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet.	classic
4.16.4	Alle Ausfälle der im Wartungssystem hinterlegten Anlagen und Ausrüstungen (inkl. Transport) werden dokumentiert und ausgewertet, um das Wartungssystem anzupassen.	classic
4.16.5	Provisorische Reparaturarbeiten werden so durchgeführt, dass keine Beeinträchtigung der Produkthanforderungen stattfindet. Diese Arbeiten werden dokumentiert und ein kurzfristiger Termin für die Beseitigung wird festgelegt.	classic
4.16.6	Werden externe Dienstleister für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzt, sind die vom Unternehmen festgelegten Anforderungen für die eingesetzten Materialien und Geräte eindeutig festgelegt, dokumentiert und eingehalten.	classic
4.17	Anlagen und Ausrüstungen	
4.17.1	Alle Ausrüstungsgegenstände und Transporthilfsmittel sind für ihren jeweiligen Zweck beschaffen, instandgehalten und gelagert, so dass sie kein Risiko für die Produktsicherheits oder -qualität darstellen.	classic
4.17.2	Anlagen und Ausrüstungen sind so konstruiert und angeordnet, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten wirksam durchgeführt werden können.	classic
4.17.3	Für alle eingesetzten Materialien und Bedarfsgegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt liegen Konformitätserklärungen vor, die die Erfüllung der aktuellen gesetzlichen Vorgaben bestätigen. Existieren keine Gesetzesvorgaben, liegen Nachweise vor, dass alle Materialien und Bedarfsgegenstände für den geplanten Gebrauch geeignet sind. Dies gilt für alle Materialien und Bedarfsgegenstände in direktem Kontakt mit Rohmaterialien, Zwischenerzeugnissen und Endprodukten.	plus
4.18	Rückverfolgbarkeit	
4.18.1	KO Nr. 6: Es liegt ein System zur Rückverfolgbarkeit vor, das über dazugehörige Aufzeichnungen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der gehandhabten Produkte und Primärverpackungen vom Lieferanten bis zur Abgabe an den Kunden gewährleistet.	classic
4.18.2	Das Rückverfolgbarkeitssystem wird regelmäßig, mindestens jährlich und bei jeder Änderung des Rückverfolgbarkeitssystems, getestet.	classic
4.18.3	Die Rückverfolgbarkeit wird auf allen Stufen, inklusive laufender Verarbeitung und Nachbearbeitung eines Produktes, sichergestellt.	plus
4.18.4	Die Loskennzeichnung am Fertig- und Halbfertigerzeugnis ermöglicht eine eindeutige Identifizierung der Produkte. Das Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum der etikettierten Ware wird ab dem Herstellungszeitpunkt berechnet.	plus

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
4.18.5	Das System zur Rückverfolgung ermöglicht die Identifizierung von Produktlosen und deren Beziehung zu Chargen von Rohstoffen und eingesetzten Primärverpackungen. Das System zur Rückverfolgung bezieht alle relevanten Verarbeitungs- und Vertriebsaufzeichnungen mit ein.	plus
4.18.6	Der Test verifiziert die Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen (vom gelieferten Produkt zur Rohware und umgekehrt) und beinhaltet auch die Mengenprüfung. Die Testergebnisse werden aufgezeichnet.	plus
4.18.7	Die Rückverfolgbarkeit wird bei der Verarbeitung von Rework sichergestellt.	plus
4.19	Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	
4.19.1	Im Unternehmen sind Systeme und Verfahren eingeführt, die Produkte identifizieren, die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt wurden.	classic
4.19.2	GVO-haltige oder als nicht GVO-haltig gekennzeichnete Endprodukte sind entsprechend den aktuellen rechtlichen Bestimmungen deklariert.	classic
4.19.3	Kundenanforderungen zum GVO-Status von Produkten sind im Unternehmen nachvollziehbar umgesetzt.	classic
4.19.4	Es liegen Rohwarenspezifikationen und Lieferdokumente vor, die aus GVO bestehende, GVO enthaltende bzw. aus GVO hergestellte Produkte benennen. Bezüglich des GVO Status der Produkte sind mit Lieferanten vertragliche Vereinbarungen getroffen oder die relevanten fachlichen Unterlagen belegen den GVO-Status. Es wird eine ständig aktualisierte Aufstellung geführt, die alle in der Betriebsstätte verwendeten GVO Rohmaterialien sowie die Mischungen bzw. Rezepturen, in die diese GVO Rohmaterialien Eingang finden, benennt.	plus
4.19.5	Durch entsprechende Verfahren ist sichergestellt, dass bei der Herstellung von Produkten, die aus GVO bestehen oder GVO enthalten, eine Kontamination von GVO-freien Produkten vermieden wird. Adäquate Kontrollmaßnahmen sind eingeführt, um eine GVO Kreuzkontamination zu verhindern. Die Wirksamkeit dieser Verfahren wird stichprobenartig überprüft.	plus
4.20	Allergene, besondere Herstellungsmethoden	
4.20.1	Für die Eigenproduktion liegen Rohwarenspezifikationen vor, die kennzeichnungspflichtige Allergene benennen, die für das Herstellungs-/Bestimmungsland relevant sind. Es wird eine ständig aktualisierte Aufstellung geführt, die alle in der Betriebsstätte verwendeten allergenhaltigen Rohwaren sowie ggf. Mischungen bzw. Rezepturen, in die diese allergenhaltigen Rohwaren Eingang finden, benennt.	plus
4.20.2	Bei der Herstellung von Produkten, die kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten, ist sichergestellt, dass Kreuzkontaminationen weitestgehend minimiert werden.	plus
4.20.3	Allergenhaltige Fertigprodukte sind entsprechend den aktuellen rechtlichen Bestimmungen deklariert.	plus

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
5	Messungen, Analysen und Verbesserungen	
5.1	Interne Audits	
5.1.1	KO Nr. 7: Wirksame interne Audits werden gemäß eines festgelegten Auditprogramms, welches das Produktsicherheitsmanagementsystem und alle Unternehmensbereiche berücksichtigt, durchgeführt. Erfassungsbereich und Häufigkeit der internen Audits werden mittels Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken bestimmt. Dies trifft auch auf firmeneigene oder gemietete Lagerräume zu, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.	classic
5.1.2	Interne Audits von Tätigkeiten, die kritisch für Produktsicherheit und Produktspezifikationen sind, werden mindestens einmal jährlich durchgeführt.	classic
5.1.3	Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zum auditierten Bereich.	classic
5.1.4	Die Unternehmensleitung und die in den Bereichen verantwortlichen Personen werden über die Auditergebnisse informiert. Erforderliche Korrekturmaßnahmen und ein Terminplan für die Umsetzung sind festgelegt und dokumentiert und werden allen betroffenen Mitarbeitern kommuniziert.	classic
5.1.5	Es sind sowohl die Form als auch der Zeitpunkt für die Verifizierung der aus internen Audits resultierenden Korrekturmaßnahmen dokumentiert.	classic
5.2	Betriebsbegehungen	
5.2.1	Betriebsbegehungen sind geplant, werden durchgeführt und dokumentiert (z. B. Produktkontrolle, Hygiene, Fremdkörpergefahren, Personalhygiene sowie Kontrolle von Ordnung und Sauberkeit). Die Häufigkeit der Begehungen in jedem Bereich (inkl. Außenbereiche) basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken und auf vorangegangenen Erfahrungen.	classic
5.3	Prozessvalidierung und -lenkung	
5.3.1	Die Kriterien für die Prozessvalidierung und -lenkung sind eindeutig definiert.	plus
5.3.2	In Fällen, wo die Lenkung von Prozess- und Arbeitsplatzparametern (z. B.: Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.) für die Produktanforderungen entscheidend ist, werden diese kontinuierlich und/oder in angemessenen Intervallen überwacht und aufgezeichnet.	plus
5.3.3	Alle Nacharbeiten (Rework) werden validiert, überwacht und dokumentiert. Diese Arbeiten beeinträchtigen nicht die Produkthanforderungen.	plus
5.3.4	Es existieren geeignete Verfahren für die unverzügliche Meldung, Registrierung und Aufzeichnung von Störungen der Ausrüstung und Prozessabweichungen.	plus

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
5.4	Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten	
5.4.1	Das Unternehmen ermittelt die für die Erfüllung der Produkthanforderungen erforderlichen Mess- und Überwachungsgeräte. Diese Geräte sind in einer Übersicht zusammengefasst und eindeutig gekennzeichnet.	classic
5.4.2	Die Messmittel und -geräte werden in festgelegten Intervallen und nach definierten anerkannten Standards/Methoden überprüft, justiert und/oder kalibriert und/oder geeicht (falls zutreffend). Die Ergebnisse werden dokumentiert. Falls erforderlich, werden Korrekturmaßnahmen bezüglich der Geräte, Prozesse und Produkte eingeleitet.	classic
5.4.3	Alle Messmittel werden ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck eingesetzt. Weisen Ergebnisse auf eine Funktionsstörung der Messmittel hin, werden die betroffenen Messmittel sofort repariert oder ausgetauscht.	classic
5.4.4	Der Kalibrierstatus der Messmittel ist eindeutig nachvollziehbar (Kennzeichnung am Gerät oder über Prüfmittelliste).	classic
5.5	Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle/Füllmengenkontrolle)	
5.5.1	Häufigkeit und Methodik von Mengenprüfungen sind so festgelegt, dass die rechtlichen Bestimmungen und die Kundenspezifikationen bezüglich der Füllmenge eingehalten werden.	plus
5.5.2	Die Kontrollen sind implementiert und werden aufgezeichnet, entsprechend eines Prüfplanes.	plus
5.5.3	Alle zur Mengenmessung eingesetzten Geräte werden regelmäßig kalibriert. Alle zur Endkontrolle eingesetzten Geräte sind rechtlich zugelassen und werden, wenn anwendbar, regelmäßig geeicht.	plus
5.6	Produktanalysen	
5.6.1	Die Relevanz für die Durchführung von mikrobiologischen, physikalischen und chemischen Produktuntersuchungen für Eigenmarken oder für selbst hergestellte Produkte basiert auf einer Gefahrenanalyse, um rechtliche oder spezifizierte Produkthanforderungen zu überprüfen.	classic
5.6.2	Es liegt ein Prüfplan vor, basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die Prüfergebnisse werden dokumentiert. Dieser Prüfplan berücksichtigt interne und externe Analysen. Eine Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken ist erstellt und bezieht sowohl Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte als auch Hilfsmittel und Verpackungsmaterialien ein, und sofern notwendig auch Umfeldtests.	classic
5.6.3	Wo vom Kunden spezielle Analysen gefordert werden, sind diese in einem Prüfplan festgeschrieben und werden gemäß den Vorgaben durchgeführt. Die Analyseergebnisse liegen im Unternehmen vor.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
5.6.4	Analysen, die für die Produktsicherheit relevant sind, werden vorzugsweise in Laboren durchgeführt, die geeignete akkreditierte Programme/ Methoden anbieten (ISO 17025). Werden diese Analysen intern oder durch ein Labor durchgeführt, das keine geeigneten akkreditierten Programme/ Methoden vorweisen kann, werden die Ergebnisse regelmäßig durch Labore verifiziert, die diese Programme/Methoden (ISO 17025) verwenden.	classic
5.6.5	Es liegen Verfahren vor, die die Zuverlässigkeit der internen Analyse- ergebnisse, auf Basis von offiziell anerkannten Untersuchungsmethoden, sicherstellen. Diese sind anhand von Ringtests bzw. Befähigungstests nachgewiesen.	classic
5.6.6	Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden geeignete Korrekturmaßnahmen eingeleitet.	classic
5.6.7	Sofern interne Analysen durchgeführt werden, stehen qualifiziertes und ausgebildetes Personal sowie auch geeignete Ausrüstung und Räumlichkeiten zur Verfügung.	classic
5.6.8	Auf Grundlage interner oder externer Informationen über Produktrisiken, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit und/oder Qualität (inkl. Verfälschung und Betrug) haben könnten, aktualisiert das Unternehmen den Prüfplan und/oder ergreift jede geeignete Maßnahme, um den Einfluss auf die fertigen Produkte zu kontrollieren.	classic
5.7	Produktperrung und -freigabe	
5.7.1	Auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammen- hängenden Risiken existiert im Unternehmen ein Sperr- und Freigabe- verfahren für alle Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte und Verpackungsmaterialien. Es ist sichergestellt, dass nur Produkte und Materialien verarbeitet und ausgeliefert werden, die den Produkt- anforderungen entsprechen.	classic
5.8	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden	
5.8.1	Es ist ein System zum Umgang mit Produktbeanstandungen und Produktreklamationen eingeführt.	classic
5.8.2	Alle Beanstandungen/Reklamationen werden durch fachkundiges Personal bewertet. Sind diese berechtigt, werden angemessene Maßnahmen gegebenenfalls unverzüglich eingeleitet.	classic
5.8.3	Beanstandungen/Reklamationen werden analysiert, um vorbeugende Maßnahmen einzuleiten, die ein mögliches Wiederauftreten verhindern.	classic
5.8.4	Die Reklamationsauswertung wird den entsprechenden Verantwortlichen und der Unternehmensleitung bekannt gemacht.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
5.9	Ereignis- und Krisenmanagement	
5.9.1	Ein dokumentiertes Verfahren für das Management von Vorfällen und möglichen Notfallsituationen mit Einfluss auf Produktsicherheit, -qualität und Verkehrsfähigkeit ist vorhanden. Dieses Verfahren ist implementiert und wird gepflegt.	classic
5.9.2	Aktuelle Notrufinformationen (z. B. Namen und Telefonnummern von Lieferanten, Kunden und von zuständigen Behörden) sind vorhanden. Das Unternehmen ist telefonisch jederzeit erreichbar.	classic
5.9.3	Das Verfahren für das Management von Vorfällen und möglichen Notfallsituationen wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und zeitnahen Umsetzung intern getestet.	classic
5.9.4	KO Nr. 8: Es besteht ein wirksames Verfahren für die Rücknahme und den Rückruf aller Produkte. Dies stellt sicher, dass betroffene Kunden schnellstmöglich informiert werden.	classic
5.9.5	Das Verfahren für Rücknahmen und Rückrufe wird intern regelmäßig, mindestens einmal jährlich, getestet. Der Test erfolgt so, dass die Wirksamkeit der Umsetzung und die Funktionalität überprüft werden.	classic
5.10	Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten	
5.10.1	Es liegt ein effektives Verfahren für die Handhabung von nichtkonformen Produkten vor.	classic
5.10.2	Das Verfahren beinhaltet mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Vorgehensweise zur Sperrung, • Mittel zur Identifikation, • der Vorgehensweise zur weiteren Verwendung der Produkte. 	classic
5.10.3	Die betroffenen Mitarbeiter kennen das Verfahren für den Umgang mit Nichtkonformitäten und können es anwenden.	classic
5.10.4	Liegen Nichtkonformitäten vor, werden schnellstmöglich Korrekturen durchgeführt, um die Erfüllung der Produkthanforderungen sicherzustellen.	classic
5.11	Korrekturmaßnahmen	
5.11.1	Es existiert ein Verfahren zur Erfassung und Analyse von Nichtkonformitäten mit dem Ziel, durch Korrekturmaßnahmen Wiederholungen zu verhindern.	classic
5.11.2	KO Nr. 9: Korrekturmaßnahmen sind eindeutig formuliert, dokumentiert und werden schnellstmöglich ergriffen, um ein erneutes Auftreten der Nichtkonformität zu verhindern. Die Verantwortlichkeiten und die Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind eindeutig definiert.	classic
5.11.3	Die Durchführung der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen wird dokumentiert und deren Wirksamkeit überprüft.	classic
5.11.4	Regelmäßige Statusanalysen zur Auswertung der Korrekturmaßnahmen werden an die Unternehmensleitung kommuniziert.	classic

Nr.	IFS Cash & Carry Anforderungen	Modul
6	Produktschutz und Lebensmittelbetrug	
6.1	Produktschutz und externe Kontrollen	
6.1.1	Bewertung der Absicherung	
6.1.1.1	Eine Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken zum Produktschutz wurde durchgeführt und dokumentiert. Auf Grundlage dieser Bewertung und basierend auf rechtlichen Anforderungen werden sicherheitskritische Bereiche identifiziert und geschützt. Die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken zum Produktschutz wird jährlich oder bei Änderungen mit Einfluss auf die Unversehrtheit der Produkte überprüft. Ein geeignetes System zum Umgang mit Auffälligkeiten ist definiert und wird regelmäßig auf seine Wirksamkeit überprüft.	classic
6.1.1.2	Sofern aus rechtlichen Gründen eine Registrierung oder Prüfung des Standorts vorgesehen ist, ist ein Nachweis vorzuweisen.	classic
6.1.1.3	Alle Mitarbeiter werden tätigkeitsbezogen hinsichtlich der Sicherheit von Produkten (Product Defense) oder bei bedeutsamen Änderungen des Programmes zum Produktschutz (Product Defense) nachweislich unterwiesen.	classic
6.2	Lebensmittelbetrug	
6.2.1	Es existiert ein dokumentiertes Verfahren zur Bewertung der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug im gesamten Unternehmen. Potentielle Anfälligkeiten sind identifiziert und klassifiziert, aus denen sich Maßnahmen zur Senkung der Risiken für den Kunden bzw. Verbraucher ergeben. Dieses Verfahren ist Bestandteil des Produktsicherheitsmanagementsystems.	classic
6.2.2	Es liegt ein dokumentierter Plan vor, der die Maßnahmen spezifiziert, die das Unternehmen implementiert hat, um die Risiken für den Kunden bzw. Verbraucher in Bezug auf Lebensmittelbetrug zu senken.	classic

ANLAGE 1: Glossar/Definitionen

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

Abpackbetrieb	Abpackbetriebe bzw. Packstellen für Obst und/oder Gemüse und/oder Eier sind Betriebe, die die Produkte in der Regel lagern, klassifizieren, sortieren, abpacken und etikettieren. Sie können Teil eines Erzeugerbetriebes sein, aber auch als eigenständiger Betrieb außerhalb der landwirtschaftlichen Produktion existieren. Obst, Gemüse und Eier gelten als Primärerzeugnisse, solange sie den Abpackbetrieb/die Packstelle nicht erreicht haben. Ab Wareneingang im Abpackbetrieb bzw. der Packstelle ist die Zertifizierung durch den IFS Wholesale/Cash & Carry möglich. Beschaffungs- und Produktentwicklungsprozesse sind mit inbegriffen.
Abweichung	Nichtübereinstimmung mit einer Anforderung, die aber keine Auswirkung auf die Produktsicherheit der betreffenden Produkte und Prozesse hat. Im IFS sind diese Abweichungen Anforderungen, die mit einem B, C oder D sowie KO Anforderungen, die mit B bewertet werden.
Allergen (EU)	<p>Ein Allergen ist eine Substanz, die eine allergische Reaktion in einem Teil der Bevölkerung auslösen kann. Deklarationspflichtige Allergene sind:</p> <ul style="list-style-type: none">• Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse• Eier und Eierzeugnisse• Fisch und Fischerzeugnisse• Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse• Soja und Sojaerzeugnisse• Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)• Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse• Sellerie und Sellerieerzeugnisse• Senf und Senferzeugnisse• Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse• Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben.• Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse• Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <p><i>Anhang 2 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011</i></p>

Allergen (US)	<p>In den Vereinigten Staaten sind acht Hauptallergene anerkannt, gemäß des 2009 U. S. Food and Drug Administration (FDA) Model Food Code, Definitionen, Seite 12.</p> <p>(1) „Hauptlebensmittelallergen“ bedeutet:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Milch, Ei, Fisch (wie zum Beispiel Barsch, Flunder, Kabeljau und einschließlich Krustentiere wie Krabbe, Hummer oder Garnele), echte Nüsse (wie zum Beispiel Mandel, Pekannuss oder Walnuss), Weizen, Erdnuss und Soja, (b) Ein Lebensmittelinhaltsstoff, der Protein enthält, das aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurde. <p>(2) „Hauptlebensmittelallergen“ schließt nicht ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Jegliche hochraffinierten Öle, die aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurden und jegliche Inhaltsstoffe, die aus diesem hochraffinierten Öl gewonnen werden, oder (b) Jegliche Inhaltsstoffe, die vom Petitions- oder Benachrichtigungsprozess ausgeschlossen sind, wie im Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (108–282) angegeben.
Audit	<p>Ein Audit ist eine systematische unabhängige Untersuchung, um festzustellen, ob die qualitätsbezogenen Tätigkeiten und damit zusammenhängenden Ergebnisse den geplanten Anforderungen entsprechen, und ob diese Anforderungen tatsächlich verwirklicht und geeignet sind, die Ziele zu erreichen.</p>
Ausrüstung	<p>Materielles Eigentum (andere als Land oder Gebäude), welches im operativen Geschäftsablauf genutzt wird. Beispiele von Ausrüstung beinhalten Geräte, Maschinen, Werkzeug, Fahrzeuge, und auch Transporteinheiten wie Paletten, Kühlboxen, etc.</p>
Begutachter (Akkreditierungsstellen)	<p>Von einer Akkreditierungsstelle eingesetzte Person, die allein oder als Teil eines Begutachtungsteams eine Konformitätsbewertungsstelle (Zertifizierungsstelle) begutachtet.</p>
Betriebsstätte	<p>Standort eines Unternehmens</p>
Betriebsbegehung (versus Internes Audits)	<p>Die Standortbegehung beinhaltet spezifische Aspekte und kann von jeder geeigneten Person durchgeführt werden. Sie umfasst regelmäßige Begehungen von allen Bereichen, um die Konformität mit den jeweiligen Zielstellungen zu überprüfen (Hygiene, Schädlingskontrolle, Produktkontrolle, Fremdmaterialien, Umgebungskontrolle, etc.).</p>
Blockware (gefroren)	<p>Zu Blöcken gefrorene Lebensmittel (z. B. Fisch, Fleisch), um eine effizientere logistische Handhabung zu ermöglichen.</p>
Cash & Carry (Markt)	<p>Betriebsform des Großhandels. Im Unterschied zum traditionellen Großhandel stellt der Kunde seine Ware nach dem Prinzip der Selbstbedienung zusammen.</p> <p>Üblicherweise ist die Kundschaft von Cash & Carry Märkten auf Großhandelskunden (gewerbliche, kommerzielle, professionelle, gemeinnützige Organisationen oder institutionelle Kunden) beschränkt, was in der Regel durch Führen von Kundeninformationen in einer Kundendatenbank erfolgt, sowie durch Ausgabe von für den Eintritt in den Cash & Carry Markt erforderlichen Kundenkarten gewährleistet wird.</p>

CCP – Critical Control Point (kritischer Lenkungspunkt)	Eine Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu verhüten oder auszuschalten oder sie auf ein annehmbares Maß zu verringern.
Codex Alimentarius	Eine Sammlung der internationalen Lebensmittelstandards in Standardform. Er basiert auf Prämissen und Entscheidungen der sog. Codex Alimentarius Kommission, ein gemeinsames Komitee aus der Food and Agriculture Organization (FAO), der World Health Organization (WHO) und den United Nation und wurde erstmals 1963 veröffentlicht.
CP – Control Point (Lenkungspunkt)	Im Rahmen der Gefahrenanalyse und Risikobewertung identifiziert, um die Wahrscheinlichkeit des Eintrags und/oder Kontamination oder Ausbreitung von Gefahren durch ein Produkt oder die mit dem Produkt verbundenen Bedingungen zu beherrschen. Ein CP kann als OPRP (Operational Prerequisite Program), wie in ISO 22000 definiert, angesehen werden.
Dienstleistungen	Zum Beispiel Transport, Lagerung, Kommissionierung oder andere, ausgelagerte Dienstleistungen, z. B. Schädlingskontrolle, Reinigung.
Endverbraucher	Ist der letzte Verbraucher eines Produktes, der das Produkt nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Unternehmens verwendet.
FEFO (first expired-first out)	Verbreiteter Prozess, in dem die zuerst ablaufenden Produkte – bezogen auf die Mindesthaltbarkeit – als erstes aus dem Lager entnommen werden.
FIFO (first in-first out)	Verbreiteter Prozess, in dem die zuerst erhaltene Ware als erstes aus dem Lager entnommen wird.
Fließdiagramm	Eine systematische Darstellung der Prozessschritte oder der Betriebsablauffolge, die bei der Handhabung, Behandlung und/oder Verarbeitung von Produkten angewandt werden.
Gefahr	Ein in einem Lebensmittel vorhandenes biologisches, chemisches oder physikalisches Agens oder ein Zustand dieses Lebensmittels, der sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.
Gefahrenanalyse	Der Vorgang des Sammelns, Aus- und Bewertens von Informationen über Gefahren und Situationen, die diese hervorrufen können, um zu entscheiden, welche für die Lebensmittelsicherheit bedeutend sind und daher im HACCP-Plan einzubeziehen sind.
Großhandel (Wholesale)	Großhandel liegt im funktionellen Sinne vor, wenn Marktteilnehmer Güter, die sie in der Regel nicht selbst be- oder verarbeiten (Handelswaren), vom Hersteller oder anderen Lieferanten beschaffen, zumeist für einen beschränkten Zeitraum lagern und an Wiederverkäufer, Weiterverarbeiter, gewerbliche Verwender (z. B. Behörden, Bildungsstätten) oder an sonstige Institutionen (z. B. Kantinen, Vereine) absetzen und gewöhnlich auch zustellen solange es sich nicht um Endverbraucher handelt. Darüber hinaus können Großhändler Eigenmarken herstellen lassen oder für Kunden entwickeln lassen. Kunden haben in der Regel keinen Zutritt zum Lagerbereich des Großhandels bzw. Zugriff auf die Produkte.

GVO	Gentechnisch veränderte Organismen. Ein Organismus mit Ausnahme des Menschen, dessen genetisches Material so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzungen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist.
HACCP	Ein System, das Gefahren, die für die Produktsicherheit signifikant sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.
Head office assessment (für Zertifizierungsstellen)	Begutachtung der Leitung (Zentrale) der Konformitätsbewertungsstelle.
Integrity Program	Ein vom IFS eingeführtes Programm: <ul style="list-style-type: none"> • als präventive Maßnahme zur Überwachung der Leistung von Auditoren, Zertifizierungsstellen und auditierten Unternehmen, • zur Bearbeitung und Aufklärung jeglicher Beschwerden, die an den IFS gerichtet werden.
Internes Audit (versus Betriebsbegehung)	Allgemeiner Auditprozess für alle Aktivitäten eines Unternehmens. Durchgeführt von oder im Auftrag des Unternehmens zu internen Zwecken. Interne Auditierung ist eine unabhängige, objektive Kontroll- und Beratungsaktivität, die darauf ausgerichtet ist, einen zusätzlichen Wertezuwachs zu liefern und die Arbeitsabläufe eines Unternehmens zu verbessern. Das Interne Audit hilft einem Unternehmen durch eine systematische, disziplinierte Vorgehensweise zur Evaluierung und Verbesserung der Wirksamkeit des Risikomanagements, der Kontrollen und der Steuerungsprozesse, seine Zielstellungen zu erreichen.
Kalibrierung	Überprüfung von Messgeräten, für die es keine gesetzlichen Vorgaben gibt. Vergleich von Messungen eines Prüfmittels mit den Werten eines genaueren Normal, nach einem dokumentierten Verfahren mit dem Ziel, Abweichungen zu erkennen und aufzuzeichnen. Dabei wird die Einhaltung vorgegebener Toleranzen überprüft und gegebenenfalls ein Abgleich durchgeführt.
Kontamination	Eine Vermischung, Verschmelzung oder Durchdringung in Lebensmitteln oder im Lebensmittelumfeld. Die Kontamination umfasst: physikalische, chemische, biologische Kontamination. Kontamination bedeutet auch die Wechselwirkung von Verpackungen untereinander.
Korrektur	Eine Maßnahme zur Beseitigung eines festgestellten Fehlers.
Korrekturmaßnahme	Eine Maßnahme zur Beseitigung der Ursache einer festgestellten Nichtkonformität oder anderer unerwünschter Situationen, um deren Wiederkehr vorzubeugen.
Kunde	Ein Kunde ist ein Unternehmen oder eine Person, an die Produkte als Endprodukt oder Zwischenprodukt verkauft werden (Konsument/Verbraucher und Kunde).
Lagerbedingungen	Produktspezifische Anforderungen für die Lagerung, z. B. Luftfeuchte, Temperatur, Atmosphäre, Ausschluss negativer Einflüsse und Kontamination.
Leicht verderbliche Produkte	Produkte, die aus mikrobiologischer Sicht voraussichtlich nach einer kurzen Zeitspanne eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können.

Mehrbetriebs- unternehmen	Eine Organisation, welche eine identifizierte Zentralfunktion aufweist (Zentralbüro, aber nicht notwendiger Weise das Hauptquartier der Organisation), in der verschiedene Aktivitäten geplant, gelenkt und kontrolliert werden. Sie verfügen über ein Netzwerk an lokalen Büros, Filialen oder Betriebsgaststätten, in denen diese Aktivitäten ganz oder teilweise ausgeführt werden.
Mehrbetriebs- Zertifizierung	Zertifizierung von Mehrbetriebsunternehmen mit mehreren Betriebsstätten (sofern die Grundvoraussetzungen erfüllt werden), bei denen ein Stichprobenverfahren dieser Betriebsstätten durch eine Konformitätsbewertung seitens der Zertifizierungsstelle genutzt wird. Der Zertifizierungsbereich deckt die aktuellen Produkte und Prozesse ab, die in den normativen Dokumenten des IFS Wholesale/Cash & Carry in Frage kommen. Jede Betriebsstätte unter dieser Zertifizierung ist auf dem Hauptzertifikat dokumentiert.
Nichtkonformität	Nichterfüllung einer spezifischen Anforderung. Nichtkonformität wird vergeben bei der Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, Gefahr für die Produktsicherheit, internen Fehlfunktionen oder Nichteinhaltung von Kundenbelangen. Im IFS ist eine Nichtkonformität definiert als Major oder KO-Anforderung, die mit D bewertet wurde.
Produktentwicklung	Die Erschaffung von Produkten mit neuen oder anderen Eigenschaften, die neue oder zusätzliche Vorteile für den Kunden bieten. Produktentwicklung kann Änderungen/Modifikationen eines bestehenden Produktes oder seiner Präsentation/Verpackung, oder die Entwicklung eines gänzlich neuen Produktes mit neuer Rezeptur umfassen, welches einen neu definierten Kunden bedient, der eine Marktlücke nutzen möchte. Im IFS Standard gelten die Anforderungen zur Produktentwicklung auch, wenn nur eine Produktänderung vorgenommen wird, neue Verpackungsmaterialien verwendet werden oder wenn Änderungen des Produktionsprozesses erfolgen.
Produktgruppe	Gruppierung von Produkten auf Grund ähnlicher Eigenschaften oder rechtlicher Anforderungen (z. B. Milchprodukte, Fleischprodukte).
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 nicht spezifikationsgemäßes und/oder gefährliches Produkt vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird.
Produktschutz (food defense)	Food defense (Produktschutz) ist ein Oberbegriff, der von der US Food and Drug Administration (FDA), dem United States Department of Agriculture (USDA), dem Department of Homeland Security (DHS) etc. verwendet wird, um Tätigkeiten abzugrenzen, die mit dem Schutz der nationalen Lebensmittelbeschaffung vor beabsichtigten oder vorsätzlichen Tätigkeiten der Kontamination oder Verfälschung/Sabotage zusammenhängen. Dieser Begriff umfasst andere ähnliche Begriffe (z. B. Bioterrorismus (BT), Counterterrorismus (CT) etc.). Der USDA Lebensmittelsicherheits- und Kontrollservice definiert food defense (Produktschutz) als „Schutz von Lebensmitteln vor absichtlicher Verfälschung durch biologische, chemische, physikalische oder radiologische Mittel.“ Im IFS: Product Defense = auch anwendbar für HPC Produkte und Verpackungsmaterialien.

Reviewer	<p>Person der Zertifizierungsstelle, die für die Bewertung der IFS Auditberichte vor der Zertifizierungsentscheidung zuständig ist.</p> <p>Die Aufgaben des Prüfers sind mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfung der allgemeinen Konsistenz der Auditberichte. • Prüfung, ob die Auditberichte vollständig sind (z. B. Pflichtfelder, etc.). • Prüfung, ob die Feststellung gut beschrieben und ob die Begründungen relevant sind. • Prüfung, ob die Korrekturmaßnahmen, die vom auditierten Unternehmen vorgeschlagen wurden, durch den Auditor (oder durch einen Vertreter der Zertifizierungsstelle) validiert wurden und ob sie relevant sind. <p>Die Überprüfung ist zu dokumentieren.</p>
Risiko	<p>Ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung, als Folge der Realisierung einer Gefahr.</p>
Risikobewertung	<p>Der Zweck einer Risikobewertung ist es, eine Analyse anhand von nachgewiesenen Informationen durchzuführen, um fundierte Entscheidungen zu treffen, wie bestimmte Risiken zu behandeln sind. Die Risikobewertung ist der gesamte Prozess der Risikoidentifizierung, Risikoanalyse und Risikoevaluierung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risikoidentifizierung ist der Prozess von Ermittlung, Anerkennung und Aufzeichnung von Risiken. • Risikoanalyse ist über die Entwicklung eines Verständnisses für das Risiko. Es liefert einen Input für die Risikobewertung und Entscheidungen darüber, ob Risiken behandelt werden müssen und über die am geeignetsten Behandlungsstrategien und -methoden. • Risikoevaluierung beinhaltet den Vergleich der voraussichtlich erwarteten Risikostufen mit den zuvor definierten Risikokriterien, die in diesem Zusammenhang erarbeitet wurden, um die Signifikanz der Stufe und die Art des Risikos zu bestimmen und festzulegen.
Risikomanagement (HPC-Produkte und Verpackungsmaterialien)	<p>Ist die Lenkung von Maßnahmen, die innerhalb der Risikobewertung erarbeitet und festgelegt wurden.</p>
Rückverfolgbarkeit	<p>Die Fähigkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.</p>
Sicherheitsdatenblatt (SDB)	<p>Beinhaltet Sicherheitshinweise für den gewerblichen Umgang mit gefährlichen Substanzen. Sicherheitsdatenblätter liefern dem beruflichen Verwender von Chemikalien wichtige Informationen zum Schutz der Gesundheit, Sicherheit und der Umwelt am Arbeitsplatz. Merkmale eines SDB: Identität des Produktes, auftretende Gefährdungen, sichere Handhabung und Maßnahmen zur Prävention sowie im Gefahrenfall. Das Sicherheitsdatenblatt kann in Papier- oder elektronischer Form vorliegen.</p>

System	Zusammenstellung von zusammenhängenden oder interagierenden Elementen. Ein System ist eine geplante, nachhaltig strukturierte Vorgehensweise. Je nach Komplexität ist eine Dokumentation zu empfehlen. Ein System beinhaltet: Dokumentation, Verfahrensbeschreibung, Kontrolle/Überwachung, Korrekturmaßnahmen, Plan der Betriebsstätte.
Transporthilfsmittel	Siehe Ausrüstung
Transporteinheit	Eine Transporteinheit (auch Ladeeinheit) besteht aus einem oder mehreren Ladehilfsmitteln und aus einem oder mehreren Transportgütern. Es kann aber auch ein einzelnes Fördergut ohne Ladehilfsmittel oder eine eigene Transporteinheit sein. Im innerbetrieblichen Transport wird die Ladeeinheit oft Fördereinheit genannt.
Überwachung (Monitoring)	Die Durchführung einer geplanten Folge von Beobachtungen oder Messungen von Kontrollparametern, um zu bewerten, ob ein CCP unter Kontrolle ist. Siehe auch Codex Alimentarius, Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene, Leitlinien zur Anwendung des HACCP Systems, Abschnitt 9.
Unternehmensleitung	Leitendes Management
Unternehmen	Allgemeine Organisation (wogegen die Betriebsstätte eine Einheit des Unternehmens ist).
Validierung	Bestätigung durch die Bereitstellung objektiver Nachweise, dass die Anforderungen für den spezifisch vorgesehenen Gebrauch oder die Anwendung erfüllt sind.
Verfahren	Verfahren ist die festgelegte Art und Weise, eine Tätigkeit auszuführen. Die Festlegung erfolgt in einer Verfahrensanweisung oder Prozessbeschreibung (z. B. Fließdiagramm).
Verifizierung	Das Bestätigen aufgrund einer Untersuchung und durch Bereitstellung eines objektiven Nachweises, dass festgelegte Forderungen erfüllt worden sind.
Witness Begutachtung (durch Akkreditierungsstellen)	Begutachtung der Konformitätsbewertungsstelle bei der Durchführung von Konformitätsbewertungen im Rahmen ihres Akkreditierungsbereiches.
Witness-Audit	Überprüfung des Auditors während eines Zertifizierungsaudits, um seine/ihre Eignung zu bewerten. Der Auditor, der beobachtet wird, muss von einem Witness-Beobachter der Zertifizierungsstelle während des kompletten IFS Audits begleitet werden. Der Beobachter darf nicht Teil des Auditteams sein, siehe Teil 3 des Standards.

TEIL 3

Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

0 Einleitung

Die Zertifizierung nach dem IFS Wholesale/Cash & Carry ist eine Produkt- und Prozesszertifizierung. Alle an der Zertifizierung beteiligten Stellen erfüllen die in diesem Kapitel beschriebenen internationalen Regeln und Vorschriften sowie die IFS spezifischen Anforderungen. Der Teil 3 des IFS Standards befasst sich hauptsächlich mit den Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren.

1 Anforderungen an die Akkreditierungsstellen

1.1 Allgemeine Anforderungen

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

Sofern vorhanden, erfüllen die Akkreditierungsstellen auch die aktuellen GFSI Anforderungen für die jeweiligen Scopes.

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

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

Die Mitarbeiter der Akkreditierungsstelle, die in IFS Akkreditierungen involviert sind, verfügen über ausreichende Kenntnis über den IFS Wholesale/Cash & Carry Standard, die entsprechenden normativen Dokumente und die Großhandelsbranche.

Die Akkreditierungsentscheidungen können nur auf Empfehlung einer kompetenten Person bzw. des Akkreditierungsausschusses erfolgen. Der/die Verantwortliche bzw. mindestens ein Mitglied des Akkreditierungsausschusses hat an einer vom IFS organisierten IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung teilgenommen oder verfügt über ausreichendes Wissen, das vom IFS bestätigt wurde. Handelt es sich um einen Ausschuss, vermittelt das geschulte Ausschussmitglied den übrigen Mitgliedern die notwendigen Informationen. Diese Informationen basieren auf den Kernpunkten der IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung.

1.3 Kompetenzen des Begutachters der Akkreditierungsstelle

Der/die Begutachter der Akkreditierungsstellen ist/sind im Rahmen der Akkreditierung für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Begleitung von IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren bei angemeldeten IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Audits (Witness-Begutachtung),
- Begutachtung der Zentrale der Zertifizierungsstelle (Head-Office-Begutachtung) nach Maßgabe der ISO/IEC 17065 sowie der IFS-spezifischen Anforderungen.

Begutachter müssen die Anforderungen der ISO/IEC 17065 und des IFS erfüllen.

Witness-Begutachter müssen mindestens:

- an einer IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung teilgenommen haben oder über ausreichendes Wissen, das vom IFS bestätigt wurde, verfügen,
- an einer HACCP-Schulung oder einem anderen Kurs zu Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken teilgenommen haben,
- mindestens über zwei (2) Jahre Erfahrung in der Lebensmittelverarbeitung und/oder der Großhandelsbranche für Lebensmittel (inklusive HPC Produkte und Verpackungsmaterialien) verfügen.

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

- spezifische Kenntnisse des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards haben,
- spezifische Kenntnisse der entsprechenden normativen Dokumente haben.

1.4 Häufigkeit der Begutachtungen von Zertifizierungsstellen

Bei der Erstbegutachtung werden eine Begutachtung der Zentrale (Head Office Assessment) (die mindestens die Prüfung eines kompletten Zertifizierungsvorgangs beinhaltet) und mindestens eine Witness-Begutachtung (Witness Assessment) durchgeführt.

Die Zertifizierungsstelle darf vor der Erlangung der Akkreditierung maximal fünf (5) Audits durchführen. In diesem Fall wird mindestens eines (1) der Audits durch die Akkreditierungsstelle anhand einer Witness-Begutachtung bewertet (Witness Assessment). Alle Audits (einschließlich mindestens eines (1) kompletten Zertifizierungsverfahrens) werden von der Akkreditierungsstelle während der Erstbegutachtung der Zentrale geprüft.

Für die Begutachtung zwecks Erneuerung der Akkreditierung werden eine Begutachtung der Zentrale (Head Office Assessment) (die mindestens die Prüfung eines kompletten Zertifizierungsvorgangs beinhaltet) und mindestens eine (1) Witness-Begutachtung (Witness Assessment) durchgeführt.

Während der Überwachung des Akkreditierungszyklus findet

- mindestens eine (1) Begutachtung der Zentrale (Head Office Assessment) pro Jahr,
- mindestens eine (1) Witness-Begutachtung (Witness Assessment) alle zwei (2) Jahre statt.

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

Während der Begutachtung der Zentrale (Head Office Assessment) werden mindestens die folgenden Dokumente abgefragt und bewertet:

- mindestens 10 % oder zwei (2) Akten von IFS-Auditoren (größere Anzahl nehmen),
- mindestens zwei (2) Akten von auditierten Betriebsstätten oder 2 % der durchgeführten Audits (größere Anzahl nehmen).

Bei aufeinander folgenden Witness-Begutachtungen (Witness Assessments) wird die Akkreditierungsstelle nach Möglichkeit zwei (2) verschiedene IFS Auditoren der betreffenden Zertifizierungsstelle mit jeweils unterschiedlichen Scopes begleiten.

1.5 Akkreditierung einer international tätigen Zertifizierungsstelle

Die Witness-Begutachtungen (Witness Assessments) erfassen die typischen Audithandlungen (einschl. internationaler Tätigkeiten und „critical locations“) der Zertifizierungsstelle. Wenn eine Akkreditierungsstelle eine Begutachtung an Subunternehmer vergibt, dann hat die ausführende Akkreditierungsstelle ebenfalls das MLA (Multilateral Agreement) für Produktzertifizierungen der EA bzw. IAF unterzeichnet.

1.6 Bedingungen zur Wiedererlangung der Akkreditierung nach Entzug oder Aussetzung

Falls die Akkreditierungsstelle eine Akkreditierung entzieht oder außer Kraft setzt, stoppt die Zertifizierungsstelle die Durchführung von IFS Wholesale/Cash & Carry Audits und die Ausgabe von IFS Wholesale bzw. IFS-Cash & Carry Zertifikaten. Um die Akkreditierung nach dem Entzug wieder zu erlangen, müssen die gleichen Bedingungen erfüllt sein wie für die Erstbegutachtung.

Falls die Akkreditierung außer Kraft gesetzt wurde, werden IFS und Akkreditierungsstelle gemeinsam die Anforderungen festlegen, nach denen die Aussetzung aufgehoben werden kann.

1.7 Übertragung der Zertifizierung

Falls eine Zertifizierungsstelle ihre Zertifizierungsaktivitäten auf eine andere Zertifizierungsstelle übertragen will, muss die neue Zertifizierungsstelle alle gültigen IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Zertifikate verifizieren, um festzustellen, ob weitere Aktionen (z. B. Entzug kürzlich erteilter Zertifikate oder zusätzliche IFS Überwachungsaudits) nötig sind.

2 Anforderungen an Zertifizierungsstellen

Zertifizierungsstellen, die IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Audits durchführen möchten, müssen die nachfolgenden Regeln erfüllen. Das erforderliche Zulassungsverfahren für Zertifizierungsstellen wird durch den IFS bereitgestellt.

2.1 ISO/IEC 17065 Norm IFS Akkreditierungsverfahren

Die Zertifizierungsstelle ist durch eine von IAF bzw. EA anerkannte Akkreditierungsstelle (siehe Kapitel 1) gemäß der ISO/IEC 17065 Norm für den Geltungsbereich IFS Wholesale/Cash & Carry zu akkreditieren. Zertifizierungsstellen, die sich im Prozess der IFS Akkreditierung gemäß der ISO/IEC 17065 Norm befinden, können bereits vor Erlangen ihres Akkreditierungsstatus die Witness-Begutachtung(en) (Witness-Assessment) organisieren und durchführen lassen. Voraussetzung hierfür ist, dass sie den Nachweis erbringen, dass sie einen Antrag auf Akkreditierung nach ISO/IEC 17065 gestellt haben. Wenn eine Zertifizierungsstelle für einen oder mehrere IFS Standards ohne Erweiterung für IFS Wholesale/Cash & Carry akkreditiert ist, darf das Akkreditierungslogo nicht auf IFS Wholesale und IFS Cash & Carry Zertifikaten oder anderen damit verbundenen Dokumenten verwendet werden.

Anmerkung: Falls die Akkreditierung nach ISO/IEC 17065 für den Auditbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry der Zertifizierungsstelle entzogen oder ausgesetzt wurde, wird das gesamte Zertifizierungsverfahren gestoppt und die Zertifizierungsstelle darf keine IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifikate mehr ausgeben. **Ab dem Datum des Entzuges oder der Aussetzung darf die Zertifizierungsstelle keine IFS Wholesale und Cash & Carry Zertifikate mehr ausstellen**, selbst wenn die Audits bereits durchgeführt wurden und sich noch im Zertifizierungsverfahren befinden (Überprüfung des Berichtes, Entscheidung über die Zertifizierung usw.).

2.2 Vertragsabschluss mit dem Standardeigner der IFS Management GmbH

Nach Beantragung und Erteilung der IFS Akkreditierung gemäß ISO/IEC 17065 und zwecks Genehmigung zur Durchführung von IFS Audits, unterzeichnet die Zertifizierungsstelle einen Vertrag mit dem IFS, in dem sie sich zur Einhaltung aller IFS Anforderungen verpflichtet. Die Zertifizierungsstelle ist nicht zur Durchführung von IFS Audits berechtigt, solange der endgültige Vertrag nicht unterzeichnet ist (ausgenommen davon ist die Witness-Begutachtung im laufenden Akkreditierungsverfahren).

2.3 Zertifizierungsentscheidungen

Die Person, die für die Bewertung der Auditberichte zuständig ist (**Reviewer**), ist entweder ein zugelassener IFS Auditor, der an einer IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung teilgenommen hat, ein IFS Trainer (für den jeweiligen Standard, mit Teilnahme an der IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung) oder erfüllt die folgenden Bedingungen:

- lebensmittelbezogenen Universitäts- bzw. Hochschulabschluss und zwei (2) Jahre Berufserfahrung im Großhandels-/Cash & Carry Bereich (Food + IFS HPC/IFS PACsecure Produkte),
- Teilnahme (als Auditor oder Beobachter) an zehn (10) vollständigen Audits (nach GFSI- anerkannten Standards oder anderen Produktsicherheitssystemen) in den vergangenen fünf (5) Jahren,
- Teilnahme an einer Hygieneschulung,
- Teilnahme an einer IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung,
- der Reviewer darf das Audit nicht selbst durchgeführt haben.

Die Überprüfung wird dokumentiert.

Anmerkung: Ist der Reviewer kein Trainer oder Auditor, nimmt er einmal (1) im Jahr an der hausinternen Schulung der Zertifizierungsstelle teil.

Die Entscheidung über die Zertifizierung kann nur auf Empfehlung einer kompetenten Person bzw. eines Zertifizierungsausschusses erfolgen. Außerdem darf nur eine Person, die nicht das Audit durchgeführt hat, die Entscheidung fällen. Die kompetente Person für die Zertifizierungsentscheidung oder mindestens ein Mitglied des Zertifizierungsausschusses ist ein IFS-Auditor, ein IFS Trainer oder ein IFS Reviewer, der die oben genannten Anforderungen erfüllt.

Die endgültige Zertifizierungsentscheidung wird ausschließlich von der Zertifizierungsstelle getroffen und kann nicht an Dritte vergeben werden.

2.4 Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstelle hinsichtlich der IFS Trainer und IFS Auditoren (einschließlich Selbständige/Freiberufler)

Die Zertifizierungsstellen haben die folgenden Verantwortlichkeiten:

- Sie gewährleisten, dass mindestens ein (1) Mitglied des Mitarbeiterstabs ein IFS Trainer ist. Mitarbeiter, die **IFS Trainer** werden wollen, erfüllen die Anforderungen im Kapitel 2.5, Teil 3.
Anmerkung: Für Zertifizierungsstellen, die mit der Arbeit für den IFS beginnen, kann die hausinterne Schulung durch den IFS organisiert werden, falls gewünscht.
- Sie unterstützen Witness-Audits (durch Akkreditierungsstellen und/oder das IFS Integrity Program).
- Sie gewährleisten, dass der Auditor für den jeweiligen Scope des Audits und **für die Durchführung des Audits kompetent** ist und dass er/sie, entsprechend den Anforderungen des IFS und der Zertifizierungsstelle, Zugriff auf die relevanten Verordnungen und Regeln hat und diese anwenden kann. **Die Zertifizierungsstelle stellt die Aufrechterhaltung der Kompetenz sicher** (ständige Überwachung durch die Zertifizierungsstelle) und begutachtet die Auditdurchführung mit Hilfe von Witness-Audits vor Ort.
- Die Durchführung eines **Vor-Ort Witness Audits** stellt die Kompetenz des Auditors sicher **bevor er/sie erstmalig ein IFS Audit durchführt**. Dabei muss es sich um ein Produktsicherheitsaudit gemäß ISO/IEC 17065 Akkreditierung handeln, je nach Produktstandard den der Auditor beantragt hat (Verpackungsmaterial oder Lebensmittel oder HPC Produkte oder Großhandel von Produkten).
- Die Zertifizierungsstelle verzeichnet das Datum des Vor-Ort Witness Audits, den Namen des in diesem Zusammenhang auditierten Unternehmens und den Namen des Beobachters in der Antragsdatei für IFS Prüfungen. Ein Protokoll des Witness Audits ist auf Verlangen des IFS in englischer, französischer bzw. deutscher Sprache vorzulegen. Der Beobachter eines für IFS Audits vorgesehenen Auditors bei einem Vor-Ort Witness Audit erfüllt die gleichen Anforderungen, die auch für IFS Trainer gelten (siehe Kapitel 2.5) oder er/sie muss ein IFS Food, IFS Wholesale/Cash & Carry, IFS HPC oder IFS PACsecure Auditor sein.
- **Jeder Auditor** wird mindestens **alle zwei (2) Jahre** während eines **Vor-Ort Witness-Audits** zu IFS Wholesale/Cash & Carry (oder einem anderen IFS Standard nach ISO/IEC 17065 oder eines GFSI anerkannten Standards nach ISO/IEC 17065 zur Auditierung von Großhandelsaktivitäten) beobachtet. Die Ergebnisse dieses Witness Audits werden dokumentiert. Der Beobachter erfüllt die gleichen Anforderungen, die auch für Trainer gelten (siehe Kapitel 2.5), ist ein Begutachter der Akkreditierungsstelle oder ist ein IFS Food, IFS Wholesale/Cash & Carry, IFS HPC oder IFS PACsecure Auditor.

- Sie geben den **Namen des Beobachters** beim Einstellen der Auditdaten in der IFS Datenbank an, wenn ein spezielles IFS Vor-Ort Witness Audit geplant ist.
- Sie führen **Aufzeichnungen über die Kompetenzen der Auditoren**.
- Sie gewährleisten, dass ein Auditor nur für eine (1) IFS Zertifizierungsstelle tätig ist, um Audits nach dem IFS Wholesale/Cash & Carry durchzuführen, und zwar über einen Zeitraum von wenigstens zwölf (12) Monaten. In besonderen Fällen kann der IFS auf Anfrage eine Ausnahmegenehmigung erteilen.
- Sie stellen sicher, dass **kein Auditor gegen die Regeln des IFS verstößt**, z. B. dass der Auditor für das auditierte Unternehmen in den vergangenen zwei (2) Jahren weder als IFS Berater noch in anderer Weise in diesem oder für dieses Unternehmen bzw. in dessen Auftrag tätig war. Das bedeutet zugleich, dass während des Zertifizierungsverfahrens keinerlei wirtschaftliche und/oder persönliche Abhängigkeit zwischen dem auditierten Unternehmen und Auditor bestehen darf.
- Sie stellen sicher, dass ein Auditor **nicht mehr als drei (3) aufeinander folgende IFS Audits an der gleichen Betriebsstätte** durchführt (gilt nur für vollständige Audits, unabhängig davon, wie viel Zeit zwischen den Audits liegt; Ergänzungs- und Erweiterungsaudits sind von dieser Regel nicht betroffen).
- Sie unterzeichnen für jedes durchzuführende Audit einen **Auditauftrag**, dieser beinhaltet eine Erklärung zur Einhaltung der oben erwähnten Anforderungen.
- Sie organisieren einmal (1) jährlich eine **interne Schulung** für IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren. Diese dienen dem Erfahrungsaustausch, der internen Kalibrierung und der Information der Auditoren über aktuelle gesetzliche Änderungen, standardspezifische Änderungen usw. Ein Teil der Schulung wird vom IFS Trainer geleitet. Diese Schulung kann Teil des jährlichen IFS Trainings sein.
- Sie sind sich der jeweiligen **Prüfungsordnung**, die durch den IFS bereitgestellt wird, voll bewusst.

Die Zertifizierungsstelle ist bei jedem IFS Audit für die Auswahl eines Auditors mit geeigneten Sprachkenntnissen, Kompetenz(en), etc. verantwortlich.

2.5 Spezielle Anforderungen an IFS Trainer (für IFS Food, IFS Logistics, IFS HPC oder IFS PACsecure Auditoren)

IFS Trainer haben jeweils folgendes Profil:

- Sie müssen die Anforderungen für IFS Food oder IFS Logistics oder IFS HPC oder IFS PACsecure Auditoren jeweils von a) bis d) erfüllen, die im aktuellen IFS Food oder IFS Logistics oder IFS HPC oder IFS PACsecure oder Standard beschrieben sind,
- Sie haben Erfahrung in Audits nach GFSI Standards oder anderen Lebensmittel- oder HPC- oder Verpackungsmaterialien-Sicherheitssystemen,
- Sie verfügen über Kenntnisse des Lebensmittel-, HPC- und/Verpackungsrechts,
- Sie haben an einer vom IFS organisierten Schulung „Train the Trainer“ Schulung teilgenommen (je nach Standard),
- Sie beherrschen die Sprache fließend (mündlich und schriftlich), in der sie Schulungen durchführen und leiten; die IFS Geschäftsstellen werden über entsprechende Sprachkenntnisse informiert, die sie für die Schulungen einsetzen können.

Die „Train the Trainer“ Schulung wird durch den IFS angeboten.

Anmerkung: Die „Train the Trainer“ Schulung betrifft nur IFS Food, IFS HPC, IFS PACsecure und reine IFS Logistics Auditoren. Für den IFS Wholesale/Cash & Carry Standard ist keine spezielle IFS Trainer Zulassung möglich.

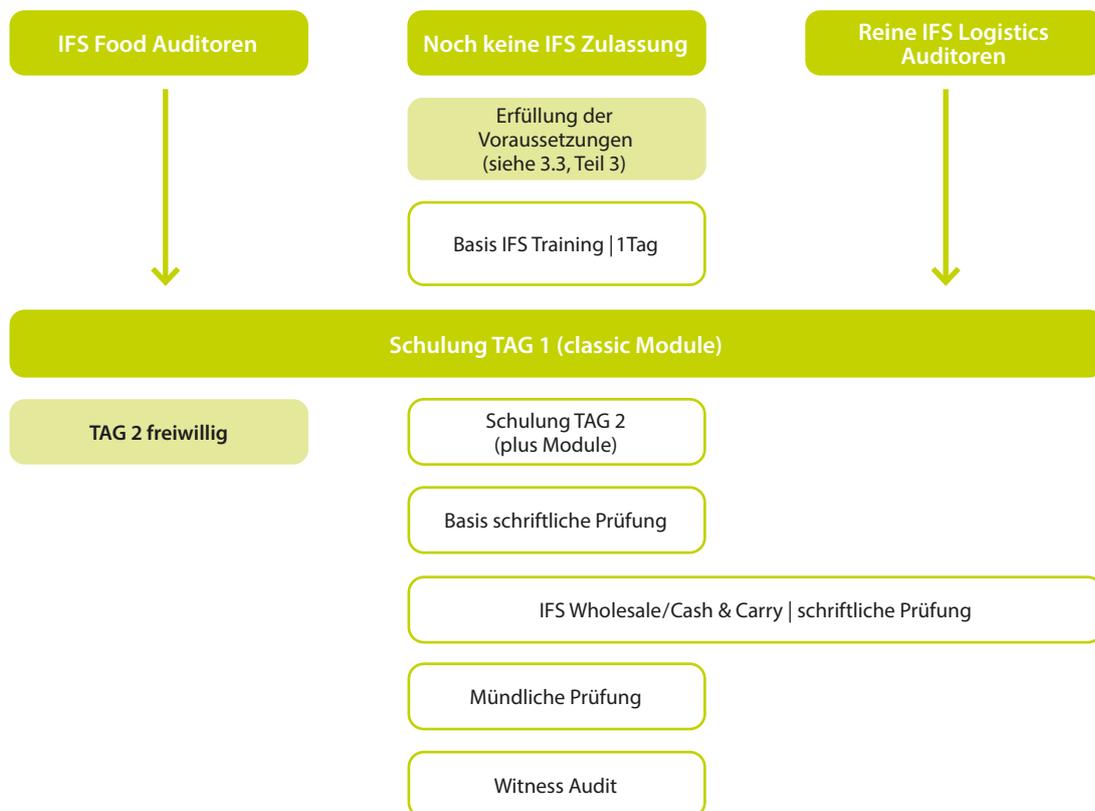
3 Anforderungen an IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren

Eine Zulassung zur Auditierung des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards kann über drei (3) Wege erhalten werden, die in den folgenden Unterkapiteln beschrieben sind.

Basierend auf den jeweiligen Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry (z. B. Großhandel „classic“ oder Großhandel „plus“) sind die geforderten Qualifikationen unterschiedlich (siehe Grafik 3, Teil 3).

Unabhängig von den jeweiligen Zulassungsvoraussetzungen, kann die Zulassung für bestimmte Produktscope zur Auditierung von IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Audits auf folgendem Wege erlangt werden.

Grafik 1: Wege, um die IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung zu erhalten



Außerordentliche Zulassungsvoraussetzungen für die IFS Wholesale/Cash & Carry Produkt Scopes (PS) Food 1, 2, 5 und 6:

Scope Großhandel „plus“:

Food PS5* und PS6* können im Rahmen des IFS Cash & Carry/Wholesale auf folgende Weise erhalten werden:

- vorhanden aus IFS Food Auditoren Qualifikation, oder
- Ausbildung und Berufserfahrung im Food PS5/PS6 Bereich, oder
- Begleitung von drei (3) kompletten IFS Food Audits in Food PS5/PS6.

Scope Cash & Carry „plus“:

Food PS 1 und PS 2 können im Rahmen des IFS Wholesale/Cash & Carry auf folgende Weise erhalten werden:

- vorhanden aus IFS Food Auditoren Qualifikation, oder
- Ausbildung und Berufserfahrung im Food PS1/PS2 Bereich, oder
- Begleitung von drei (3) kompletten IFS Food Audits in Food PS1/PS2.

Anmerkung: Die oben beschriebenen Zulassungsmöglichkeiten von Auditoren zur Auditierung der IFS Wholesale/Cash & Carry Produktscope führt nicht zu einer Zulassung der Auditoren für die jeweiligen Produktscope im IFS Food. Zulassungsvoraussetzungen für die Produktscope im IFS Food sind im IFS Food Standard, Teil 3 beschrieben.

Anmerkung: IFS Food Auditoren, die noch nicht für Technologie-Scope D zugelassen sind, müssen die spezifische Prüfung für Technologie-Scope D bestehen, bevor sie IFS Wholesale/Cash & Carry Audits durchführen können. Dies gilt auch für weitere relevante Technologie-Scope (vgl. Teil 1, ANLAGE 6).

3.1 IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung für bereits IFS Food zugelassene Auditoren

Ein für IFS Food zugelassener Auditor kann Audits für den jeweiligen Geltungsbereich IFS Wholesale/Cash & Carry durchführen (siehe Grafik Nr. 3), wenn er an der IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung teilgenommen hat.

Um Audits gemäß IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry durchzuführen, muss der IFS Food Auditor zugelassen sein für mindestens einen (1) Produkt-Scope sowie mindestens für Technologie Scope D mit zusätzlicher Teilnahme an einer IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung, organisiert vom IFS.

Die generellen Anforderungen an IFS Food Auditoren sind im jeweiligen Standard zu finden. Der IFS Food Standard in der gültigen Fassung kann kostenlos von der IFS Website heruntergeladen werden (www.ifs-certification.com).

zusätzliche Anforderungen für die Zulassung zur Auditierung der „plus“ Module

Um die Zulassung zur Auditierung der „plus“ Module zu erhalten,

- muss der Auditor entsprechende Mindestanforderungen wie in 3.4 (Grafik 3) beschrieben, vorweisen,
- kann der Auditor an dem zweiten Tag der IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung („plus“) teilgenommen haben.

Anmerkung: Auditoren, die in der Vergangenheit bereits eine IFS Food-Zulassung (ab Version 6) hatten, können über den Weg der Zulassung „reine Wholesale/Cash & Carry Auditoren“ (siehe 3.3., Teil 3) zugelassen werden. Voraussetzung hierfür: Mindestens zwei (2) Jahre Tätigkeit als IFS Food-Auditor.

3.2 IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung für bereits zugelassene reine IFS Logistics Auditoren

Bereits zugelassene reine IFS Logistics Auditoren können unter bestimmten Voraussetzungen eine Querszulassung zur Auditierung von IFS Wholesale/Cash & Carry Audits erlangen.

- Erfüllung der Anforderungen „**Außerordentliche Zulassungsvoraussetzungen für die IFS Wholesale/Cash & Carry Produktscope (PS) Food 1, 2, 5 und 6**“ (siehe Seite 124f.), für **mindestens einen (1)** der aufgeführten **Produktscope**s.
- Teilnahme an dem IFS Wholesale/Cash & Carry Training (Tag 1 „classic“), veranstaltet vom IFS.

Anmerkung: Reine IFS Logistics Auditoren, die bereits einmal für die Auditierung von IFS Food Version 6 zugelassen waren, erhalten die zum damaligen Zeitpunkt besessenen Produktscope zurück.

Anschließend müssen die Auditoren eine schriftliche Prüfung bestehen.

Schriftliche Prüfung:

Beinhaltet Fragen in Bezug zum Großhandel für Lebensmittel und IFS HPC/IFS PACsecure Produktgruppen, (z. B. Zertifizierungsbereich des Standards, generelle Fragen zum IFS Wholesale/Cash & Carry, Einkauf, Analytik).

Anmerkung: Nach erfolgreich bestandener Prüfung ist der Auditor ausschließlich für die Durchführung von IFS Wholesale „classic“ und IFS Cash & Carry „classic“ Audits zugelassen.

3.3 Spezielle Anforderungen für reine IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren (die nicht bereits IFS Food oder reine IFS Logistics zugelassen sind)

Die Anforderungen für IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren, die nicht bereits nach IFS Food oder IFS Logistics zugelassen sind, sind die Folgenden:

Ausbildung und Mindesterfahrung:

- Einen lebensmittelbezogenen Universitäts- bzw. Hochschulabschluss und zwei (2) Jahre Berufserfahrung im Großhandels-/Cash & Carry und/oder lebensmittelverarbeitenden Bereich (IFS Food + IFS HPC/IFS PACsecure Produktgruppen),

oder

- Einen lebensmittelbezogenen Universitäts- bzw. Hochschulabschluss und zwei (2) Jahre Auditerfahrung im Großhandels-/Cash & Carry und/oder lebensmittelverarbeitenden Bereich (IFS Food + IFS HPC/IFS PACsecure Produktgruppen),

oder

- Einen Non-Food bezogenen Universitäts- bzw. Hochschulabschluss und drei (3) Jahre Berufserfahrung im Großhandels-/Cash & Carry und/oder lebensmittelverarbeitenden Bereich (IFS Food + IFS HPC/IFS PACsecure Produktgruppen),

oder

- Eine Berufsausbildung im Großhandels-/Cash & Carry und/oder lebensmittelverarbeitenden Bereich oder in der Lebensmittelindustrie mit Berufsfachschule oder vergleichbarem Abschluss und zwei (2) Jahre Berufserfahrung im Großhandels-/Cash & Carry Bereich (IFS Food + IFS HPC/IFS PACsecure Produktgruppen).

Zusätzliche Ausbildung und Mindestenerfahrungen für die Zulassung zur Auditierung der „plus“ Module:

- Mindestens zwei (2) Jahre Berufserfahrung in der lebensmittelverarbeitenden Wirtschaft im Bereich der Herstellung von Lebensmitteln (Qualitätssicherung, Produktion, Forschung & Entwicklung, o. ä.).

Generelle Auditerfahrung:

- Mindestens zehn (10) komplette Audits (mindestens zehn (10) Audittage) müssen vom Auditor im Lebensmittelbereich innerhalb der letzten zwei (2) Jahre in verschiedenen Unternehmen nachgewiesen werden.
- Mindestens drei (3) Audits hiervon müssen im Großhandels-/Cash & Carry Bereich für Lebensmittel durchgeführt worden sein.

Zusätzliche Ausbildung und Mindestenerfahrungen für die Zulassung zur Auditierung der „plus“ Module:

- Mindestens drei (3) Audits hiervon müssen im lebensmittelverarbeitenden Bereich durchgeführt worden sein.

Folgende Audits werden z. B. akzeptiert:

Audits entsprechend GFSI anerkannten Standards, GMP+, ISO 9001, HACCP, Audits nach VO (EG) 834/2007 oder vergleichbar, QS processing, IFS Progress – Food, bestätigte Lieferantenaudits.

Weitere Qualifikationen:

- HACCP Training (min. zwei (2) Tage),
- und
- Anerkannte Lead-Auditor Schulung in Audittechniken, basierend auf QMS oder FSMS – Dauer 1 Woche/40 Stunden oder vergleichbar,
- und
- Teilnahme an einer IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung, organisiert vom IFS,
 - Tag 1: IFS Wholesale/Cash & Carry „classic“

Zusätzliche Ausbildung und Mindesterfahrungen für die Zulassung zur Auditierung der „plus“ Module:

- Tag 2: IFS Wholesale/Cash & Carry „plus“

Anschließend müssen die Auditoren eine schriftliche und mündliche Prüfung bestehen.

Schriftliche Prüfung:

Beinhaltet Fragen in Bezug zum Großhandel für Lebensmittel und IFS HPC/IFS PACsecure Produktgruppen, Technologie Scope D (P6) (z.B. Zertifizierungsbereich des Standards, generelle Fragen zum IFS, Einkauf, Lagerung und Transport).

zusätzliche schriftliche Prüfung für die Zulassung zur Auditierung der „plus“ Module:

- Prüfung zur Erlangung der Technologie Scopes F (P 11,12,13) und D (P7) (Behandlung, Verarbeitung von Lebensmitteln)

Mündliche Prüfung:

Beinhaltet Fallstudien bezüglich Auditierung im Lebensmittelgroßhandel (und IFS HPC/IFS PACsecure Produkte)

Nach erfolgreich bestandener Prüfung und dem erfolgreichen Bestehen des Vor-Ort-Witness Audits (durch die Zertifizierungsstelle) ist der Auditor ausschließlich für die Durchführung von IFS Wholesale und IFS Cash & Carry Audits zugelassen.

3.3.1 Spezifische Anpassung der Auditorenzulassung für Kandidaten, die keine speziellen Auditerfahrungen besitzen: IFS Wholesale/Cash & Carry „Auditor in Progress“ Programm.

Für den Fall, dass der/die Kandidat(in) professionelle Erfahrungen (z. B. Qualitätsmanager und/oder ähnliche Position (z. B. Produktentwicklung)) im Großhandelsbereich hat und die Voraussetzungen wie in Abschnitt 3.3 besitzt, aber keine ausreichende Auditerfahrung (also nicht den Abschnitt 3.3. „generelle Auditerfahrungen“) kann er/sie durch folgenden Prozess gehen:

- Teilnahme an dem IFS Wholesale/Cash & Carry Training und entsprechende Prüfungen für Auditoren, organisiert vom IFS,
- Teilnahme an dem “Beobachter Programm“, wie in Grafik Nr.2 beschrieben.

Grafik Nr. 2: „Auditor in Progress“ Programm für IFS Wholesale/Cash & Carry

Nr. der Audits	Aufgaben	Mögliche Auditarten
1–3	Kandidat beobachtet einen Auditor (Trainee)	GFSI anerkannter „post farm“ Standard oder IFS Progress Programm
4–6	Aktive Teilnahme an dem Audit unter Beaufsichtigung und Verantwortung eines zugelassenen GFSI oder IFS Auditors	GFSI anerkannter „post farm“ Standard oder IFS Progress Programm

Nr. der Audits	Aufgaben	Mögliche Auditarten
7–9	Aktive Teilnahme an dem Audit unter Beaufsichtigung und Verantwortung eines zugelassenen IFS Wholesale/Cash & Carry Auditors	Ein Zertifizierungsaudit
10–Witness audit	Lead auditor während eines IFS Cash & Carry oder IFS Wholesale Zertifizierungsaudits, unter der Beaufsichtigung eines zugelassenen IFS Wholesale/Cash & Carry Auditors	IFS Cash & Carry oder IFS Wholesale Audit

Anmerkung: Es besteht die Möglichkeit, die Audits eins (1) bis drei (3) (shadow observer) vor der Teilnahme an dem IFS Wholesale/Cash & Carry Training zu absolvieren. Die Audits vier (4) bis zehn (10) sind aber immer durchzuführen, nachdem der Kandidat an dem Training teilgenommen und die Prüfungen erfolgreich absolviert hat.

3.3.1.1 Weitere Regelungen für das IFS Wholesale/Cash & Carry „Auditor in progress“ Programm

- Der Beobachter und der Auditor dürfen während des Audits niemals getrennt werden.
- Bei den Audits vier (4) bis zehn (10) ist der Name des Beobachters immer im Auditbericht mitanzugeben.
- Es darf immer nur ein (1) „Auditor in Progress“ an einem Audit teilnehmen.
- Das Beobachtungsprogramm ist innerhalb von zwei (2) Jahren, nachdem das Examen erfolgreich bestanden wurde, abzuschließen. Für jeden „Auditor in Progress“ ist ein (auf Anfrage durch den IFS) Bericht (Vorlage wird vom IFS gestellt) zur Verfügung zu stellen. Die Nummer des jeweiligen Audits (siehe Grafik Nr. 2) ist in dem Bericht anzugeben.
- Die Audits eins (1) bis neun (9) können für Produktscope-Erweiterungen angerechnet werden.

Sofern das Witness-Audit (Audit Nr. 10) erfolgreich absolviert wurde, ist der IFS durch die Zertifizierungsstelle zu informieren. Der vollständige Lebenslauf (CV), inklusive der Auflistung an teilgenommenen und durchgeführten Audits (siehe Grafik Nr. 3), ist an den IFS zu übersenden. Wurden alle Anforderungen erfüllt, wird der Auditor durch den IFS in der IFS Datenbank aktiviert.

3.4 Erforderliche Auditorenqualifikation für die IFS Wholesale/Cash & Carry Scopes

Zur Durchführung von IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Audits muss der Auditor folgende Anforderungen erfüllen:

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 IFS Food Produkt Scope + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung

Zertifizierungsbereich	Art der Produkte	Erforderliche Auditorenqualifikation
Cash & Carry „classic“ (ohne Verarbeitung)	alle	IFS Food Zulassung für Tech Scope D und für mindestens einen Produkt Scopes + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung
Wholesale „plus“ (mit Behandlungsaktivitäten)	Produkte tierischen Ursprungs	IFS Food Zulassung für die unternehmensspezifischen Produkt Scopes (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 Produkt Scopes (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 Produkt Scopes (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 Verarbeitungsaktivitäten)	Produkte tierischen Ursprungs	IFS Food Zulassung für die unternehmensspezifischen Produkt Scopes (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 Produkt Scopes (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 Produkt Scopes (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

* Die Zulassung für die genannten Food-Produkt Scopes können im Rahmen des IFS Wholesale/ Cash & Carry unter besonderen Voraussetzungen erlangt werden (siehe Kapitel 3, Teil 3)

Anmerkung: generell muss der Auditor über ausreichende Kompetenzen verfügen, um ein Audit durchzuführen. Die Zertifizierungsstelle ist dafür verantwortlich, einen geeigneten Auditoren für den jeweiligen Zertifizierungsbereich des Unternehmens auszuwählen.

Anmerkung: siehe auch ANLAGE 5, Teil 1 dieses Standards, für die Übereinstimmung zwischen Produktscope Nummern und Namen.

Es ist zwingend notwendig, dass die Auditoren mindestens für einen (1) Produkt Scope des Kerngeschäftes des Großhändlers/Cash & Carry Marktes oder Abpackbetriebes qualifiziert sind, wie in Grafik Nr.3 definiert. Dafür ist eine spezifische Zulassung erforderlich (siehe Kapitel 3, Teil 3), abhängig von den jeweiligen auditierten Produkten.

Werden sowohl tierische als auch nicht-tierische Produktgruppen behandelt/verarbeitet, müssen die jeweiligen Auditoren für einen der Produkt Scopes der Kategorie „Lebensmittel tierischen Ursprungs“ zugelassen sein.

Grundsätzlich erfüllen die Auditoren die Anforderungen gemäß Kapitel 7.2 und 7.3.1 der ISO 19011.

Im Rahmen der guten Auditierungspraxis verwendet der Auditor während eines IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Audits aussagekräftige Produktbeispiele, um vor Ort die Aktivitäten und die Dokumentation im auditierten Unternehmen zu untersuchen und die Einhaltung der IFS Anforderungen zu prüfen. Insbesondere führt der Auditor während des Audits eine Rückverfolgbarkeits-Prüfung im Unternehmen durch.

Der IFS veröffentlicht Leitfäden, die weitere Informationen zu Themenbereichen enthalten, die geprüft werden müssen bzw. deren Überprüfung während des Audits im auditierten Unternehmen erforderlich ist.

3.5 Erhaltung der IFS Wholesale/Cash & Carry Auditorenqualifikation

Wird eine neue Version des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards veröffentlicht, muss der IFS Wholesale/Cash & Carry Auditor an der IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung für die neue Version teilnehmen, bevor er/sie Audits nach der neuen Version des Standards durchführt.

3.5.1 Für IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren, die auch für weitere IFS Standards zugelassen sind

Um die IFS Wholesale/Cash & Carry Qualifikation zu behalten, muss der Auditor folgende Anforderungen erfüllen:

- Jeder Auditor muss mindestens einmal (1) alle zwei (2) Jahre durch ein IFS Wholesale/Cash & Carry (oder einen IFS Standard oder andere GFSI anerkannte Standards auf Basis ISO/IEC 17065) Vor-Ort-Witness-Audit überwacht werden (siehe auch Kapitel 2.4).
- Jeder Auditor muss einmal (1) jährlich an einer hausinternen Schulung teilnehmen, zum Zweck des Erfahrungsaustausches, der Kalibrierung sowie zur Aktualisierung relevanter rechtlicher Anforderungen in Bezug auf Großhändler, Abpackbetriebe, Cash & Carry Märkte, etc. Diese Schulung kann ein Bestandteil der jährlichen Schulung für IFS Standards sein.
- Jeder Auditor muss pro Jahr mindestens ein (1) IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Audit durchführen.

3.5.2 Für reine IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren

Um die IFS Wholesale/Cash & Carry Qualifikation zu erhalten, muss der Auditor folgende Anforderungen erfüllen:

- Teilnahme an einem IFS Wholesale/Cash & Carry CT Kurs alle zwei (2) Jahre, organisiert vom IFS,
- Durchführung von fünf (5) IFS Wholesale/Cash & Carry Audits pro Jahr,
- Jährliche hausinterne Schulung,
- Witness Audit (während eines IFS Wholesale/Cash & Carry Audits), alle zwei (2) Jahre.

3.6 Auditteam

Grundsätzlich müssen alle Mitglieder des Auditteams zugelassene IFS Auditoren sein (Ausnahme „Auditor in Progress“, siehe Kapitel 3.3.1, Teil 3).

Werden Audits von einem Team durchgeführt, gelten die folgenden allgemeinen Regeln:

- Ein IFS Auditteam besteht aus zugelassenen IFS Auditoren, deren Profile mit den Anforderungen der Grafik 3, Teil 3 konform sind.
- Es wird stets ein Teamleiter (Lead Auditor) bestimmt.
- Co-Auditoren und Lead Auditor(en) sind für mindestens einen Zertifizierungsbereich des Audits zugelassen. Zwei (2) Stunden der Auditdauer sind nicht aufteilbar, diese zusätzliche Zeit wird dem Team zugeschlagen und nicht einem einzelnen Auditor und dient allgemeinen Vor- und Nachbereitungen (Besprechung zu Beginn und am Ende des Audits, Diskussion über die Ergebnisse des Audits usw.).

Es muss im Auditplan eindeutig vermerkt sein, welcher Auditor welchen Teil des Audits durchgeführt hat.

Die Mindestdauer für das Audit ist in jedem Fall zu berücksichtigen.

TEIL 4

Berichtswesen, Software auditXpressX™ und die IFS Datenbank

0 Einführung

Nachdem ein IFS Wholesale bzw. IFS Cash & Carry Audit durchgeführt wurde, wird ein detaillierter und gut strukturierter Auditbericht erstellt. Generell ist die Sprache, in der der Auditbericht erstellt wird, die Arbeitssprache des auditierten Unternehmens. In Sonderfällen, wo die Muttersprache von Händlern oder Einkäufern unterschiedlich zu der Sprache des auditierten Unternehmens ist, kann zudem eine englische Version des Auditberichtes erstellt werden (siehe hierzu auch den Teil 1).

Der IFS Auditbericht wird anhand des folgenden Formats erstellt.

1 Berichtswesen

1.1 Auditübersicht (ANLAGE 1 A und 1 B)

Der erste Teil des Auditberichtes enthält die folgenden allgemeinen Informationen:

Das **Deckblatt** des Auditberichtes beinhaltet:

- Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle,
- Logo der Zertifizierungsstelle,
- Akkreditierungsdetails der Zertifizierungsstelle,
- Angabe zur auditierten Form (IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry) sowie Version des Standards (Version 2, Mai 2016),
- Name der auditierten Betriebsstätte,
- Tag des Audits.

Die **ersten Seiten des Auditberichtes** bilden eine Zusammenfassung der wichtigsten Bestandteile des Auditberichtes und beinhalten:

Auditdetails

- Angabe zur auditierten Form (IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry) sowie Version des Standards (Version 2, Mai 2016),
- Name und Unterschrift des Lead-Auditors sowie Name des Co-Auditors und/oder Name des Trainees, falls anwendbar,
- Auditdatum und Auditzeiten (im Fall eines Ergänzungsaudits (follow-up audit) ist zusätzlich das Datum des Ergänzungsaudits anzugeben),
- Datum des vorhergehenden Audits,

- Name der Zertifizierungsstelle und des Auditors des vorhergehenden Audits,
- Name, Anschrift und Kontaktdaten der auditierten Betriebsstätte,
- Name und Anschrift des Unternehmens (z. B. wenn eine Zentrale existiert),
- Global Location Number (GLN), wenn verfügbar,
- COID, wie in der IFS Datenbank definiert.

Zertifizierungsbereich des Audits:

- Angabe über die gewählte Checkliste (Wholesale („classic“ oder „plus“) oder Cash & Carry („classic“ oder „plus“))
- Art der auditierten Aktivitäten (z. B. Einkauf, Produktentwicklung, Lagerung, Transport)
- Produkt-Scope(s) (Lebensmittel und/oder HPC-Produkte und/oder Verpackungsmittel) als Mindestangabe (weitere Details über Produktgruppen können auch spezifiziert werden – dies ist aber nicht verpflichtend).
- Handhabungs-Bedingungen (z. B. bei Raumtemperatur, gekühlt, etc.)
- wenn anwendbar – im Fall, dass Lebensmittel behandelt und/oder verarbeitet werden („plus“-Modul):
 - Nummer der behandelten bzw. verarbeiteten Produkt-Scopes (entsprechend ANLAGE 6, Teil 1)
 - Aufzählung der einzelnen, auditierten Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten in Verbindung mit den jeweiligen Produkten.

Anmerkung: Der Zertifizierungsbereich des Audits ist immer auch ins **Englische** zu übersetzen.

Teilnehmer des Audits

- Auflistung der Teilnehmer, die während des Audits anwesend waren.

Endergebnis des Audits

- Finales Ergebnis des Audits, unter Angabe der prozentualen Bewertung sowie der Angabe, ob das Audit auf „Basisniveau“ oder „höherem Niveau“ bestanden wurde (im Fall eines Ergänzungsaudits (follow-up audit) ist anzugeben, dass ein Ergänzungsaudit durchgeführt und die Major-Nichtkonformität behoben wurde)

Unternehmensprofil

- Beschreibung des Unternehmens unter Angabe bestimmter Informationen (siehe Kapitel 1.1.2).

1.1.1 Pflichtangaben im Unternehmensprofil

Das Unternehmensprofil beinhaltet verschiedene allgemeine Informationen zum Unternehmen. Diese Informationen liefern einen generellen Überblick über die Struktur und Aktivitäten des Unternehmens, die den Kunden ein klares Bild über die wichtigsten Aspekte in Bezug auf die Unternehmensstruktur, Organisation, Tätigkeiten, Prozesse, etc. geben. Neben den in ANLAGE 3, Teil 4 aufgeführten Pflichtangaben können weiterführende Informationen gegeben werden.

1.1.2 Pflichtfelder, die vom Auditor ausgefüllt werden müssen

Die folgenden Anforderungen, bei denen Pflichtfelder ausgefüllt werden müssen, sollen zu einem aussagekräftigen und beschreibenden IFS Auditbericht führen, auch dann, wenn das auditierte Unternehmen (fast) alle IFS Anforderungen erfüllt. Diese Angaben sind ein Mehrwert für jeden Nutzer des Auditberichtes. Der Auditor ist dazu angehalten, basierend auf Informationen während des Audits und auch im Fall einer A-Bewertung, eine zusätzliche Begründung und/oder zusätzliche Hintergrundinformationen für diese speziellen IFS Anforderungen zu liefern.

1.2 Auditbericht (ANLAGE 2 A und 2 B)

In Abhängigkeit der auditierten Checkliste, wird der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard entsprechend konkretisiert:

- Checkliste IFS Wholesale („classic“ bzw. mit Erweiterungsmodul „plus“): siehe ANLAGE 2 A,
- Checkliste IFS Cash & Carry („classic“ bzw. mit Erweiterungsmodul „plus“): siehe ANLAGE 2 B.

Der Auditbericht selbst ist wie folgt strukturiert:

- Auditergebnisse mit Prozentangabe und erreichtem Niveau,
- Beobachtung von KO's und Major Nichtkonformitäten (im Fall eines Ergänzungsaudits (follow-up audit) ist eine zusätzliche Erklärung abzugeben, für welche Anforderung der Major Nichtkonformität behoben wurde),
- allgemeine Zusammenfassung aller Kapitel in einer Tabelle,
- allgemeine Zusammenfassung des Audits,
- Zusammenfassung aller Kapitel,
- separate Liste aller festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten pro Kapitel (1 bis 6),
- Pflichtangaben; für einige IFS Anforderungen auch im Fall einer A-Bewertung (siehe ANLAGE 3, Teil 4),
- Beschreibung der Überprüfung der Korrekturmaßnahmen des vorherigen Audits,
- separate Liste (inkl. Erklärungen) mit allen Anforderungen, die mit N/A (nicht anwendbar) bewertet wurden (wenn anwendbar),
- ein detaillierter Auditbericht.

1.3 Maßnahmenplan (ANLAGE 4)

Die Zertifizierungsstelle/der Auditor beschreibt und erklärt alle festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten (KO's, Majors), die in jedem Kapitel festgestellt wurden, in einem Maßnahmenplan. Dieser wird auf Basis einer speziellen Vorlage erstellt, die in der ANLAGE 4 zu finden ist.

1.4 Mindestanforderungen für IFS Zertifikate (ANLAGE 5 A und 5 B)

Nach erfolgreichem Abschluss des IFS Zertifizierungsprozesses erstellt die Zertifizierungsstelle ein entsprechendes Zertifikat. Aufgrund internationaler Anerkennung und zur Verständlichkeit enthält das IFS Zertifikat, das durch die entsprechende Zertifizierungsstelle ausgestellt wird, die folgenden Mindestinformationen:

- Name und Anschrift der Zertifizierungsstellen, inklusive des Logos,
- In Abhängigkeit der auditieren Checkliste wird der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard entsprechend konkretisiert:
 - Checkliste IFS Wholesale („classic“ bzw. mit Erweiterungsmodul „plus“), siehe ANLAGE 4 A
 - Checkliste IFS Cash & Carry („classic“ bzw. mit Erweiterungsmodul „plus“), siehe ANLAGE 4 B
- Logo der Akkreditierungsstelle oder Name und die dazugehörige Registrierungsnummer; das Logo der Akkreditierungsstelle ist in Übereinstimmung mit den Regeln der Akkreditierungsstelle zu verwenden.
- Name und Anschrift des auditierten Unternehmens,
- COID, wie in der IFS Datenbank definiert,
- wenn das Unternehmen eine Betriebsstätte/Niederlassung ist, dann auch Angaben zur Zentrale,
- **Zertifizierungsbereich des Audits:**
 - Angabe über die gewählte Checkliste (IFS Wholesale („classic“ oder „plus“) oder Cash & Carry („classic“ oder „plus“),
 - Art der auditierten Aktivitäten (z. B. Einkauf, Lagerung, Transport),
 - **Produkt-Scope(s):** Lebensmittel und/oder HPC Produkte und/oder Verpackungsmittel als Mindestangabe (weitere Details über Produktgruppen können auch spezifiziert werden – dies ist aber nicht verpflichtend),
 - Handhabungs-Bedingungen (z. B. bei Raumtemperatur, gekühlt, etc.),
 - wenn anwendbar – im Fall, dass Lebensmittel behandelt und/oder verarbeitet werden („plus“-Module):
 - Nummer der behandelten bzw. verarbeiteten Produkt-Scope nach IFS Food
 - Aufzählung der einzelnen, auditierten Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten in Verbindung mit den jeweiligen Produkten.
- erreichtes Niveau,
- Bewertung des Audits in Prozent, wenn dies vom auditierten Unternehmen oder seinen Kunden verlangt wird,
- Datum des Audits (letzter Tag des Audits),
- Datum des Ergänzungsaudits (follow-up), wenn relevant,
- Zeitraum, in dem das nächste Audit durchgeführt wird,
- Datum der Zertifikatsausstellung,
- Ablaufdatum der Zertifikatsgültigkeit, d. h. zwölf (12) Monate nach dem Datum der Zertifikatserstellung (das Datum der Zertifikatsgültigkeit bleibt das gleiche Jahr wie im Auditprotokoll beschrieben, Teil 1),
- Ort und Datum der Unterschrift,
- Name und Unterschrift des für die Zertifizierungsentscheidung verantwortlichen Mitarbeiters der Zertifizierungsstelle (wie in Teil 3 des Standards beschrieben),
- Entsprechendes IFS Logo (IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry).

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

2 Software auditXpressX™

Die Software auditXpressX™ ist die Softwarelösung zum Erfassen und Auswerten von Audits sowie zum Generieren standardisierter Auditberichte nach IFS Wholesale/Cash & Carry. Die Software auditXpressX™ bietet folgende Vorteile:

- einfaches Erfassen von Audits durch eine nutzerfreundliche Oberfläche,
- schnelles und fehlerfreies Erstellen von IFS Auditberichten,
- automatisiertes Auswerten des Auditergebnisses durch eine dynamische Berechnung aller relevanten Punkte,
- automatische Generierung eines standardisierten Auditberichtes,
- ein Audit kann zu jeder Zeit zwischengespeichert und später vervollständigt werden,
- einfacher und sicherer Export abgeschlossener Audits in die IFS Datenbank,
- einfaches Austauschen der Auditdateien zwischen dem Auditor und seiner übergeordneten Zertifizierungsstelle,
- das Arbeiten am Auditbericht ist offline, d. h. ohne Internetzugang möglich.
- jederzeit Zugriff auf die aktuellste IFS Version durch eine Update Möglichkeit.

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

Jedes durchgeführte IFS Audit wird durch die Zertifizierungsstellen in die IFS Datenbank eingepflegt (Hochladen des Auditberichtes, des Maßnahmenplanes und des Zertifikates).

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

- Auditoren,
- Zertifizierungsstellen,
- Berater (nur für den amerikanischen Kontinent),
- zertifizierte Unternehmen,
- Handelsunternehmen (z. B. Lebensmitteleinzelhandel) und andere Nutzer.

Die verschiedenen Nutzergruppen haben unterschiedliche Zugriffsmöglichkeiten:

Auditoren:

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

Zertifizierungsstellen:

- Verwalten ihrer zertifizierten Unternehmen und Hochladen von Auditberichten und Maßnahmenplänen,
- Deaktivieren von Zertifikaten in besonderen Fällen,

- Verwaltung von IFS Auditdaten über die Terminkalenderfunktion – damit wird sowohl Händlern als auch Unternehmen ein guter Überblick über die terminierten Audits ermöglicht. Alle Audittermine sind spätestens zwei (2) Wochen vor dem Audit in die Kalenderfunktion der IFS Datenbank einzutragen,
- Verwalten ihrer Accounts,
- Vergleich zweier (2) aufeinander folgender Auditberichte und Maßnahmenpläne möglich, für internes Auditorentraining und Auswertung bzw. Abgleich,
- Download der IFS Logos.

Zertifizierte Unternehmen/Lieferanten:

- Zugriff auf ihre eigenen Auditdaten,
- können Handelsunternehmen für ihre Daten freischalten, Prozentzahl, erreichtes Niveau, Auditbericht und Maßnahmenplan,
- Vergleich zweier (2) aufeinanderfolgender Auditberichte und Maßnahmenpläne möglich, zum Ziele der Verbesserung,
- Download der IFS Logos,
- Verwalten ihrer Zertifizierungsstelle,
- Verwalten der unternehmensinternen Zugriffsrechte auf die IFS Datenbank (Anlegen von Unter-Accounts),
- Suche nach anderen IFS zertifizierten Unternehmen, z. B. ihrer Vorlieferanten,
- Verwalten ihrer Zulieferbetriebe über das Tool „Favoriten“.
- Zugang für Zentralen von zertifizierten Unternehmen
 - Ein Zugriff für die „Zentrale“ der zertifizierten Unternehmen kann erstellt werden, der die Möglichkeit gibt, alle zertifizierten Betriebsstätten über einen Login direkt zu verwalten.

Berater (nur für den amerikanischen Kontinent):

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

Handelsunternehmen und andere Nutzer:

- Suche nach zertifizierten Unternehmen,
- Verwaltung der zertifizierten Unternehmen über das Tool „Favoriten“,
- Information per E-Mail, im Fall des Zertifikatverlustes von Unternehmen der „Favoriten“-Liste.

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

Sicherheit der Datenbank:

Das Sicherheitssystem der Datenbank basiert auf international anerkannten Standards und der am häufigsten verwendeten Sicherheitssysteme.

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

- Name und Anschrift des Unternehmens,
- Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle,
- Name des Auditors (inklusive Auditoren-Scopes),
- Zertifizierungsbereich des Audits,
- Datum und Dauer des Audits,
- erreichtes Niveau des Audits,
- Datum der Zertifikatsausstellung und Zertifikatsgültigkeit.

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

- Auditbericht und Maßnahmenplan.

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

ANLAGE 1 A

Deckblatt des Auditberichtes

Logo der Zertifizierungsstelle



IFS Wholesale
Version 2, Mai 2016

Modul (Angabe „classic“ oder „plus“)

Endgültiger Auditbericht

Auditierte Betriebsstätte: „Wholesale GmbH“

Datum des Audits: 04.11./05.11.2016

Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle

Akkreditierungsnummer der Zertifizierungsstelle

Erste Seite des Auditberichtes

IFS Wholesale Version 2, Mai 2016 Auditüberblick					
Auditdetails					
Lead auditor: Max Mustermann Co-auditor: Falk Lehmann Trainee: Mr. Example		Datum/Zeit des aktuellen Audits: 04. 11. 2016 (09:00–18:00) 05. 11. 2016 (08:30–17:30)		Datum/Zeit des vorangegangenen Audits: 06. 10. 2015 (09:00–18:00) 07. 10. 2015 (08:30–12:30) Zertifizierungsstelle und Auditor des vorangegangenen Audits: TEST GmbH/Frank Test	
Name und Anschrift des Unternehmens (Zentrale): Großhandels AG Beispielstraße 12345 Witzenhausen Germany			Name und Anschrift der auditierten Betriebsstätte: Großhandels GmbH Musterstraße 12346 Berlin Germany		
			EAN Code/UCC Global Location Number COID		
Telefon: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefon: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88		
Zertifizierungsbereich des Audits					
für den Zertifizierungsbereich des Audits: (detaillierte Beschreibung der Prozesse, Dienstleistungen/gehandhabte Produktgruppen/Bedingungen) (wenn das Unternehmen das Zusatzmodul „plus“ (Behandlung) ausgewählt hat und es in dem Audit geprüft wurde, ist an dieser Stelle zu vermerken): „Das Unternehmen führt zudem folgende Behandlungstätigkeiten durch“: (Aufzählung der Behandlungstätigkeiten in Verbindung mit den Produkten) (Zertifizierungsbereich des Audits ist ins Englische zu übersetzen)					
Teilnehmer des Audits					
Name	Position	Einführungsgespräch	Dokumentenbeurteilung	Vor Ort Audit	Abschlussgespräch
Herr Quality	Qualitätsmanager	X	X	X	X
Frau Manager	Geschäftsführer	X			X
Herr Transport	Transportmanager	X		X	X
Endergebnis des Audits					
Als Ergebnis des Audits, welches am 04.11. und 05.11.2016 „xyz“ durchgeführt hat, konnte festgestellt werden, dass die Aktivitäten der Großhandels GmbH für den o. g. Zertifizierungsbereich mit den Anforderungen des IFS Wholesale, Version 2 (Angabe „classic“ oder „plus“) übereinstimmen. Das Unternehmen hat das Audit auf Basisniveau mit einer Bewertung von XX % bestanden.				Nächstes Audit zwischen: xx.xx.xx und xx.xx.xx	
Unternehmensprofil					
Verpflichtende Angaben über das Unternehmen und den Zertifizierungsbereich (siehe ANLAGE 5, Teil 4) Die detaillierten Tätigkeiten des Unternehmens sind ins Englische zu übersetzen.					
Reviewer:					

Erläuterungen zum Auditbericht

Bewertung der Anforderungen

Ergebnis	Erklärung	Punkte / Bewertung
A	Volle Übereinstimmung	20 Punkte
B (Abweichung)	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte
KO-Anforderung bewertet mit B	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte
C (Abweichung)	Nur ein kleiner Teil der Anforderung wurde umgesetzt	5 Punkte
D (Abweichung)	Die Anforderung wurde nicht umgesetzt	-20 Punkte

Major Nichtkonformität	Eine Major-Nichtkonformität wird vergeben bei der Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, Gefahr für die Produktsicherheit, internen Fehlfunktionen oder Nichteinhaltung von Kundenbelangen.	15% Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl
KO-Anforderung bewertet mit D	Knock-Out Die KO-Anforderung wurde nicht umgesetzt.	50% Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl
N/A	Nicht anwendbar Anforderung ist nicht anwendbar für das Unternehmen.	N/A Anforderungen werden bei der Berechnung nicht berücksichtigt

Bewertung und Zertifikatsvergabe

Auditergebnis	Status	Maßnahmen	Berichtsform	Zertifikat
Wenigstens 1 KO mit D bewertet	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Audits	Bericht gibt Status bekannt	Nein
> 1 Major und/oder Gesamtergebnis < 75 %	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Audits	Bericht gibt Status bekannt	Nein
Max. 1 Major und Gesamtergebnis ≥ 75 %	Nicht bestanden, bevor nicht weitere Maßnahmen durchgeführt und in einem Ergänzungsaudit überprüft wurden	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen 2 Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes zurücksenden. Ergänzungsprüfung (Follow-up Audit) max. 6 Monate nach dem Audit	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zertifikat gemäß Basisniveau, sofern der Major endgültig behoben und im Ergänzungsaudit überprüft wurde
Gesamtergebnis ≥ 75 und < 95 %	Bestanden auf Basisniveau nach Erhalt des Maßnahmenplanes	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen 2 Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes zurücksenden.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Ja, Zertifikat auf Basisniveau 12 Monate Gültigkeit
Ergebnis ist ≥ 95 %	Bestanden auf Höherem Niveau nach Erhalt des Maßnahmenplanes	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen 2 Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes zurücksenden.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Ja, Zertifikat auf Höherem Niveau 12 Monate Gültigkeit

ANLAGE 1 B

Deckblatt des Auditberichtes

Logo der Zertifizierungsstelle



IFS Cash & Carry
Version 2, Mai 2016

Modul (Angabe „classic“ oder „plus“)

Endgültiger Auditbericht

Auditierte Betriebsstätte: „Cash & Carry GmbH“

Datum des Audits: 04.11./05.11.2016

Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle

Akkreditierungsnummer der Zertifizierungsstelle

Erste Seite des Auditberichtes

IFS Cash & Carry Version 2, Mai 2016 Auditüberblick					
Auditdetails					
Lead auditor: Max Mustermann Co-auditor: Falk Lehmann Trainee: Mr. Example		Datum/Zeit des aktuellen Audits: 04. 11. 2016 (09:00–18:00) 05. 11. 2016 (08:30–17:30)		Datum/Zeit des vorangegangenen Audits: 06. 10. 2015 (09:00–18:00) 07. 10. 2015 (08:30–12:30) Zertifizierungsstelle und Auditor des vorangegangenen Audits: TEST GmbH/Frank Test	
Name und Anschrift des Unternehmens (Zentrale): Cash & Carry AG Beispielstraße 12345 Witzenhausen Germany			Name und Anschrift der auditierten Betriebsstätte: Cash & Carry GmbH Musterstraße 12346 Berlin Germany		
			EAN Code/UCC Global Location Number COID		
Telefon: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefon: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88		
Zertifizierungsbereich des Audits					
für den Zertifizierungsbereich des Audits: (detaillierte Beschreibung der Prozesse, Dienstleistungen/gehandhabte Produktgruppen/Bedingungen) (wenn das Unternehmen das Zusatzmodul „plus“ (Verarbeitung) ausgewählt hat und es in dem Audit geprüft wurde, ist an dieser Stelle zu vermerken): „Das Unternehmen führt zudem folgende Verarbeitungstätigkeiten durch“: (Aufzählung der Verarbeitungstätigkeiten in Verbindung mit den Produkten) (Zertifizierungsbereich des Audits ist ins Englische zu übersetzen)					
Teilnehmer des Audits					
Name	Position	Einführungsgespräch	Dokumentenbeurteilung	Betriebsrundgang (Audit)	Abschlussgespräch
Herr Quality	Qualitätsmanager	X	X	X	X
Herr Manager	Geschäftsführer	X			X
Herr Transport	Transportmanager	X		X	X
Endergebnis des Audits					
Als Ergebnis des Audits, welches am 04.11. und 05.11.2016 „xyz“ durchgeführt hat, konnte festgestellt werden, dass die Aktivitäten der Cash & Carry GmbH für den o. g. Zertifizierungsbereich mit den Anforderungen des IFS Cash & Carry, Version 2 (Angabe „classic“ oder „plus“) übereinstimmen. Das Unternehmen hat das Audit auf Basisniveau mit einer Bewertung von XX% bestanden.					Nächstes Audit zwischen: xx.xx.xx und xx.xx.xx
Unternehmensprofil					
Verpflichtende Angaben über das Unternehmen und den Zertifizierungsbereich (siehe ANLAGE 5, Teil 4) Die detaillierten Tätigkeiten des Unternehmens sind ins Englische zu übersetzen.					
Reviewer:					

Erläuterungen zum Auditbericht

Bewertung der Anforderungen

Ergebnis	Erklärung	Punkte / Bewertung
A	Volle Übereinstimmung	20 Punkte
B (Abweichung)	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte
KO-Anforderung bewertet mit B	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte
C (Abweichung)	Nur ein kleiner Teil der Anforderung wurde umgesetzt	5 Punkte
D (Abweichung)	Die Anforderung wurde nicht umgesetzt	-20 Punkte

Major Nichtkonformität	Eine Major-Nichtkonformität wird vergeben bei der Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben, Gefahr für die Produktsicherheit, internen Fehlfunktionen oder Nichteinhaltung von Kundenbelangen.	15% Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl
KO-Anforderung bewertet mit D	Knock-Out Die KO-Anforderung wurde nicht umgesetzt.	50% Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl
N/A	Nicht anwendbar Anforderung ist nicht anwendbar für das Unternehmen.	N/A Anforderungen werden bei der Berechnung nicht berücksichtigt

Bewertung und Zertifikatsvergabe

Auditergebnis	Status	Maßnahmen	Berichtsform	Zertifikat
Wenigstens 1 KO mit D bewertet	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Audits	Bericht gibt Status bekannt	Nein
> 1 Major und/oder Gesamtergebnis < 75 %	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen Audits	Bericht gibt Status bekannt	Nein
Max. 1 Major und Gesamtergebnis ≥ 75 %	Nicht bestanden, bevor nicht weitere Maßnahmen durchgeführt und in einem Ergänzungsaudit überprüft wurden	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen 2 Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes zurücksenden. Ergänzungsprüfung (Follow-up Audit) max. 6 Monate nach dem Audit.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zertifikat gemäß Basisniveau, sofern der Major endgültig behoben und im Ergänzungsaudit überprüft wurde
Gesamtergebnis ≥ 75 und < 95 %	Bestanden auf Basisniveau nach Erhalt des Maßnahmenplanes	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen 2 Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes zurücksenden.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Ja, Zertifikat auf Basisniveau 12 Monate Gültigkeit
Ergebnis ist ≥ 95 %	Bestanden auf Höherem Niveau nach Erhalt des Maßnahmenplanes	Ausgefüllten Maßnahmenplan binnen 2 Wochen nach Erhalt des vorläufigen Auditberichtes zurücksenden.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Ja, Zertifikat auf Höherem Niveau 12 Monate Gültigkeit

ANLAGE 2 A

IFS Wholesale Version 2, Mai 2016

Auditbericht

Ergebnis:

Die Tätigkeiten des Unternehmens „Wholesale GmbH“ erfüllen die Anforderungen des IFS Wholesale, Version 2 (Angabe „classic“ oder „plus“).

Das Unternehmen hat mit einer Bewertung von XX% bestanden auf:

Basis- (Höheres) Niveau
... %

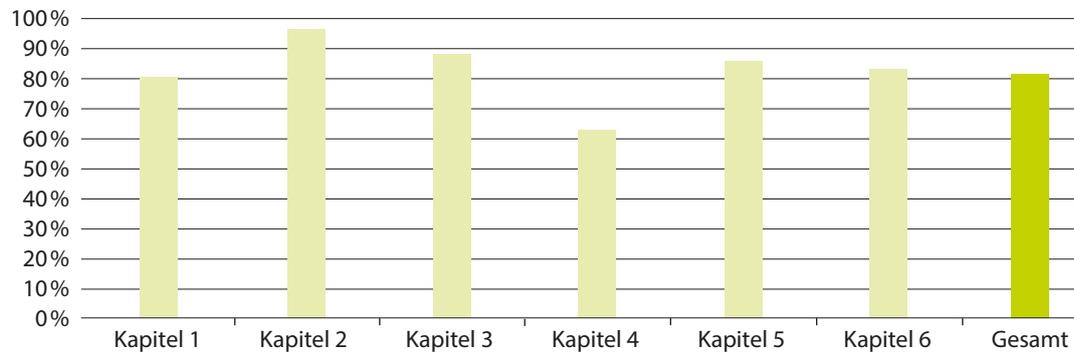
Datum des Überwachungsaudits: zwischen XX/XX und XX/XX.

Zusammenfassung:

	Kapitel 1	Kapitel 2	Kapitel 3	Kapitel 4	Kapitel 5	Kapitel 6
	Unternehmensverantwortung	Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem	Ressourcenmanagement	Kernprozesse	Maßnahmen, Analysen und Verbesserungen	Produktschutz und Lebensmittelbetrug
KO	0	0	0	0	0	0
Majors	0	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0	0

Beobachtungen zu KOs und Majors:

Grafikübersicht aller Kapitel:



Allgemeine Zusammenfassung des Audits

Beschreibung der Folgen der Korrekturmaßnahmen aus dem vorangegangenen Audit:

Zusammenfassung aller Pflichtangaben

Nr.	Referenz	IFS Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Zusammenfassung aller gefundenen Abweichungen und Nichtkonformitäten

Nr.	Referenz	IFS Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.	1.2.5			
2.	2.2.1.1			

Zusammenfassung aller N/A-Bewertungen

Nr.	Referenz	IFS Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.				

Detaillierter Auditbericht

Nr.	Referenz	IFS Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.				
2.				

ANLAGE 2 B

IFS Cash & Carry Version 2, Mai 2016

Auditbericht

Ergebnis:

Die Tätigkeiten des Unternehmens „Cash & Carry GmbH“ erfüllen die Anforderungen des IFS Cash & Carry, Version 2 (Angabe „classic“ oder „plus“).

Das Unternehmen hat mit einer Bewertung von XX% bestanden auf:

Basis- (Höheres) Niveau
... %

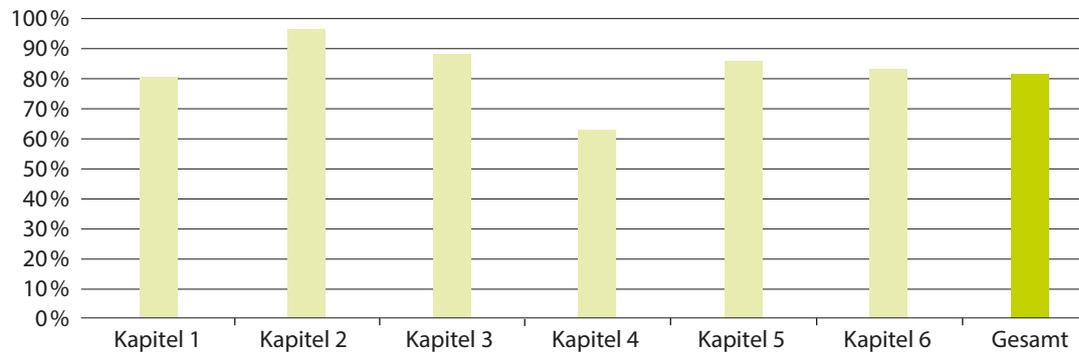
Datum des Überwachungsaudits: zwischen XX/XX und XX/XX.

Zusammenfassung:

	Kapitel 1	Kapitel 2	Kapitel 3	Kapitel 4	Kapitel 5	Kapitel 6
	Unternehmensverantwortung	Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem	Ressourcenmanagement	Kernprozesse	Maßnahmen, Analysen und Verbesserungen	Produktschutz und Lebensmittelbetrug
KO	0	0	0	0	0	0
Majors	0	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0	0

Beobachtungen zu KOs und Majors:

Grafikübersicht aller Kapitel:



Allgemeine Zusammenfassung des Audits

Beschreibung der Folgen der Korrekturmaßnahmen aus dem vorangegangenen Audit:

Zusammenfassung aller Pflichtangaben

Nr.	Referenz	IFS Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Zusammenfassung aller gefundenen Abweichungen und Nichtkonformitäten

Nr.	Referenz	IFS Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.	1.2.5			
2.	2.2.1.1			

Zusammenfassung aller N/A-Bewertungen

Nr.	Referenz	IFS Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.				

Detaillierter Auditbericht

Nr.	Referenz	IFS Anforderungen	Bewertung	Erklärung
1.				
2.				

ANLAGE 3

Tabelle Nr.1: Pflichtfelder im Auditbericht

Teil des Auditberichtes	Nr. der Anforderung	Durch den Auditor zu ergänzende Pflichtangaben
Unternehmensprofil	Allgemeiner Auditbericht	<p>Betriebsstätte: Name, Firmierung und Anschrift Konzernzugehörigkeit: Name und Anschrift des Mutterkonzerns/Unternehmensverbundes</p> <p>GLN-Nummer: COID-Nummer:</p> <p>Krisenmanagement – Kontakt Telefon: E-Mail-Adresse:</p> <p>Amtliche Zulassungsnummer(n) der Betriebsstätte: gemäß Zulassungsbescheid (falls anwendbar) Zugelassene Tätigkeiten: (Aufzählung)</p> <p>Saisonbetrieb: ja/nein</p> <hr/> <p>Baujahr der Betriebsstätte: [MM:JJJJ] Standortfläche (in m²):</p> <p>Mitarbeiter in der Betriebsstätte In Vollzeit (Anzahl): In Teilzeit (Anzahl): Einsatz von Leih- oder Saisonarbeitskräften: ja/nein</p> <p>Einsatz von Sub-Unternehmen: ja/nein Wenn ja, für welche Tätigkeiten: (Aufzählung)</p> <p>Zuletzt getätigte Investitionen:</p> <hr/> <p>Nutzung des IFS Logos Auditierete Betriebsstätte erfüllt die Kriterien zur IFS Zeichennutzung gemäß IFS Standard: ja/nein</p> <p>Reduzierung der Auditdauer Bei einer Reduzierung der Auditdauer – Begründung der Zertifizierungsstelle:</p> <p>Weitere Zertifizierungen der Betriebsstätte: (Aufzählung)</p> <hr/> <p>Detaillierte Beschreibung der Unternehmenstätigkeit(en):</p>

Teil des Audit-berichtes	Nr. der Anforderung	Durch den Auditor zu ergänzende Pflichtangaben
Unternehmensprofil	Allgemeiner Auditbericht	<p>Produktkategorie(n): Aufzählung</p> <p>Weitere Angaben zu Produkten Kühlpflichtige Lebensmittel: ja/nein</p> <p>BIO-Lebensmittel: ja/nein Ethnische Lebensmittel: ja/nein</p> <p>Eigenmarken (des Unternehmens): ja/nein Exklusivmarken (z. B. Eigenmarken des Handels): ja/nein</p> <p>Deklarationspflichtige GVO-Lebensmittel: ja/nein</p> <p>Bemerkungen:</p> <hr/> <p>Einkauf Zentral gesteuerter Einkauf: ja/nein Dezentraler Einkauf der Betriebsstätte: ja/nein Importtätigkeit: ja/nein</p> <hr/> <p>Behandlung – Verarbeitung Ausgelagerte Behandlungs- und/oder Verarbeitungsprozesse: ja/nein --> Profil Produktion von Eigenmarken anderer Marktteilnehmer: ja/nein</p> <p>Art der Behandlung – Verarbeitung: Auflistung (Produkt Scopes gemäß Definition)</p> <hr/> <p>Lagerung Lagerung vor Ort: ja/nein Externes Lager: ja/nein</p> <hr/> <p>Transport Eigene Auslieferung: ja/nein Größe der Flotte: Anzahl und Aufschlüsselung</p>
Teil 2/ Checkliste	KO Nr. 1 1.2.5	<p>Unternehmensleitung Beschreibung der Handlungen durch die Unternehmensleitung in Bezug auf die Implementierung von IFS Wholesale/Cash & Carry</p>
Teil 2/ Checkliste	KO Nr. 2 2.2.1.1	<p>Produktsicherheitsmanagementsystem Beschreibung des Risikomanagement-/HACCP Systems und verfügbarer Fließdiagramme</p>

Teil des Audit-berichtes	Nr. der Anforderung	Durch den Auditor zu ergänzende Pflichtangaben
Teil 2/ Checkliste	KO Nr. 3 2.2.3.8 (falls anwendbar)	<p>Kritische Kontrollpunkte (CCPs) Beschreibung für alle CCPs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • den Prozess, • den Schritt, • den CCP, • den entsprechenden kritischen Grenzwert. <p>Beschreibung des Überwachungsverfahrens für jeden CCP. Wenn die Möglichkeit besteht, diese KO-Anforderung mit N/A zu bewerten, muss der Auditor den Grund angeben.</p>
Teil 2/ Checkliste	KO Nr. 4 3.2.3.1 (nur anwendbar für den Scope Cash & Carry „plus“)	<p>Personalhygiene Beschreibung des/der Verfahren(s), wie das Unternehmen sicherstellt, dass die Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen die Hygienevorschriften beachten und anwenden.</p>
Teil 2/ Checkliste	4.1.1	<p>Vertragsprüfung Existieren kundenspezifische Vorgaben zu bestimmten Produkten?: ja/nein</p> <p>Wenn ja, wie viele kundenspezifische Vorgaben/Kundenverträge wurden im Audit überprüft?: (Anzahl)</p> <p>Welche Informationen wurden hierbei überprüft?: (Aufzählung)</p>
Teil 2/ Checkliste	Checkliste Wholesale 4.7.1.2 Checkliste Cash & Carry 4.8.1.2	<p>Temperaturführung und -aufzeichnung Lagerung Digitale Aufzeichnung?: ja/nein Manuelle Aufzeichnung?: ja/nein Automatische Alarmierung bei Ausfall von Kühlanlagen?: ja/nein</p> <p>Auslieferung Aufzeichnung des Temperaturverlaufes?: ja/nein Druckmöglichkeit des Temperaturverlaufes?: ja/nein</p> <p>Wirksames Verfahren bei Ausfall von Kühlanlagen eingeführt?: ja/nein</p>
Teil 2/ Checkliste	KO Nr. 4 Checkliste Wholesale 4.11.1 KO Nr. 5 Checkliste Cash & Carry 4.12.1	<p>Fremdmaterialien Welche Fremdmaterialien werden betrachtet? (Auflistung) Kurze Beschreibung der Methoden zur Verhinderung von Fremdmaterialien in den gehandhabten, behandelten, verarbeiteten Produkten.</p>

Teil des Audit-berichtes	Nr. der Anforderung	Durch den Auditor zu ergänzende Pflichtangaben
Teil 2/ Checkliste	4.11.5 (nur anwendbar für den Scope Cash & Carry „plus“)	Labor Eigenes Labor vorhanden: ja/nein
Teil 2/ Checkliste	Checkliste Wholesale: 4.12.1 Checkliste Cash & Carry: 4.13.1	Schädlingsmonitoring Wird ein externer Schädlingsbekämpfer eingesetzt?: ja/nein Wenn ja, wie viele Kontrollen pro Jahr?: (Anzahl) Befallsituationen seit dem letzten IFS Audit: (Anzahl) Art des Befalls: (Beschreibung)
Teil 2/ Checkliste	Checkliste Wholesale 4.13.1.1 Checkliste Cash & Carry 4.14.1.1	Wareneingangskontrolle Gibt es kundenspezifische Anforderungen für die Annahme? Ja/nein Wenn ja, wie werden Abweichungen von Kundenanforderungen identifiziert? (Erläuterung)
Teil 2/ Checkliste	Checkliste Wholesale 4.13.1.4 Checkliste Cash & Carry 4.14.1.4	Lagerhaltung/Kommissionierung Beschreibung der Kommissionier-Strategie: Gibt es bestimmte Kundenanforderungen?:
Teil 2/ Checkliste	Checkliste Wholesale 4.13.2.1 Checkliste Cash & Carry 4.14.2.1	Lagerdienstleister Werden Lagerdienstleister in der Betriebsstätte eingesetzt? ja/nein Wenn ja, wie viele Dienstleister sind eingesetzt? (Anzahl) Wie viele Dienstleister sind hiervon IFS Logistics zertifiziert? (Anzahl)
Teil 2/ Checkliste	Checkliste Wholesale 4.14.2.1 Checkliste Cash & Carry 4.15.2.1	Transport/Auslieferung Einsatz von Speditionen: ja/nein Bei einem Einsatz von Speditionen Wie viele Speditionen sind beauftragt? (Anzahl) Wie viele Speditionen sind hiervon IFS Logistics zertifiziert? (Anzahl) Wurden Speditionen auf unregelmäßiger Basis vom Spotmarkt beauftragt? ja/nein

Teil des Audit-berichtes	Nr. der Anforderung	Durch den Auditor zu ergänzende Pflichtangaben
Teil 2/ Checkliste	KO Nr. 5 Checkliste Wholesale 4.17.1 KO Nr. 6 Checkliste Cash & Carry 4.18.1	Rückverfolgbarkeit von Produkten EDV-technisch gestützte Rückverfolgbarkeit: ja/nein Losgenaue Rückverfolgbarkeit möglich: ja/nein Funktionalität des Systems nachgewiesen: ja/nein
Teil 2/ Checkliste	KO Nr. 6 Checkliste Wholesale KO Nr. 7 Checkliste Cash & Carry 5.1.1	Interne Audits Welche Erfassungsbereiche werden am häufigsten auditiert? (Erläuterung)
Teil 2/ Checkliste	KO Nr. 7 Checkliste Wholesale KO Nr. 8 Checkliste Cash & Carry 5.9.4	Warenrückrufe Anzahl der Rückrufe von Produkten seit dem letzten Audit: (Anzahl) Grund für die Rückrufe: (Beschreibung)

ANLAGE 4: Maßnahmenplan

Name und Adresse der auditierten Betriebsstätte:

Der Maßnahmenplan muss an die Zertifizierungsstelle zurückgeschickt werden bis zum: _____

Nr. der Anforderung	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung (Auditor)	Korrekturmaßnahme (Betriebsstätte)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Betriebsstätte)	Freigabe durch den Auditor
---------------------	-----------------	-----------	---------------------	------------------------------------	---	----------------------------

ANLAGE 5 A

Zertifikat



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

Name der Zertifizierungsstelle

(ist eine akkreditierte Zertifizierungsstelle für Zertifizierungen nach dem IFS und hat einen Vertrag mit den IFS Standardgeignern geschlossen), dass die Großhandelsaktivitäten von

Name der auditierten Betriebsstätte

Adresse

COID

(Zentrale)

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

(detaillierte Beschreibung der Prozesse, Dienstleistungen/gehandhabte Produktgruppen)

(wenn das Unternehmen das Zusatzmodul „plus“ (Behandlung) ausgewählt hat und es in dem Audit geprüft wurde, ist an dieser Stelle zu vermerken:

„Das Unternehmen führt zudem folgende Behandlungstätigkeiten durch:“

(Aufzählung der Behandlungstätigkeiten in Verbindung mit den Produkten)

die Anforderungen des

IFS Wholesale Version 2, Mai 2016 (Angabe „classic“ oder „plus“)

Auf Basis-/Höherem Niveau

mit einer Bewertung von XX % (wenn gefordert) erfüllen.

Zertifikat-Registrierungs-Nr.

Tag des Audits *(wenn relevant: Datum des
Ergänzungsaudits (follow-up Audit))*

Datum der Zertifikatsausstellung:

Zertifikatsgültigkeit bis

(die Zertifikatsgültigkeit bleibt jedes Jahr dieselbe, wie in Teil 1 beschrieben)

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

(Angabe des frühesten und spätesten Auditdatums, entsprechend der Anforderungen des Auditprotokolls, Teil 1)

- Datum und Ort
- Name und Unterschrift des Verantwortlichen in der Zertifizierungsstelle
- Adresse der Zertifizierungsstelle

Logo der Akkreditierungsstelle
oder Name und Registrierungsnummer

ANLAGE 5 B

Zertifikat



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

Name der Zertifizierungsstelle

(ist eine akkreditierte Zertifizierungsstelle für Zertifizierungen nach dem IFS und hat einen Vertrag mit den IFS Standardeignern geschlossen), dass die Großhandelsaktivitäten von

Name der auditierten Betriebsstätte

Adresse

COID

(Zentrale)

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

(detaillierte Beschreibung der Prozesse, Dienstleistungen/gehandhabte Produktgruppen)

(wenn das Unternehmen das Zusatzmodul „plus“ (Verarbeitung) ausgewählt hat und es in dem Audit geprüft wurde, ist an dieser Stelle zu vermerken:

„Das Unternehmen führt zudem folgende Verarbeitungstätigkeiten durch:“

(Aufzählung der Verarbeitungstätigkeiten in Verbindung mit den Produkten)

die Anforderungen des

IFS Cash & Carry Version 2, Mai 2016 (Angabe „classic“ oder „plus“)

Auf Basis-/Höherem Niveau

mit einer Bewertung von XX% (wenn gefordert) erfüllen.

Zertifikat-Registrierungs-Nr.

Tag des Audits *(wenn relevant: Datum des
Ergänzungsaudits (follow-up audit))*

Datum der Zertifikatsausstellung:

Zertifikatsgültigkeit bis

(die Zertifikatsgültigkeit bleibt jedes Jahr dieselbe, wie in Teil 1 beschrieben)

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

(Angabe des frühesten und spätesten Auditdatums, entsprechend der Anforderungen des Auditprotokolls, Teil 1)

- Datum und Ort
- Name und Unterschrift des Verantwortlichen in der Zertifizierungsstelle
- Adresse der Zertifizierungsstelle

Logo der Akkreditierungsstelle
oder Name und Registrierungsnummer

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

Standardeigner des vorliegenden Dokumentes ist:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

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

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

© IFS, Erstausgabe Mai 2016, Neuauflage März 2024

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

Eine Übersetzung ist ohne Genehmigung des IFS Standardeigners nicht gestattet.
Die englische Version ist das originale Referenzdokument.

Der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard ist im Internet erhältlich unter:
www.ifs-certification.com

oder per Post, Fax und E-Mail zu bestellen unter:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Deutschland

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

ifs-certification.com

