

IFS Wholesale/ Cash & Carry 3 und IFS Cash & Carry 2 Checklisten-Vergleich



Kontakt Daten der IFS Geschäftsstellen

DEUTSCHLAND

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

ITALIEN

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
IT- 20122 Milan
Telefon: +390289075150
E-Mail: ifs-milano@ifs-certification.com

POLEN | MITTEL- UND OSTEUROPA

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

TSCHECHISCHE REPUBLIK

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

BRASILIEN

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

NORDAMERIKA

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

FRANKREICH

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

SPANIEN

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

UNGARN

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

TÜRKEI

IFS Representative Ezgi 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

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

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
1	Unternehmensführung & -verpflichtung	1.	Unternehmensverantwortung
1.1	Politik	1.1	Unternehmenspolitik/ Unternehmensleitlinien
1.1.1	<p>Eine Unternehmenspolitik muss von der Unternehmensleitung entwickelt, umgesetzt und aufrechterhalten werden. Diese berücksichtigt mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität • Kundenorientierung • Produktsicherheitskultur • Nachhaltigkeit. <p>Diese Unternehmenspolitik wird allen Mitarbeitern mitgeteilt und in spezifische Ziele für die jeweiligen Abteilungen aufgegliedert.</p> <p>Die Ziele hinsichtlich Produktsicherheitskultur beinhalten mindestens die Kommunikation über Produktsicherheitspolitik, Schulungen, Rückmeldungen der Mitarbeiter zu Themen der Produktsicherheit und Leistungsmessung.</p>	1.1.1	<p>Es liegt eine von der Unternehmensleitung verabschiedete und umgesetzte Unternehmenspolitik (Leitlinien) vor. Diese berücksichtigt mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kundenorientierung, • Umweltverantwortung, • Ethik und Personalverantwortung, • Produktsicherheit. <p>Die Unternehmenspolitik ist an alle Mitarbeiter im Unternehmen kommuniziert.</p>
	<i>in 1.1.1</i>	1.1.2	<p>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.</p>
	<i>in 1.3.1</i>	1.1.3	<p>Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Zielerreichung regelmäßig, mindestens einmal im Jahr überprüft wird.</p>
1.1.2	<p>Alle relevanten Informationen hinsichtlich Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität werden effektiv und zeitnah an die betroffenen Mitarbeiter kommuniziert.</p>	1.1.4	<p>Alle relevanten Informationen hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität werden den betroffenen Personen effektiv und zeitnah kommuniziert.</p>
	<i>in 1.1.1</i>	1.1.5	<p>Die Unternehmenspolitik berücksichtigt zudem Produkthanforderungen (inkl. Produktqualität, Produktlegalität, Verfahren und Spezifikationen).</p>
1.2	Unternehmensstruktur	1.2	Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse
	<i>in 1.2.1</i>	1.2.1	<p>Es liegt ein Organigramm vor, welches die Struktur inkl. Funktionen des Unternehmens aufzeigt.</p>

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
1.2.1	Die für Qualitätsmanagement und Produktsicherheit verantwortliche Abteilung und/oder der IFS Beauftragte berichtet unmittelbar an die Unternehmensleitung. Ein Organigramm, welches die Struktur des Unternehmens aufzeigt, ist zu dokumentieren und zu pflegen.	1.2.2	Die Abteilung, welche für Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagement verantwortlich ist und/oder der IFS Beauftragte sind der Geschäftsleitung direkt zugeordnet.
	<i>in 3.3.2</i>	1.2.3	Es gibt Arbeitsbeschreibungen mit klar definierten Verantwortlichkeiten, welche insbesondere auf Mitarbeiter, deren Tätigkeiten Einfluss auf die Produkthanforderungen haben, anwendbar sind.
	<i>in 3.3.2</i>	1.2.4	Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten, inkl. die Stellvertretung des Personals, sind eindeutig geregelt.
1.2.2	KO Nr. 1: Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität kennen und dass Mechanismen vorhanden sind, die die Wirksamkeit ihrer Handlungen zu überwachen. Diese Mechanismen sind eindeutig identifiziert und dokumentiert.	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.
	<i>in 5.9.1</i>	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).
1.2.3	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass es ein System gibt, mit dem das Personal in Schlüsselpositionen über alle relevanten Gesetze, technischen Entwicklungen, Verfahrenskodizes der Industrie, Vorfälle bezüglich Produktsicherheit und -qualität informiert wird und dass sie sich der Faktoren, die Einfluss auf Produktschutz- und Produktbetrugs-Risiken haben können, bewusst sind.	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.
1.2.4	Die Unternehmensleitung stellt ausreichende und geeignete Ressourcen zur Verfügung, um die Produkt- und Prozessanforderungen zu erfüllen.	1.2.8	Die Unternehmensleitung stellt ausreichende Ressourcen zur Erfüllung der Produkt-/und Prozessanforderungen bereit.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
1.2.5	<p><i>Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Zertifizierungs-stelle über alle Änderungen informiert wird, die einen Einfluss auf die Erfüllung der Zertifizierungsanforderungen haben könnten. Dies beinhaltet mindestens:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>jede Namensänderung der juristischen Person</i> • <i>jeden Standortwechsel</i> <p><i>Im Falle von:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Produktrückrufen und/oder Rücknahmen aus Gründen der Produktsicherheit und/oder des Produktbetrugs, die vom Unternehmen verursacht wurden</i> • <i>jeglichem Besuch von Behörden, aus dem sich verpflichtende Maßnahmen im Zusammenhang mit Produktsicherheit und/oder Produktbetrug ergeben muss die Zertifizierungsstelle innerhalb von drei (3) Werktagen informiert werden.</i> 		NEU
	<i>in Abschnitt 4.1 Kundenorientierung und Vertragsprüfung</i>	1.3	Kundenorientierung
	<i>in 4.1.1</i>	1.3.1	Es existiert ein dokumentiertes Verfahren, mit dem die grundsätzlichen Kundenbedürfnisse und Erwartungen ermittelt werden.
	<i>in 4.1.2</i>	1.3.2	Die Ergebnisse dieses Verfahrens werden ausgewertet und berücksichtigt, um Qualitäts- und Produktsicherheitsziele festzulegen.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
1.3	Managementbewertung	1.4	Überprüfung durch die Unternehmensleitung
1.3.1	<p>Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass das Produktsicherheit- und Qualitätsmanagementsystem überprüft wird. Diese Überprüfung wird innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten geplant und ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten. Diese Überprüfung beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • eine Überprüfung der Ziele und Politik, welche die Elemente der Produktsicherheitskultur beinhalten • Ergebnisse aus Audits und Betriebsbegehungen • positive und negative Rückmeldungen von Kunden • Prozesskonformität • Ergebnis des Produktbetrug-Assessments • Ergebnis des Produktschutz-Assessments • Compliance-Probleme • Status von Präventiv- und Korrekturmaßnahmen • Benachrichtigungen von Behörden. 	1.4.1	<p>Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass das Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystem mindestens jährlich oder häufiger, wenn Änderungen vorgenommen wurden, bewertet werden. Diese Bewertung beinhaltet mindestens:</p> <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.
1.3.2	<p>Die aus der Managementbewertung resultierenden Maßnahmen zielen darauf ab, Verbesserungen zu unterstützen. Bei der Managementbewertung werden Folgemaßnahmen aus früheren Managementbewertungen und alle Änderungen, die Auswirkungen auf das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem haben können, bewertet. Die Überprüfung durch die Unternehmensleitung ist vollständig dokumentiert.</p>	1.4.2	<p>Diese Bewertung beinhaltet die Auswertung von Maßnahmen zur Steuerung des Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystems und zum kontinuierlichen Verbesserungsprozess.</p>

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
1.3.3	<p>Die Unternehmensleitung ermittelt und prüft (z. B. durch interne Audits und/oder Betriebsbegehungen) die Infrastruktur und das Arbeitsumfeld, die zur Gewährleistung der Produkthanforderungen erforderlich sind, mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen. Dies beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebäude • Versorgungseinrichtungen • Maschinen und Anlagen • Transport (z. B. Fahrzeuge, Thermoboxen, Container) • Sozialeinrichtungen • Umgebungsbedingungen • hygienische Bedingungen <p>Die Ergebnisse der Überprüfung werden risikobasiert bei der Investitionsplanung berücksichtigt.</p>	1.4.3	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebäude, • Versorgungseinrichtungen, • Maschinen und Anlagen, • Transport. <p>Die Ergebnisse dieser Bewertungen gehen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.</p>
	<i>in 1.3.3</i>	1.4.4	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soziale Einrichtungen, • hygienische Bedingungen, • Sicherheits- und Schutzvorkehrungen. <p>Die Ergebnisse dieser Bewertungen gehen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.</p>

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
2	Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem	2	Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystem
2.1	Qualitätsmanagement	2.1	Qualitätsmanagement
2.1.1	Dokumentenmanagement	2.1.1	Anforderungen an die Dokumentation
2.1.1.1	Ein Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und ihren Änderungen wird dokumentiert, <i>umgesetzt und aufrechter- halten. Alle Dokumente, die zur Einhaltung der Produktsicherheit, -qualität, -legalität, -authentizität und Kundenanforderungen notwendig sind, liegen in der aktuellen Version vor.</i> In Dokumenten, die von entscheidender Bedeutung für die Produkthanforderungen sind, werden die Änderungsgründe vermerkt. <i>(Anforderung erweitert)</i>	2.1.1.2	Es existieren ein dokumentiertes Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und deren Änderungen.
2.1.1.2	Das Produktsicherheits- und Qualitätsma- nagementsystem wird so dokumentiert, umgesetzt und <i>aufrechterhalten, dass nachträgliche Manipulationen und Änderungen nicht möglich sind. Ein System ist aufrechtzuerhalten, welches sicherstellt, dass nur autorisiertes Personal Zugriff auf die Erstellung oder Änderung dieser Dokumente hat (z. B. Passwortschutz).</i>	2.1.1.1	Das im Unternehmen eingeführte und dokumentierte System für Produktsicher- heit und Qualitätsmanagement ist an einer Stelle vollständig hinterlegt (Pro- duktsicherheits- und Qualitätshandbuch oder elektronisch dokumentiertes System).
2.1.1.3	Alle Dokumente sind lesbar, eindeutig und umfassend. Sie stehen den betreffenden Mitarbeitern jederzeit zur Verfügung.	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.
	<i>in 2.1.1.1</i>	2.1.1.4	In Dokumenten, die von entscheidender Bedeutung für die Produkthanforderungen sind, werden die Änderungsgründe vermerkt.
2.1.2	Aufzeichnungen und <i>dokumentierte Informationen</i>	2.1.2	Lenkung von Aufzeichnungen
	<i>in 2.1.2.1</i>	2.1.2.1	Alle für die Produkthanforderungen relevanten Aufzeichnungen werden detailliert und lückenlos geführt und sind auf Anforderung verfügbar.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
2.1.2.1	Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen sind gut lesbar, korrekt ausgefüllt und authentisch. Sie werden so geführt, dass eine nachträgliche Manipulation oder Änderung ausgeschlossen ist. Werden Aufzeichnungen elektronisch dokumentiert, ist ein System einzuhalten, welches sicherstellt, dass nur autorisiertes Personal diese Aufzeichnungen erstellen oder ändern kann (z. B. Passwortschutz).	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.
2.1.2.2	Alle Aufzeichnungen und dokumentierten Informationen werden entsprechend rechtlicher Anforderungen und Kundenanforderungen aufbewahrt. Sind keine derartigen Anforderungen festgelegt, sind Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen für Non-Food-Produkte mindestens ein Jahr und für Lebensmittel mindestens ein Jahr nach Ablauf der Haltbarkeitsdauer aufzubewahren. Bei Produkten, für die keine Haltbarkeitsfrist definiert ist, wird die Dauer der Aufbewahrung begründet. Diese Begründung ist dokumentiert.	2.1.2.3	Aufzeichnungen werden entsprechend der rechtlichen Anforderungen, aber mindestens für ein Jahr aufbewahrt.
	<i>in 2.1.2.1</i>	2.1.2.4	Etwaige Nachträge zu den Aufzeichnungen werden nur durch autorisierte Personen vorgenommen.
2.1.2.3	Die Aufzeichnungen und dokumentierten Informationen sind sicher aufbewahrt und leicht zugänglich.	2.1.2.5	Die Aufzeichnungen werden sicher aufbewahrt und sind leicht zugänglich.
2.2	Produktsicherheitsmanagement	2.2	Produktsicherheitsmanagement
2.2.1	Produktsicherheits-/ Risikomanagementsystem	2.2.1	Produktsicherheits-Managementsystem
2.2.1.1	KO Nr. 2: Grundlage für das Produktsicherheits-Managementsystems des Unternehmens ist ein vollständig umgesetztes, systematisches, umfassendes und dokumentiertes Risikomanagementsystem. Das Produktsicherheitsmanagementsystem ist auf den Standort anwendbar und wird dort umgesetzt. Für Food Produkt-Scopes: Ein HACCP-System basiert auf den Grundsätzen des Codex Alimentarius.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
2.2.1.2	Die Gefahrenanalyse erfasst alle Produkte oder Produktgruppen und Prozesse, für die das Unternehmen verantwortlich ist und die sich auf die Produktsicherheit auswirken könnten. Die Gefahrenanalyse für Lebensmittel berücksichtigt auch Gefahren hinsichtlich des Vorhandenseins von Allergenen oder dem Risiko ihres Auftretens.	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.
2.2.1.3	Das Unternehmen stellt sicher, dass das Risikomanagementsystem und/oder der HACCP-Plan auf wissenschaftlicher Literatur oder auf fachlicher Expertise basiert - beispielsweise von Handels- und Industrieverbänden, unabhängigen Experten und Behörden - und dass alle gesetzlichen Vorschriften des Produktions- und Bestimmungslandes eingehalten werden. Diese Informationen werden in Übereinstimmung mit den geprüften technischen Spezifikationen für die gehandelten und/oder gehandhabten Produkte und Verfahren aufbewahrt.	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.
2.2.1.4	Bei Änderungen an Produkten, Produktgruppen, Verarbeitungsmethoden, Infrastruktur und/oder Ausrüstung wird das Risikomanagementsystem/der HACCP-Plan überprüft, um sicherzustellen, dass die Anforderungen an die Produktsicherheit weiterhin erfüllt werden.	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.
2.2.1.5 plus	Das HACCP-System umfasst alle Aktivitäten zur Behandlung und Verarbeitung von Produkten. Dazu gehören auch die Produktentwicklung und die Konformität von Verpackungsmaterialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (falls zutreffend) .	2.2.1.5	Das HACCP-System umfasst alle Behandlungs- und Verarbeitungsprozesse. Dies beinhaltet auch die Produktentwicklung und die Eignung der Produktverpackung (Primärverpackung).
	in 2.2.1.3	2.2.1.6	Rechtsvorschriften der Produktions- und Bestimmungsländer sind für die behandelten und verarbeiteten Produkte berücksichtigt.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
2.3	HACCP-Analyse und Risikobewertung		
2.3.1	Risikomanagement-/HACCP-Team	2.2.2	Zusammenstellung des Risikomanagement-/ HACCP-Teams
2.3.1.1	Die Risikobewertung wird von einer Person (oder mehreren Personen) <i>mit entsprechendem Fachwissen und Erfahrung</i> durchgeführt.	2.2.2.1	Die Risikobewertung wird von Person(en) mit ausreichenden Kenntnissen der Prozesse und Produkte durchgeführt.
	<i>in 2.3.2.1</i>	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.
2.3.1.2	Der Teamleiter ist mit den Grundsätzen des Risikomanagements und/oder der HACCP-Prinzipien sowie deren Anwendung vollständig vertraut. Das Team/der Teamleiter kann nachweisen, dass es/er/sie in der Lage ist, Gefahren für die Produktsicherheit zu erkennen, zu beherrschen und zu lenken. Die Personen, die für die Entwicklung und Aufrechterhaltung des Produktsicherheits-Management-Systems zuständig sind, wurden entsprechend zur Anwendung der HACCP-Grundsätze geschult und verfügen über spezifisches produkt- und prozessbezogenes Fachwissen. <i>Es wird ein Teamleiter benannt der über umfassende Unterstützung von der Unternehmensleitung verfügt.</i>	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.
	<i>in 2.3.2.1</i>	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.
2.3.2	Produktbeschreibung	2.2.3	Gefahrenanalyse
2.3.2.1	Es liegen <i>geeignete</i> Beschreibungen von Dienstleistungen und <i>gehandelten</i> Produkten oder Produktgruppen vor und beinhalten relevante Informationen zur Produktsicherheit.	2.2.3.1	Es liegt eine vollständige Beschreibung der Dienstleistungen und Produkte vor, die alle relevanten Informationen zur Produktsicherheit beinhaltet.
2.3.2.2 plus	Für alle selbst hergestellten Lebensmittel gib es eine vollständige Produktbeschreibung .	2.2.3.15	Es liegt eine vollständige Produktbeschreibung für alle <i>Eigenmarken und</i> selbst hergestellte Lebensmittel vor.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
2.3.3	Festlegung des vorgesehenen Verwendungszwecks und Verwender des Produkts		
2.3.3.1 plus	Der vorgesehene Verwendungszweck von Eigenmarken und selbst hergestellten Produkten ist hinsichtlich des vom Endverbraucher zu erwartenden Gebrauchs beschrieben, dabei sind sensible Verbrauchergruppen berücksichtigt	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.
2.3.4	Erstellung eines Fließdiagramms		
2.3.4.1	Ein Fließdiagramm für jedes Produkt, jede Produktgruppe und für alle Varianten der Prozesse, einschließlich (wenn anwendbar) Produktbehandlung, Rework und Nachbearbeitung , ist dokumentiert und gepflegt. Das Fließdiagramm kennzeichnet alle Schritte und jede Kontrollmaßnahme. Es ist zu datieren und im Falle von Änderungen zu aktualisieren.	2.2.3.2	Es liegt ein aktuelles Fließdiagramm für logistische und produktspezifische Prozesse vor. Im Fall von Änderungen werden die Fließdiagramme aktualisiert.
2.3.5	Vor-Ort-Bestätigung des Fließdiagramms		
2.3.5.1	Alle Fließdiagramme werden von einem Vertreter des Teams durch Kontrollen vor Ort überprüft	2.2.3.3	Alle Fließdiagramme werden vor Ort überprüft.
2.3.6	Durchführen einer Gefahrenanalyse für jede Stufe		
2.3.6.1	Es erfolgt eine Analyse und Identifizierung aller Gefahren, um sämtliche physikalischen, chemischen und biologischen Risiken, einschließlich Allergenen, zu bewerten, die realistischerweise auftreten können.	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.
2.3.6.2 plus	Es ist eine Gefahrenanalyse für alle möglichen und vorhersehbaren physikalischen, chemischen (einschließlich Allergenen) und biologischen Gefahren durchzuführen. Die Analyse umfasst ebenfalls Gefahren bezüglich Lebensmittelkontaktmaterialien, Verpackungsmaterialien sowie dem Arbeitsumfeld. Die Analyse berücksichtigt die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Gefahren sowie deren Tragweite gesundheitsschädigender Wirkung. Es sind die spezifischen Kontrollmaßnahmen zu berücksichtigen, die zur Beherrschung jeder wesentlichen Gefahr anzuwenden sind.		NEU

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
2.3.7	Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) und anderer Kontrollmaßnahmen		
2.3.7.1	Die Festlegung, ob es sich bei dem Schritt, auf den eine Kontrollmaßnahme angewendet wird, um einen kritischen Lenkungspunkt (CCP) im Produktsicherheitsmanagementsystem handelt, erfolgt durch die Anwendung eines Entscheidungsbaums oder anderer Hilfsmittel, die einen logisch begründeten Ansatz aufzeigen.	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.
2.3.7.2	Für alle Schritte, die für die Produktsicherheit relevant sind, aber nicht als CCPs definiert wurden, implementiert und dokumentiert das Unternehmen Kontrollmaßnahmen.	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).
2.3.8	Festlegung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP		
2.3.8.1	Für jeden CCP sind kritische Grenzwerte definiert und validiert, um erkennen zu können, wann ein Prozess nicht beherrscht wird.	2.2.3.7	Für die spezifischen Überwachungsmaßnahmen sind Grenzwerte definiert (für Lebensmittel z. B. Festsetzung von Grenzwerten für jeden CCP/CP).
2.3.9	Errichtung eines Monitoringsystems für jeden CCP und für andere Kontrollmaßnahmen		
2.3.9.1	KO Nr.3 (N/A möglich): Für jeden CCP sind spezifische Überwachungsverfahren in Bezug auf die Methode, die Häufigkeit der Messungen oder Beobachtungen und die Aufzeichnung der Ergebnisse zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um jeden Kontrollverlust bei diesem CCP zu erkennen. Jeder festgelegte CCP wird beherrscht. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen.	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.
2.3.9.2	Die Mitarbeiter, die für die Überwachung der für CCPs festgelegten Kontrollmaßnahmen und anderer Kontrollmaßnahmen zuständig sind, haben an geeigneten Schulungen/Einweisungen teilgenommen.	2.2.3.9	Die Mitarbeiter, die für die Überwachung der CCPs zuständig sind wurden nachweislich unterwiesen.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
2.3.9.3	Die Aufzeichnungen über die Überwachung der CCPs werden von den verantwortlichen Personen des Unternehmens innerhalb eines <i>angemessenen Zeitraums</i> überprüft und für einen <i>relevanten Zeitraum aufbewahrt</i> .	2.2.3.10	Die Aufzeichnungen der CCP-Überwachung werden mindestens im Rahmen der Verifizierung überprüft.
2.3.9.4	<i>Andere Kontrollmaßnahmen als die für CCPs definierten</i> , sind nach <i>messbaren oder feststellbaren Kriterien überwacht</i> , aufgezeichnet und gesteuert	2.2.3.11	Die CPs werden überwacht und aufgezeichnet.
2.3.10	Ergreifen von Korrekturmaßnahmen		
2.3.10.1	Sofern die Überwachung darauf hinweist, dass eine bestimmte, für einen CCP festgelegte Kontrollmaßnahme <i>oder eine andere Kontrollmaßnahme</i> nicht beherrscht wird, werden entsprechende Korrekturmaßnahmen dokumentiert und umgesetzt. Diese Korrekturmaßnahmen berücksichtigen auch nichtkonforme Produkte <i>und ermitteln die Ursache für den Kontrollverlust über CCPs</i> .	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.
2.3.11	Validierung des Gefahren- und Risikomanagementsystems und Festlegung von Verifizierungsverfahren		
2.3.11.1	<i>Validierungsverfahren, einschließlich Revalidierung nach jeder Änderung, die sich auf die Produktsicherheit auswirken kann, sind zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um sicherzustellen, dass der HACCP-Plan geeignet ist, die identifizierten Gefahren wirksam zu kontrollieren.</i>		NEU

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
2.3.11.2	<p>Es sind Verifizierungsverfahren zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um die Wirksamkeit des Produktsicherheits-Managementsystems zu bestätigen. Verifizierungsaktivitäten des Produktsicherheits-Managementsystems, zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne Audits • Tests • Probennahmen • Abweichungen und Nichtkonformitäten • Beschwerden. <p>sind mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen durchzuführen.</p> <p>Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden aufgezeichnet und in das Risikomanagement-/HACCP-System eingearbeitet.</p>	2.2.3.13	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne Audits, • externe Audits, • Reklamationsauswertungen. <p>Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden in das Risikomanagement/HACCP-System eingearbeitet und an die Unternehmensleitung kommuniziert.</p>
2.3.12	Dokumentation und Aufzeichnungen		
2.3.12.1	<p>Es liegt eine Dokumentation vor, die alle Risikomanagement/HACCP-relevanten Abläufe, Verfahren, Maßnahmen und Aufzeichnungen beinhaltet. Diese ist in Art und Umfang dem Unternehmen angemessen.</p>	2.2.3.14	<p>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.</p>
	<i>in 2.3.4.1</i>	2.2.3.16	<p>Es liegt eine vollständige Produktbeschreibung für alle Eigenmarken und selbst hergestellte Lebensmittel vor.</p>
	<i>in 2.3.7.1</i>	2.2.3.18	<p>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.</p>
3	Ressourcenmanagement	3	Ressourcenmanagement
3.1	Personalressourcen	3.1	Ressourcenverwaltung
3.1.1	<p>Alle Mitarbeiter, deren Tätigkeiten Einfluss auf die die Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität hat, verfügen entsprechend ihrer Aufgaben über die erforderliche Kompetenz, die durch Ausbildung, Berufserfahrung und/oder Schulungen erworben wurde.</p>	3.1.1	<p>Alle Mitarbeiter, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit, -legalität und -qualität hat, besitzen die dafür notwendige Kompetenz durch Ausbildung, Berufserfahrung und/oder Schulungen, entsprechend der Aufgabe der Mitarbeiter und basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.</p>

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
3.2	Personalhygiene	3.2	Personal
3.2.1.	<p>Risikobasierte Vorgaben zur Personalhygiene (einschließlich Dienstleister und Besucher) sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Diese beinhalten mindestens die folgenden Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haare und Bärte • Schutzkleidung (einschließlich deren Verwendung in Sozialeinrichtungen) • Handreinigung, -desinfektion und -hygiene • Essen, Trinken, Rauchen/Dampfen oder sonstige Verwendung von Tabak • Verhalten/Maßnahmen bei Verletzungen der Haut (z. B. Schnitte, Hautabschürfungen) • Fingernägel, Schmuck, künstliche Nägel/Wimpern und persönliche Gegenstände (Medikamente inbegriffen) • Meldungen von Infektionskrankheiten und Beschwerden mit Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit mittels medizinischer Vorsorge/Untersuchungsverfahren. 	3.2.1.1	<p>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:</p> <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.
3.2.2	Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen verstanden und angewandt. (nicht länger KO Anforderung)	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.
3.2.3	Die Einhaltung der Anforderungen an die persönliche Hygiene wird auf Grundlage der Risiken, mindestens einmal innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten , überwacht.	3.2.1.2	Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen eingehalten. Dies wird regelmäßig überprüft.
	Kein Titel mehr	3.2.2	Schutzkleidung für Mitarbeiter, Dienstleister und Betriebsfremde
	in 3.2.4 und 3.2.5	3.2.2.1	Die Schutzbekleidung für Mitarbeiter und Besucher ist zweckgemäß, abhängig von den Prozess- und Produkthanforderungen.
3.2.4	Für jeden Mitarbeiter und Besucher wird ausreichend geeignete Schutzkleidung bereitgestellt.	3.2.2.2	Für jeden Mitarbeiter steht eine ausreichende Menge an geeigneter Schutz-/Hygienekleidung zur Verfügung.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
3.2.5	Die gesamte Schutzkleidung wird gründlich und regelmäßig firmenintern, von zugelassenen Dienstleistern oder durch das Personal gereinigt. Diese Entscheidung ist risikobasiert zu treffen und zu dokumentieren.	3.2.2.3.	Alle Schutz-/ Hygienekleidungsteile 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.
	<i>in 3.2.1</i>	3.2.2.4	Es existieren Vorgaben zur Reinigung und Kontrolle der Schutz-/ Hygienekleidung.
	<i>in 3.2.1 und 3.2.2</i>	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 Produktanforderungen, regeln und sicherstellen.
	<i>kein Titel mehr</i>	3.2.3	Vorgehensweise bei infektiösen Erkrankungen
3.2.6	Im Falle von Gesundheitsvorfällen oder Infektionskrankheiten, die Einfluss auf die Produktsicherheit haben könnten, werden Maßnahmen ergriffen, die das Kontaminationsrisiko minimieren.	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.
3.2.7 plus	Ein risikobasiertes Programm ist umgesetzt und aufrechtzuerhalten , um die Wirksamkeit der Handhygiene zu kontrollieren.	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.
3.2.8 plus	Sichtbarer Schmuck (inkl. Piercing) und Uhren werden nicht getragen. Abweichende Regelungen wurden umfassend und risikobasiert bewertet und werden effizient verwaltet.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
3.2.9 plus	Schnittwunden und Hautabschürfungen sind mit einem Pflaster/Verband abzudecken, das kein Kontaminationsrisiko darstellt. Falls erforderlich, ist ein Einmal-Hygienehandschuh zu tragen.	3.1.2.5	Bei Hautverletzungen werden farbige Pflaster/Verbände (abweichend von der Produktfarbe) und im Fall von Handverletzungen ggf. zusätzlich Einmal-Hygienehandschuhe verwendet.
3.2.10 plus	Ist für einen Arbeitsbereich das Tragen einer Kopfbedeckung und/oder eines Bartschutzes vorgesehen, wird das Haar völlig bedeckt, um eine Produktkontamination zu vermeiden.	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.
3.3	Training and instruction	3.3	Training and instruction
3.3.1	Dokumentierte Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme sind gemäß den Produktanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter, umgesetzt. Diese Programme beinhalten u. a.: <ul style="list-style-type: none"> • Schulungsinhalte • Schulungsintervalle • Aufgaben der Mitarbeiter • Sprachen • qualifizierte Trainer/Ausbilder • Auswertung der Effektivität von Schulungen. 	3.3.1	Das Unternehmen implementiert dokumentierte Schulungsprogramme gemäß Produktanforderungen 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.
3.3.2	Die dokumentierten Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme gelten für das gesamte Personal inkl. aller Saison- und Zeitarbeitskräfte und Mitarbeiter externer Unternehmen, entsprechend ihrer Arbeitsbereiche. Es liegt eine Übersicht (z. B. in Form einer Matrix) vor, aus der die erforderlichen Schulungen auf Basis der Arbeitsplatzbeschreibungen der Mitarbeiter abgeleitet werden. Alle Mitarbeiter werden vor der erstmaligen Aufnahme der Arbeit entsprechend der dokumentierten Schulungs-/Einweisungsprogramme geschult/eingewiesen.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
3.3.3	<p>Zu den durchgeführten Schulungen und Einweisungen liegen Aufzeichnungen vor, die Folgendes beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmerliste (diese beinhaltet deren Unterschriften) • Datum • Zeitraum • Trainingsinhalte • Name des Trainers/Ausbilders. <p>Ein Verfahren oder Programm zur Überprüfung der Effektivität der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.</p>	3.3.3	<p>Zu den durchgeführten Schulungen liegen Aufzeichnungen vor, die Folgendes beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmerliste inkl. Unterschrift, • Datum, • Zeitraum, • Trainingsinhalte, • Referent. <p>Es ist ein Verfahren zur Überprüfung der Wirksamkeit der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme vorhanden.</p>
3.3.4	<p>Die Schulungs- und/oder Einweisungsinhalte werden überprüft und, wenn erforderlich, aktualisiert. Besondere Berücksichtigung finden dabei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktsicherheit • Produktauthentizität, einschließlich Produktbetrug • Produktqualität • Produktschutz (Food Defence) • Lebensmittelrechtliche Anforderungen • Produkt- und Prozessmodifikationen • Rückmeldungen aus dem vorherigen, dokumentierten Schulungs- und Einweisungsprogramm. 	3.3.4	<p>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.</p>
3.4	Sozialeinrichtungen	3.4	Sanitäreinrichtungen, Anlagen zur Personalhygiene und Sozialeinrichtungen
3.4.1	<p>Geeignete Sozialeinrichtungen stehen zur Verfügung. Diese sind in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst und so gestaltet, dass Produktsicherheitsrisiken minimiert sind. Diese Einrichtungen werden sauber und in gutem Zustand gehalten.</p>	3.4.1	<p>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.</p>
	<i>in 3.4.4</i>	3.4.2	<p>In den Sanitärbereichen sind ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden.</p>
3.4.2	<p>Für Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen stellt das Unternehmen geeignete Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung. Falls erforderlich, sind Außenbekleidung und Schutzkleidung getrennt zu lagern.</p>	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>

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
3.4.3	Das Risiko einer Kontamination durch Lebensmittel und Getränke und/oder Fremdkörper (einschließlich persönlicher Gegenstände) ist minimiert. Dies berücksichtigt aus Verkaufsautomaten und/oder Kantinen gekaufte und/oder vom Personal selbst mitgebrachte Lebensmittel und Getränke.	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.
3.4.4	Toilettenräume haben weder direkten Zugang, noch stellen sie ein Kontaminationsrisiko für Bereiche dar, in denen unverpackte Lebensmittel gehandhabt werden. Die Toilettenräume sind mit geeigneten Möglichkeiten zur Handhygiene ausgestattet. Die Sanitärräume verfügen über eine angemessene natürliche oder mechanische Belüftung. Ein Luftstrom aus einem kontaminierten Bereich in einen sauberen Bereich wird vermieden.	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.
3.4.5	Die Anlagen zur Handhygiene erfüllen die folgenden Anforderungen: <ul style="list-style-type: none"> • fließendes Trinkwasser in geeigneter Temperatur • Flüssigseife • geeignete Ausstattung zum Händetrocknen. 	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.
3.4.6	Wo Aktivitäten eine verstärkte Hygienekontrolle erfordern , werden zusätzlich folgende Anforderungen bezüglich der Ausrüstung zur Handhygiene erfüllt: <ul style="list-style-type: none"> • berührungslose Armaturen • Händedesinfektion • Abfallbehälter mit kontaktfreier Öffnung. 	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
3.4.7 plus	Wo erforderlich, sind Reinigungs- und Desinfektionsvorrichtungen für Stiefel, Schuhe und weitere Schutzkleidung vorhanden und werden genutzt.	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.
3.4.8 plus	Die Umkleieräume sind so angelegt, dass ein direkter Zugang zu Bereichen möglich ist, in denen mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, möglich ist. Auf Grundlage der Risiken sind Ausnahmen zu begründen und zu regeln. Diese Einrichtungen sind so instand zu halten, dass eine Kontamination verhindert wird.	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.
	<i>in 3.4.8</i>	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.
	<i>in 3.4.3</i>	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.
4.	Kernprozesse	4	Kernprozesse
4.1	Kundenorientierung und Vertragsprüfung	4.1	Vertragsprüfung
4.1.1	Die zwischen den Vertragspartnern definierten Anforderungen sind überprüft, bevor eine Liefervereinbarung getroffen wird. Rückmeldungen der Kunden werden zur kontinuierlichen Verbesserung des Unternehmens genutzt.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.1.2	Die zwischen den Vertragspartnern vereinbarten Anforderungen bezüglich Produktsicherheit und -qualität und alle Änderungen an bestehenden Vereinbarungen sind in den entsprechenden Unternehmensbereichen kommuniziert und umgesetzt.	4.1.2	Änderungen an bestehenden, vertraglichen Vereinbarungen sind dokumentiert und zwischen den Vertragspartnern kommuniziert.
	<i>in 4.1.2</i>	4.1.3	Spezifische Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen von Kunden werden dem Lieferanten mitgeteilt. Es liegen Nachweise vor, dass der Lieferant diese akzeptiert.
4.2	Spezifikationen und Rezepturen	4.2	Spezifikationen
4.2.1	Für jedes Produkt, für das das Unternehmen verantwortlich ist (z. B. vor Ort behandelte/ verarbeitete Produkte oder Eigenmarken) , sind im Unternehmen Spezifikationen verfügbar. Es existiert ein Verfahren für die Erstellung, Änderung, Freigabe und den Umgang mit Spezifikationen. <i>(zusammengefasst und von Plus nach Classic verschoben)</i>	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.
	<i>in 4.2.1</i>	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.
4.2.2	Das Personal vor Ort hat bei Bedarf Zugang zu relevanten Spezifikationen und/oder relevanten Informationen. <i>(von Plus nach Classic verschoben)</i>	4.2.4	Die Spezifikationen bzw. deren Inhalte liegen in den relevanten Bereichen vor und sind für die betreffenden Mitarbeiter zugänglich.
	<i>in 4.2.1</i>	4.2.3	Es existiert ein Verfahren für die Erstellung, Änderung, Freigabe und den Umgang mit Spezifikationen.
4.2.3	Für selbst hergestellte Produkte sind Rezepturen/ Spezifikationen / Arbeitsanweisungen vorhanden und werden eingehalten.	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.
	<i>in Titel 4.2</i>	4.3	Rezepturen für Eigenherstellung
	<i>in 4.2.3</i>	4.3.1	Für selbst hergestellte Produkte sind Rezepturen vorhanden und werden eingehalten.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.3.	Produktentwicklung und Modifizierung von Produkten und/oder zugehörigen Prozessen	4.4	Produktentwicklung / Produktänderung / Änderungen der damit zusammenhängenden Prozesse
4.3.1	Die Produktentwicklung oder Änderung von Produkten und/oder Prozessen ist zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten . Es umfasst mindestens eine Gefahrenanalyse gemäß des HACCP-System. Das Unternehmen stellt sicher, dass bei Änderungen der Produktzusammensetzung, einschließlich Nachbearbeitung (Rework) und Verpackungsmaterial, die Prozessmerkmale überprüft werden, um sicherzustellen, dass die Produkthanforderungen eingehalten werden.	4.4.1	Für die Produktentwicklung ist ein Verfahren festgelegt. Dieses beinhaltet die Prinzipien der Gefahrenanalyse gemäß HACCP-System.
4.3.2 plus	Produktionsverfahren, Prozessparameter und die Erfüllung der Produkthanforderungen sind festgelegt und durch Probeläufe und Produkttests sicherzustellen.	4.4.2	Rezeptur , Produktionsverfahren, Prozessparameter und die Erfüllung von Produkthanforderungen sind festgeschrieben und durch Probeläufe und/oder durch Produktprüfungen sichergestellt.
4.3.3 plus	Ein Verfahren stellt sicher, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung des Ziellandes/der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht. <i>(von Classic nach Plus verschoben)</i>	4.4.4	Es ist ein Verfahren implementiert, um sicherzustellen, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht.
4.3.4 plus	Falls anwendbar , sind Tests zur Haltbarkeit oder vergleichbare Validierungen durch mikrobiologische, chemische und organoleptische Bewertungen , unter Berücksichtigung von Rezeptur, Verpackung, Herstellungs- und Deklarationsangaben, verfügbar. Die Haltbarkeitsdauer wird auf Grundlage dieser Bewertung festgelegt.	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.
4.3.5 plus	Falls anwendbar , werden Zubereitungsempfehlungen und/oder Anwendungshinweise für das Produkt festgelegt, auch unter Berücksichtigung der Kundenzufriedenheit und Sicherheit. Sofern sie definiert sind, werden Kundenanforderungen mit einbezogen.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.3.6 plus	Falls anwendbar , sind Nährwertangaben oder Auslobungen (Claims) , die in der Kennzeichnung angegeben werden, durch Studien und/oder Tests während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Produkte zu validieren.	4.4.6	Das Unternehmen belegt durch relevante Tests, dass gegebenenfalls deklarierte Nährwertangaben validiert sind.
	in 4.3.6	4.4.7	Gesundheitsbezogene Angaben sind durch Studien oder Veröffentlichungen belegt.
	in 4.3.1	4.4.8	Der Verlauf und das Ergebnis der Produktentwicklung sind anhand von Aufzeichnungen nachvollziehbar.
	in 4.3.1	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 Produkthanforderungen zu gewährleisten.
4.4	Einkauf	4.5	Beschaffung
4.4.1	Ein Verfahren für die Beschaffung von Rohwaren, Zwischenprodukten und Verpackungsmaterialien sowie die Zulassung und Überwachung von Lieferanten (intern und extern) ist zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten. Dieses Verfahren beinhaltet mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Rohwaren und/oder Risiken der Lieferanten • erforderliche Leistungsstandards (z. B. Zertifizierung, Herkunft etc.) • Ausnahmesituationen (z. B. Noteinkauf) und risikobasiert zusätzliche Kriterien, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> • von erfahrenen und kompetenten Personen durchgeführte Audits • Testergebnisse • Lieferantenzuverlässigkeit • Beschwerden • Lieferantenfragebogen. 	4.5.1	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.4.2	<p>Wird ein Teil der Produktionsprozesse und/oder des Primärverpackungsvorgangs und/oder der Etikettierung ausgelagert, ist dies im Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem zu dokumentieren. Diese Prozesse werden kontrolliert, um sicherzustellen, dass Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität nicht beeinträchtigt werden.</p> <p>Die Kontrolle dieser ausgelagerten Prozesse ist festgelegt und dokumentiert. Falls erforderlich, ist der Nachweis zu erbringen, dass der Kunde informiert worden ist und einem solchen ausgelagerten Prozess zugestimmt hat.</p>	4.5.2	<p>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.</p>
4.4.3	<p>Der Prozess der Materialbeschaffung und Lieferantenbewertungen sind mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen zu überprüfen. Ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sind verfügbar und daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.</p>	4.5.3	<p>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.</p>
	<i>in 4.4.1</i>	4.5.4	<p>Das Verfahren zur Zulassung und Überwachung von Lieferanten und Dienstleistern beinhaltet klare, risikoorientierte Bewertungskriterien</p>
	<i>in 4.4.3</i>	4.5.5	<p>Die Ergebnisse der Bewertungen werden regelmäßig, mindestens jährlich überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierende Maßnahmen sind zu dokumentieren.</p>
4.4.4	<p>Die zugekauften Waren sind auf Grundlage der Risiken und des Lieferantenstatus hinsichtlich Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität zu bewerten. Die Ergebnisse bilden die Grundlage für die Test- und Überwachungspläne.</p>	4.5.6	<p>Die beschafften Produkte werden anhand eines Prüfplans risikobasiert gemäß den vorliegenden Spezifikationen und auf Authentizität geprüft.</p>
4.4.5	<p>Für selbst importierte Produkte sind die geltenden gesetzlichen Anforderungen zu ermitteln und einzuhalten.</p>		NEU

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.5	Produktverpackung/Etikettierung	4.6	Produktverpackung
4.5.1	Für alle <i>Verpackungsmaterialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen</i> , liegen entsprechende Konformitätserklärungen vor, die den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen. <i>Dies gilt für Verpackungen, für die der Standort verantwortlich ist.</i>	4.6.1	Für alle am Standort eingesetzten Primärverpackungen liegen entsprechende Konformitätserklärungen vor, die den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen.
	<i>in 4.5.1</i>	4.6.2	Die Tauglichkeit des Verpackungsmaterials ist für jede relevante Produktgruppe anhand der Konformitätserklärung/Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung geprüft.
4.5.2	<i>Wenn Produkte mit einer Auslobung (Claim) gekennzeichnet und/oder beworben werden sollen oder wenn bestimmte Behandlungs- bzw. Produktionsmethoden ausgeschlossen werden, sind Maßnahmen implementiert, die die Einhaltung einer solchen Aussage nachweisen. Dies gilt für Aspekte der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelauthentizität.</i>		NEU
4.5.3	<i>Werden Etikettierungsdienstleistungen durchgeführt, stellt das Unternehmen sicher, dass die verwendeten Verpackungs-codes und die Etikettierung dem zu verpackenden Produkt entspricht und mit der Kundenvereinbarung konform ist. Dies ist regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.</i>		NEU
4.5.4	<i>Falls anwendbar, ist ein Prozess zur Bereitstellung von Online-Produktinformationen vorhanden.</i>		NEU
4.5.5 plus	Die verwendete Verpackung und Etikettierung <i>entspricht dem jeweiligen zu verpackenden Produkt</i> und den mit dem Kunden vereinbarten Produktspezifikationen. Die <i>Kennzeichnungsinformationen müssen lesbar und dauerhaft sein. Dies wird risikobasiert überwacht und dokumentiert, jedoch mindestens einmal pro Tag.</i>	4.6.3	Kennzeichnung/Deklaration entspricht den aktuellen rechtlichen Bestimmungen und ggf. darüber hinausgehenden kundenspezifischen Anforderungen.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.6	Gebäude und bauliche Anforderungen	4.7	Gebäude und bauliche Anforderungen
4.6.1	Bauliche Anforderungen	4.7.1	Bauliche Anforderungen
4.6.1.1	Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel gehandhabt, behandelt (falls anwendbar), verarbeitet (falls anwendbar) und gelagert werden, sind so konzipiert, erbaut und gewartet, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.	4.7.1.1	Die Arbeitsumgebung hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Produktsicherheit und -qualität .
4.6.1.2	Der Be-/ Entladebereich ist für die vorgesehene Nutzung geeignet. Er ist so gestaltet, dass: <ul style="list-style-type: none"> • das Risiko von Schädlingsbefall minimiert ist • Produkte gegen widrige Wetterverhältnisse geschützt sind • Ansammlung von Abfall vermieden wird • Kondensation und Schimmelbildung verhindert werden • Reinigung und falls erforderlich, Desinfektion problemlos durchgeführt werden können 	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.
	<i>in 4.6.1.1 von Plus nach Classic verschoben</i>	4.7.1.3	Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, sind so konzipiert und angelegt, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.
4.6.2	Wände	4.7.2	Mauern und Wände
4.6.2.1	Wände sind so gestaltet, konstruiert und instand gehalten, dass sie eine Kontamination verhindern, Kondensation und Schimmelbildung verringern sowie eine leichte Reinigung und falls erforderlich Desinfektion ermöglichen.	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.
	<i>entfernt- doppelt in 4.6.4.1</i>	4.7.2.2	Die Stöße zwischen Wänden und Fußböden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen.
4.6.2.2	Die Stöße zwischen Wänden und Fußböden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen und falls erforderlich zu desinfizieren. <i>(auch in 4.6.2.1)</i>	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 .
4.6.3	Fußböden	4.7.3	Fußböden
4.6.3.1	Bodenbeläge sind so konstruiert und instand gehalten, dass eine Kontamination verhindert sowie Reinigung und falls erforderlich, Desinfektion erleichtert wird. Falls erforderlich, sind Oberflächen wasserundurchlässig und abriebfest.	4.7.3.1	Art und Beschaffenheit der Bodenbeläge sind den Anforderungen angemessen (z.B. mechanische Belastung, Reinigungsmittel).

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.6.3.2	Eine hygienische Entsorgung von Abwasser und anderen Flüssigkeiten ist sichergestellt. Abflusssysteme sind so errichtet und instand gehalten, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird (z. B. Eindringen von Schädlingen, Geruchsübertragung oder Kontamination in sensiblen Bereichen) und sie leicht zu reinigen sind.	4.7.3.2	Es ist eine hygienische Abwasserentsorgung sichergestellt. Die Abflüsse leicht zu reinigen und so gestaltet, dass die Gefahr einer Produktkontamination minimiert wird (z. B.: negative Einflüsse, Eindringen von Schädlingen etc.).
4.6.3.3 plus	In Bereichen, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind Maschinen und Leitungen so angeordnet, dass Abwässer möglichst direkt in den Abfluss geleitet werden. Wasser und andere Flüssigkeiten gelangen problemlos durch geeignete Maßnahmen zum Abfluss. Flüssigkeitsansammlungen sind zu vermeiden.	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.
	<i>in 4.6.3.1</i>	4.7.3.3	Die Bodenbeläge in den Verarbeitungsbereichen sind in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und wo erforderlichlich zu desinfizieren. Sie sind wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest .
	<i>in 4.6.3.3</i>	4.7.3.4	In den Verarbeitungsbereichen sind Flüssigkeitsansammlungen auf dem Fußboden zu verhindern.
4.6.4	Decken/Hängungen	4.7.4	Decken/Hängungen
4.6.4.1	Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) und Deckeneinbauten (<i>inkl. Rohrleitungen, Kabel, Lampen, etc.</i>) sind so errichtet und instand gehalten, dass Schmutzansammlungen und Kondensation minimiert werden und kein Risiko für physikalische und/oder mikrobiologische Kontamination darstellen. <i>(Anforderung erweitert)</i>	4.7.4.1	Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) befinden sich in einem ordnungsgemäßen und guten Zustand.
4.6.4.2	Wenn Zwischendecken installiert wurden, ist ein Zugang zum Hohlraum vorhanden, so dass Reinigung, Wartung und Inspektionen zur Schädlingskontrolle möglich sind.	4.7.4.2	Bei abgehängten Decken ist ein ausreichender Zugang zum Hohlraum vorhanden, so dass Reinigung, Wartung und Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung möglich sind.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
	<i>in 4.6.4.1</i>	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.
4.6.5	Fenster, Türen und andere Öffnungen	4.7.5	Fenster, Tore und andere Öffnungen
4.6.5.1	Fenster, Türen <i>und andere Öffnungen</i> sind in einem gutem Zustand und sind bei Nichtnutzung geschlossen zu halten.	4.7.5.1	Fenster, Türen und Tore befinden sich in einem funktionsfähigen Zustand und sind bei Nichtnutzung geschlossen zu halten.
4.6.5.2	Fenster, <i>Türen</i> und andere Öffnungen sind so gebaut und <i>instand zu halten</i> , dass Schmutzansammlungen vermieden <i>und eine Kontamination verhindert wird</i> .	4.7.5.2	Fenster und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden.
4.6.5.3	Wo Fenster, <i>Türen und andere Öffnungen</i> zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese mit leicht zu reinigenden Insektengittern oder anderer Ausrüstung versehen, um jegliche Kontaminationen zu verhindern.	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.
	<i>in 4.6.5.2</i>	4.7.5.4	In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten umgegangen wird, sind Fenster und Ähnliches gegen Bruch gesichert.
	<i>in 4.6.5.1</i>	4.7.5.5	Fenster sind während des Verarbeitungssprozesses geschlossen und verriegelt zu halten.
	<i>in 4.11.2 and 4.6.5.2</i>	4.7.5.6	Die Türen sind in einem einwandfreien Zustand (z. B.: keine absplitternden Teile oder absplitternden Lackierungen, korrosionsfrei). <i>Sie sind leicht zu reinigen</i> .
4.6.6	Beleuchtung	4.7.6	Beleuchtungen
4.6.6.1	Alle Arbeitsbereiche sind angemessen beleuchtet.	4.7.6.1	Alle Arbeitsbereiche sind ausreichend beleuchtet.
	<i>in 4.11</i>	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.6.7	Außengelände	4.7.7	Außengelände
4.6.7.1	Alle Außenbereiche des Standorts müssen sauber und ordentlich sein und so gestaltet und <i>instand gehalten werden, dass eine Kontamination verhindert wird.</i> Falls eine natürliche Entwässerung nicht ausreicht, ist ein geeignetes Abflusssystem vorhanden.	4.7.7.1	Die Außenbereiche weisen einen sauberen Zustand auf.
4.6.7.2	Eine Lagerhaltung im Freien ist auf ein Minimum beschränkt. Sofern Ware im Freien gelagert wird, ist sicherzustellen, dass weder ein Kontaminationsrisiko, noch eine Beeinträchtigung von Produktsicherheit und -qualität besteht.	4.7.7.2	Eine Lagerhaltung im Freien ist auf ein Minimum beschränkt. Sofern Ware im Freien gelagert wird, wird im Rahmen einer <i>Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken</i> sichergestellt, dass weder ein Kontaminationsrisiko noch eine Beeinträchtigung von Qualität und Lebensmittelsicherheit besteht.
	<i>in 4.6.7.1</i>	4.7.7.3	Falls eine natürliche Entwässerung im Außenbereich nicht ausreichend ist, ist ein angemessenes Abflusssystem vorhanden.
4.7	Klimatisierung/Lüftung/Wasser & Eis und Druckluft und Gase	4.8	Klimatisierung/Kühlung/Wasser & Eis und Druckluft
4.7.1	Allgemeine Anforderungen	4.8.1	Klimatisierung/Kühlung
4.7.1.1	Anforderungen an die Umgebungskontrolle (z.B. Temperatur, Luftfeuchtigkeit), die Einfluss auf die Produktqualität und -sicherheit haben, sind definiert und umgesetzt.	4.8.1.1	Vorgaben zur Klimatisierung (z. B. Temperatur, Luftfeuchte), die Einfluss auf die Produktqualität und -sicherheit haben, sind definiert und umgesetzt.
4.7.1.2	Prozessparameter (z. B. Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.), <i>die für die Gewährleistung der Produktsicherheits- und -qualitätsanforderungen von wesentlicher Bedeutung sind,</i> werden überwacht, kontinuierlich oder in geeigneten Abständen aufgezeichnet und <i>sind gegen unbefugten Zugriff und/oder unbefugte Veränderung gesichert.</i>	4.8.1.2	Ein geeignetes Temperaturonzeichnungssystem (oder mehrere) ist in dem Verantwortungsbereich des Unternehmens eingesetzt, um den Prozessstatus in angemessenen Intervallen zu überwachen.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.7.2	Klimatisierung/Kühlung		
4.7.2.1	Überall, wo der Prozess klimatisierte/ gekühlte Luft vorsieht, werden die zu diesem Zweck verwendeten Geräte angemessen gewartet und in geeigneten Zeitabständen gereinigt. Klimaanlagen und künstlich erzeugter Luftstrom führen zu keiner Beeinträchti- gung von Produktsicherheit und -qualität.	4.8.1.3	Überall, wo der Prozess klimatisierte/ gekühlte Luft vorsieht, werden die Anlagen in geeigneter Weise gewartet und in angemessenen Zeitabständen gereinigt.
4.7.2.2	Bei Ausfall der Klima-/Kühlanlage und/ oder bei Abweichungen von der Solltem- peratur greift ein geeignetes Alarmsystem. Ein wirksames Notfallverfahren mit Korrekturmaßnahmen ist vorhanden, welches sicherstellt, dass die Produktsi- cherheit oder -qualität nicht gefährdet ist.	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 Korrekturmaßnah- men ist vorhanden, welches sicherstellt, dass die Produktsicherheit und/oder -qualität nicht gefährdet ist.
	<i>in 4.7.2.1</i>	4.8.1.5	Künstlich erzeugte Luftströme stellen kein Kontaminationsrisiko dar.
4.7.2.3 plus	In Bereichen mit starker Staubentwick- lung, die sich negativ auf das Produkt auswirken könnte , sind Staubabsauganla- gen vorhanden und instand gehalten .	4.8.1.6	In Bereichen mit starker Staubentwicklung ist eine Entstaubungsanlage installiert.
4.7.3	Wasser	4.8.2	Wasserversorgung
4.7.3.1	Wasser, das zum Händewaschen, Reinigen und Desinfizieren verwendet wird, hat zum Zeitpunkt der Verwendung Trinkwas- serqualität und steht in ausreichender Menge zur Verfügung. Dies gilt auch für Dampf und Eis, die in direktem Kontakt mit den Lebensmitteln oder den für Lebensmittel bestimmten Verpackungen verwendet werden. Die Qualität von Wasser (einschließlich aufbereitetem Wasser), Dampf oder Eis wird anhand eines risikobasierten Stich- probenplans überwacht.	4.8.2.1	Die Nutzung und Lagerung von Wasser und/oder Eis, das in direkten Kontakt mit Lebensmitteln und/oder Lebensmittelver- packungen kommt, basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, um sicherzustellen, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist. Wasser und Eis haben geprüfte Trinkwasserqualität.
	<i>in 4.8.2</i>	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.7.3.2	Nichttrinkwasser oder aufbereitetes Wasser, das zum Einsatz kommt, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Nichttrinkwasser wird durch separate und ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen geführt. Es besteht weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses zur Trinkwasserleitung, um Kontamination des Trinkwassers oder der Standortumgebung zu vermeiden.	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.
	in 4.7.3.1	4.8.2.4	Die Qualität von Wasser, Dampf oder Eis, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, wird nach einem risikobasierten Stichprobenplan überwacht.
	in 4.7.3.2	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.
4.7.4	Druckluft und Gase	4.8.3	Druckluft
4.7.4.1	Die Qualität von Druckluft mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln oder Lebensmittelkontaktmaterialien wird risikobasiert überwacht. Druckluft stellt kein Kontaminationsrisiko dar.	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.
4.7.4.2 plus	Für Gase mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln oder Lebensmittelkontaktmaterialien sind die Sicherheit und Qualität für die vorgesehene Verwendung nachzuweisen		NEU

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.8	Reinigung und Desinfektion	4.9	Reinigung und Desinfektion
4.8.1	Risikobasierte Reinigungs- und, falls erforderlich, Desinfektionspläne werden dokumentiert und umgesetzt. Diese beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> • Zweckmäßigkeit • Verantwortlichkeiten • die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften • Die Bereiche und Zeitfenster für Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten • Reinigungs- und Desinfektionsintervalle • Aufzeichnungspflichten • Gefahrensymbole (<i>wenn nicht anderweitig angegeben</i>). 	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).
4.8.2	Reinigungs- und, <i>falls erforderlich</i> , Desinfektionstätigkeiten werden durchgeführt und führen zu wirksam gereinigten Räumen, Einrichtungen und Ausrüstungen. Reinigungs- und, falls erforderlich, Desinfektionstätigkeiten sind zu dokumentieren und diese Aufzeichnungen sind von einer <i>verantwortlichen, im Unternehmen benannten Person zu überprüfen</i> .	4.9.2	Die Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen sowie deren Wirksamkeitsprüfung werden aufgezeichnet. Daraus resultierende Korrekturmaßnahmen sind dokumentiert.
4.8.3	<i>Die Reinigung und, falls erforderlich, Desinfektion der Transporteinheit (z. B. Behälter mit Produkten) erfolgt unter Berücksichtigung der spezifischen hygienischen Anforderungen und Produktrisiken. Falls anwendbar, sind Transportbehälter (z. B. Tankwagen, Kesselwagen), die für den Transport von flüssigen, granulierten und/oder pulverförmigen unverpackten Lebensmitteln verwendet werden, gekennzeichnet und ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln zu verwenden.</i>		NEU
4.8.4	Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten werden ausschließlich von sachkundigem Personal durchgeführt. Dieses wird hinsichtlich der Anwendung der Reinigungs- und Desinfektionspläne regelmäßig geschult und fortgebildet.	4.9.3	Es ist sichergestellt, dass für die Reinigung qualifiziertes Personal eingesetzt wird. Dieses wird hinsichtlich der Anwendung der Reinigungspläne regelmäßig geschult.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.8.5	Die Reinigungs- und, <i>falls erforderlich</i> , Desinfektionspläne werden überprüft und angepasst, wenn sich die Bedingungen ändern (z. B. Renovierung, neue Maschinen, neue Produkte, neue Reinigungsgeräte).	4.9.4	Reinigungs- und Desinfektionspläne werden bei sich verändernden Gegebenheiten (z. B. Umbau, neue Produkte, neue Anlagen, neue Reinigungsausrüstung) überprüft und bei Bedarf angepasst.
4.8.6	Die vorgesehene Nutzung der Reinigungs- und Desinfektionsausrüstung ist eindeutig festgelegt. Sie ist so zu verwenden und zu lagern, dass eine Kontamination vermieden wird.	4.9.5	Die vorgesehene Nutzung der Reinigungsutensilien ist eindeutig festgelegt. Die Reinigungsutensilien werden so genutzt und gelagert, dass eine Kontamination vermieden wird.
4.8.7	Für Reinigungs- und Desinfektionschemikalien liegen am Standort Sicherheitsdatenblätter und Anweisungen vor. Das für Reinigungs- und, falls erforderlich, Desinfektionsaktivitäten verantwortliche Personal kann sein Wissen bezüglich der Anweisungen demonstrieren.	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.
	<i>in 4.8.6</i>	4.9.7	Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind eindeutig gekennzeichnet. Diese werden so gelagert und verwendet, dass eine Kontamination vermieden wird.
4.8.8	Beauftragt ein Unternehmen einen externen Dienstleister mit der Reinigung und, <i>falls erforderlich</i> , Desinfektion, müssen alle Anforderungen in 4.8 in dem jeweiligen Vertrag klar definiert sein.	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.
4.8.9 plus	Die Wirksamkeit der Reinigungs- und, falls erforderlich, Desinfektionsmaßnahmen ist zu verifizieren. Die Verifizierung stützt sich auf einen risikobasierten Stichprobenplan und berücksichtigt das Produktrisiko. Dies kann eine oder mehrere Maßnahmen umfassen, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> • <i>visuelle Überprüfung</i> • <i>Schnelltests</i> • <i>analytische Untersuchungsmethoden</i> Ergebnisse und Maßnahmen sind zu dokumentieren	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
	<i>in 4.11.7</i>	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.
	<i>in 4.8.2</i>	4.9.11	Reinigungsaktivitäten dürfen das Produkt nicht negativ beeinflussen.
	<i>in 4.8.5</i>	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.
4.9	Abfallmanagement	4.10	Abfallentsorgung
4.9.1	Zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ist ein Verfahren zum Abfallmanagement dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten .	4.10.1	Ein Verfahren zum Abfallmanagement ist vorhanden und umgesetzt, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.
	<i>in 4.9.4</i>	4.10.2	Die aktuellen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten.
4.9.2	Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden so schnell wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt. Eine Anhäufung dieser Abfälle wird vermieden .	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.
4.9.3	Diese Abfallbehälter sind eindeutig gekennzeichnet, zweckmäßig gestaltet und befinden sich in einem ordnungsgemäßen Zustand. Sie sind leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.	4.10.4	Die Abfallbehälter sind eindeutig gekennzeichnet und befinden sich in einem ordnungsgemäßen Zustand. Sie sind leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.
	entfernt	4.10.5	Abfallsammelräume und -sammelbehälter (inkl. Pressen) sind so konzipiert, dass sie sauber sind und die Anziehung für Schädlinge minimiert wird.
4.9.4	Abfälle sind in getrennten Behältern entsprechend der vorgesehenen Entsorgungswege/ Wiedereinführung in die Futtermittelversorgungskette zu sammeln . Die Entsorgung dieser Abfälle erfolgt ausschließlich durch befugte Dritte. Das Unternehmen führt Aufzeichnungen zur Abfallentsorgung.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.10	Prozessabläufe und Kreuzkontamination	4.11	Besondere Handhabungsvorschriften
4.10.1	Das Risiko einer Kreuzkontamination wird durch wirksame Maßnahmen minimiert. Der Prozessablauf vom Wareneingang bis zum Versand wird umgesetzt, aufrechterhalten, überprüft und bei Bedarf verändert, um sicherzustellen, dass das Risiko einer mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Kontamination von Rohwaren, Verpackungsmaterialien, teilverarbeiteten Produkten und Endprodukten vermieden wird.	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 Emission, Abgase, Gerüche, Fremdmaterialien, Verpackungsmaterial und andere Kontaminanten ist zu vermeiden.
	<i>in 4.10.1 und 4.14.1.4</i>	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.
	<i>in 4.10.1</i>	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.
	<i>in 4.11.1</i>	4.11.4	Die Verfahren sind so eingerichtet, dass sie jegliche potentielle Risiken einer physikalischen, chemischen oder mikrobiologischen Kontamination einschränken.
	<i>in 4.10.1</i>	4.11.5	Vorhandene Laboreinrichtungen an der Betriebsstätte beeinträchtigen die Produktsicherheit nicht.
	<i>entfernt, auch in 4.8.5</i>	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.11	Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien	4.12	Management des Risikos von Fremdmaterialien
4.11.1	KO Nr. 4: Auf der Grundlage von Risiken sind Verfahren dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um eine Kontamination mit Fremdmaterialien zu verhindern. Kontaminierte Produkte sind wie nichtkonforme Produkte zu behandeln.	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.
4.11.2	Anlagen und Ausrüstung sind so gewartet, dass Kontaminationen verhindert werden und sie leicht zu reinigen sind. Sie sind so gestaltet und gebaut, dass Folgendes verhindert wird: <ul style="list-style-type: none"> • Absplittern von kleinen Teilen • Abblättern von Farbe • Korrosion. 	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.
4.11.3	In allen Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird und Risiken für eine mögliche Produktkontamination identifiziert wurden, ist die Verwendung von Holz ausgeschlossen. Lässt sich die Verwendung von Holz nicht vermeiden, ist das Risiko unter Kontrolle. Das Holz ist sauber und stellt kein Risiko für die Produktsicherheit dar.	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.
4.11.4	In allen Bereichen, in denen mit unverpackten Produkte umgegangen wird, ist die Verwendung von Glas und/oder zerbrechlichem Material auszuschließen. Wo jedoch die Anwesenheit von Glas oder zerbrechlichem Material nicht vermeidbar ist, ist das Risiko unter Kontrolle. Das Glas und/oder zerbrechliche Material ist sauber und stellt keine Gefährdung der Produktsicherheit dar.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.11.5	Es sind Verfahren dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten , in denen Maßnahmen beschrieben werden, die im Falle von Glasbruch und/oder Bruch zerbrechlicher Materialien zu ergreifen sind. Diese Maßnahmen umfassen: <ul style="list-style-type: none"> • Festlegung des Umfangs, der zu isolierenden Waren, • Angaben zum verantwortlichen Personal, • Reinigung und, falls erforderlich, Desinfektion der Produktionsumgebung und • Freigabe des Bereichs/der Linie für die weitere Abwicklung oder, falls zutreffend, Produktbehandlung / -verarbeitung. 	4.12.5	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.
4.11.6	Bruch von Glas und zerbrechlichen Materialien wird aufgezeichnet. Ausnahmen sind begründet und dokumentiert.	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.
	in 4.11.8	4.12.6	Der Bedarf an Detektorgeräten für Metalle und Fremdkörper ist auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken ermittelt.
4.11.7	Appropriate storage facilities shall be available for the control and storage of chemicals needed for the handling of food products. Unauthorized access to chemicals and cleaning agents shall be prevented. Chemicals shall only be handled by personnel trained in their use. (von Plus nach Classic verschoben)	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.
4.11.8 plus	Sind Metall- und Fremdkörperdetektoren erforderlich, sind diese so installiert, dass eine maximale Wirksamkeit der Detektion gewährleistet ist, um eine nachfolgende Kontamination zu verhindern. Die Detektoren sind mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei wesentlichen Änderungen einer Wartung zu unterziehen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
	<i>in 4.11.9</i>	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.
4.11.9 plus	Die Messgenauigkeit aller Geräte und Methoden zur Erkennung und/oder Beseitigung von Fremdmaterial ist bestimmt. Funktionsprüfungen solcher Geräte und Methoden sind in <i>risikobasierter Häufigkeit durchzuführen und die Auswirkungen auf Produkte und Prozesse sind zu bewerten</i> . Möglicherweise kontaminierte Produkte werden ausgesondert. Der Zugriff sowie Maßnahmen zur weiteren Handhabung/ Nachkontrolle erfolgen nur von berechtigten Personen.	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.
	<i>in 4.11.9</i>	4.12.10	Wo spezielle Ausrüstung zur Detektion von Fremdmaterialien genutzt wird, ist diese ordnungsgemäß validiert und gewartet.
4.11.10 plus	Wenn visuelle Kontrollen zur Detektion von Fremdmaterialien genutzt werden, sind die für diesen Bereich eingesetzten Mitarbeiter geschult und ein Personalwechsel wird in angemessener Häufigkeit durchgeführt, um die maximale Wirksamkeit dieses Prozesses zu erreichen.	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.
	<i>entfernt</i>	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, Spulen etc.) eingeführt. Nach diesem Prozessschritt ist kein weiteres Risiko zur Kontamination vorhanden.
4.12	Schädlingsüberwachung und -bekämpfung	4.13	Schädlingsüberwachung / Schädlingsbekämpfung
4.12.1	<i>Das Werksgelände und die Ausrüstung sind so konzipiert, gebaut und instand gehalten, dass ein Schädlingsbefall vermieden wird.</i>		NEU

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.12.2	<p>Risikobasierte Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten. Sie erfüllen die lokalen gesetzlichen Bestimmungen und berücksichtigen mindestens Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Standortgelände und die -umgebung (potenzielle und Zielschädlinge), • Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan), • für Schädlingsbefall anfällige Konstruktionen, z. B. Decken, Keller, Rohre und/oder Ecken, • Köderidentifizierung vor Ort, • Verantwortlichkeiten, intern/extern, • Verwendete Produkte/Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/ Sicherheitsvorschriften, • Inspektionsintervalle, • gemietete Lagerräume, falls zutreffend. 	4.13.1	<p>Das Unternehmen hat ein System zur Schädlingsbekämpfung, das die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllt. Es berücksichtigt mindestens:</p> <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.
4.12.3	<p>Wird vom Unternehmen ein externer Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, sind alle zuvor genannten Anforderungen im entsprechenden Dienstleistungsvertrag dokumentiert. Eine kompetente Person des Unternehmens ist zur Überwachung der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen benannt. Auch wenn die Leistungen zur Schädlingsbekämpfung ausgelagert werden, verbleibt die Verantwortung für die erforderlichen Maßnahmen (einschließlich der laufenden Aufsicht aller Schädlingsbekämpfungsaktivitäten) im Unternehmen.</p>	4.13.2	<p>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.</p>
4.12.4	<p>Die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind zu dokumentieren. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet. Jeglicher Befall wird dokumentiert und Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden ergriffen.</p>	4.13.3	<p>Die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden dokumentiert. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet.</p>
4.12.5	<p>Köder, Fallen und Insektenvernichter sind voll funktionsfähig, in ausreichender Anzahl vorhanden, für den Verwendungszweck geeignet, an geeigneter Stelle korrekt angebracht und so verwendet, dass eine Kontamination verhindert wird.</p>	4.13.4	<p>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.</p>

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.12.6	Eingehende Lieferungen werden im Wareneingang auf die Anwesenheit von Schädlingen inspiziert. Alle Feststellungen sind zu protokollieren und Kontrollmaßnahmen zu ergreifen.	4.13.5	Anlieferungen werden im Wareneingang auf das Vorhandensein von Schädlingen geprüft. Etwaiger Befall wird dokumentiert und Maßnahmen werden eingeleitet.
4.12.7	Produkte, Ausrüstung und Transportfahrzeuge sind so gelagert, dass das Risiko eines Schädlingsbefalls minimiert wird. Sind gelagerte Produkte und/oder Maschinen befallsgefährdet, werden geeignete Maßnahmen ergriffen, um das Kontaminationsrisiko zu minimieren.	4.13.6	Produkte, Ausrüstungsgegenstände und Transportfahrzeuge sind so gelagert, dass das Befallsrisiko minimiert wird. Gelten gelagerte Produkte und/oder Anlagen als befallsgefährdet, sind geeignete Maßnahmen festgelegt, um das Kontaminationsrisiko zu minimieren.
4.12.8	Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen ist überwacht. Dies schließt aktuelle Trendanalysen zur rechtzeitigen Einleitung von Maßnahmen ein. Aufzeichnungen zur Überwachung sind vorhanden.	4.13.7	Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung wird mittels regelmäßiger Trendanalysen überprüft.
4.13	Wareneingang, Kommissionierung, Warenausgang und Lagerung	4.14	Wareneingang-, ausgang und Lagerhaltung
4.13.1	Allgemeine Anforderungen Wareneingang, Kommissionierung, Warenausgang und Lagerung	4.14.1	Generelle Anforderungen an Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung
4.13.1.1	Es sind Verfahren für den Wareneingang festgelegt, die wirksam umgesetzt und an alle zuständigen Mitarbeiter kommuniziert werden. Diese Verfahren beinhalten 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.	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.
4.13.1.2	Es ist ein System umgesetzt und aufrechterhalten , das sicherstellt, dass die Lagerbedingungen und Kommissionierung von Rohwaren, Zwischen- und Endprodukten sowie Verpackungsmaterialien den jeweiligen Produktspezifikationen entsprechen und keine negative Auswirkung auf andere Produkte haben.	4.14.1.2	Die Lagerbedingungen entsprechen den jeweiligen Produkthanforderungen (z. B. Kühlung, Schutzabdeckungen). Eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ist verhindert.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.13.1.3	Alle Produkte sind zu kennzeichnen. Die Entnahme der Produkte erfolgt nach den Prinzipien First In/First Out bzw. First Expired/First Out vorgenommen. Die Lagerung, Auslagerung und Handhabung der Produkte erfolgt in Übereinstimmung mit den Kundenanforderungen.	4.14.1.3	Alle Produkte sind jederzeit eindeutig identifizierbar. Lagerung, Auslagerung und Handhabung der Produkte erfolgt in Übereinstimmung mit den Kundenanforderungen.
	<i>in 4.13.1.3</i>	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.
4.13.2	Externe Lagerdienstleister	4.12.2	Lager-Dienstleister
4.13.2.1	Werden externe Dienstleister für die Lagerhaltung eingesetzt, sind alle in den Kapiteln 2, 4 und 5.10 relevanten Anforderungen in dem jeweiligen Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben oder der Dienstleister ist nach IFS Logistics oder einem anderen gleichwertigen Standard für den jeweiligen Tätigkeitsbereich zertifiziert.	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.
4.13.2.2	Die Lagermitarbeiter des externen Dienstleisters verstehen die Hygienevorschriften des Unternehmens und halten diese ein.	4.14.2.2	Die Lagermitarbeiter der Dienstleister verstehen die Hygienevorschriften der Organisation und halten diese ein.
4.14	Transport	4.15	Transport
4.14.1	Allgemeine Anforderungen Transport	4.15.1	Generelle Anforderungen Transport
4.14.1.1	Vor der Beladung wird der Zustand der Transportfahrzeuge geprüft und bei Bedarf Maßnahmen eingeleitet (z. B. Fremdgerüche, Staubentwicklung, Feuchtigkeit, Schädlinge, Schimmel). Die Überprüfungen sind zu dokumentieren.	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).
4.14.1.2	Bei der Beladung ist der vorgegebene Temperaturbereich für das jeweilige Produkt einzuhalten.	4.15.1.2	Bei der Beladung ist der vorgegebene Temperaturbereich für das jeweilige Produkt einzuhalten.
4.14.1.3	Werden temperaturgeführte Waren in Behältern (z. B. Thermoboxen) gelagert oder transportiert, sind diese Behälter in gutem Zustand (sauber, geruchsfrei, trocken, funktionstüchtig und für den Zweck geeignet). Bevor das Produkt in diese Transportbehälter geladen wird, sind die Behälter vorzukühlen.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.14.1.4	Es sind Verfahren zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen eingeführt (Lebensmittel/Non-Food/verschiedene Produktgruppen).	4.15.1.4	Es sind Verfahren zur Vermeidung von Kontamination eingeführt (Lebensmittel/ Nichtlebensmittel/ verschiedene Warengruppen).
4.14.1.5	Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird die Einhaltung der adäquaten Temperatur während des Transports sichergestellt und dokumentiert.	4.15.1.5	Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird die Einhaltung der Temperaturen während des Transports sichergestellt und dokumentiert.
4.14.1.6	Die Reinigung und <i>falls erforderlich, Desinfektion</i> der Transporteinheit (z. B. Behälter für Produkte) ist zu dokumentieren, umzusetzen und <i>aufrechtzuerhalten</i> und erfolgt unter Beachtung der spezifischen hygienischen Anforderungen und Produktrisiken.	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.
4.14.2	Externer Transportdienstleister	4.15.2	Transport-Dienstleister
4.14.2.1	Werden regelmäßig Logistik-Dienstleister für den Transport eingesetzt, sind alle relevanten Anforderungen, der Kapitel 2, 4.14 und 5.10, in dem jeweiligen Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben oder der Dienstleister ist nach IFS Logistics <i>oder einem anderen gleichwertigen Standard</i> für den jeweiligen Tätigkeitsbereich zertifiziert.	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.
4.14.2.2	Die Fahrer des externen Dienstleisters müssen die Hygienevorschriften des Unternehmens verstehen und anwenden.	4.15.2.2	Die Fahrer der Dienstleister kennen die Hygienevorschriften der Organisation und halten diese ein, <i>falls erforderlich</i> .

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.14.2.3	<p>Beauftragt ein Unternehmen unregelmäßig einen externen Dienstleister für den Transport verpackter Produkte (Spotmarkt), ist der Dienstleister gemäß IFS Logistics oder einem anderen gleichwertigen Standard (der den entsprechenden Tätigkeitsbereich abdeckt) zertifiziert. Ist dies nicht der Fall, müssen alle nachstehend genannten Anforderungen erfüllt sein, was im jeweiligen Vertrag festgelegt und vereinbart ist und Folgendes beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Transporteinheiten und das Transportfahrzeug sind sauber • der Dienstleister stellt sicher, dass die Temperatur des Produkts kontrolliert wird • die verschiedenen Produkte sind deutlich voneinander zu trennen • Gerüche oder andere Verunreinigungen (4.11.1) sind nicht vorhanden • Anforderung 4.1.1 • Anforderung 5.10 • Anforderungen 5.11 <p>Wird das Produkt an einen anderen Dienstleister weitergegeben, sind diese festgelegten Anforderungen einzuhalten.</p>	4.15.2.3	<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 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. <p>Bei Weitervergabe des Auftrages an weitere Subunternehmer werden diese definierten Mindestanforderungen erfüllt.</p>
4.14.2.4	<p>Wenn ein Unternehmen einen externen Dienstleister (Paketdienstleister) für den Transport eines verpackten Produkts beauftragt, ist sicherzustellen, dass die Integrität und Sicherheit des Produkts während des gesamten Transports nicht beeinträchtigt wird und dass die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Paketdienstleisters eingehalten werden (z. B. keine temperaturgeführten Produkte). Risikobasierte Kontrollmaßnahmen werden auf der Grundlage eines "Worst-Case-Szenarios" durchgeführt.</p>		NEU

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.15	Wartung und Reparatur	4.16	Wartung und Reparatur
4.15.1	Ein Wartungsplan ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten, der alle kritischen Ausrüstungen (inkl. Transport und Lagerräumlichkeiten) umfasst, um Produktsicherheit und -qualität sicherzustellen. Dies gilt gleichermaßen für interne Wartungsarbeiten und Tätigkeiten durch Dienstleister. Der Plan beinhaltet Verantwortlichkeiten, Prioritäten und Fälligkeitstermine.	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.
4.15.2	Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität sind während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten zu gewährleisten. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden dokumentiert.	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.
4.15.3	Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet und stellen kein Kontaminationsrisiko dar.	4.16.3	Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet.
4.15.4	Ausfälle und Fehlfunktionen von Anlagen und Geräten (einschließlich Transport), die für die Produktsicherheit und -qualität wesentlich sind , sind identifiziert, dokumentiert und zu überprüfen, um umgehende Maßnahmen zu ermöglichen und das Wartungssystem zu verbessern.	4.16.4	Alle Ausfälle der im Wartungssystem hinterlegten Anlagen und Ausrüstungen (inkl. Transport) werden dokumentiert und ausgewertet, um das Wartungssystem anzupassen.
4.15.5	Reparaturen, einschließlich provisorischer Reparaturarbeiten sind so durchzuführen, dass die Produktsicherheit und Produktqualität nicht beeinträchtigt wird. Diese Arbeiten sind zu identifizieren , zu dokumentieren und es ist eine kurze Frist zur Beseitigung des Problems festzulegen.	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.
4.15.6	Werden externe Dienstleister für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzt, sind alle unternehmensspezifischen Anforderungen zu eingesetzten Materialien und Geräten eindeutig festgelegt, dokumentiert und einzuhalten, um jegliche Produktkontamination zu vermeiden.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.16	Ausrüstung	4.17	Anlagen und Ausrüstungen
4.16.1	Alle Geräte sind für die vorgesehene Verwendung ausgelegt und werden so gewartet und gelagert, dass sie kein Risiko für die Produktsicherheit oder -qualität darstellen.	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.
4.16.2	Anlagen und Ausrüstungen sind so konzipiert und angeordnet, dass Reinigungs- und Wartungsarbeiten effektiv durchgeführt werden können.	4.17.2	Anlagen und Ausrüstungen sind so konstruiert und angeordnet, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten wirksam durchgeführt werden können.
4.16.3 plus	Für alle eingesetzten Ausrüstungsgegenstände und Utensilien, die Einfluss auf das Lebensmittel haben könnten, ist die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen nachzuweisen. Existieren keine spezifischen rechtlichen Anforderungen, liegen Nachweise vor wie z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Konformitätserklärungen • technische Spezifikationen • Selbsterklärungen des Herstellers um nachzuweisen, dass sie für die vorgesehene Verwendung geeignet sind. 	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.
4.17	Rückverfolgbarkeit	4.18	Rückverfolgbarkeit
4.17.1	KO Nr. 5: Ein System zur Rückverfolgbarkeit ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten . Es stellt durch entsprechende Aufzeichnungen die lückenlose Rückverfolgbarkeit aller gehandhabten Produkte sowie, <i>falls anwendbar, der mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Verpackungen sicher, vom Lieferanten bis zur Abgabe an den Kunden.</i>	4.18.1	KO Nr. 6: Es liegt ein System zur Rückverfolgbarkeit vor, dass über dazugehörige Aufzeichnungen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der gehandhabten Produkte und Primärverpackungen vom Lieferanten bis zur Abgabe an den Kunden gewährleistet.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.17.2	Das Rückverfolgbarkeitssystem, einschließlich Massenbilanz, ist mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei wesentlichen Änderungen zu testen. Die Muster repräsentieren die Komplexität der Produktpalette des Unternehmens. Aufzeichnungen der Tests zeigen die Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen (vom gelieferten Produkt zu Rohwaren und umgekehrt). Die Zeitvorgaben müssen den Anforderungen des Kunden entsprechen, dürfen jedoch nicht über den Audittag hinausgehen.	4.18.2	Das Rückverfolgbarkeitssystem wird regelmäßig, mindestens jährlich und bei jeder Änderung des Rückverfolgbarkeitssystems getestet.
	<i>in 4.17.4</i>	4.18.3	Die Rückverfolgbarkeit wird auf allen Stufen, inklusive laufender Verarbeitung und Nachbearbeitung eines Produktes sichergestellt.
4.17.3 plus	Die Loskennzeichnung am End- und Zwischenprodukt, die eine eindeutige Rückverfolgung ermöglicht, erfolgt unmittelbar, wenn die Ware verpackt wird. Sofern erst zu einem späteren Zeitpunkt etikettiert wird, ist die zwischengelagerte Ware bereits mit der spezifischen Loskennzeichnung versehen. Die Mindesthaltbarkeitsdauer der etikettierten Ware wird auf Basis des ursprünglichen Herstellungszeitpunktes festgelegt.	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.
4.17.4 plus	Das Rückverfolgbarkeitssystem ermöglicht die Identifizierung von Produktlosen und deren Bezug zu Chargen von Rohwaren, Hilfsstoffen, Nachbearbeitung (Rework) und verwendeten Verpackungen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Das System zur Rückverfolgung bezieht alle relevanten Aufzeichnungen über Wareneingang, Behandlung/Verarbeitung und den Vertrieb des Produkts mit ein.	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.
	<i>in 4.17.2</i>	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.
	<i>in 4.17.4</i>	4.18.7	Die Rückverfolgbarkeit wird bei der Verarbeitung von Rework sichergestellt.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
	<i>Kapitel entfernt- jetzt unter "claims" s. 4.5.2</i>	4.19	Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
4.18	Allergen-Risikominderung	4.20	Allergene, besondere Herstellungs- und Behandlungsmethoden
4.18.1	<i>Es liegt ein risikobasiertes Allergenmanagement vor, beispielsweise für den Umgang mit offenen Produkten, die Allergene enthalten. Beschädigte Verpackungen sind zu beachten.</i>		NEU
4.18.2 plus	Für alle Produkte <i>wird eine Risikobewertung durchgeführt, um deklarationspflichtige Allergene zu ermitteln, einschließlich zufälliger oder technisch unvermeidbarer Kreuzkontamination von gesetzlich zu deklarierenden Allergenen und Spuren.</i> Diese Informationen sind verfügbar und für das Land/die Länder des Verkaufs der Endprodukte relevant. Sie sind für alle Produkte dokumentiert und aktualisiert.	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.
4.18.3 plus	Risikobasierte Maßnahmen sind von der Annahme bis zum Versand umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um eine mögliche Kreuzkontamination der Produkte mit Allergenen zu minimieren.	4.20.2	Bei der Herstellung von Produkten, die kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten, ist sichergestellt, dass Kreuzkontaminationen weitestgehend minimiert werden.
4.18.4 plus	Endprodukte, die deklarationspflichtige Allergene enthalten, sind entsprechend den geltenden rechtlichen Bestimmungen zu kennzeichnen.	4.20.3	Allergenhaltige Fertigprodukte sind entsprechend den aktuellen rechtlichen Bestimmungen deklariert.
4.19	Produktbetrug und Produktschutz		
4.19.1	Produktbetrug (Product Fraud)	6.2	Lebensmittelbetrug
4.19.1.1	<i>Die Zuständigkeiten für die Verwundbarkeitsanalyse (Vulnerability Assessment) und den Plan zur Bekämpfung von Produktbetrug sind festgelegt. Die verantwortliche(n) Person(en) verfügt/verfügen über die entsprechenden spezifischen Kenntnisse.</i>		NEU

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.19.1.2	Es existiert ein dokumentiertes Verfahren zur Bewertung der Anfälligkeit für Produktbetrug im gesamten Unternehmen. Potenzielle Schwachstellen sind identifiziert und klassifiziert, aus denen sich Maßnahmen zur Risikominimierung für Kunden/Verbraucher ergeben. Dieses Verfahren ist Bestandteil des Produktsicherheits-Managementsystems.	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.
4.19.1.3	Ein Plan zur Bekämpfung von Produktbetrug mit Bezug auf die Verwundbarkeitsanalyse ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten und beinhaltet Test- und Überwachungsmethoden .	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.
4.19.1.4	Die Verwundbarkeitsanalyse für Produktbetrug wird mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen überprüft.		NEU
4.19.2	Produktschutz (Product Defence)	6.1	Produktschutz und externe Kontrollen
4.19.2.1	Die Verantwortlichkeiten für den Produktschutz (Food Defence)-Plan sind definiert. Die verantwortliche(n) Person(en) verfügt/verfügen über die entsprechenden spezifischen Kenntnisse.		NEU

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
4.19.2.2	<p>Ein Produktschutz (Product Defence)-Verfahren und -Plan sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um mögliche Bedrohungen (intern und extern) zu ermitteln und Produktschutzmaßnahmen festzulegen. Dies kann zum Beispiel beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gesetzliche Anforderungen (Nachweis der Registrierung oder erforderlichen Vor-Ort-Inspektionen) • Erkennen von kritischen Bereichen und/oder Praktiken und die Zugangsrichtlinien für Mitarbeiter • Besucher und Auftragnehmer/vertraglich befristete Mitarbeiter • Umgang mit externen Inspektionen und behördlichen Besuchen • Standortsicherheits-Bedingungen • Transport, Verschiffung, Empfang und Versand von Waren • IT (Cyberangriff) <p>Die Kriterien, die bei der Verwundbarkeitsanalyse berücksichtigt werden, sind festzulegen.</p>	6.1.1.1	<p>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.</p>
4.19.2.3	<p>Es ist ein geeignetes Warnsystem zu errichten und regelmäßig auf seine Wirksamkeit zu überprüfen.</p>		NEU
	in 4.19.2.2	6.1.1.2	<p>Sofern aus rechtlichen Gründen eine Registrierung oder Prüfung des Standorts vorgesehen ist, ist ein Nachweis vorzuweisen.</p>
	in 4.19.2.1 und 3.3.4	6.1.1.3	<p>Alle Mitarbeiter werden tätigkeitsbezogen hinsichtlich der Sicherheit von Produkten (Product Defense) oder bei bedeutsamen Änderungen des Programmes zum Produktschutz (Product Defense) nachweislich unterwiesen.</p>

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
5.	Messungen, Analysen und Verbesserungen	5	Messungen, Analysen und Verbesserungen
5.1	Interne Audits	5.1	Interne Audits
5.1.1	KO Nr. 6: Ein wirksames internes Auditprogramm ist <i>dokumentiert</i> , umgesetzt und <i>aufrechtzuerhalten</i> . Es stellt sicher, dass mindestens alle Anforderungen des IFS Standards auditiert werden. Diese Überprüfung wird innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten geplant <i>und ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten</i> . Das Unternehmen führt eine Risikobewertung durch, <i>um kritische Aktivitäten zu identifizieren und zu bestimmen, ob für diese häufigere Audits erforderlich sind</i> . Das interne Auditprogramm beinhaltet ebenfalls firmeneigene oder gemietete Lagerräume, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.	5.1.1	KO Nr. 7: Wirksame interne Audits werden gemäß eines festgelegten Auditprogramms, welches das Produktsicherheitsmanagementsystem und alle Unternehmensbereiche berück- sichtigt, durchgeführt. Erfassungsbereich und Häufigkeit der internen Audits werden mittels Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken bestimmt. Dies trifft auch auf firmenei- gene oder gemietete Lagerräume zu, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.
	<i>in 5.1.1</i>	5.1.2	Interne Audits von Tätigkeiten, die kritisch für Produktsicherheit und Produktspezifi- kationen sind, werden mindestens einmal jährlich durchgeführt.
5.1.2	Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zum auditierten Bereich.	5.1.3	Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zum auditierten Bereich.
5.1.3	Die internen Audits <i>sind dokumentiert</i> und die Ergebnisse werden der Unterneh- mensleitung sowie den für die betreffen- den Tätigkeiten verantwortlichen Perso- nen mitgeteilt. <i>Konformitäten</i> , Abweichungen und Nichtkonformitäten <i>sind zu dokumentieren</i> und den betreffen- den Personen mitzuteilen.	5.1.4	Die Unternehmensleitung und die in den Bereichen verantwortlichen Personen werden über die Auditergebnisse infor- miert. Erforderliche Korrekturmaßnahmen und ein Terminplan für die Umsetzung sind festgelegt und dokumentiert und werden allen betroffenen Mitarbeitern kommuniziert.
	<i>in 5.1.1</i>	5.1.5	Es sind sowohl die Form als auch der Zeitpunkt für die Verifizierung der aus internen Audits resultierenden Korrektur- maßnahmen dokumentiert.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
5.2	Standortbegehungen	5.2	Betriebsbegehungen
5.2.1	<p>Standortbegehungen sind geplant und werden zu bestimmten Themen durchgeführt, z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • baulicher Zustand der Gebäude am Standort • Außenbereiche • Produktkontrolle während der Behandlung/Umgang mit Produkten • Hygiene während der Bearbeitung/ Umgang mit Produkten und in der Infrastruktur • Gefahren durch Fremdkörper/-materialien • Personalhygiene. <p>Die Häufigkeit der Begehungen wird risikobasiert und auf Grundlage vorangegangener Ergebnisse festgelegt.</p>	5.2.1	<p>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.</p>
5.3	Validierung und Kontrolle von Prozessen	5.3	Prozessvalidierung und -lenkung
5.3.1	<i>Das Unternehmen ermittelt auf der Grundlage der Risiken die Prozesse, die einer Validierung bedürfen.</i>		<i>NEU</i>
5.3.2	<p>Die Kriterien für die Prozessvalidierung und -kontrolle sind eindeutig definiert. Anforderungen an die Umgebungskontrolle (z.B. Temperatur, Luftfeuchtigkeit), welche die Produktsicherheit und -qualität beeinflussen, sind definiert und umgesetzt. (von Plus nach Classic verschoben)</p>	5.3.1	Die Kriterien für die Prozessvalidierung und -lenkung sind eindeutig definiert.
5.3.3	<p>Prozessparameter (Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.), die für die Gewährleistung der Produktsicherheits- und -qualitätsanforderungen von wesentlicher Bedeutung sind, werden überwacht, kontinuierlich oder in angemessenen Abständen aufgezeichnet und sind gegen unbefugten Zugriff und/oder unbefugte Veränderung gesichert. (von Plus nach Classic verschoben)</p>	5.3.2	In Fällen, wo die Lenkung von Prozess- und Arbeitsplatzparametern (z. B.: Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.) für die Produkthanforderungen entscheidend ist, werden diese kontinuierlich und/oder in angemessenen Intervallen überwacht und aufgezeichnet.
5.3.4	<p>Verfahren zur unverzüglichen Meldung, Registrierung und Überwachung von Störungen der Ausrüstung sowie Prozessabweichungen sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. (von Plus nach Classic verschoben)</p>	5.3.4	Es existieren geeignete Verfahren für die unverzügliche Meldung, Registrierung und Aufzeichnung von Störungen der Ausrüstung und Prozessabweichungen.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
5.3.5 plus	Alle Nachbearbeitungen (Rework) werden validiert, überwacht und dokumentiert. Diese Arbeiten beeinträchtigen nicht die Produktsicherheits- und Qualitätsanforderungen.	5.3.3	Alle Nacharbeiten (Rework) werden validiert, überwacht und dokumentiert. Diese Arbeiten beeinträchtigen nicht die Produktsicherheitsanforderungen.
5.4	Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln	5.4	Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten
5.4.1	Mess- und Überwachungsmittel, die erforderlich sind, um die Einhaltung der Produktsicherheits- und Qualitätsanforderungen zu gewährleisten, sind zu identifizieren und zu erfassen. Ihr Kalibrierstatus ist aufgezeichnet. Mess- und Überwachungsmittel sind behördlich zugelassen, wenn dies nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlich ist.	5.4.1	Das Unternehmen ermittelt die für die Erfüllung der Produktsicherheitsanforderungen erforderlichen Mess- und Überwachungsgeräte. Diese Geräte sind in einer Übersicht zusammengefasst und eindeutig gekennzeichnet.
5.4.2	Alle Messmittel sind in festgelegten Abständen nach anerkannten Normen/Methoden und innerhalb der relevanten Grenzen der Prozessparameterwerte zu überprüfen, einzustellen und zu kalibrieren. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren.	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.
5.4.3	Alle Messmittel werden ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck eingesetzt. Weisen die Messergebnisse oder der Status des Geräts auf eine Funktionsstörung hin, ist das betreffende Gerät unverzüglich zu reparieren oder auszutauschen.	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.
5.4.4	<i>Wurde eine Fehlfunktion festgestellt, so sind die Auswirkungen auf Prozesse und Produkte zu bewerten, um festzustellen, ob nichtkonforme Produkte verarbeitet wurden.</i>		NEU
	<i>in 5.4.1</i>	5.4.4	Der Kalibrierstatus der Messmittel ist eindeutig nachvollziehbar (Kennzeichnung am Gerät oder über Prüfmittelliste).
5.5	Kontrolle von Gewicht und Menge	5.5	Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle/Füllmengenkontrolle)
5.5.1 plus	Die Häufigkeit und Methodik der Mengenprüfung sind so festgelegt, dass die rechtlichen Bestimmungen und die Kundenspezifikationen bezüglich der Füllmenge eingehalten werden.	5.5.1	Häufigkeit und Methodik von Mengenprüfungen sind so festgelegt, dass die rechtlichen Bestimmungen und die Kundenspezifikationen bezüglich der Füllmenge eingehalten werden.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
5.5.2 plus	Die Kontrollen sind implementiert und werden aufgezeichnet, entsprechend eines Prüfplanes.	5.5.2	Die Kontrollen sind implementiert und werden aufgezeichnet, entsprechend eines Prüfplanes.
	<i>in 5.4.1</i>	5.5.3	Alle zur Mengenummessung eingesetzten Geräte werden regelmäßig kalibriert. Alle zur Endkontrolle eingesetzten Geräte sind rechtlich zugelassen und werden, wenn anwendbar, regelmäßig geeicht.
5.6	Produkttests und Umgebungsmonitoring	5.6	Produktanalysen
5.6.1	Die mikrobiologischen, physikalischen und chemischen Analysen für Eigenmarken oder, falls zutreffend, selbst hergestellte Produkte werden auf Grundlage von Risiken durchgeführt. Ebenso werden die Kriterien für das Umgebungsmonitoring auf Grundlage von Risiken dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten.	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 Produktanforderungen zu überprüfen.
5.6.2	Test- und Überwachungspläne für interne und externe Analysen sind dokumentiert und umgesetzt und sind risikobasiert, um sicherzustellen, dass Produktsicherheit, -qualität, -legalität, -authentizität und spezifische Kundenanforderungen erfüllt werden. Die Pläne beinhalten mindestens Folgendes: <ul style="list-style-type: none"> • Rohwaren • Zwischenprodukte (wenn anwendbar) • Endprodukte • Verpackungsmaterialien • Kontaktflächen von Verarbeitungsanlagen/-anlagen • relevante Parameter für das Umgebungsmonitoring. Die Prüfergebnisse werden aufgezeichnet.	5.6.2	A test plan shall be available, based on hazard analysis and assessment of associated risks. Test results are documented. The test plan is considering internal and external analyses. An assessment of associated risks is in place, which covers raw materials, semi-processed and finished products as well as processing equipment and packaging materials, and where necessary environmental tests.
5.6.3	Sofern interne Analysen oder Prüfungen durchgeführt werden, sind diese nach festgelegten Verfahren in festgelegten Bereichen oder Laboratorien von kompetentem und zugelassenem Personal unter Verwendung geeigneter Ausrüstung durchgeführt.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
5.6.4	Analysen, die für die Produktsicherheit relevant sind, werden vorzugsweise in Laboren mit geeigneten akkreditierten Programmen/ Methoden (ISO/IEC 17025) durchgeführt. Werden diese Analysen durch ein eigenes oder ein Labor ohne entsprechende akkreditierte Programme/ Methoden durchgeführt, werden die Ergebnisse mindestens einmal innerhalb von 12 Monaten oder bei wesentlichen Änderungen durch Labore abgeglichen, die diese Programme/Methoden (ISO/IEC 17025) verwenden.	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 durchführt, werden die Ergebnisse regelmäßig durch Labore verifiziert, die diese Programme/ Methoden (ISO 17025) verwenden.
	in 5.6.5	5.6.5	Es liegen Verfahren vor, die die Zuverlässigkeit der internen Analyseergebnisse, auf Basis von offiziell anerkannten Untersuchungsmethoden sicherstellen. Diese sind anhand von Ringtests bzw. Befähigungstests nachgewiesen.
5.6.5	Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich durch kompetentes Personal ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden unverzüglich Korrekturen durchgeführt.	5.6.6	Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden geeignete Korrekturmaßnahmen eingeleitet.
	in 5.6.3	5.6.7	Sofern interne Analysen durchgeführt werden, stehen qualifiziertes und ausgebildetes Personal sowie auch geeignete Ausrüstung und Räumlichkeiten zur Verfügung.
5.6.6	Der Test- und Überwachungsplan wird regelmäßig überprüft und bei Bedarf aktualisiert. Anpassungen basieren auf den (Test-) Ergebnissen, Gesetzesänderungen oder Umständen, die Produktsicherheit, -qualität, -legalität oder -authentizität beeinträchtigen könnten.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
5.7	Produktfreigabe	5.7	Produktperrung und -freigabe
5.7.1	Ein Quarantäneverfahren (Sperr-/Zurückhalten) ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten , um sicherzustellen, dass ausschließlich Produkte und, falls anwendbar, Verpackungsmaterialien verarbeitet und geliefert werden, welche die Anforderungen an Produktsicherheit, -qualität, -legalität, -authentizität und Kundenanforderungen erfüllen.	5.7.1	Auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken existiert im Unternehmen ein Sperr- und Freigabeverfahren für alle Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte und Verpackungsmaterialien. Es ist sichergestellt, dass nur Produkte und Materialien verarbeitet und ausgeliefert werden, die den Produkthanforderungen entsprechen.
5.8	Umgang mit Beanstandungen/ Reklamationen von Behörden und Kunden		Umgang mit Beanstandungen/ Reklamationen von Behörden und Kunden
5.8.1	Ein Verfahren zum Umgang mit Produktbeanstandungen sowie mit schriftlichen Beanstandungen oder Anweisungen der zuständigen Behörden ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten .	5.8.1	Es ist ein System zum Umgang mit Produktbeanstandungen und Produktreklamationen eingeführt.
5.8.2	Alle Beanstandungen / Reklamationen werden aufgezeichnet, sind jederzeit verfügbar und durch fachkundiges Personal bewertet. Falls nötig, sind unverzüglich geeignete Maßnahmen zu ergreifen.	5.8.2	Alle Beanstandungen/Reklamationen werden durch fachkundiges Personal bewertet. Sind diese berechtigt, werden angemessene Maßnahmen gegebenenfalls unverzüglich eingeleitet.
5.8.3	Beanstandungen / Reklamationen werden ausgewertet, um Maßnahmen umzusetzen, die das Wiederauftreten und Nichtkonformitäten verhindern.	5.8.3	Beanstandungen/Reklamationen werden analysiert, um vorbeugende Maßnahmen einzuleiten die ein mögliches Wiederauftreten verhindern.
5.8.4	Die Reklamationsauswertung wird den entsprechenden Verantwortlichen zur Verfügung gestellt.	5.8.4	Die Reklamationsauswertung wird den entsprechenden Verantwortlichen und der Unternehmensleitung bekannt gemacht.
5.9	Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen	5.9	Ereignis- und Krisenmanagement
	in 5.9.1	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
	<i>in 5.9.1</i>	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.
	<i>in 5.9.2</i>	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.
5.9.1	<p>KO Nr. 7: Für den Umgang mit Rückrufen, Rücknahmen, Zwischenfällen und potenziellen Notfällen, die sich auf die Produktsicherheit und -qualität auswirken, ist ein wirksames Verfahren dokumentiert, umgesetzt und <i>aufrechterhalten</i>. Dieses beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>die Zuweisung von Verantwortlichkeiten</i> • <i>die Schulung der verantwortlichen Personen</i> • <i>den Entscheidungsfindungsprozess</i> • <i>die Benennung einer Person/Position durch das Unternehmen, die permanent erreichbar ist und die Befugnis hat, den erforderlichen Prozess zeitnah einzuleiten</i> • <i>eine aktuelle Notrufnummernliste, die Kundeninformationen, juristische Beratung und Erreichbarkeiten einschließt</i> • <i>einen Kommunikationsplan mit dem Produktinhaber und Behörden.</i> 	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.
5.9.2	Das Verfahren für den Rückruf / die Rücknahme ist intern zu testen, <i>wobei der gesamte Prozess abgedeckt wird</i> . Diese Überprüfung wird innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten geplant und <i>ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten</i> . Das Ergebnis des Tests ist im Hinblick auf eine kontinuierliche Verbesserung zu überprüfen.	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.

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
5.10	Umgang mit nichtkonformen Produkten	5.10	Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten
	<i>in 5.10.1</i>	5.10.1	Es liegt ein effektives Verfahren für die Handhabung von nichtkonformen Produkten vor.
5.10.1	Es ist ein Verfahren für die Handhabung aller nichtkonformer Produkte und, falls anwendbar, Verpackungsmaterialien dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dies beinhaltet mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • definierte Verantwortlichkeiten • die Isolierung / das Sperrverfahren • Risikobewertung • die Identifikation inklusive Kennzeichnung • die Entscheidung über die weitere Verwendung, z. B.: Freigabe, Nachbearbeitung / Wiederaufbereitung, Sperrung, Quarantäne, Rückweisung / Entsorgung. 	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.
5.10.2	Das Verfahren zum Umgang mit nichtkonformen Produkten wird von allen betroffenen Mitarbeitern verstanden und angewendet.	5.10.3	Die betroffenen Mitarbeiter kennen das Verfahren für den Umgang mit Nichtkonformitäten und können es anwenden.
5.10.3	Werden Nichtkonformitäten erkannt, sind schnellstmöglich Maßnahmen durchzuführen, um die Einhaltung der Produktsicherheits- und -qualitätsanforderungen zu gewährleisten.	5.10.4	Liegen Nichtkonformitäten vor, werden schnellstmöglich Korrekturen durchgeführt, um die Erfüllung der Produkthanforderungen sicherzustellen.
5.10.4	<i>Entsprechen bereits verpackte Produkte nicht den Spezifikationen, dürfen diese nicht unter dem betreffenden Label in den Verkehr gebracht werden, es sei denn, es liegt eine schriftliche Genehmigung des Markeninhabers vor.</i>		NEU

V3 Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Checkliste	V2 Nr.	IFS Cash & Carry 2 Checkliste
	Anforderung in v3		Anforderung in v2
5.11	Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen	5.11	Korrekturmaßnahmen
5.11.1	Ein Verfahren für den Umgang mit Korrekturen und Korrekturmaßnahmen ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzu-erhalten . Dies beinhaltet: <ul style="list-style-type: none"> • die Erfassung, Analyse und Kommunikation von Abweichungen, Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten an die relevanten Personen mit dem Ziel, die Abweichungen und/oder Nichtkonformitäten zu beheben und ein erneutes Auftreten durch Korrekturmaßnahmen zu vermeiden. • eine Ursachenanalyse, zumindest für Abweichungen und Nichtkonformitäten bezüglich Sicherheit, Legalität, Authentizität und/oder bei Wiederholung von Abweichungen und Nichtkonformitäten. 	5.11.1	Es existiert ein Verfahren zur Erfassung und Analyse von Nichtkonformitäten mit dem Ziel, durch Korrekturmaßnahmen Wiederholungen zu verhindern.
5.11.2	Werden Abweichungen und Nichtkonformitäten festgestellt, sind Korrekturen umzusetzen.		NEU
5.11.3	KO Nr. 8: Korrekturmaßnahmen werden formuliert, dokumentiert und schnellstmöglich umgesetzt, um ein erneutes Auftreten der Abweichungen und Nichtkonformitäten zu vermeiden. Die Verantwortlichkeiten und die zeitnahen Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind definiert.	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.
5.11.4	Die Durchführung der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen wird dokumentiert und deren Wirksamkeit überprüft.	5.11.3	Die Durchführung der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen wird dokumentiert und deren Wirksamkeit überprüft.
	In 5.11.1	5.11.4	Regelmäßige Statusanalysen zur Auswertung der Korrekturmaßnahmen werden an die Unternehmensleitung kommuniziert.

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

Der Eigentümer des vorliegenden Dokuments ist:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

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

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

© IFS, 2025

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

Keine Übersetzung darf ohne offizielle Genehmigung des Dokumenteigentümers angefertigt werden.

Die englische Version ist das Original- und Referenzdokument.

Die IFS Dokumente sind online verfügbar:

www.ifs-certification.com

