



IFS Wholesale/ Cash & Carry

Standard zur Auditierung von Großhändlern,
Cash & Carry Unternehmen und Abpackbetrieben
hinsichtlich der Produktsicherheit und -qualität



VERSION 3

NOVEMBER 2024

DEUTSCH

Kontakt Daten der IFS Geschäftsstellen

DEUTSCHLAND

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

ITALIEN

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

POLEN | 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



IFS Wholesale/Cash & Carry

Standard zur Auditierung von Großhändlern,
Cash & Carry Unternehmen und Abpackbetrieben
hinsichtlich der Produktsicherheit und -qualität

VERSION 3

NOVEMBER 2024

DEUTSCH

Danksagungen

Der IFS bedankt sich bei allen Teilnehmern, die an der im April 2023 durchgeführten Befragung teilgenommen haben. Ihre Beiträge und Meinungen waren bei der Verbesserung des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards eine große Hilfe. Vielen Dank für die Zeit, die Sie sich für die Befragung genommen haben. Der IFS dankt den Mitgliedern der IFS Arbeitsgruppen, des IFS International Technical Committee und den nationalen Arbeitsgruppen in Deutschland, Italien, Spanien, USA und Polen.

Mitglieder des IFS International Technical Committee

Alberto Peiró	Mercadona, Spain
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Switzerland
Belén Barber	SGS International
Bert Urlings	Vion Food Group, Netherlands
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Germany
Christina Brüggemann	Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Germany
Christophe Quéré	SILL, France
Claudio Truzzi	METRO Italia (on behalf of Federdistribuzione), Italy
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spain
Doris Magni	Selex, Italy
Dr. Horst Lang	GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Germany
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund, Switzerland
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Germany
Fayçal Bellatif	Eurofins, France
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italy
Giulio Surci	Coop Italia società cooperativa, Italy
Guillaume Rousseau	Casino, France
Isabel Barcenilla	DIA, Spain
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Germany
Karin Voss	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Germany
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Germany
Michael Zschocke	Rewe Group, Germany
Ralf-Thomas Reichrath	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Germany
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Italy
Sierra Pajares	Applus, Spain
Stefan Follmann	KFC Europe, Germany
Ute Pieper	METRO AG, Germany

Mitglieder der IFS Wholesale/Cash & Carry Working Group

Anna Möllenbruck	METRO Deutschland GmbH
Armin Wissing	Fruchtimport vanWylick GmbH
Carina Gotto	REWE Markt GmbH
Daniel Bentrup	EDEKA Foodservice Handelshof Management GmbH
Dr. Carolin Kollowa-Mahlow	ARS Probata GmbH, Germany
Dr. Karen Willamowski	Deutscher Kartoffelhandelsverband e.V.
Frank Hartmann	KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.
Julia Weiss	EDEKA Foodservice Handelshof Management GmbH
Manuela Hierl	Agropa Handels GmbH

Neele Meier	Agrizert Zertifizierungs GmbH
Nora Lehmann	Hans Willi Böhmer Verpackung und Vertrieb GmbH & Co.KG
Ralph Geyer	1st Solutions CTC GmbH
Sabine Brenner	METRO Deutschland GmbH
Sibylle Schaper	KAT Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.
Thomas Neuhaus	IFS Management GmbH
Ute Pieper	METRO AG, Germany

**Im Rahmen des Überarbeitungsprozesses des Standards wurden Test-Audits durchgeführt.
Wir möchten uns bei den folgenden Unternehmen bedanken:**

C. van Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG
Edeka Foodservice Stiftung & Co. KG
Greenyard Fresh Austria GmbH

IFS Team

Britta Müller Wahl	Director Auditor & CB Management
Chryssa Dimitriadis	Director IFS Standard Management
Irmtraut Rathjens de Suster	IFS Standard Manager
Joachim Schulz	Director Quality Assurance/Integrity Program
Thomas Neuhaus	Deputy Director Quality Assurance/Integrity Program

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

Inhalt

0	Einleitung	12
0.1	Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards	12
0.2	IFS Ziele, Auftrag und Vision	12
0.3	Umfang des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards	13
0.4	Inhalt des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards	13
0.5	Review des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards	14

TEIL 1

IFS WHOLESALE/CASH & CARRY ZERTIFIZIERUNGSPROTOKOLL

0	Ziele und Inhalt	16
1	Der IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsprozess	16
2	Vor dem IFS Audit	19
2.1	Vertragsabschluss mit einer Zertifizierungsstelle	19
2.2	Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits	21
2.2.1	Ausgelagerte Prozesse und der Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits	24
2.2.2	Durchführung eines IFS Wholesale/Cash & Carry Audits bei verschiedenen Arten von Standorten	25
2.3	Arten von IFS Audits	27
2.3.1	Erstaudit	28
2.3.2	Rezertifizierungsaudit	29
2.3.3	Ergänzungsaudit (Follow-up Audit)	29
2.3.4	Erweiterungsaudit	30
2.4	Angekündigte und unangekündigte IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoptionen	31
2.4.1	Angekündigte Auditoption	32
2.4.2	Unangekündigte Auditoption	32
2.5	Planung eines IFS Audits	34
2.5.1	Erstellung eines IFS Auditplans	34
3	Durchführung des IFS Audits	35
3.1	Auditdauer	35
3.2	Ausführung des IFS Audits	38
3.2.1	IFS Bewertungssystem	38
4	Tätigkeiten nach dem IFS Audit	41
4.1	Maßnahmenplan	41
4.1.1	Fertigstellung des Maßnahmenplans durch das Unternehmen	41
4.1.2	Prüfung des Maßnahmenplans	42

4.1.3	Technischer Review	43
4.2	Ausstellung des IFS Zertifikats	43
4.2.1	Bewertung und Bedingungen für die Ausstellung des IFS Auditberichts und des IFS Zertifikats	43
4.2.1.1	Weiterer Ablauf des Auditprozesses im Falle einer oder mehrerer Nichtkonformität/en und/oder einer Punktzahl von < 75%	44
4.2.1.2	Fristen für die Ausstellung des IFS Zertifikats	45
4.3	Zertifizierungszyklus	45
4.3.1	Bedingungen für den Entzug/die Suspendierung (Aussetzung) eines Zertifikats	46
4.4	Weitergabe und Speicherung des Auditberichts	46
5	IFS Integrity Program	47
5.1	IFS Integrity Program Aktivitäten	47
5.1.1	IFS Datenbankanalyse	47
5.1.2	IFS Integrity On-site Checks	48
5.1.3	IFS Integrity Certification Body (CB) Office Audits	48
5.1.4	IFS Integrity Witness Audits	48
5.2	IFS Beschwerdemanagement	49
5.3	Sanktionen	49
6	IFS Logos	50

TEIL 2

IFS WHOLESALE/CASH & CARRY AUDITCHECKLISTE - LISTE DER IFS WHOLESALE/CASH & CARRY AUDITANFORDERUNGEN

1	Unternehmensführung & -verpflichtung	54
1.1	Politik	54
1.2	Unternehmensstruktur	54
1.3	Managementbewertung	55
2	Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem	56
2.1	Qualitätsmanagement	56
2.1.1	Dokumentenmanagement	56
2.1.2	Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen	56
2.2	Produktsicherheits-Management	57
2.2.1	Produktsicherheits-/Risikomanagementsystem	57
2.3	HACCP-Analyse und Risikobewertung	57
2.3.1	Risikomanagement-/HACCP-Team	57
2.3.2	Produktbeschreibung	58
2.3.3	Festlegung des vorgesehenen Verwendungszwecks und Verwender des Produkts	58
2.3.4	Erstellung eines Fließdiagramms	58
2.3.5	Vor-Ort-Bestätigung des Fließdiagramms	58
2.3.6	Durchführen einer Gefahrenanalyse für jede Stufe	58
2.3.7	Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) und anderer Kontrollmaßnahmen	59
2.3.8	Festlegung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP	59
2.3.9	Errichtung eines Monitoringsystems für jeden CCP und für andere Kontrollmaßnahmen	59
2.3.10	Ergreifen von Korrekturmaßnahmen	60
2.3.11	Validierung des Gefahren- und Risikomanagementsystems und Festlegung von Verifizierungsverfahren	60
2.3.12	Dokumentation und Aufzeichnungen	60
3	Ressourcenmanagement	60
3.1	Personalressourcen	60
3.2	Personalhygiene	61
3.3	Schulung und Einweisungen	62
3.4	Sozialeinrichtungen	62
4	Kernprozesse	63
4.1	Kundenorientierung und Vertragsprüfung	63
4.2	Spezifikationen und Rezepturen	64
4.3	Produktentwicklung und Modifizierung von Produkten und/oder zugehöriger Prozesse	64
4.4	Einkauf	65
4.5	Produktverpackung/Etikettierung	65
4.6	Gebäude und bauliche Anforderungen	66
4.6.1	Bauliche Anforderungen	66
4.6.2	Wände	66
4.6.3	Fußböden	66

4.6.4	Decken/Hängungen	67
4.6.5	Fenster, Türen und andere Öffnungen	67
4.6.6	Beleuchtung	67
4.6.7	Außengelände	67
4.7	Klimatisierung/Lüftung/Wasser & Eis und Druckluft und Gase	67
4.7.1	Allgemeine Anforderungen	67
4.7.2	Klimatisierung/Kühlung	68
4.7.3	Wasser	68
4.7.4	Druckluft und Gase	68
4.8	Reinigung und Desinfektion	69
4.9	Abfallmanagement	70
4.10	Prozessabläufe und Kreuzkontamination	70
4.11	Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien	70
4.12	Schädlingsüberwachung und -bekämpfung	72
4.13	Wareneingang, Kommissionierung, Warenausgang und Lagerung	73
4.13.1	Allgemeine Anforderungen Wareneingang, Kommissionierung, Warenausgang und Lagerung	73
4.13.2	Externe Lagerdienstleister	73
4.14	Transport	73
4.14.1	Allgemeine Anforderungen Transport	73
4.14.2	Externer Transportdienstleister	74
4.15	Wartung und Reparatur	75
4.16	Ausrüstung	75
4.17	Rückverfolgbarkeit	76
4.18	Allergen-Risikominderung	76
4.19	Produktbetrug und Produktschutz	77
4.19.1	Produktbetrug (Product Fraud)	77
4.19.2	Produktschutz (Product Defence)	77
5	Messungen, Analysen und Verbesserungen	78
5.1	Interne Audits	78
5.2	Standortbegehungen	78
5.3	Validierung und Kontrolle von Prozessen	78
5.4	Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln	79
5.5	Überwachung von Gewicht- und Mengenkontrolle	79
5.6	Produkttests und Umgebungsmonitoring	79
5.7	Produktfreigabe	80
5.8	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden	80
5.9	Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen	81
5.10	Umgang mit nichtkonformen Produkten	81
5.11	Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen	82

TEIL 3

ANFORDERUNGEN AN AKKREDITIERUNGSSTELLEN, ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN UND AUDITOREN IFS AKKREDITIERUNGS- UND ZERTIFIZIERUNGSVERFAHREN

0	Einleitung	84
1	Anforderungen an Akkreditierungsstellen	84
1.1	Allgemeine Anforderungen	84
1.2	Schulung für den Akkreditierungsausschuss (bzw. der kompetenten Person)	84
1.3	Kompetenzen des/der Begutachter(s) der Akkreditierungsstelle	85
1.4	Häufigkeit der Begutachtung von Zertifizierungsstellen	85
1.5	Akkreditierung einer international tätigen Zertifizierungsstelle	86
1.6	Bedingungen zur Wiedererlangung der Akkreditierung nach Entzug oder Suspendierung	86
2	Anforderungen an Zertifizierungsstellen	87
2.1	Vertrag mit IFS Management GmbH	87
2.2	ISO/IEC 17065:2012 Norm Akkreditierungsprozess für IFS	87
2.3	Beschwerde- und Einspruchsverfahren	87
2.4	Zertifizierungsentscheidung	88
2.5	Übertragung der Zertifizierung	88
2.6	Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstelle hinsichtlich der IFS Auditoren und Reviewer	89
3	Anforderungen an IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren und Reviewer	90
3.1	Anforderungen an IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren	90
3.1.1	Zulassungsprozess für Auditoren	90
3.1.2	Auditorenzulassung zur Auditierung von Non-Food-Produkten	92
3.1.3	Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung	92
3.1.4	Allgemeine Regelungen zu Auditteams	92
3.2	Anforderungen an IFS Wholesale/Cash & Carry Reviewer	93
3.3	Übersicht über die Anforderungen für die Erstzulassung und Aufrechterhaltung der Zulassung sowie die Aufgaben jeder IFS Funktion in einer Zertifizierungsstelle	93

TEIL 4

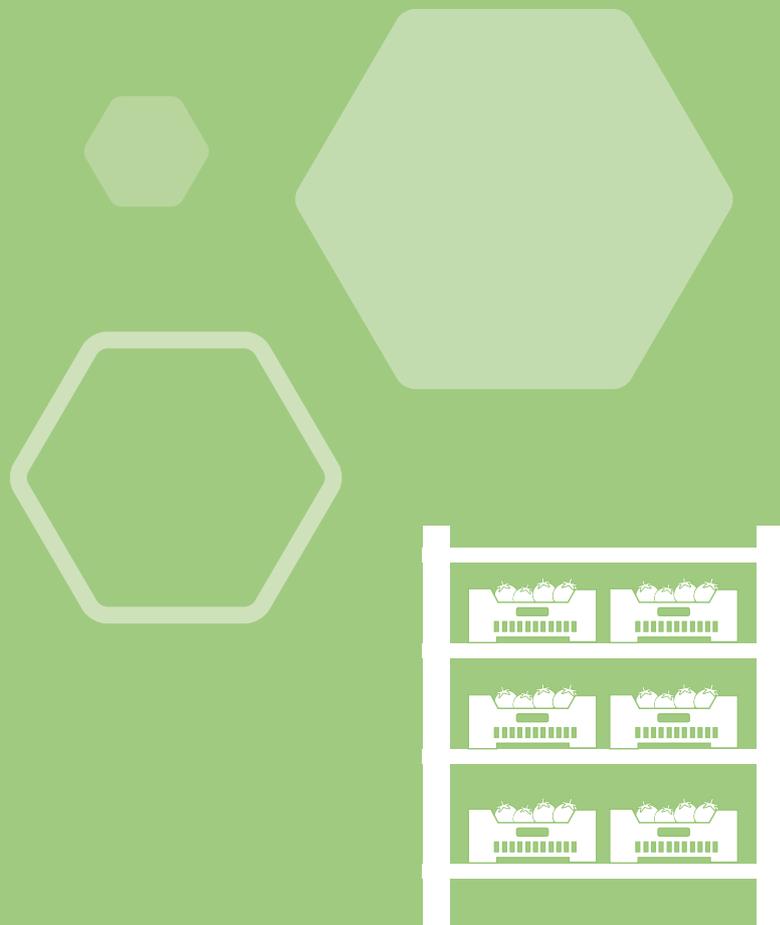
BERICHTSWESEN, IFS SOFTWARE UND IFS DATENBANK

0	Einleitung	96
1	Berichtswesen	96
1.1	Mindestanforderungen an den IFS Auditbericht: Auditübersicht (Anlagen 9 A und 9 B)	96
1.2	Mindestanforderungen an den IFS Auditbericht: Hauptinhalt (Anlage 10)	98
1.3	Maßnahmenplan (Anlage 8)	99
1.4	Mindestanforderungen an das IFS Zertifikat (Anlagen 11 A und 11 B)	99
1.4.1	QR-Code auf dem IFS Zertifikat	100
1.5	Ins Englische zu übersetzende Informationen	100
2	Die IFS Software	101
3	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	101

ANLAGEN

ANLAGE 1:	Abgrenzung der Anwendungsbereiche der verschiedenen IFS Standards und IFS Programme	104
ANLAGE 2:	Zertifizierungsverfahren	106
ANLAGE 3:	Produkt-Scopes	107
ANLAGE 4:	Technologie-Scopes und Verarbeitungs-/Behandlungsschritte	108
ANLAGE 5:	Fließdiagramm zum Umgang mit einer Major-Nichtkonformität und einem Gesamtergebnis von $\geq 75\%$	110
ANLAGE 6:	Fließdiagramm zum Umgang mit KO-Anforderungen, die mit „D“ bewertet wurden	111
ANLAGE 7:	Fließdiagramm zum Umgang mit einer oder mehreren Major-Nichtkonformität(en) und/oder einem Gesamtergebnis von $< 75\%$	112
ANLAGE 8:	Maßnahmenplan	113
ANLAGE 9 A:	IFS Wholesale Auditbericht: Auditübersicht	114
ANLAGE 9 B:	IFS Cash & Carry Auditbericht: Auditübersicht	117
ANLAGE 10:	IFS Auditbericht: Hauptinhalt	120
ANLAGE 11 A:	Zertifikat IFS Wholesale	126
ANLAGE 11 B:	Zertifikat IFS Cash & Carry	127
ANLAGE 12:	Glossar	128

Einleitung



0 Einleitung

0.1 Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards

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

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

Der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard baut auf allgemeinen Aspekten eines Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystems auf. Der Hauptschwerpunkt liegt jedoch darauf, Vertrauen in die Produkte und Prozesse zu schaffen, d. h. Sicherheit, Qualität, Legalität, Authentizität und die Einhaltung der spezifizierten Kundenanforderungen durch eine Vor-Ort-Evaluation und eine Überprüfung und Inspektion der Dokumentation zu gewährleisten.

Der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard wurde von den folgenden internationalen Arbeitsgruppen überarbeitet: Wholesale/Cash & Carry Working Group, Nationale Arbeitsgruppen, International Technical Committee und das IFS Technical Team. Vertreter des Einzelhandels, der Industrie, der Lebensmitteldienstleister und der Zertifizierungsstellen bilden diese engagierten Arbeitsgruppen.

Die Durchführung von IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Audits wird ab dem 1. Mai 2025 möglich sein. Ab dem 1. November 2025 sind IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Audits verpflichtend.

0.2 IFS Ziele, Auftrag und Vision

Das Ziel der IFS Zertifizierung ist es, zu beurteilen, ob ein Hersteller mittels seiner Verarbeitungstätigkeiten und Prozesse in der Lage ist, Produkte herzustellen, die sicher, legal und in Übereinstimmung mit den Kundenspezifikationen sind. Aus diesem Grund sind sowohl die Produktsicherheit als auch die -qualität wesentliche Bestandteile aller IFS Standards. IFS Audits sind produkt- und prozessorientiert. Dadurch wird die Entwicklung und Herstellung hochwertiger Produkte durch entsprechend funktionierende Prozesse gewährleistet.

IFS Standards sind weltweit einheitliche Sicherheits- und Qualitätsstandards, die Transparenz und Vergleichbarkeit entlang der gesamten Lieferkette sicherstellen, die an die landwirtschaftliche Erzeugung anschließt. Damit will IFS neben der stetig wachsenden Bedeutung der Handelsmarken, für die der Handel verantwortlich ist, allen Herausforderungen der Globalisierung

gerecht werden. Eine IFS Zertifizierung ermöglicht es, die Kosten für langwierige, sich wiederholende Audits zu reduzieren und zusätzlich die Unternehmensführung durch einheitliche Berichte und eine moderne, benutzerfreundliche Datenbank zu unterstützen.

Die Mission des IFS geht über die Produktsicherheit hinaus, mit dem Ziel, „vertrauenswürdige Produkte zu liefern“, welche die Erwartungen des kaufenden Unternehmens erfüllen. Mit der Zielsetzung, dass ein IFS Zertifikat nachweist, dass der Standort ein funktionierendes Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem implementiert hat, erweitert und optimiert IFS zusammen mit seinem umfangreichen Netzwerk kontinuierlich sein Portfolio an Standards und Programmen, Auditprotokollen sowie unterstützenden Tools und Dokumenten. Daher hat IFS die „Bereitstellung von vertrauenswürdigen Standards und Dienstleistungen für die Zusammenarbeit innerhalb der Lieferkette, zur Verbesserung der Produktintegrität“ als Ziel definiert. Kontinuierliche Verbesserung gilt nicht nur als Ziel für zertifizierte Unternehmen, sondern auch für die IFS Management GmbH.

0.3 Umfang des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards

Der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard ist anwendbar auf Großhändler, Cash & Carry Unternehmen sowie auf Abpackbetriebe für Eier, Obst und Gemüse. Diese Unternehmen fungieren als wichtiges Bindeglied zwischen Erzeugern, Herstellern und Händlern.

Während Großhändler und Cash & Carry Unternehmen eine breite Palette von Lebensmitteln und bestimmten Non-Food-Produkten bündeln, sind Abpackbetriebe meist auf bestimmte Produkte spezialisiert. Zudem sind bestimmte Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten durch diesen Standard abgedeckt (siehe Anlage 4). Weitere Details zum IFS Zertifizierungsbereich finden Sie in Kapitel 2.2, Teil 1.

Eine Übersicht zur Abgrenzung des Zertifizierungsbereichs von IFS Wholesale/Cash & Carry Standards und anderen IFS Standards und Programmen ist in Anlage 1 zu finden.

0.4 Inhalt des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards

Der Inhalt des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards ist wie folgt gegliedert:

Teil 1 – IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsprotokoll

Teil 2 – IFS Wholesale/Cash & Carry Checkliste (Liste der IFS Wholesale/Cash & Carry Auditanforderungen)

Teil 3 – Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

Teil 4 – Berichtswesen, IFS Software und IFS Datenbank.

Der IFS Wholesale/Cash & Carry Standard ist mit der IFS Wholesale/Cash & Carry Doktrin und dem IFS Wholesale/Cash & Carry Multi-Site Leitfaden (Gruppenzertifizierung) verknüpft. Die Doktrin enthält zusätzliche Regeln und Klarstellungen zur Interpretation einiger IFS Wholesale/Cash & Carry Anforderungen und der Leitfaden legt die Voraussetzungen und Regeln für eine Multi-Site Zertifizierungsoption (Gruppenzertifizierung) fest. Diese drei Dokumente sind normative Dokumente und müssen nach der Veröffentlichung, dem definierten Datum entsprechend, umgesetzt werden.

0.5 Review des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards

Das IFS Technical Team und seine Arbeitsgruppen sind für den Inhalt und die Qualität des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards verantwortlich. Dazu gehört auch eine regelmäßige Überprüfung, um die Einhaltung aller relevanten Anforderungen sicherzustellen. Die Mitglieder der Arbeitsgruppe vertreten alle am Auditprozess beteiligten Akteure: Einzelhändler, Großhandelsunternehmen und Cash & Carry Unternehmen sowie Zertifizierungsstellen und relevante Verbände. Neben dem Review besteht das Hauptziel der Arbeitsgruppen darin, Erfahrungen auszutauschen, Änderungen oder Anpassungen des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards und der Doktrin zu überprüfen, die Anforderungen an den Auditbericht zu diskutieren sowie den Schulungsbedarf zu klären.

TEIL 1

0	Ziele und Inhalt	16
1	Der IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsprozess	16
2	Vor dem IFS Audit	19
3	Durchführung des IFS Audits	35
4	Tätigkeiten nach dem IFS Audit	41
5	IFS Integrity Program	47
6	IFS Logos	50



TEIL 1

IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsprotokoll

0 Ziele und Inhalt

Dieser Teil enthält eine detaillierte Beschreibung der Verfahren, die vor, während und nach dem IFS Wholesale/Cash & Carry Audit einzuhalten sind. Darüber hinaus werden die Prinzipien des IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsprozesses, einschließlich der Anforderungen, die von den bewerteten Unternehmen und Zertifizierungsstellen anzuwenden sind, erklärt.

1 Der IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsprozess

Vor Beginn des Zertifizierungsprozesses liest das Unternehmen die aktuellen Versionen der drei (3) folgenden normativen Dokumente: IFS Wholesale/Cash & Carry Standard, IFS Wholesale/Cash & Carry Doktrin und, falls anwendbar, den IFS Wholesale/Cash & Carry Multi-Site Leitfadern.

Die Unternehmen müssen sich rechtzeitig auf die IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierung vorbereiten, deren verschiedene Schritte in Anlage 2 dargestellt sind.

Das IFS Audit ist der Kern des Zertifizierungsprozesses, da der auditierte Standort und seine Prozesse gemäß allen in der IFS Wholesale/Cash & Carry Checkliste (Teil 2) festgelegten Anforderungen geprüft werden, um die Konformität mit den Produkten, Prozessen und Aktivitäten zu bewerten.

Die IFS Zertifizierung ist eine Produkt- und Prozesszertifizierung. Daher ist der wesentliche Teil dieses Zertifizierungsprozesses das IFS Audit. Der Auditor beurteilt die auditierten Unternehmen anhand der Checkliste, um den Grad der Compliance von Prozessen und Produkten zu bestimmen. Ein Audit konzentriert sich stets auf die folgenden Grundlagen:

a) Produkt- und Prozessansatz (PPA)

Der Produkt- und Prozessansatz (PPA) beinhaltet die Bewertung der Einhaltung von kundenbezogenen Spezifikation(en) sowie der rechtlichen Konformität der Produkte, je nach Produktions- und Bestimmungsland.

Um den PPA zu gewährleisten, sind IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungen immer spezifisch für einen Standort. Alle Produkte und Aktivitäten des jeweiligen Standortes sind in den Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits einzubeziehen.

Während des IFS Audits sammelt der Auditor objektive Nachweise, um die Einhaltung der IFS Wholesale/Cash & Carry Auditanforderungen zu bewerten (siehe Liste der IFS Wholesale/Cash & Carry Auditanforderungen, Teil 2).

Eines der Kernelemente bei der Durchführung des IFS Audits, welches eine einheitliche PPA-Umsetzung gewährleistet, ist das Befolgen eines Auditpfads. Dieser Auditpfad besteht aus den folgenden Hauptschritten:

- **Produktproben:**

Die Proben werden risikobasiert ausgewählt, es können aber auch andere Kriterien herangezogen werden. Ziel ist es, eine repräsentative Auswahl aller Produkte und Prozesse im Zertifizierungsbereich zu treffen, um möglichst viele Informationen über den Standort und seine Produkte zu erhalten.

Die Verwendung relevanter Produktproben (die vom Auditor vor Ort zu Beginn oder vor dem Audit entnommen werden) ist unerlässlich und ermöglicht dem IFS Auditor einem einheitlichen Pfad zu folgen, um alle erforderlichen Nachweise zu erhalten. Außerdem führen die Auditoren während des Audits einen Rückverfolgbarkeitstest für die gewählte(n) Produktprobe(n) durch.

Hinweis: Der IFS hat Leitfäden veröffentlicht (z. B. die IFS Auditor Guideline, IFS Good Audit Practices (GAP) Guideline), die weitere Informationen zu Themen enthalten, die während des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits geprüft und/oder vom bewerteten Standort gefordert werden.

- **Vor-Ort-Evaluation:**

Mindestens 50% der gesamten IFS Auditdauer werden der Vor-Ort-Evaluation (innerhalb der Arbeitsbereiche des Standorts) zugewiesen. Dies ermöglicht dem Auditor eine umfassende Prüfung der Produkte und Aktivitäten/Prozesse und ist so bald wie möglich durchzuführen. Sie kann in bestimmten Fällen auf $\frac{1}{3}$ reduziert werden (siehe Kapitel 3.1, Teil 1).

Die Vor-Ort-Evaluation des Standorts umfasst die folgenden Bereiche (ist aber nicht darauf beschränkt):

- Produkthandhabung, Produktbehandlung oder Verarbeitung,
- Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche
- Gute Herstellungspraktiken (GMP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten
- Produktentwicklung
- Wartungseinrichtungen
- Sozial- und Sanitäreinrichtungen
- Außenbereiche.

Der Auditor nutzt diese Zeit auch, um die Betriebsabläufe zu bewerten, indem er folgende Punkte prüft:

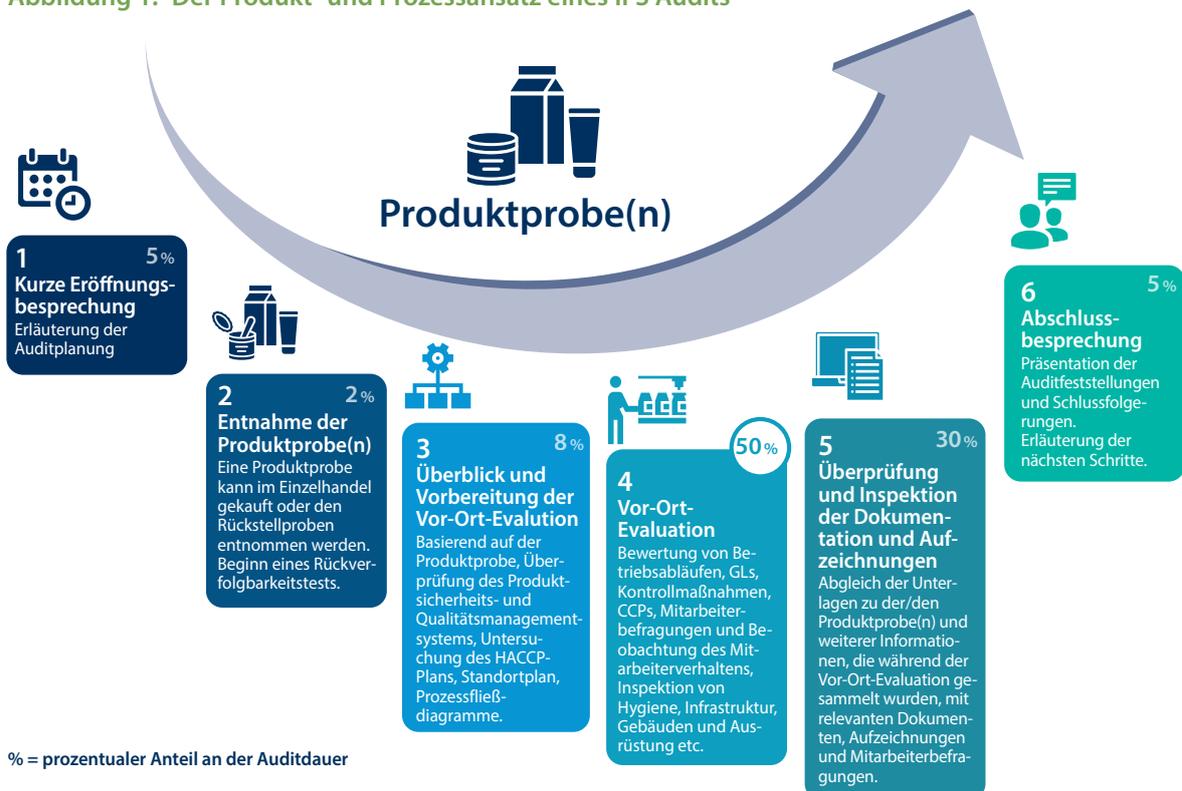
- Überprüfung der für die CCPs (wenn anwendbar) festgelegten Kontrollmaßnahmen und anderer Kontrollmaßnahmen sowie deren Überwachung, um sie mit der Information des HACCP-Plans abzugleichen
- Beobachten und Befragen der Mitarbeiter
- Inspektion der Produkthandhabung und der Verarbeitungs-/Behandlungstätigkeiten
- Ziehen weiterer Proben für eine Gegenprüfung, wenn erforderlich
- Überprüfung der Rezepturen und Spezifikationen, die bei der Handhabung, Verarbeitung und/oder Behandlung verwendet werden.

- Beobachtung des konkreten Versands der Endprodukte und/oder der Lieferung der Rohwaren
- Bewertung des umgesetzten Lebensmittel- und/oder Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystems in der Praxis.
- **Überprüfung und Inspektion von Dokumentation und Aufzeichnungen:**
Auf die Vor-Ort-Evaluation folgt eine umfassende Überprüfung/Inspektion von Dokumentation und Aufzeichnungen, einschließlich der Gegenprüfung von entsprechenden Dokumenten. Dieser Teil des Audits zielt darauf ab, die bei der Vor-Ort-Evaluation gesammelten Informationen zu verifizieren sowie weitere Anforderungen zu bewerten.
Um den IFS Auditpfad erfolgreich zu realisieren, müssen die Auditoren die Konformität des Standorts eingehend bewerten. Weitere Erläuterungen und Beispiele finden sich im IFS e-Learning „IFS Produkt- und Prozessansatz“.

Die wichtigsten Schritte werden in der folgenden Abbildung zusammengefasst (Abbildung 1).

Hinweis: Diese Abbildung zeigt die wesentlichen Schritte eines angekündigten IFS Audits. Die Schritte 2 bis 5 können alternierend durchgeführt werden. Die Prozentsätze dienen als Richtwerte.

Abbildung 1: Der Produkt- und Prozessansatz eines IFS Audits



b) IFS Auditorenqualifikation

Das spezifische Fachwissen des IFS Auditors ist die entscheidende Grundlage für das Audit des Wholesale/Cash & Carry-Standorts. Die Zulassung der IFS Auditoren für IFS Wholesale/Cash & Carry ist deshalb unerlässlich, um ein hohes Maß an Qualität und Reproduzierbarkeit der Auditfeststellungen zu gewährleisten. Weitere Informationen finden Sie in Teil 3.

c) Jährlicher Zertifizierungszyklus

Der IFS Wholesale/Cash & Carry Standort durchläuft jedes Jahr einen vollständigen IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsprozess einschließlich eines umfassenden IFS Wholesale/Cash & Carry Audits. Dazu zählt die Bewertung der vollständigen Liste der Auditanforderungen (Teil 2). Falls zutreffend, ist auch die Umsetzung des Maßnahmenplans aus dem letzten IFS Audit zu überprüfen. Weitere Informationen zum Zertifizierungszyklus finden Sie in Kapitel 4.3, Teil 1.

d) Zertifizierung durch Zertifizierungsstellen, die gemäß Norm ISO/IEC 17065:2012 akkreditiert sind und mit der IFS Management GmbH einen Vertrag abgeschlossen haben.

Die Verlässlichkeit der Zertifizierung wird durch akkreditierte, international anerkannte und unabhängige Zertifizierungsstellen (Third-Party) gewährleistet. Zusätzlich zur Akkreditierung haben die Zertifizierungsstellen einen Vertrag mit der IFS Management GmbH abgeschlossen und halten die in Teil 3 beschriebenen spezifischen Regeln ein.

e) Überwachung und harmonisierte Regeln durch den Eigentümer des IFS Standards

Im Rahmen der IFS Qualitätssicherung hat IFS Verfahren zur Kontrolle der für IFS anerkannten Zertifizierungsstellen, IFS Auditoren und IFS-zertifizierten Unternehmen eingeführt: das IFS Integrity Program stellt die Qualität und Integrität bei der Umsetzung der IFS Standards sicher. Die verschiedenen Aktivitäten werden auf der Grundlage eines risikobasierten Ansatzes sowie basierend auf Beschwerden verschiedener Interessensgruppen durchgeführt. Das auditierte Unternehmen wird von seiner Zertifizierungsstelle über die Verfahren und Regeln des IFS Integrity Program informiert. Weitere Informationen zum Integrity Program sind in Kapitel 5, Teil 1 zu finden.

2 Vor dem IFS Audit

Je nach gewähltem Zertifizierungsbereich (Wholesale oder Cash & Carry) einigt sich der Standort mit der Zertifizierungsstelle auf das geeignete Modul. Weitere Informationen zu den Modulen finden Sie unten unter Punkt 2.2 Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits. Zur Vorbereitung des ersten Audits kann der Standort ein freiwilliges Vor-Audit durchführen, um seinen aktuellen Status und sein Niveau zu ermitteln. Das Vor-Audit kann nicht in die IFS Datenbank hochgeladen werden und der Auditor, der das Vor-Audit ausführt, darf nicht das nachfolgende IFS Audit durchführen.

Jeder Wholesale oder Cash & Carry Standort, der mit neuen Betriebsabläufen beginnt, hat sicherzustellen, dass alle IFS Anforderungen zum Zeitpunkt des Erstaudits geprüft werden können. IFS empfiehlt eine Betriebsdauer von mindestens drei (3) Monaten vor diesem ersten Audit.

2.1 Vertragsabschluss mit einer Zertifizierungsstelle

Um ein IFS Wholesale/Cash & Carry Audit durchzuführen, beauftragt das Unternehmen eine vom IFS zugelassene Zertifizierungsstelle, die gemäß Norm ISO/IEC 17065:2012 für den IFS Wholesale/Cash & Carry Standard akkreditiert ist. Die Liste aller internationalen Zertifizierungsstellen, die einen gültigen Vertrag mit der IFS Management GmbH haben, ist, nach Ländern geordnet, auf der IFS Website verfügbar (www.ifs-certification.com).

Zwischen dem Unternehmen und der Zertifizierungsstelle besteht ein Vertrag über das Zertifizierungsaudit, der folgende Punkte adressiert:

a) Informationen zum Zertifizierungsprozess

Dieses beinhaltet mindestens:

- Zwischen beiden Parteien vereinbarter Zertifizierungsbereich des Audits. Weitere Informationen sind dem Kapitel 2.2, Teil 1, Anlage 3 und 4 zu entnehmen.
- Auditdauer. Weitere Informationen dazu in Kapitel 3.1, Teil 1.
- Informationen über den Bericht und Details des Zertifikats. Weitere Informationen sind in den Kapiteln 2.2 und 2.4, Teil 4 zu finden.
- Verweis auf das IFS Integrity Program. Weitere Informationen dazu in Kapitel 5, Teil 1.
- Erwähnung, dass Informationen über das Unternehmen und seine Mitarbeiter gemäß der allgemeinen Datenschutz-Verordnung in der IFS Datenbank gespeichert sind. Weitere Informationen sind in Kapitel 4, Teil 4 zu finden.

b) Kommunikation mit der Zertifizierungsstelle über die detaillierten Aktivitäten des Standorts

Die Zertifizierungsstelle stellt sicher, dass der IFS Auditor für den/die Scope/s des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits sowie für die derzeit geltende Version des IFS Standards qualifiziert ist.

Um dem IFS Wholesale/Cash & Carry Auditor bei der Vorbereitung des Audits zu unterstützen, informiert das Unternehmen die Zertifizierungsstelle über folgende Themen:

- Alle Produkte oder Produktgruppen am Standort und die damit verbundenen Prozesse/Aktivitäten, die in den Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale oder Cash & Carry Audits fallen, einschließlich dezentraler Strukturen,
- Fälle, in denen Teile der Prozesse/Aktivitäten oder Produkte im Auftrag des IFS Wholesale oder Cash & Carry zertifizierten Standorts an einen Dritten ausgelagert werden,
- Übersicht über exportierte Produkte, einschließlich der verschiedenen Bestimmungsländer, in denen die Produkte verkauft werden,
- In Ausnahmefällen jeder Antrag auf Ausschluss bestimmter Prozesse/Aktivitäten oder Produkte. Dies wird von der Zertifizierungsstelle sorgfältig geprüft, um festzustellen, ob der Ausschluss möglich ist.
- Historie des IFS Zertifizierungsstatus oder vergleichbarer Standards, z. B. Art/Geltungsbereich der Zertifizierung, Datum des letzten Zertifizierungsaudits (auch wenn es von einer anderen Zertifizierungsstelle durchgeführt wurde), Zertifikatsentzug in der Vergangenheit etc.

Weitere Informationen zu ausgelagerten Prozessen und Ausschlüssen sind Kapitel 2.2.1, Teil 1 zu entnehmen.

Wenn das IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit zusammen mit (einem) anderen Standard(s)/ (einer) anderen Norm(en) durchgeführt wird, müssen alle IFS Anforderungen erfüllt sein (z. B. Zeitplan des Audits, Auditdauer, Kompetenzen des Auditor etc.).

c) Meldungen an die Zertifizierungsstelle

Während des Zertifizierungszyklus stellt die Geschäftsleitung des Wholesale oder Cash & Carry Standortes sicher, dass die Zertifizierungsstelle rechtzeitig über alle Änderungen informiert wird, welche die Fähigkeit des Standortes, die Zertifizierungsanforderungen zu erfüllen, beeinflussen können (z. B. Rückruf, von dem Unternehmen ausgelöste Rücknahmen aufgrund

Produktsicherheit und/oder Produktbetrug, Änderungen der Organisation und des Managements, wichtige Änderungen an den Produkten und/oder der Produktbehandlung/-verarbeitungsmethoden, Änderungen der Kontaktadresse des Wholesale/Cash & Carry Standorts, neue Adresse des Standorts). Die Einzelheiten werden zwischen beiden Parteien vereinbart. Wie in der Checkliste des IFS Wholesale/Cash & Carry (Teil 2) unter 1.2.5 gefordert, ist in besonderen Situationen die Zertifizierungsstelle innerhalb von drei (3) Arbeitstagen zu benachrichtigen.

Nach Erhalt dieser Informationen von dem Standort (begrenzt auf die drei (3) spezifischen Situationen, die in Anforderung 1.2.5 der IFS Checkliste genannt sind) muss die Zertifizierungsstelle:

- Das entsprechende Formular für außergewöhnliche Informationen in der IFS Datenbank in englischer Sprache ausfüllen und innerhalb von drei (3) Arbeitstagen nach Erhalt der Informationen vom relevanten Standort an die IFS Management GmbH zurücksenden.
- Der IFS Management GmbH innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen (nach dem Einreichen des Formulars) eine Ursachenanalyse und einen Zwischenbericht zur Verfügung stellen.

Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle, alle Situationen zu untersuchen und über Maßnahmen hinsichtlich des IFS Zertifizierungsstatus zu entscheiden.

d) Sprache des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits

Das IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit wird in der Arbeitssprache des Standorts durchgeführt. Wenn eine Übersetzung notwendig ist, stellt die Zertifizierungsstelle einen vom Unternehmen unabhängigen, qualifizierten Dolmetscher zur Verfügung.

2.2 Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits

IFS Wholesale/Cash & Carry ist ein Standard für die Auditierung von Unternehmen, die Großhandelsaktivitäten im Bereich Lebensmittel, Haushalts- und Körperpflegeprodukte und/oder Verpackungsmaterialien ausführen. Zu diesen Tätigkeiten können Einkauf, Produktentwicklung, Lagerung, Transport und/oder bestimmte Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten gehören (siehe Anlage 3 und 4). Des Weiteren können Abpackbetriebe für Obst- und Gemüse sowie Eierpackstellen nach diesem Standard zertifiziert werden, unabhängig davon, ob sie bestimmte Behandlungstätigkeiten durchführen oder nicht (siehe Anlage 4).

Lebensmittel, Haushalts- und Körperpflegeprodukte sowie Verpackungsmaterialien, die in diesen Zertifizierungsbereich fallen, sind in Anlage 3 definiert.

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

- Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten von Lebensmitteln, die in Anlage 4 als „nicht anwendbar“ aufgeführt sind
- Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten von HPC und/oder Verpackungsmaterialien
- Verarbeitungstätigkeiten von in Anlage 4 aufgeführten Lebensmitteln, wenn die Menge pro Produkt-Scope 7,5 Tonnen/Woche übersteigt (gilt nur für Cash & Carry Unternehmen)
- Erzeugung von Primärprodukten auf landwirtschaftlicher Ebene
- Reiner Import und/oder Handel von Waren (z. B. typische Brokerbüros mit Einkaufsaktivitäten ohne physischen Kontakt).

Eine Übersicht über die Abgrenzung der Zertifizierungsbereiche von IFS Wholesale/Cash & Carry und anderen IFS Standards (IFS Food, IFS Broker, IFS Logistics, IFS HPC und IFS PACsecure) finden Sie in Anlage 1.

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

1 Wholesale

- a) Classic (ohne Behandlungstätigkeiten, wie in Anlage 4 beschrieben)
- b) Plus (mit Behandlungstätigkeiten, wie in Anlage 4 beschrieben)

2 Cash & Carry

- a) Classic (ohne Verarbeitungstätigkeiten, wie in Anlage 4 beschrieben)
- b) Plus (mit Verarbeitungstätigkeiten, wie in Anlage 4 beschrieben).

Hinweis: Der Zertifizierungsbereich richtet sich nach dem Kerngeschäft des jeweiligen Standorts. Die Zertifizierungsbereiche 1 b und 2 b („plus“) enthalten beide Anforderungsmodule, „Classic“ und „Plus“. Sobald der Standort Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten durchführt, gilt das „Plus“-Modul.

Großhandel/Wholesale liegt im funktionalen Sinne vor, wenn die Marktteilnehmer in der Regel Produkte besitzen, die sie nicht selbst be- oder verarbeiten (Handelsware), sondern von einem Hersteller oder anderen Lieferanten beziehen. Die Marktteilnehmer lagern diese Produkte üblicherweise für einen begrenzten Zeitraum, bevor sie sie an Wiederverkäufer, nachgelagerte Nutzer, Weiterverarbeiter, gewerbliche Nutzer (z. B. Behörden, Bildungseinrichtungen) oder an andere Einrichtungen (z. B. Kantinen, Vereine) weiterverkaufen und zustellen, solange es sich nicht um einen Privathaushalt (Endverbraucher) handelt. Außerdem können Großhändler ihre eigenen Marken entwickeln oder Produkte unter der Marke des Kunden herstellen (lassen). Die Kunden haben in der Regel keinen Zugang zu den Lagerräumen oder zu den Produkten. Großhändler können zudem bestimmte Behandlungstätigkeiten durchführen, die in Anlage 4 aufgeführt sind.

Großhandelsunternehmen wählen grundsätzlich den Zertifizierungsbereich 1. Abhängig davon, ob an dem jeweiligen Standort zulässige Behandlungstätigkeiten durchgeführt werden, wird der Zertifizierungsbereich 1 a (Classic) oder 1 b (Plus) gewählt.

Abpackbetriebe, bzw. Packstellen für Obst, Gemüse und Eier, sind Unternehmen, die in der Regel Produkte lagern, klassifizieren, sortieren, verpacken und etikettieren. Sie können Teil eines landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebes sein, aber auch als eigenständiger Betrieb außerhalb der landwirtschaftlichen Produktion existieren. Obst, Gemüse und Eier gelten als Primärerzeugnisse, solange sie den Abpackbetrieb/die Packstelle nicht erreicht haben. Ab Wareneingang im Abpackbetrieb bzw. der Packstelle ist eine Zertifizierung nach IFS Wholesale/Cash & Carry möglich. Einkaufs- und Produktentwicklungsprozesse sind eingeschlossen.

Abpackbetriebe wählen grundsätzlich den Zertifizierungsbereich 1 b (Wholesale Plus).

Ein **Cash & Carry-Unternehmen** sind eine Betriebsform des Großhandels, bei der Kunden die Ware entweder nach dem Prinzip der Selbstbedienung vor Ort abholen oder ihre Bestellung online aufgeben um sie liefern zu lassen (E-Commerce). Die Kunden von Cash & Carry-Unternehmen sind in der Regel auf Großhandelskunden (gewerbliche, industrielle, professionelle, gemeinnützige Organisationen oder institutionelle Kunden). Dies wird üblicherweise durch

die Erfassung von Kundeninformationen in einer (Kunden-)Datenbank und die Ausgabe von Kundenausweisen geregelt, die den Zugang zum Cash & Carry-Märkten ermöglichen.

Cash & Carry-Unternehmen entscheiden sich in der Regel für Zertifizierungsbereich 2. Abhängig davon, ob an dem jeweiligen Standort zulässige Verarbeitungstätigkeiten (siehe Anlage 4) durchgeführt werden, wird Zertifizierungsbereich 2a (Classic) oder 2b (Plus) gewählt.

Der Zertifizierungsbereich und die entsprechende Checkliste werden vor dem Audit zwischen dem Standort und der Zertifizierungsstelle vereinbart. Der Zertifizierungsbereich wird im Vertrag genannt und vom Auditor in der Eröffnungs- und Abschlussbesprechung des IFS Wholesale oder Cash & Carry Audits überprüft und bestätigt. Der Zertifizierungsbereich des Audits umfasst alle Aktivitäten, die der Standort durchführt.

Die Zertifizierung ist immer standortspezifisch (eine juristische Person, eine Adresse, ein Zertifikat) in Bezug auf die tatsächlichen Aktivitäten des Standorts. Dezentrale Strukturen, die zu demselben Standort gehören, sind zu auditieren und in den Zertifizierungsbereich des Audits einzu beziehen, um einen vollständigen Überblick über die Prozesse zu erhalten. Weitere Informationen über die verschiedenen Arten von Standorten und Informationen, die im IFS Auditbericht und im Zertifikat enthalten sein müssen, befinden sich in Kapitel 2.2.2, Teil 1.

Zur Bestimmung des Zertifizierungsbereichs eines Standorts werden Produkt-Scopes und Technologie-Scopes angewendet. Die Auswahl des/der Produkt-Scopes hängt von den Endprodukten ab, die am Standort gehandhabt und ggf. behandelt oder verarbeitet werden. Die Technologie-Scopes werden auf Grundlage der am Standort durchgeführten Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten ausgewählt.

Alle anwendbaren Scopes sind auf dem IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikat und im Bericht anzugeben. Weitere Informationen über die Festlegung des Zertifizierungsbereichs finden Sie in Anlage 3 und 4 dieses Standards.

Der Zertifizierungsbereich wird im Auditbericht und auf dem Zertifikat ausführlich beschrieben. Er muss klar und unmissverständlich sein und folgenden Regeln entsprechen:

- Die verschiedenen Arten von Produkten und Aktivitäten sind hinreichend detailliert zu beschreiben.
- Die **Behandlung** und oder **Verarbeitung** (für das „Plus“-Modul) sind klar beschrieben.
- Die Art des Verpackungsmaterials ist zu beschreiben (z.B. „Verpackung von Obst und Gemüse auf Karton oder Kunststoffschale in Flowpack“).
- Informationen über die Handhabungsbedingungen (z. B. bei Raumtemperatur, gekühlt, gefroren) sind enthalten.
- Etikettierung ist nur anzugeben, wenn es ein wesentlicher/relevanter Prozess des Standorts ist, z.B. wenn dies der einzige relevante Prozess für ein Produkt ist.
- Markeninformationen sind nicht zulässig, da sie keine Informationen über die Produkte und Prozesse des Standorts enthalten.
- Das Verweisen auf Claims (Auslobungen) ist nicht zulässig. Es ist jedoch zulässig, im Zertifizierungsbereich den Produktnamen anzugeben, wenn dieser unter eine Regelung für geografische Angaben fällt, gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und ihren Änderungen), beispielsweise g. U. (geschützte Ursprungsbezeichnung)/g. g. A. (geschützte geografische Angabe). Da Regelungen für Claims (Auslobungen) zu geografischen Angaben nicht im Rahmen einer IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierung überprüft werden, wird auf dem Zertifikat unter dem Zertifizierungsbereich folgender Haftungsausschluss ergänzt: „Die geschützte

geografische Angabe ‚XXX‘ ist eine extrinsische Qualität des Produkts/der Produkte, deren Bewertung nicht unter die IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierung fällt.“

Beispiel:

- „Die geschützte geografische Angabe für „Beelitzer Spargel“ ist eine extrinsische Qualität des Produkts, deren Bewertung nicht unter die IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierung fällt.“

Informationen über weitere Claims (Auslobungen) können nur im Bericht aufgelistet werden.

Prozess- und Produktausschlüsse sind im Allgemeinen nicht zulässig. Wenn der Standort unter außergewöhnlichen Umständen bestimmte Prozesse (z. B. Transport) und/oder Produkte aus dem Zertifizierungsbereich ausschließen möchte, kann die Zertifizierungsstelle dies erlauben, wenn das Kontaminationsrisiko zwischen zertifizierten und ausgeschlossenen Produkten beherrscht wird (verifiziert durch die Zertifizierungsstelle bzw. den Auditor). Sofern der Ausschluss begründet und dokumentiert ist, wird er auf dem Zertifikat und im Unternehmensprofil des Auditberichts angegeben.

2.2.1 Ausgelagerte Prozesse und der Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits

a) Teilweise ausgelagerte Prozesse

Ein teilweise ausgelagerter Prozess ist im IFS Wholesale/Cash & Carry Standard als ein Schritt oder Teil einer Behandlungs-/Verarbeitungstätigkeit (einschließlich Primärverpackung und Etikettierung) definiert, der außerhalb des Unternehmens von einem Dritten im Auftrag des IFS zertifizierten Standortes durchgeführt wird. (Beispiele: Sortieren von Kartoffeln, Reinigen von Samen/Kernen, Klassifizierung von Obst). Dies schließt auch Prozesse ein, die teilweise innerhalb derselben Unternehmensgruppe an ein Schwesterunternehmen ausgelagert sind und gelten sowohl für Kundeneigenmarkenprodukte als auch für Eigenmarken des Unternehmens.

Hinweis 1: Lager- und/oder Transportaktivitäten, die von einem Dritten durchgeführt werden, fallen nicht unter die oben beschriebenen teilweise ausgelagerten Prozesse und sind gemäß den entsprechenden Kapiteln der IFS Wholesale/Cash & Carry Checkliste (4.13 und 4.14, Teil 2), insbesondere gemäß den Anforderungen 4.13.2 und 4.14.2 zu bewerten.

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

- Eine Rohware wird von einem Lieferanten eingekauft (zuvor keine Eigentumsrechte und rechtliche Verantwortung) und wird vom IFS auditierten Standort (weiter) verarbeitet.
- Ein Produkt aus einem teilweise ausgelagerten Prozess gehört immer dem auditierten Standort.

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

- Anforderung 4.4.2 der IFS Wholesale/Cash & Carry Checkliste (Teil 2) findet Anwendung und ist seitens des Auditors zu bewerten, um zu beurteilen, ob der auditierte Standort die Kontrolle über solche Prozesse sicherstellt.
- Für den Zertifizierungsbereich (und für die Auditorenqualifikation) werden die Verarbeitungs-/Behandlungsprozesse, die sich auf die teilweise ausgelagerten Prozessen beziehen, nicht ausgewählt. Im Zertifizierungsbereich sind nur die vom auditierten Standort und nicht die von Dritten durchgeführten Prozesse zu nennen.

- Im IFS Auditbericht des auditierten Standorts (Auditübersicht): Eine detaillierte Beschreibung der teilweise ausgelagerten Prozesse und dem damit verbundenen Zertifizierungsstatus des beauftragten Dritten ist vorzulegen.
- Ist der beauftragte Dritte IFS zertifiziert, kann diese COID (IFS Identifizierungsnummer) angegeben werden.
- Auf dem Zertifikat des auditierten Standorts ist unter der Beschreibung der Produkte und Prozesse der folgende Satz zum Zertifizierungsbereich hinzuzufügen: „Neben eigenen Aktivitäten hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse“. Weitere Informationen zum IFS Zertifikat sind dem Kapitel 2.4, Teil 4 und Anlage 11 zu entnehmen.

b) **Vollständig ausgelagerte und gehandelte Produkte**

Ein vollständig ausgelagertes Produkt ist ein Produkt, das von einem anderen Standort als dem auditierten unter der unternehmenseigenen Marke oder der Eigenmarke des Kunden hergestellt, verpackt und etikettiert wird.

Ein gehandeltes Produkt ist ein Produkt, das unter einem anderen Firmennamen als dem des IFS Wholesale/Cash & Carry zertifizierten Standorts hergestellt, verpackt und etikettiert wird.

Vollständig ausgelagerte Prozesse, die außerhalb des Unternehmens von einem Dritten durchgeführt werden, sind im Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry nicht erwähnt.

2.2.2 Durchführung eines IFS Wholesale/Cash & Carry Audits bei verschiedenen Arten von Standorten

Das IFS Audit ist standortspezifisch: jeder Standort hat ein individuelles Audit und ein Zertifikat.

IFS hat die folgenden vier (4) Arten von Standorten definiert:

- 1) **Einzelner Standort**
- 2) **Aktivitäten an mehreren Standorten (beinhaltet Option der Multi-Site Zertifizierung)**
- 3) **Standort mit mehreren juristischen Personen:**
- 4) **Standort mit dezentraler/n Struktur/en:**

1) **Einzelner Standort:**

Ein einzelner Standort ist ein Standort, der nicht zentral von einem Hauptsitz/einer zentralen Verwaltung verwaltet wird und nur als eine juristische Person eingetragen ist. Ein solcher Standort hat ein Audit, eine COID, einen Bericht und ein Zertifikat.

2) **Aktivitäten an mehreren Standorten (Multi-Location-Standorte):**

Multi-Location-Standorte beschreiben Unternehmen mit unterschiedlichen Standorten an verschiedenen Orten/Adressen, die einen Hauptsitz oder zentrale Verwaltung haben können. In diesen zwei (2) Fällen gelten folgende Regeln:

a) **Unternehmen mit Hauptsitz/zentraler Verwaltung**

Wenn der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung auch zusätzliche Handhabungs-, Behandlungs- oder Verarbeitungsprozesse hat, wird der Standort auditiert und erhält ein eigenes IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikat und Auditbericht.

Wenn der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung keine Handhabungs-, Behandlungs- oder Verarbeitungstätigkeiten hat, kann kein eigenes IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikat ausgestellt werden. Das Unternehmen kann entscheiden, ob es ein gesondertes Audit (das in diesem Fall auch Remote erfolgen kann) für die von dem Hauptsitz/der zentralen

Verwaltung durchgeführten Aktivitäten organisieren möchte. Dies ist im Voraus, bevor das Audit stattfindet, mit der Zertifizierungsstelle zu vereinbaren:

- Wird kein Audit des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung durchgeführt: Das Unternehmen stellt sicher, dass alle erforderlichen Informationen und das verantwortliche Personal des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung (falls erforderlich) während des Audits jedes Standorts zur Verfügung stehen, um zu gewährleisten, dass der Auditor zentral verwaltete Tätigkeiten ordnungsgemäß auditieren kann. Beispielsweise kann ein Vertreter des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung an dem Audit der Standorte teilnehmen, Dokumente des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung sind vor Ort verfügbar etc.
- Wenn ein Audit des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung durchgeführt wird, gelten die folgenden Regeln:
 - Das Audit des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung muss immer vor dem IFS Audit der einzelnen Standorte erfolgen.
 - Der maximale Zeitraum zwischen dem Audit des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung und der Auditierung aller Standorte beträgt zwölf (12) Monate.
 - Die Zertifizierungsstelle muss ermitteln, welche betrieblichen Abläufe des Standortes durch das Audit des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung abgedeckt werden.
 - Jeder Standort erhält ein eigenes Zertifikat und einen Bericht.
 - Die zentral verwalteten Prozesse sowie das Ergebnis des Audits des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung sind im IFS Auditbericht jedes Standorts zu beschreiben.
 - Abweichungen, die im Hauptsitz/der zentralen Verwaltung festgestellt wurden, können nicht in den Auditberichten der einzelnen Standorte geändert werden. Abweichungen können beispielsweise auf eine Nichtkonformität abgewertet werden, nicht aber behoben oder verbessert werden, um eine bessere Bewertung zu erzielen.
 - Wenn während des Audits des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung eine Nichtkonformität festgestellt wird, sind auch alle bewerteten Standorte betroffen und die Zertifikate dieser Standorte werden ausgesetzt. Nur nach einem positiven Ergänzungsaudit des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung kann die Aussetzung der Zertifikate der Standorte aufgehoben werden. Je nach Art der Nichtkonformität, die am Hauptsitzes/in der zentralen Verwaltung festgestellt wurde, kann auch ein neues Audit des Standorts erforderlich sein.
 - Sowohl die Auditdaten des Standorts als auch die des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung müssen im Auditbericht sichtbar sein.
 - Alle COIDs der Standorte, die mit dem Hauptsitz/der zentralen Verwaltung verbunden sind, müssen in jedem Auditbericht erwähnt werden.

Wenn bestimmte Voraussetzungen erfüllt sind: Option für die Multi-Site Zertifizierung

Wenn in einem Unternehmen mit mehreren Standorten definierte Prozesse zentral organisiert sind (z. B. Einkauf, Personalmanagement) und das Unternehmen die Voraussetzungen erfüllt, kann eine Multi-Site Zertifizierung mittels Stichproben der zu auditierenden Standorte durchgeführt werden.

Die spezifischen Voraussetzungen und Regeln sind im „Leitfaden zur Multi-Site Zertifizierung für IFS Wholesale/Cash & Carry zertifizierte Unternehmen“ veröffentlicht. Dieser Leitfaden kann unter www.ifs-certification.com heruntergeladen werden.

b) Unternehmen ohne Hauptsitz/zentrale Verwaltung

Wenn ein Unternehmen mehrere unabhängige Standorte an verschiedenen Adressen ohne Hauptsitz/zentrale Verwaltung hat, erhält jeder Standort ein Audit, eine COID, einen Bericht und ein Zertifikat.

Hinweis: Für Unternehmen mit Aktivitäten an mehreren Standorten kann individuell gewählt werden, ob ein Standort als Teil des IFS Audits für mehrere Standorte (Multi-Location), als einzelner Standort oder nicht zertifiziert wird.

3) Standort mit mehreren juristischen Personen:

a) Wenn ein Standort mehrere juristische Personen an einem physischen Standort mit identischem Zertifizierungsbereich hat, gelten folgende Regeln:

- Es wird ein Audit durchgeführt.
- Das Zertifikat und der Bericht sind für jede juristische Person zu duplizieren.
- Jede juristische Person hat ihre eigene COID.

b) Wenn ein Standort mehrere juristische Personen an einem physischen Standort mit unterschiedlichen Zertifizierungsbereichen hat, gelten folgende Regeln:

- Jede juristische Person muss über eine eigene COID, einen eigenen Bericht und ein eigenes Zertifikat verfügen.
- Die IFS Auditdauer wird für jede COID separat bestimmt. Es kann ein Hauptsitz/eine zentrale Verwaltung ernannt werden, die eine Verkürzung der Auditdauer um maximal 0,5 Tage erlaubt (wie beim Ansatz für Multi-Location).

In beiden Fällen sind die COIDs der juristischen Personen in der IFS Datenbank zu verlinken, wenn eine vertragliche Beziehung zwischen den juristischen Personen besteht. Wird das Zertifikat einer juristischen Person suspendiert, werden auch die Zertifikate aller weiteren juristischen Personen suspendiert, es sei denn, die Zertifizierungsstelle kann nachweisen, dass die anderen juristischen Personen nicht betroffen sind.

4) Standort mit dezentraler/n Struktur/en:

Eine dezentrale Struktur ist eine Einrichtung (z. B. eine Werkstatt oder ein Lager) unter der Verantwortung des Standorts, in der ein Teil der Prozesse und Abläufe stattfinden. Sie ist zu auditieren und in den Zertifizierungsbereich aufzunehmen. Vollständige Einzelheiten sind in der Übersicht des IFS Auditberichts zu dokumentieren.

2.3 Arten von IFS Audits

Je nach Zertifizierungsstatus und -zyklus des Standorts werden verschiedene Arten von Audits durchgeführt.

IFS Audit (vollständig vor Ort):

Ein IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit wird immer vor Ort und an aufeinander folgenden Arbeitstagen sowohl für angekündigte als auch unangekündigte Auditoptionen durchgeführt.

IFS Split Audit

Unter außergewöhnlichen Umständen (z. B. aufgrund einer allgemein anerkannten Krise) und wenn ein vollständiges Vor-Ort-Audit kaum möglich ist, kann das Unternehmen mit der Zertifizierungsstelle vereinbaren, ein IFS Split Audit durchzuführen. Der Vor-Ort-Teil dieses Audits

wird zuerst durchgeführt, gefolgt von einem Remote-Teil, für den IKT (Informations- und Kommunikationstechnologien) verwendet werden. Zur Durchführung eines IFS Split Audits ist das normative Dokument „IFS Split Auditprotokoll“ zu verwenden, und der IFS Auditbericht muss eine ausreichende Begründung enthalten. Weitere Informationen finden Sie im IFS Split Auditprotokoll.

2.3.1 Erstaudit

Auditbeschreibung:

Es gibt zwei (2) Arten von Erstaudits:

a) „Erstes“ Erstaudit

Das erste Erstaudit bezieht sich auf das allererste IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsaudit eines Standorts, bei dem alle Anforderungen der IFS Wholesale/Cash & Carry Checkliste vom Auditor überprüft werden. Diese Auditart ist nur anwendbar, wenn keine vorherige Zertifizierungshistorie verfügbar ist.

b) „Neues“ Erstaudit

Das neue Erstaudit ist das IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit, das durchgeführt wird:

- nach einer Unterbrechung des Zertifizierungszyklus (siehe Kapitel 4.3, Teil 1) oder
- nach einem nicht bestandenen Zertifizierungsaudit aufgrund einer oder mehrerer Nichtkonformität(en) oder einer Gesamtpunktzahl von < 75 % oder
- nach einem nicht bestandenen Ergänzungsaudit oder
- nach einem nicht bestandenen Erweiterungsaudit.

In diesem Fall sind der Auditbericht und Maßnahmenplan aus dem vorangegangenen IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit vom Auditor zu überprüfen, um die Umsetzung und Wirksamkeit der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen zu bewerten. Dies gilt auch dann, wenn eine andere Zertifizierungsstelle den Auditbericht erstellt hat.

Hinweis: Wenn ein IFS Wholesale oder Cash & Carry Erstaudit nicht bestanden wurde, ist der Auditbericht in die IFS Datenbank hochzuladen, und dieses Audit kann nicht als Vor-Audit betrachtet werden.

Für „erste“ Erstaudits und/oder „neue“ Erstaudits, die nach einer neuen Version des Standards durchgeführt werden, gelten alle Regeln und Anforderungen der geltenden Version des Standards, welche vor dem Audit umgesetzt und validiert werden müssen (z.B. durch interne Audits, Überprüfung durch die Unternehmensleitung etc.). Dies umfasst auch die Anforderungen, für die eine jährliche Überprüfung gefordert ist.

Auditoptionen:

Ein Erstaudit kann angekündigt oder unangekündigt durchgeführt werden. Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 2.4, Teil 1.

2.3.2 Rezertifizierungsaudit

Auditbeschreibung:

Um die Zertifizierung aufrechtzuerhalten, muss der Standort jedes Jahr erneut zertifiziert werden. Das Rezertifizierungsaudit ist ein vollständiges Audit eines Standorts, bei dem alle Anforderungen der relevanten Checkliste des IFS Standards vom Auditor geprüft werden mit dem Ziel, die bestehende IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifizierung zu erneuern.

Der Zeitraum, in dem ein Rezertifizierungsaudit durchgeführt werden muss, ist auf dem Zertifikat angegeben, und das Audit ist während dieses Zeitraums durchzuführen, um den Zertifizierungszyklus aufrechtzuerhalten.

Es liegt in der Verantwortung des Wholesale oder Cash & Carry Standorts, seine Zertifizierung rechtzeitig zu erneuern. Die IFS Datenbank sendet deshalb allen zertifizierten Unternehmen drei (3) Monate vor Ablauf der Zertifizierung eine Erinnerung.

Wenn das IFS Audit nicht rechtzeitig durchgeführt wird, erhalten alle Benutzer, die den jeweiligen Standort in ihrer Favoritenliste haben, eine E-Mail-Benachrichtigung.

Der Auditor prüft den Maßnahmenplan aus dem vorherigen IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit, um die Durchführung und Wirksamkeit der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen zu beurteilen. Wechselt der Standort die Zertifizierungsstelle, aktualisiert der Standort diese Informationen in der IFS Datenbank und informiert die neue Zertifizierungsstelle, damit der Auditor den Maßnahmenplan aus dem vorherigen Audit überprüfen kann.

Liegen bei dem Rezertifizierungsaudit noch Abweichungen vor oder verschlechtert sich die Bewertung, so beurteilt der Auditor die Situation gemäß Kapitel 5.11 der IFS Wholesale/Cash & Carry Checkliste, Teil 2. Die Verbindung zwischen zwei (2) aufeinanderfolgenden Audits gewährleistet einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

Auditoptionen:

Ein Rezertifizierungsaudit kann entweder angekündigt oder unangekündigt durchgeführt werden. Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 2.4, Teil 1.

2.3.3 Ergänzungsaudit (Follow-up Audit)

Auditbeschreibung:

Ein Ergänzungsaudit wird dann notwendig, wenn das Ergebnis eines Erst- oder Rezertifizierungsaudits mit einem Gesamtergebnis $\geq 75\%$ die Ausstellung eines Zertifikats aufgrund einer Major-Nichtkonformität nicht rechtfertigt.

Das Ergänzungsaudit konzentriert sich auf die Umsetzung von Maßnahmen zur Behebung einer Major-Nichtkonformität und muss folgenden Regeln entsprechen:

- Es ist vor Ort durchzuführen.
- Es wird in der Regel von demselben Auditor durchgeführt, der das Hauptaudit (Erst- oder Rezertifizierung) durchgeführt hat.
- Das Ergänzungsaudit ist frühestens sechs (6) Wochen und spätestens (6) Monate nach dem Hauptaudit durchzuführen. Wird diese Frist nicht eingehalten oder beschließt der Standort kein Ergänzungsaudit durchzuführen, so ist ein neues Erstaudit durchzuführen.

Auditergebnisse:

- Wenn das Ergänzungsaudit bestanden wurde:
 - Das erfolgreiche Ergebnis des Ergänzungsaudits wird im Auditbericht angegeben.
 - Der Bericht muss in die IFS Datenbank hochgeladen werden.
 - Das Zertifikat wird nur auf Basisniveau ausgestellt, selbst wenn die endgültige Gesamtpunktzahl $\geq 95\%$ beträgt.
 - Die Gültigkeit des Zertifikats bleibt im Zertifizierungszyklus, wie in Kapitel 4.3, Teil 1 beschrieben.
- Wenn das Ergänzungsaudit nicht bestanden wurde:
 - Der Bericht über das nicht bestandene Ergänzungsaudit ist in die IFS Datenbank hochzuladen.
 - Ein neues Erstaudit kann frühestens sechs (6) Wochen nach dem Ergänzungsaudit terminiert und durchgeführt werden.

Ein detailliertes Fließdiagramm mit allen Schritten ist in Anlage 5 zu finden.
Das Hochladen eines Ergänzungsauditberichts ist kostenlos.

Auditoptionen:

Ein Ergänzungsaudit kann nur angekündigt durchgeführt werden.

2.3.4 Erweiterungsaudit

Auditbeschreibung:

Ein Erweiterungsaudit ist ein zusätzliches Audit zur Erweiterung des derzeitigen Zertifizierungsbereichs. Diese Art von Audit ist immer vor Ort und während der Gültigkeitsdauer des bestehenden Zertifikats in folgenden Fällen durchzuführen:

- Wenn einige Linien während des Hauptzertifizierungsaudits nicht in Betrieb waren und sich deren Produkt- und/oder Technologie-Scopes und/oder der HACCP-Plan (insbesondere die CCPs) von denen im Rahmen des Erst-/Rezertifizierungsaudits geprüften Linien unterscheiden.
- Im Fall von saisonalen Produkten, die während des Hauptaudits nicht im Betriebsablauf auditiert werden konnten. Im folgenden Jahr wird es ein Rezertifizierungsaudit und ein Erweiterungsaudit geben, um alle Produkte und Prozesse abzudecken. Das Hauptaudit ist immer dann durchzuführen, wenn der risikoreichste Verarbeitungsprozess durchgeführt wird.
- Wenn zwischen zwei (2) Zertifizierungsaudits wesentliche Änderungen der Aktivitäten und/oder seiner Umgebung auftreten. Dies gilt beispielsweise, wenn neue Aktivitäten oder Produkte eingeführt werden, die sich von dem aktuellen Zertifizierungsbereich unterscheiden. In diesem Fall gelten die folgenden Regeln:
 - Die Zertifizierungsstelle entscheidet auf Grundlage einer Risikobewertung, ob ein Erweiterungsaudit notwendig ist.
 - Die Risikobewertung basiert auf Hygiene- und Produktsicherheitsrisiken und ist zu dokumentieren.

Auditergebnisse:

Die Bedingungen für das Bestehen des IFS Erweiterungsaudits sind die gleichen wie für Erst- oder Rezertifizierungsaudits, allerdings konzentrieren sie sich nur auf bestimmte Anforderungen, die bewertet wurden. Das ursprüngliche Auditergebnis auf dem IFS Zertifikat darf nicht geändert werden, das Zertifikat wird jedoch entzogen, wenn das Erweiterungsaudit nicht bestanden wurde.

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

- Das Erweiterungsaudit ist erfolgreich und es gilt Folgendes:
 - Das Zertifikat wird mit dem neuen Zertifizierungsbereich aktualisiert.
 - Das Zertifikat behält dasselbe Ablaufdatum wie das Zertifikat des Hauptaudits.
 - Das aktualisierte Zertifikat und der Erweiterungsauditbericht werden in die IFS Datenbank hochgeladen.
- Das Erweiterungsaudit ist in den folgenden Situationen nicht erfolgreich:
 - Bei einer oder mehreren Nichtkonformität(en).
- Ist das Erweiterungsaudit nicht bestanden, sind folgende Konsequenzen zu ziehen:
 - Das vollständige Audit (einschließlich des Hauptaudits) ist nicht bestanden und
 - das aktuelle Zertifikat wird entzogen.

Der Bericht des Erweiterungsaudits wird als Anlage zu dem aktuellen IFS Auditbericht zur Verfügung gestellt. Das Hochladen eines Erweiterungsauditberichts ist kostenfrei.

IFS bietet das folgende Beispiel für einen Standort, an dem zwei Arten von Produkten (A und B) zu verschiedenen Zeiten im Jahr gehandelt, behandelt oder verarbeitet werden:

- Das Hauptaudit konzentriert sich auf die Prozesse bezüglich des Produkts A und auf die Dokumentation bezüglich der Produkte A und B. Nach diesem Audit wird in dem Zertifikat und dem Bericht angegeben: „Behandlung/Verarbeitung von Produkt A – Behandlung/Verarbeitung von Produkt B wird im Rahmen eines Erweiterungsaudits überprüft“. Später wird ein Erweiterungsaudit durchgeführt, um die Behandlungs-/Verarbeitungstätigkeiten von Produkt B vor Ort zu überprüfen.
- Nach dem Erweiterungsaudit wird das Zertifikat mit der Angabe „Behandlung/Verarbeitung der Produkte A und B [...]“ aktualisiert.
- Jedes Jahr wird das gleiche Verfahren angewendet wie oben beschrieben.

Auditoptionen:

Ein Erweiterungsaudit kann nur angekündigt durchgeführt werden.

2.4 Angekündigte und unangekündigte IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoptionen

Vor der Planung und Durchführung des IFS Wholesale oder Cash & Carry-Audits entscheidet der Standort, ob das Audit auf angekündigter oder unangekündigter Basis durchgeführt wird. Zertifizierungsstellen kontaktieren ihre Kunden im Voraus, um einen Termin für ein angekündigtes IFS Audit festzulegen oder sie für ein unangekündigtes IFS Audit zu registrieren.

2.4.1 Angekündigte Auditoption

Das angekündigte Audit wird zu einem zwischen dem Standort und der verantwortlichen Zertifizierungsstelle vereinbarten Zeitpunkt und Datum ausgeführt und ist an aufeinanderfolgenden Tagen durchzuführen. Ein angekündigtes IFS Rezertifizierungsaudit ist frühestens acht (8) Wochen vor und spätestens zwei (2) Wochen nach dem Fälligkeitsdatum des Audits (Jahrestag des ersten IFS Audits) durchzuführen.

2.4.2 Unangekündigte Auditoption

Das unangekündigte Audit ist innerhalb eines Zeitfensters von [-16 Wochen vor dem Fälligkeitsdatum des Audits; + zwei (2) Wochen nach dem Fälligkeitsdatum des Audits] durchzuführen und findet, um den unangekündigten Charakter zu gewährleisten, ohne vorherige Benachrichtigung des Standorts über das Datum statt.

Alle Anforderungen der IFS Checkliste sind vor Beginn des Zeitfensters umzusetzen.

Ein Standort, an dem ein unangekündigtes Audit durchgeführt wurde, erhält den IFS Star Status, der in der IFS Datenbank und auf dem IFS Zertifikat angezeigt wird. Der Status wird entzogen, sobald ein angekündigtes Audit stattfindet.

Der Standort ist dafür verantwortlich, die Zertifizierungsstelle spätestens vier (4) Wochen vor Beginn des Auditzeitfensters über Folgendes zu informieren (damit die Zertifizierungsstelle dieses in der IFS Datenbank registrieren kann):

- Name(n) der Person(en) vor Ort, die am Standort kontaktiert werden soll(en).
- Bei Bedarf eine Sperrzeit von maximal zehn (10) Betriebstagen, während denen der Standort nicht für Audits zur Verfügung steht, sowie Zeiträume ohne Aktivitäten. Die zehn (10) Betriebs-tage können in maximal drei (3) Perioden aufgeteilt werden.
- Wenn der Standort saisonale Produkte handhabt, behandelt und/oder verarbeitet, sind die voraussichtlichen saisonalen Termine mitzuteilen und das Zeitfenster [-16 Wochen + zwei (2) Wochen] kann nicht ausgeschöpft werden. In dieser Situation ist eine Sperrzeit nicht zulässig und das unangekündigte Audit muss zu jeder Zeit während dieser saisonalen Periode stattfinden können.

Wenn der Standort dem Auditor den Zugang verweigert (abgesehen von begründeten Fällen wegen „höherer Gewalt“), muss das derzeit gültige IFS Zertifikat innerhalb von zwei (2) Werktagen nach dem Tag des IFS Audits durch die Zertifizierungsstelle entzogen werden. Alle Nutzer, die Zugang zur IFS Datenbank haben und den jeweiligen Standort in ihrer Favoritenliste haben, erhalten eine E-Mail-Benachrichtigung von der IFS Datenbank, die sie darüber informiert, dass das aktuelle Zertifikat entzogen wurde. Diese Information wird in der Historie des Standorts in der IFS Datenbank sichtbar sein. Dem Standort werden durch die Zertifizierungsstelle die gesamten Kosten für das IFS Audit in Rechnung gestellt.

Die Registrierung unangekündigter Audits für Multi-Location-Standorte und einem Hauptsitz/ einer zentralen Verwaltung muss folgenden Regeln entsprechen:

- Der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung muss sich entweder einem angekündigten oder unangekündigten Audit unterziehen.
- Das Audit des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung muss immer vor dem Audit jedes Standorts stattfinden und ist vor Beginn des unangekündigten Auditzeitfensters der Standorte durchzuführen.

- Wenn für den Hauptsitz/die zentrale Verwaltung ein angekündigtes IFS Audit stattfindet: Das angekündigte IFS Audit des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung und das unangekündigte IFS Audit des Standorts dürfen nicht an aufeinanderfolgenden Tagen durchgeführt werden (z. B. wenn der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung an einem der Standorte angesiedelt ist, muss es zwei (2) verschiedene Audits geben: ein angekündigtes für die zentral organisierten Prozesse und ein unangekündigtes für den Standort).
- Wenn für den Hauptsitz/die zentrale Verwaltung ein unangekündigtes Audit stattfindet: Unangekündigte Audits des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung und des Standorts können so organisiert werden, dass diese am selben Tag stattfinden (z. B. wenn der Hauptsitz/die zentrale Verwaltung in einem der Standorte angesiedelt ist, kann es ein unangekündigtes Audit für zentral organisierte Prozesse zusammen mit dem Standort geben. Dieses Audit beginnt mit der Inspektion der Aktivitäten vor Ort).

Eine Übersicht über die Auditarten und -optionen finden Sie in der nachstehenden Tabelle (Abbildung 2).

Abbildung 2: Auditarten und -optionen

		Ausführungsmodus eines IFS Audits			
		vollständiges IFS Audit vor Ort		IFS Split Audit	
		IFS Auditoptionen			
Auditart	Erklärung	Angekündigt	Unangekündigt	Angekündigt	Unangekündigt
Erstaudit	Erstes Erstaudit: Audit eines Standorts ohne vorherige IFS Zertifizierungshistorie.	☑	☑	☑ (Nicht empfohlen)	☑ (Nicht empfohlen)
	Neues Erstaudit: Audit, das nach einer Unterbrechung des Zyklus oder nach einem nicht bestandenen Audit durchgeführt wird.	☑	☑	☑	☑
Rezertifizierungsaudit	Audit zur Erneuerung des bestehenden Zertifikats nach einer wiederholten Bewertung aller Anforderungen.	☑	☑	☑	☑
Ergänzungsaudit (Follow-up Audit)	Audit, das durchgeführt wird, wenn während des Hauptaudits eine Major-Nichtkonformität festgestellt wurde und die Gesamtpunktzahl $\geq 75\%$ beträgt.	☑	☒	☒	☒

		Ausführungsmodus eines IFS Audits			
		vollständiges IFS Audit vor Ort		IFS Split Audit	
		IFS Auditoptionen			
Auditart	Erklärung	Angekündigt	Unangekündigt	Angekündigt	Unangekündigt
Erweiterungsaudit	Audit zur Erweiterung des aktuellen Zertifizierungsbereichs des Erst-/Rezertifizierungsaudits.	☑	☒	☒	☒

2.5 Planung eines IFS Audits

- Für ein angekündigtes IFS Audit ist der erste Tag des Audits von der Zertifizierungsstelle mindestens zwei (2) Wochen (14 Kalendertage) vor dem ersten Audittag über die Kalenderfunktion in die IFS Datenbank einzugeben.
- Bei einem unangekündigten Audit stellt der Standort die notwendigen Informationen für die Registrierung zur unangekündigten Option mindestens vier (4) Wochen vor Beginn des Auditzeitfensters zur Verfügung. Alle Audittage müssen innerhalb des unangekündigten Zeitfensters liegen, um den Status eines unangekündigten Audits zu gewährleisten.

2.5.1 Erstellung eines IFS Auditplans

Die Zertifizierungsstelle stellt dem Standort den Auditplan zur Verfügung, der:

- Einzelheiten zum Zertifizierungsbereich des Audits beinhaltet.
- Die Auditdauer angibt.
- Flexibel genug ist, um auf unvorhergesehene Ereignisse, die während der Vor-Ort-Evaluation auftreten können, zu reagieren.
- Die Überprüfung des Auditberichts und des Maßnahmenplans aus dem vorherigen Audit berücksichtigt.
- Angaben über die zu auditierenden Produkte des Standorts macht.
- Im Falle eines Auditteams angibt, welcher Auditor welchen Teil des Audits durchführt. Informationen über das Auditdatum und die Uhrzeit sind für jeden Auditor in der IFS Datenbank zu notieren. Im Falle eines IFS Split Audit Datum und Zeit sowie die IKT angibt, die zur Bewertung der Anforderungen (Checkliste) verwendet wird.
- Bei einer Kombination des IFS Audits mit einem anderen Standard/einer anderen Norm angibt, wann und welcher Teil jedes Standards/jeder Norm auditiert wurde.

Für ein angekündigtes Audit ist der Zeitplan vor dem Audit an den Standort zu schicken, um die Verfügbarkeit der verantwortlichen Personen am Tag des Audits sicherzustellen.

Bei einem unangekündigten Audit wird er während der Eröffnungsbesprechung vorgestellt. Er kann je nach Verfügbarkeit der Teilnehmer, die auditiert werden und der aktuellen Zeiten der Aktivitäten geändert oder angepasst werden.

3 Durchführung des IFS Audits

Das Audit findet zu einem Zeitpunkt statt, an dem alle im Bericht und auf dem Zertifikat genannten Aktivitäten effektiv auditiert werden können.

Wenn einige Aktivitäten während des IFS Audits nicht ausgeführt werden und der HACCP-Plan (insbesondere die CCPs)/die Risikoanalyse und/oder Dienstleistungen und/oder Aktivitäten sich von denen unterscheiden, die während des Hauptzertifizierungsaudits auditiert wurden, sind zwei (2) Optionen möglich:

- Die Aktivitäten können zu einem späteren Zeitpunkt während des Audits durchgeführt werden und werden in den Zertifizierungsbereich des „Hauptaudits“ einbezogen.
- Können die Aktivitäten nicht später während des Audits durchgeführt werden, ist ein Erweiterungsaudit durchzuführen. Weitere Informationen zum Erweiterungsaudit sind in Kapitel 2.3.4, Teil 1 zu finden.

3.1 Auditdauer

Die Zertifizierungsstellen müssen über ein geeignetes System zur Einschätzung der für ein Audit erforderlichen Mindestdauer verfügen. Im Allgemeinen beträgt die Mindestdauer eines IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Audits einen (1) Tag (= acht (8) Stunden) für die jeweilige „Classic“ Checkliste.

Wenn das „Plus“-Modul (Wholesale = Behandlung, Cash & Carry = Verarbeitung) auditiert wird, beträgt die Mindestauditdauer im Allgemeinen insgesamt 1,5 Tage (= 12 Stunden).

Ein Audittag entspricht acht (8) Stunden (ohne Mittagspause) und darf niemals mehr als zehn (10) Stunden betragen.

Faktoren, welche die Auditdauer verlängern können:

Die Festlegung der endgültigen Auditdauer liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle und sie kann länger sein als die allgemeine Mindestdauer (in Abhängigkeit der spezifischen Struktur des Unternehmens und der Komplexität der Aktivitäten).

Die folgenden typischen Faktoren können zu einer Verlängerung der Auditdauer führen:

- Erstaudit: Der Auditor benötigt möglicherweise zusätzliche Zeit, z. B. während der Eröffnungs- und Abschlussbesprechungen
- Größe und Alter des Standorts
- Art und Komplexität der Aktivitäten, z. B. Handhabung oder Verarbeitung
- Art und Menge der Produkte aus der eigenen Produktentwicklung (Handelsmarke; Eigenmarke des Unternehmens)
- Anzahl der vor Ort verwendeten Rezepturen
- Gesamtzahl der Beschäftigten (z. B. Teilzeitkräfte, Schichtarbeiter, Zeitarbeiter, Verwaltungspersonal)
- Anzahl der Abweichungen/Nichtkonformitäten aus dem vorherigen Audit
- Probleme während des Audits, die einer weiteren Untersuchung bedürfen
- Zusätzliche Lagereinrichtungen, -orte.
- Kommunikationsprobleme, z. B. Sprache, IKT (bei IFS Split Audit)

Für ein Auditteam muss ein Minimum von zwei (2) Stunden zu der veranschlagten Zeit hinzugefügt werden. Diese zusätzliche Zeit wird dem Team für gemeinsame Aufgaben (z. B. Eröffnungs- und Abschlussbesprechung, Diskussion über die Ergebnisse des Audits etc.) und nicht einem einzelnen Auditor zugeteilt.

Faktoren, welche die Auditdauer verkürzen können:

In besonderen Situationen und nur in einem der folgenden limitierten Fälle kann die Zertifizierungsstelle beschließen, die allgemeine Auditdauer um bis zu 0,5 Tage zu verkürzen:

- Unternehmen mit mehreren Standorten (Multi-Location): Wenn einige Anforderungen bereits im Hauptsitz/in der zentralen Verwaltung auditiert wurden.
- Unternehmen mit mehreren juristischen Personen: Wenn die juristischen Personen unterschiedliche Zertifizierungsbereiche an einem physischen Standort haben und ein Hauptsitz/ eine zentrale Verwaltung benannt wurde.
- Für das Hauptaudit eines Standorts, an dem aufgrund saisonaler Produkte/Prozesse jedes Jahr ein Erweiterungsaudit durchgeführt wird.
- Für Standorte, an denen es nicht möglich war, alle Prozesse während eines unangekündigten Audits zu prüfen und zu einem späteren Zeitpunkt ein Erweiterungsaudit durchgeführt wird.
- Bei Abpackbetrieben und Großhändlern kann die Auditdauer auf mindestens einen (1) Audit-tag (8 Stunden) reduziert werden, wenn nicht mehr als drei Produkte vor Ort behandelt werden und die folgenden Bedingungen gelten:
 - maximal 60 Mitarbeiter und
 - gesamte Verarbeitungsfläche: (inkl. Wareneingang, Be-/Verarbeitung, Kommissionierung und Versand) nicht mehr als 8000 Quadratmeter und
 - keine Handelsaktivitäten für zusätzliche Produkte, die sich von den behandelten/verarbeiteten Produkten unterscheiden.

Die Zertifizierungsstelle/der Auditor begründet die Entscheidung für eine Reduzierung im IFS Auditbericht.

Die einzigen akzeptablen Gründe für eine Reduzierung sind diejenigen, die im IFS Wholesale/ Cash & Carry Standard definiert sind. Eine Kombination verschiedener Gründe für die Reduzierung, auch im Falle eines kombinierten IFS Audits, ist nicht möglich.

Alle anderen Ausnahmen müssen vom IFS Management Office von Fall zu Fall bewertet werden.

Das IFS Integrity Program überprüft regelmäßig die Begründungen für die Reduzierung der Auditdauer, um sicherzustellen, dass sie relevant sind und mit den oben genannten Regeln übereinstimmen.

Abbildung 3: Übersicht Mindestdauer des Audits:

Modul	Allgemeine Mindest-auditdauer	Mögliche Reduzierung a) für Hauptsitz/zentrale Verwaltung	Mögliche Reduzierung b) für max. 3 Produkte*	Dauer nach Reduzierung
CLASSIC				
Alle (Wholesale und Cash & Carry)	8 Stunden	4 Stunden	–	6 Stunden (nicht 4 Stunden)
PLUS				
Packstellen für Eier				
Alle (nur eine Reduzierung möglich)	12 Stunden	4 Stunden	–	8 Stunden
	12 Stunden	–	4 Stunden	8 Stunden
Nur Sortieren und Verpacken, kein zusätzlicher Kauf von Eiern und keine ausgelagerten Prozesse/Produkte	10 Stunden	4 Stunden	–	6 Stunden
	10 Stunden	–	4 Stunden	6 Stunden
Packstellen für Obst/Gemüse/Sonstiges				
Alle (nur eine Reduzierung möglich)	12 Stunden	4 Stunden	–	8 Stunden
	12 Stunden	–	4 Stunden	8 Stunden
Cash & Carry **	12 Stunden	4 Stunden	N/A	8 Stunden

* Für diese Reduzierung müssen zusätzliche Bedingungen erfüllt sein (siehe Text oben)

** Wenn mehr als 4 Produkt-Scopes verarbeitet werden, sollte 1 Stunde hinzugefügt werden, aber die gesamte Auditdauer von 16 Stunden nicht überschreiten.

Hinweis: Wird das IFS Wholesale/Cash & Carry Audit kombiniert und/oder mit anderen Standards/Normen integriert, stellt die Zertifizierungsstelle sicher, dass alle Anforderungen für die IFS Wholesale/Cash & Carry Auditdauer erfüllt sind und dass die Gesamtdauer höher ist als die Dauer des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits.

Mindestens 50% der Gesamtdauer des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits müssen der Vor-Ort-Evaluation (innerhalb der Arbeitsbereiche des Standorts) zugeordnet werden, damit der Auditor die Aktivitäten und Produkt-Scopes umfassend bewerten kann. Dies kann auf 1/3 reduziert werden, wenn das Audit acht (8) Stunden oder weniger in Anspruch nimmt.

Zusätzlich zur festgelegten Auditdauer wird mindestens die folgende Zeit hinzugefügt:

- zwei (2) Stunden für die Auditvorbereitung
- 0,5 Tage (vier (4) Stunden) für das Verfassen des „Classic“-Auditberichts.
- 0,75 Tage (vier (6) Stunden) für das Verfassen des „Plus“-Auditberichts.

3.2 Ausführung des IFS Audits

Das Audit basiert auf den folgenden Schritten:

- **Eröffnungsbesprechung:** Die Eröffnungsbesprechung und die Bewertung des bestehenden Produkt- und Qualitätsmanagementsystems sind kurz zu halten, damit der Auditor so bald wie möglich mit der Vor-Ort-Evaluation beginnen kann (in der Regel 30 Minuten nach Betreten des Standorts).
- **Evaluation des bestehenden Produkt- und Qualitätsmanagementsystems** mittels Dokumentenprüfung (HACCP-Pläne, Dokumentation des Qualitätsmanagements, etc.).
- **Vor-Ort-Evaluation:** detaillierte Beobachtung aller Arbeitsbereiche und Prozesse (z. B. Handhabung, Behandlung und Verarbeitung), einschließlich Interviews mit dem Personal und Sammeln von Informationen über wichtige Prozessparameter, wie die Überwachung der für CCPs festgelegten Kontrollmaßnahmen und anderer Kontrollmaßnahmen, um diese mit Informationen des Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystems gegenzuprüfen.
- **Überprüfung und Inspektion der Dokumentation und Aufzeichnungen:** Bewertung von Dokumenten und Verfahren, Gegenprüfung von Dokumenten und Aufzeichnungen anhand der Feststellungen aus der Vor-Ort-Evaluation.
- **Schlussfolgerungen** aus dem IFS Audit.
- **Abschlussbesprechung:** Der Auditor (bei einem Auditteam der Lead-Auditor) stellt alle Ergebnisse vor und bespricht die während des Audits festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten (Major und/oder D-Bewertung einer KO-Anforderung).

Der Standort unterstützt den Auditor während des IFS Audits und arbeitet mit ihm zusammen. Im Rahmen des Audits werden Interviews mit Mitarbeitern aus verschiedenen Leitungs- und Arbeitsebenen geführt. Der zum Zeitpunkt des Audits ranghöchste Manager nimmt sowohl an der Eröffnungs- als auch an der Abschlussbesprechung teil, um eventuell festgestellte Abweichungen und Nichtkonformitäten zu diskutieren.

Hinweis: Während des Audits erstellt der IFS Auditor detaillierte Notizen zu allen Bewertungen, die als Grundlage für den IFS Wholesale/Cash & Carry Auditbericht verwendet werden.

IFS verlangt von den Zertifizierungsstellen/Auditoren die Vorlage eines verbindlichen Dokuments, das die tatsächliche Anwesenheit des/der Auditor(s/en) und des/der Standorts während des Audits wiedergibt und bestätigt. Dieses Dokument muss:

- die Anfangs- und Endzeit jedes Audittages angeben.
- von einem Vertreter des Unternehmens, dem/den Auditor/en und gegebenenfalls von Trainee(s), Auditor „under observation“, Witness-Auditor oder anderen anwesenden Beobachtern spätestens am letzten Tag des Audit unterzeichnet sein.

Dieses Dokument ist Teil der Auditdokumentation und ist auf Anfrage bei der Zertifizierungsstelle erhältlich.

3.2.1 IFS Bewertungssystem

Um festzustellen, ob eine Anforderung der Checkliste (+ ggf. zusätzliches Modul) erfüllt ist, muss der Auditor alle Anforderungen der IFS Wholesale/Cash & Carry Checkliste (Teil 2) bewerten, die entweder als reguläre oder als KO-Anforderungen in der jeweiligen Checkliste klassifiziert sind.

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

Im IFS Wholesale/Cash & Carry Standard gibt es sechs (6) Bewertungsmöglichkeiten sowie die Möglichkeit der Nichtanwendbarkeit. Für jede Anforderung werden je nach Grad der Einhaltung die folgenden Punkte (Abbildung 4) vergeben:

Abbildung 4: IFS Bewertungssystem

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung.	20 Punkte
B (Abweichung)	Fast vollständige Übereinstimmung.	15 Punkte
C (Abweichung)	Ein Teil der Anforderung wird nicht umgesetzt.	5 Punkte
D (Abweichung)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	-20 Punkte
Major (Nichtkonformität)	<p>Eine Major-Nichtkonformität kann für jede reguläre Anforderung (die nicht als KO-Anforderung definiert ist) vergeben werden.</p> <p>Gründe für die Vergabe eines Majors:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es liegt eine wesentliche Nichteinhaltung der Anforderungen des Standards vor, die u. a. die Produktsicherheits- und/oder die gesetzlichen Anforderungen der Produktions- und/oder Bestimmungsländer einschließt, aber nicht darauf beschränkt ist. • Ein Prozess ist außer Kontrolle geraten, was u. a. Auswirkungen auf die Produktsicherheit haben könnte. 	15 % Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer Major-Nichtkonformität. Es kann kein Zertifikat ausgestellt werden.
KO-Anforderung bewertet mit einem D (Nichtkonformität)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	Abzug von 50 % der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer KO-Nichtkonformität. Es kann kein Zertifikat ausgestellt werden.
N/A Nicht anwendbar	<p>Anforderung ist nicht anwendbar.</p> <p>N/A kann für jede reguläre Anforderung gelten und für die KO-Anforderung 2.3.9.1</p> <p>Der Auditor gibt eine Erklärung in dem Bericht.</p>	Nicht in der Berechnung der Gesamtpunktzahl enthalten.

KO-Anforderungen

Als KO-Anforderungen sind im IFS Wholesale/Cash & Carry Standard bestimmte Anforderungen definiert, die essentiell sind und Schlüsselthemen betreffen. Sie müssen vom Standort umgesetzt werden, um Compliance zu erreichen.

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

- 1) 1.2.2 Verantwortung der Unternehmensleitung
- 2) 2.2.1.1 Produktsicherheitsmanagementsystem
- 3) 2.3.9.1 Überwachungssystem der CCPs
- 4) 4.11.1 Fremdmaterial-Risikominderung
- 5) 4.17.1 Rückverfolgbarkeit
- 6) 5.1.1 Interne Audits
- 7) 5.9.1 Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen
- 8) 5.11.3 Korrekturmaßnahmen

KO-Anforderungen werden wie folgt bewertet (Abbildung 5).

Abbildung 5: Bewertung einer KO-Anforderung

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung.	20 Punkte
KO B (Abweichung)	Ein kleiner Teil der Anforderung wird nicht umgesetzt, ohne Auswirkungen auf Produktsicherheit, -legalität und Kundenanforderungen.	0 Punkte
C (Abweichung)		Eine C-Bewertung ist nicht möglich
D (= KO Nichtkonformität)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	Abzug von 50% der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer KO-Nichtkonformität. Es wird kein Zertifikat ausgestellt.

Stellt der Auditor eine oder mehrere Major- und/oder KO-Nichtkonformitäten fest, ist eine Zertifizierung nicht möglich, und wenn es sich um ein Rezertifizierungsaudit handelt, wird das aktuelle IFS Zertifikat nach folgenden Regeln entzogen:

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

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

Weitere Informationen über nicht bestandene Audits sind in Kapitel 4.2.1.1, Teil 1 zu finden.

Wenn es eine erhebliche Anzahl an Anforderungen gibt, die als nicht anwendbar eingestuft werden, kann die Verwendung eines Systems, das auf einer Gesamtpunktzahl für das Audit beruht, irreführend sein. Daher beruht das IFS Bewertungssystem auf einem Prozentwert der insgesamt

erreichbaren Punktzahl, mit dem der Status des Standorts, d. h. Basis- oder Höheres Niveau der Zertifizierung, festgelegt wird.

Die Gesamtpunktzahl wird folgendermaßen berechnet:

Gesamtzahl der Punkte = [Gesamtzahl der IFS Anforderungen (Punkte) – bewertete Anforderungen als N/A (Punkte)] × zwanzig (20)

Endgültiges Ergebnis (in %) = Anzahl der vergebenen Punkte/Gesamtzahl der Punkte.

Der Auditor gibt Erläuterungen im IFS Auditbericht für:

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

4 Tätigkeiten nach dem IFS Audit

4.1 Maßnahmenplan

Der Auditor und/oder die Zertifizierungsstelle stellen dem Unternehmen den Maßnahmenplan (mit der Liste der Feststellungen) spätestens innerhalb von zwei (2) Wochen nach dem letzten Audittag aus. Eine vorläufige Punktzahl und ein Bericht können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.

Der Maßnahmenplan dient dem Unternehmen als Grundlage zur Erstellung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen für die festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten. Weitere Informationen finden Sie in Anlage 8.

4.1.1 Fertigstellung des Maßnahmenplans durch das Unternehmen

Das Unternehmen muss Folgendes im Maßnahmenplan angeben:

- Nachweise für die Umsetzung der Korrekturen und vorgeschlagene Korrekturmaßnahmen für alle Abweichungen (B, C, D), mit B bewertete KO-Anforderungen und für Nichtkonformitäten (Major- oder D-Bewertung einer KO-Anforderung), die vom Auditor festgestellt wurden.
- Verantwortlichkeiten und Umsetzungsfristen sowohl für Korrekturen als auch für Korrekturmaßnahmen (siehe Abbildung 6).

Abbildung 6: Zeitplan für Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

Zeitplan	
Korrekturen vorgelegt und umgesetzt innerhalb von vier (4) Wochen	Korrekturmaßnahmen innerhalb von vier (4) Wochen vorgelegt, können aber später umgesetzt werden
Der Nachweise für die Umsetzung sind der Zertifizierungsstelle spätestens binnen vier (4) Wochen nach Erhalt des Maßnahmenplans zur Vervollständigung vorzulegen.	Nachhaltige und erfolgreiche Implementierung von Maßnahmen (die Umsetzung kann länger dauern als die Ausstellungsfrist des Zertifikats, dies muss vom Unternehmen angemessen begründet werden). Umsetzung spätestens vor dem nächsten Rezertifizierungsaudit.

Beispiele für akzeptable Nachweise für die Umsetzung von Korrekturen:

- Schulungsaufzeichnungen
- Aktualisierte Verfahren mit rückverfolgbaren Änderungen
- Vorher- und Nachher-Bilder
- Nachweis (z. B. E-Mail) der Übermittlung von Unterlagen an das zuständige Personal
- Interner Audit- oder Inspektionsbericht
- Rechnungen für Reparaturen. Angebote für Reparaturen werden nicht akzeptiert, da sie nur den Nachweis der Absicht zur Korrektur, nicht aber den Nachweis der Korrektur liefern.
- Neues Überwachungsverfahren (z. B. bei beschädigter Infrastruktur)
- Ein aktualisiertes Dokument kann ggf. den Nachweis einer Schulung und/oder Kommunikation für Mitarbeiter des Unternehmens erfordern, falls andere Mitarbeiter/Abteilungen damit arbeiten müssen.
- Je nach Bedeutung und Häufigkeit der Verwendung eines aktualisierten Formblatts kann es erforderlich sein, der Zertifizierungsstelle/dem Auditor ein ausgefülltes Formblatt zu übermitteln.

Das Unternehmen übermittelt der Zertifizierungsstelle/dem Auditor innerhalb von maximal vier (4) Wochen nach Erhalt des Maßnahmenplans den ausgefüllten Maßnahmenplan einschließlich der Nachweise für die Umsetzung der Korrekturen.

Korrekturen und Korrekturmaßnahmen sind ins Englische zu übersetzen.

4.1.2 Prüfung des Maßnahmenplans

Der Auditor oder ein Vertreter der Zertifizierungsstelle validiert:

- die Relevanz der Korrekturen, Korrekturmaßnahmen und deren Umsetzungsfristen
- die Nachweise für die Umsetzung von Korrekturen
- die Korrekturmaßnahmen

in der zugeordneten Spalte des Maßnahmenplans vor der Ausstellung des endgültigen Auditberichts.

Sind die Nachweise für die Korrekturen und/oder die Korrekturmaßnahmen unvollständig oder unzureichend und/oder wenn die Umsetzungsdaten nicht stimmig sind, schickt der Auditor/die Zertifizierungsstelle den Maßnahmenplan zur fristgerechten Fertigstellung an das Unternehmen zurück. Wird der Maßnahmenplan nicht rechtzeitig vervollständigt und freigegeben, kann die Zertifizierung nicht erfolgen.

Der Maßnahmenplan und die zugehörigen Nachweise sind von der Zertifizierungsstelle für einen Zeitraum von drei (3) Jahren aufzubewahren.

4.1.3 Technischer Review

Ein technischer Review des Berichts wird von einem benannten Reviewer der Zertifizierungsstelle durchgeführt (siehe Glossar). Jegliche Unklarheiten oder Zweifel an den Ergebnissen und den damit verbundenen Bewertungen sind zwischen dem Auditor und dem Reviewer zu klären. Der technische Review beinhaltet mindestens alle Aufgaben eines IFS Reviewers (Anlage 12, IFS Reviewer Definition).

Basierend auf dem Ergebnis des technischen Reviews kann der nominierte Reviewer die Ausstellung eines IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikats empfehlen oder nicht.

4.2 Ausstellung des IFS Zertifikats

Basierend auf dem technischen Review ist die Zertifizierungsstelle dafür verantwortlich, die finale Entscheidung zu treffen, ob das IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikat ausgestellt wird oder nicht. Die Entscheidung wird durch eine oder mehrere Personen getroffen, die nicht am IFS Audit beteiligt waren.

4.2.1 Bewertung und Bedingungen für die Ausstellung des IFS Auditberichts und des IFS Zertifikats

Abbildung 7: Bewertung und Ausstellung des Zertifikats

Auditergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichtsform	Zertifikat
Ergebnis $\geq 95\%$	Bestanden auf IFS Wholesale/Cash & Carry Höherem Niveau nach Erhalt des Maßnahmenplans	Nach Erhalt des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen, sendet das Unternehmen den ausgefüllten Maßnahmenplan innerhalb von vier (4) Wochen zurück.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status an	Ja, Zertifikat auf höherem Niveau, 12 Monate Gültigkeit. Das Zertifikat kann nur ausgestellt werden, wenn die Korrekturen umgesetzt sind.

Auditergebnis	Status	Maßnahmen (Unternehmen)	Berichtsform	Zertifikat
Ergebnis $\geq 75\%$ und $< 95\%$	Bestanden auf IFS Wholesale/Cash & Carry Basisniveau nach Erhalt des Maßnahmenplans	Nach Erhalt des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen, sendet das Unternehmen den ausgefüllten Maßnahmenplan innerhalb von vier (4) Wochen zurück.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status an	Ja, Zertifikat auf Basisniveau, 12 Monate Gültigkeit. Das Zertifikat kann nur ausgestellt werden, wenn die Korrekturen umgesetzt sind.
Max. 1 Major und Ergebnis $\geq 75\%$	Nicht bestanden, bis zur Durchführung weiterer Maßnahmen, die in einem Ergänzungsaudit überprüft wurden	Nach Erhalt des Maßnahmenplans mit Liste der Feststellungen, sendet das Unternehmen den ausgefüllten Maßnahmenplan innerhalb von vier (4) Wochen zurück. Ergänzungsaudit max. sechs (6) Monate nach dem IFS Audit.	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status bekannt	Zertifikat gemäß Basisniveau sofern der Major wirksam behoben und im Ergänzungsaudit überprüft wurde. Das Zertifikat kann nur ausgestellt werden, wenn die Korrekturen umgesetzt sind.
> 1 Major und/oder Ergebnis $< 75\%$	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen IFS Erstaudits	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status an	Nein
Mindestens 1 KO mit D-Bewertung	Nicht bestanden	Maßnahmen und Vereinbarung eines neuen IFS Erstaudits	Bericht inkl. Maßnahmenplan gibt den Status an	Nein

4.2.1.1 Weiterer Ablauf des Auditprozesses im Falle einer oder mehrerer Nichtkonformität/en und/oder einer Punktzahl von $< 75\%$

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

- **Wenn nur ein Major vergeben wurde und die Gesamtpunktzahl $\geq 75\%$ beträgt:**
Ein Ergänzungsaudit ist möglich. Weitere Informationen zum Ergänzungsaudit sind in Kapitel 2.3.3, Teil 1 zu finden.
- **Wenn mehr als 1 Major oder 1 oder mehrere KO mit D-Bewertung(en) und/oder eine Gesamtpunktzahl von $< 75\%$ vorliegen:**
das IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit ist nicht bestanden, das Zertifikat wird nicht ausgestellt und die folgenden Regeln gelten:
 - Für ein Rezertifizierungsaudit: Das aktuelle Zertifikat wird entzogen.
 - Die Frist für den Entzug des aktuellen Zertifikats ist:
 - 2 (zwei) Arbeitstage, wenn das Audit aufgrund einer oder mehrerer Nichtkonformitäten nicht bestanden wurde.

- 2 (zwei) Arbeitstage nach der Zertifizierungsentscheidung, wenn das Audit aufgrund einer Gesamtpunktzahl von < 75 % nicht bestanden wurde und keine Nichtkonformität(en) festgestellt wurde(n).
- Das IFS Audit muss abgeschlossen und alle Anforderungen müssen bewertet sein, damit das Unternehmen einen vollständigen Überblick von seiner derzeitigen Situation erhält.
- Es wird empfohlen, den Maßnahmenplan zu vervollständigen, um Verbesserungen zu ermöglichen.
- Frühestens sechs (6) Wochen nach dem Audit, bei dem die Nichtkonformität(en) festgestellt wurde(n), kann ein vollständiges neues Erstaudit durchgeführt werden.

Hinweis: Ein nicht beständenes IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit kann nicht als Vor-Audit betrachtet werden.

Weitere Informationen zu nicht bestandenen Audits und zum Verfahren der Zertifikatsentziehung sind Kapitel 4.3.1, Teil 1 und den Anlagen 6 und 7 zu entnehmen.

4.2.1.2 Fristen für die Ausstellung des IFS Zertifikats

Wenn der Auditor und der nominierte Reviewer die IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifizierung nach positiver Validierung der Nachweise für die Umsetzung von Korrekturen empfehlen, kann die Zertifizierungsstelle die Entscheidung über die Ausstellung des Zertifikats treffen. Der Auditbericht, der Maßnahmenplan und das Zertifikat werden dann zwischen sechs (6) und acht (8) Wochen ab dem letzten Audittag in die IFS Datenbank hochgeladen, wobei folgender Zeitrahmen zugrunde gelegt wird:

- Der Auditor sendet den Maßnahmenplan an das Unternehmen: spätestens zwei (2) Wochen nach dem letzten Tag des Audits
- Das Unternehmen füllt den Maßnahmenplan aus und legt Nachweise für Korrekturen vor: Maximal vier (4) Wochen
- Durchführung des technischen Reviews durch die Zertifizierungsstelle, Zertifizierungsentscheidung, Ausstellung des Berichts/Zertifikats und Hochladen in die IFS Datenbank: höchstens zwei (2) Wochen.

Weitere Informationen finden Sie in Anlage 2.

4.3 Zertifizierungszyklus

Die Gültigkeit des IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikats wird wie folgt bestimmt:

- sie beginnt ab dem Ausstellungsdatum des Zertifikats,
- sie endet am Datum des letzten Tages des IFS Erstaudits + acht (8) Wochen – 1 Tag + 1 Jahr.

Das Zeitfenster zur Planung des Rezertifizierungsaudits wird wie folgt berechnet:

- [– acht (8) Wochen; + zwei (2) Wochen] ab dem letzten Tag des Erstaudits (Fälligkeitsdatum des Audits) für ein angekündigtes Audit.
- [– 16 Wochen vor dem letzten Tag des Fälligkeitsdatums des Audits; + zwei (2) Wochen nach dem letzten Tag des Fälligkeitsdatums des Audits] für ein unangekündigtes Audit.

Das Datum des Rezertifizierungsaudits basiert auf dem Datum des Erstaudits und nicht auf dem Ausstellungsdatum des Zertifikats. Dadurch bleibt die Gültigkeit des Zertifikats unverändert, selbst wenn sich das Auditdatum der Rezertifizierung jedes Jahr ändert und nicht genau dem Jahrestag/Fälligkeitsdatum entspricht.

Wird das Rezertifizierungsaudit nicht rechtzeitig geplant oder wurden die einzelnen Schritte des Zertifizierungsprozesses nicht rechtzeitig abgeschlossen, führt dies zu einer Unterbrechung der Zertifizierung und aufgrund eines neuen Erstaudits zu einem neuen Zertifizierungszyklus.

Der vorherige Auditbericht und das Zertifikat bleiben für weitere drei (3) Monate (nach Ablauf der Zertifikatsgültigkeit) in der IFS Datenbank sichtbar. Wenn das Rezertifizierungsaudit nach den oben genannten drei (3) Monaten stattfindet, ist der Zertifizierungsstatus des Unternehmens nicht mehr sichtbar und die COID wird in der IFS Datenbank automatisch in einen inaktiven Status versetzt.

4.3.1 Bedingungen für den Entzug/die Suspendierung (Aussetzung) eines Zertifikats

Ein IFS Zertifikat ist von der Zertifizierungsstelle in folgenden Fällen zu entziehen:

- Wenn Informationen darauf hinweisen, dass die Produkte/Prozesse möglicherweise nicht mehr den Anforderungen des Zertifizierungssystems entsprechen, insbesondere im Falle von Nichtkonformität(en), die während des Audits (Haupt- oder Ergänzungsaudit) festgestellt wurde(n), oder wenn der Zugang verweigert wird (außer im Falle höherer Gewalt).
- Falls die Wholesale oder Cash & Carry Aktivitäten eingestellt und an einen neuen Standort verlagert wurden.
- Bei Kündigung des Zertifizierungsvertrags (zwischen Zertifizierungsstelle und Unternehmen).

Hinweis: Hinsichtlich der vorstehend beschriebenen Regeln liegt es im Ermessen der Zertifizierungsstelle, die Zertifikate zu entziehen.

Ein IFS Zertifikat wird von der Zertifizierungsstelle in folgenden Fällen ausgesetzt/suspendiert:

- Im Falle ausstehender Untersuchungen durch die Zertifizierungsstelle nach einem Vorfall im Bereich der Lebensmittel- oder Produktsicherheit oder einem anderen Ereignis.
- Für die Zertifikate aller Unternehmen, die mit einem Hauptsitz/einer zentralen Verwaltung verbunden sind, wenn während des Audits des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung eine Nichtkonformität festgestellt wird.
- Bei Nichtbezahlung des aktuellen Audits durch das auditierte Unternehmen.

Wird die Aussetzung aufgehoben, nimmt die Zertifizierungsstelle alle erforderlichen Änderungen an öffentlichen Informationen, Genehmigungen für die Verwendung von Marken etc. vor, um Transparenz zu gewährleisten und sicherzustellen, dass die Produkte/Prozesse weiterhin zertifiziert sind.

Wird eine Entscheidung zur Einschränkung des Zertifizierungsbereichs als Bedingung für die Wiedereinsetzung getroffen, muss die Zertifizierungsstelle alle notwendigen Änderungen an den formalen Zertifizierungsdokumenten, öffentliche Informationen, Genehmigung für die Verwendung von Marken etc. vornehmen, um sicherzustellen, dass der reduzierte Umfang der Zertifizierung dem Kunden klar kommuniziert wird.

4.4 Weitergabe und Speicherung des Auditberichts

Die Auditberichte bleiben Eigentum des Unternehmens und dürfen ohne vorherige Zustimmung des Unternehmens weder ganz noch teilweise an Dritte weitergegeben werden (außer wenn gesetzlich und von den Akkreditierungsstellen vorgeschrieben). Die Zustimmung zur Weiter-

gabe des IFS Wholesale oder Cash & Carry Auditberichts muss schriftlich erfolgen und kann vom Unternehmen gegenüber der Zertifizierungsstelle und/oder gegenüber dem jeweiligen Anwender erteilt werden. Die Zertifizierungsstelle bewahrt eine Kopie des IFS Wholesale oder Cash & Carry Auditberichts und der zugehörigen Unterlagen einschließlich der Notizen des Auditors für einen Zeitraum von fünf (5) Jahren sicher und geschützt auf. Weitere Informationen über die Zugriffsbedingungen zu den Auditberichten in der IFS Datenbank finden Sie in Teil 4.

Zusätzliche Maßnahmen

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

5 IFS Integrity Program

Das Anfang 2010 eingeführte IFS Integrity Program umfasst verschiedene Maßnahmen, um die Qualität der Umsetzung der IFS Regularien zu gewährleisten. Dies erfolgt durch die Überprüfung von IFS Auditberichten zertifizierter Unternehmen und durch die Analyse der Arbeit von Zertifizierungsstellen und Auditoren mittels verschiedener Methoden. Darüber hinaus soll das IFS Integrity Program sicherstellen, dass Marktteilnehmer keinen Wettbewerbsvorteil erlangen, wenn sie die IFS Regeln nicht einhalten. Die meisten Aktivitäten des IFS Integrity Program folgen einem risikobasierten Ansatz (risikobasierte Überwachung), wobei ein kleinerer Teil auf Beschwerden und/oder Hinweisen (Beschwerdemanagement) basiert. Das IFS Integrity Program stärkt die Zuverlässigkeit und Vertrauen in die IFS Standards, indem deren Umsetzung in der Praxis überwacht wird.

Die wichtigsten Verfahren des IFS Integrity Program sind im Annex 4 des IFS Rahmenvertrags zwischen IFS Management GmbH und der Zertifizierungsstelle beschrieben. Diese Verfahren wurden von der international besetzten Arbeitsgruppe IFS Qualitätssicherung erarbeitet. Annex 4 des Rahmenvertrags ist von allen Zertifizierungsstellen zu unterzeichnen, die einen Vertrag mit der IFS Management GmbH eingehen. Auditoren, die IFS Audits durchführen, müssen die Verfahren des IFS Integrity Program akzeptieren, bevor sie IFS Audits durchführen.

Zertifizierungsstellen sind verpflichtet, ihre Kunden, die ein IFS Audit durchführen lassen und ein IFS Zertifikat anstreben, über den Inhalt der aktuellen Fassung des Annex 4 des Rahmenvertrags zu informieren und die Durchsetzbarkeit in ihre Verträge aufzunehmen.

5.1 IFS Integrity Program Aktivitäten

Das IFS Integrity Program führt im Wesentlichen folgende Aktivitäten durch:

5.1.1 IFS Datenbankanalyse

Jeder in die IFS Datenbank hochgeladene Bericht wird automatisch anhand definierter Parameter geprüft, wie z. B. Qualifikationen von Auditoren und Auditdauer.

Erkennbare Abweichungen werden mit den Zertifizierungsstellen geklärt. Zu diesem Zweck kann das IFS Integrity Program umfassende und detaillierte Erklärungen anfordern.

Darüber hinaus wird eine risikobasierte Bewertung der hochgeladenen Daten zur Vorbereitung der IFS Integrity Certification Body Office Audits durchgeführt.

5.1.2 IFS Integrity On-site Checks

IFS Integrity On-site Checks werden durchgeführt, um IFS zertifizierte Standorte zu bewerten, und können risikobasiert oder nach Beschwerden erfolgen. Im Allgemeinen werden die Integrity On-site Checks unangekündigt durchgeführt (Ankündigung 30 Minuten vor Beginn). In wenigen speziellen Fällen werden sie auch angekündigt durchgeführt (Ankündigung in der Regel bis zu 48 Stunden im Voraus). Bei angekündigten Integrity On-site Checks können die Zertifizierungsstellen die Checks begleiten. Der vorherige Kontakt mit den ausgewählten Standorten ist jedoch verboten.

Standorte mit einem gültigen IFS Zertifikat müssen unangekündigte/angekündigte Integrity On-site Checks akzeptieren und dem/n Integrity Auditor/en Zugang zum Betrieb ermöglichen bzw. entsprechende Unterstützung gewährleisten. Die Akzeptanz des IFS Integrity Program ist Teil der Anforderungen von allen IFS Standards.

Wenn während eines IFS Integrity On-site Checks eine Major- oder KO-Nichtkonformität anhand objektiver Nachweise festgestellt wird, hat dies Auswirkungen auf das aktuelle IFS Zertifikat. Wenn der Standort dem IFS Integrity Auditor den Zugang zum Standort verweigert, wird dies als Vertragsbruch betrachtet, was in der Regel zum Entzug des aktuellen IFS Zertifikats führt.

Für jeden Integrity On-site Check wird ein Bericht erstellt, der nur dem Unternehmen, der zuständigen Zertifizierungsstelle und auf Anfrage den Behörden und Akkreditierungsstellen zur Verfügung gestellt wird. Im Falle von beschwerdebasierten Integrity On-site Checks kann der Bericht auch an den Beschwerdeführer weitergegeben werden.

5.1.3 IFS Integrity Certification Body (CB) Office Audits

Um die korrekte Implementierung aller Prozesse zu gewährleisten, die in den IFS Standards und den jeweiligen normativen Dokumenten beschrieben sind, führt das IFS Integrity Program regelmäßig Audits bei Zertifizierungsstellen (Integrity CB Office Audits) durch. Im Rahmen dieser Audits werden die Leistung der Zertifizierungsstellen und ihres Personals überprüft, indem Berichte und Informationen aus der Datenbank geprüft werden. Während dieser Integrity CB Office Audits können bestimmte festgestellte Probleme auch zu Integrity Witness Audits von zugelassenen IFS Auditoren oder zu Integrity On-site Checks bei durch die Zertifizierungsstelle zertifizierten Unternehmen führen.

5.1.4 IFS Integrity Witness Audits

IFS Integrity Witness Audits sind ein fester Bestandteil der Aktivitäten des IFS Integrity Program; sie können durch den risikobasierten Ansatz oder beschwerdebasiert eingeleitet werden. Nach jedem CB Office Audit wird mindestens ein Integrity Witness Audit durchgeführt. Die Unternehmen müssen Witness Audits im Rahmen regulärer IFS Audits ermöglichen. Aus organisatorischen Gründen können Integrity Witness Audits sehr kurzfristig angekündigt werden.

Hinweis: IFS Integrity On-site Checks, Integrity Witness Audits und Integrity CB Office Audits, die ein Teil des IFS Integrity Program sind, werden durch IFS Integrity Auditoren durchgeführt, die bei der IFS Management GmbH angestellt sind oder von ihr beauftragt wurden. Integrity Auditoren sind komplett unabhängig von den auditierten Unternehmen und den Zertifizierungsstellen.

5.2 IFS Beschwerdemanagement

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

Alle Beschwerden werden vertraulich behandelt. Die Mitarbeiter des IFS Integrity Program bewerten alle Beschwerden neutral. Es werden angemessene Schritte zur umfassenden Untersuchung einer Beschwerde eingeleitet; unter anderem kann von einer Zertifizierungsstelle die Durchführung von internen Untersuchungen und das Vorlegen einer Stellungnahme zu den Ergebnissen dieser internen Untersuchung vom IFS angefordert werden. Um zu klären, ob eine Beschwerde gerechtfertigt ist, können eine oder mehrere der oben genannten IFS Integrity Program Aktivitäten eingesetzt werden.

Sofern zutreffend wird der Beschwerdeführer über das Ergebnis der Analyse informiert.

5.3 Sanktionen

Wenn aufgrund einer Beschwerde oder als Folge der überwachenden Qualitätssicherungsmaßnahmen im Rahmen des risikobasierten Ansatzes festgestellt wird, dass die Mängel durch einen Fehler der Zertifizierungsstelle und/oder durch einen Fehler eines Auditors verursacht wurden, werden vom IFS alle notwendigen Informationen anonym an ein unabhängiges Sanktionskomitee weitergeleitet. Das Sanktionskomitee, bestehend aus einem Rechtsanwalt und Vertretern der Industrie, des Handels und der Zertifizierungsstellen, trifft eine Entscheidung darüber, ob ein Verstoß vorliegt, und wenn dies der Fall ist, über dessen Schwere.

Administrative Fehler der Zertifizierungsstellen, die aufgrund von Datenbankanalysen festgestellt wurden, können direkt durch das IFS Qualitätssicherungsmanagement bewertet werden, müssen jedoch vom Vorsitzenden (Rechtsanwalt) des Sanktionskomitees bestätigt werden.

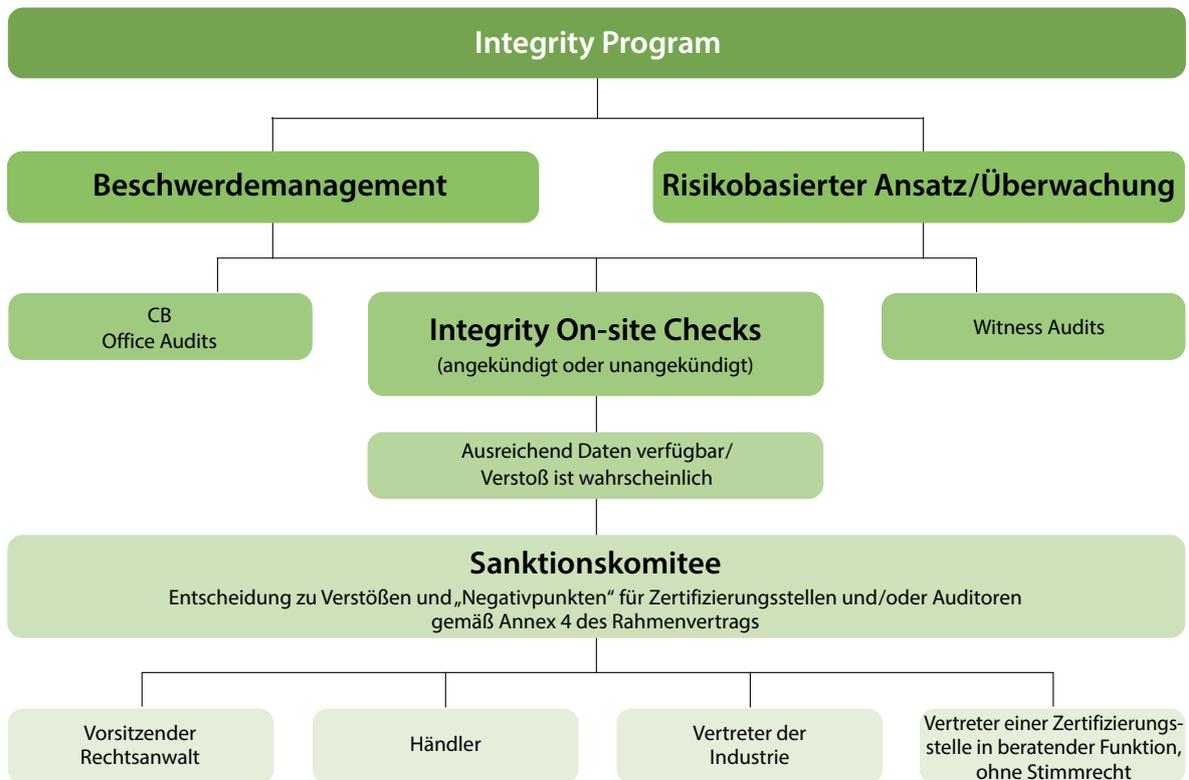
Die Zertifizierungsstelle und/oder deren Auditoren erhalten eine Sanktion und/oder eine Strafe, wenn das Sanktionskomitee zu dem Ergebnis kommt, dass ein Verstoß vorliegt. Die Art der Sanktion und/oder Strafe hängt von der Schwere des Verstoßes ab.

Im Zusammenhang mit jedem Verstoß, über den abschließend entschieden wurde, erhält die Zertifizierungsstelle und/oder der Auditor eine gewisse Anzahl von „Negativpunkten“. Diese „Negativpunkte“ werden summiert, die Verjährungsfrist beträgt jedoch zwei (2) Jahre (rollierendes System). Nur in sehr schwerwiegenden Fällen können Zertifizierungsstellen oder Auditoren für einen bestimmten Zeitraum suspendiert oder Verträge aufgehoben werden (weitere Informationen sind Annex 4 des IFS Rahmenvertrags zu entnehmen).

Die IFS Management GmbH informiert die zuständige Akkreditierungsstelle, wenn ein Verstoß für eine Zertifizierungsstelle und/oder für einen Auditor entschieden wurde.

Alle Verfahren bezüglich der möglichen Verstöße, Strafen und „Negativpunkte“ sind in Annex 4 des Rahmenvertrags zwischen IFS und den jeweiligen Zertifizierungsstellen beschrieben (Abbildung 8).

Abbildung 8: Zusammenfassung der IFS Integrity Program Aktivitäten



6 IFS Logos

Das Copyright des IFS Wholesale und des IFS Cash & Carry und die eingetragene Marke sind vollständiges Eigentum der IFS Management GmbH. Die IFS Logos können über den geschützten Bereich der IFS Datenbank heruntergeladen werden.

Darüber hinaus werden dem bewerteten Unternehmen die nachstehenden Bedingungen von der Zertifizierungsstelle mitgeteilt und während des Audits vom Auditor überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung werden im Unternehmensprofil des Auditberichts (Auditübersicht) beschrieben. Stellt der Auditor fest, dass das Unternehmen diese Bedingungen nicht erfüllt, muss IFS entsprechend informiert werden.

Bedingungen für die Verwendung der IFS Logos und Kommunikation über die IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifizierung/Anwendung

Diese Bedingungen gelten für alle IFS Logos.

Form, Design und Farbe des IFS Logos

Es darf nur die neueste Version des IFS Logos verwendet werden. IFS Logos dürfen nur in der entsprechenden Form und Farbe maßstabsgetreu wiedergegeben werden. Bei der Verwendung in Dokumenten ist eine Wiedergabe in schwarz-weiß ebenfalls erlaubt. Unternehmen dürfen nur das Logo des/der Standards verwenden, für den/die sie zertifiziert sind. Das jeweilige Logo kann von der Bekanntgabe der erreichten IFS Zertifizierung bis zum Ende der Zertifizierungsgültigkeit verwendet werden.

Das allgemeine IFS Logo darf nur verwendet werden um auszudrücken, dass die Zertifizierungsstelle oder der IFS Berater IFS zertifizierte Unternehmen unterstützt oder dass die Zertifizierungsstelle die Zertifizierung für mehr als einen IFS Standard anbietet. Alle anderen Formen der Verwendung müssen mit IFS vereinbart werden.

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

Beschränkung von Kommentaren und Interpretationen

Wenn ein IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry zertifizierter Standort, ein IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry unterstützendes Unternehmen oder eine IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsstelle Dokumente mit dem/den IFS Logo(s) veröffentlicht, müssen Kommentare und Interpretationen, die sich auf den IFS beziehen, klar als solche erkennbar sein.

Verwendung des IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Logos in Werbematerial

das IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Logo darf nicht auf dem Produkt selbst, auf der Verpackung des Produktes oder auf Werbeunterlagen jeglicher Art, die dem Endverbraucher zugänglich sind (z. B. firmeninterne Verkaufsverpackungen, öffentliche Ausstellungen und Messen für Endverbraucher, produktspezifische Broschüren für Endverbraucher etc.), angebracht werden. Auf der Unternehmenswebseite darf das Logo nur in Bereichen erscheinen, die sich auf das Qualitätsmanagement oder auf Qualität und Sicherheit im Allgemeinen beziehen. Es darf nicht für jegliche Art von Business-to-Consumer-Marketing genutzt werden. Es muss klar ersichtlich sein, dass sich alle Informationen zur Zertifizierung eindeutig auf IFS beziehen.

Die IFS Logos dürfen nicht in Präsentationen verwendet werden, die keinen eindeutigen Bezug zu IFS haben.

Ein IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry zertifizierter Standort, der IFS Zertifikate von Lieferanten oder Dienstleistern (Broker, Logistikdienstleister oder andere Großhändler) akzeptiert, oder eine IFS Zertifizierungsstelle kann das allgemeine IFS Logo zu Werbezwecken verwenden und Informationen über die IFS Zertifizierung veröffentlichen. Verfügen diese über keine eigene Zertifizierung, muss klar angegeben werden, dass das Unternehmen IFS zertifizierte Unternehmen akzeptiert oder mit ihnen zusammenarbeitet. Jede Art der Verwendung, die den Eindruck erweckt, dass das Unternehmen selbst zertifiziert wäre, ist nicht akzeptabel.

Weitere Einschränkung der Verwendung des IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Logos

Das IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Logo darf nicht in einer Weise verwendet werden, die impliziert, dass die IFS Management GmbH für die Zertifizierungsentscheidung verantwortlich ist. Im Falle der Aussetzung oder eines Entzugs des IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Zertifikats müssen der auditierte Standort und das Unternehmen die Verwendung der IFS Logos auf ihren Dokumenten und/oder ihrer Webseite sofort beenden. Im Falle eines Ausschlusses in Bezug auf den Zertifizierungsbereich kann das IFS Logo verwendet werden, aber die folgende Angabe ist unter dem Logo zu vermerken: „Einige Produkte sind vom Geltungsbereich des IFS Wholesale/Cash & Carry Audits ausgeschlossen. Ausschlussdetails können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.“ Es ist auch möglich, nur die Produkte aufzulisten, die unter die entsprechende IFS Zertifizierung fallen.

Kommunikation über die IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Zertifizierung

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

TEIL 2

1	Unternehmensführung & -verpflichtung	54
2	Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem	56
3	Ressourcenmanagement	60
4	Kernprozesse	63
5	Messungen, Analysen und Verbesserungen	78



TEIL 2

IFS Wholesale/Cash & Carry Auditcheckliste - Liste der IFS Wholesale/Cash & Carry Auditanforderungen

Nr.	IFS Wholesale/Cash & Carry Anforderung	Modul
1	1 Unternehmensführung & -verpflichtung	
1.1	Politik	
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 aufgliedert. Die Ziele zur Produktsicherheitskultur beinhalten mindestens die Kommunikation über Produktsicherheitspolitik, Schulungen, Rückmeldungen der Mitarbeiter zu Themen der Produktsicherheit und Leistungsmessung.</p>	Classic
1.1.2	<p>Alle relevanten Informationen hinsichtlich Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität werden effektiv und zeitnah an die betroffenen Mitarbeiter kommuniziert.</p>	Classic
1.2	Unternehmensstruktur	
1.2.1	<p>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.</p>	Classic
1.2.2	<p>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 überwachen.</p> <p>Diese Mechanismen sind eindeutig identifiziert und dokumentiert.</p>	Classic
1.2.3	<p>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.</p>	Classic

1.2.4	Die Unternehmensleitung stellt ausreichende und geeignete Ressourcen zur Verfügung, um die Produkt- und Prozessanforderungen zu erfüllen.	Classic
1.2.5	<p>Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Zertifizierungsstelle über alle Änderungen informiert wird, die einen Einfluss auf die Erfüllung der Zertifizierungsanforderungen haben könnten. Dies beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jede Namensänderung der juristischen Person • jeden Standortwechsel <p>Im Falle von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktrückrufen und/oder Rücknahmen aus Gründen der Produktsicherheit und/oder Produktbetrugs, die vom Unternehmen verursacht wurden, • jeglichem Besuch von Behörden, aus dem sich verpflichtende Maßnahmen im Zusammenhang mit Produktsicherheit und/oder Produktbetrug ergeben <p>muss die Zertifizierungsstelle innerhalb von drei (3) Werktagen informiert werden.</p>	Classic
1.3 Managementbewertung		
1.3.1	<p>Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass das Produktsicherheit- und Qualitätsmanagementsystem überprüft werden. 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. 	Classic
1.3.2	<p>Die aus der Managementbewertung resultierenden Maßnahmen zielen darauf ab, Verbesserungen zu unterstützen.</p> <p>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>	Classic

- 1.3.3 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:
- Gebäude
 - Versorgungseinrichtungen
 - Maschinen und Anlagen
 - Transport (z. B. Fahrzeuge, Thermoboxen, Container)
 - Sozialeinrichtungen
 - Umgebungsbedingungen
 - hygienische Bedingungen
- Die Ergebnisse der Überprüfung werden risikobasiert bei der Investitionsplanung berücksichtigt.

Classic

2 Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem

2.1 Qualitätsmanagement

2.1.1 Dokumentenmanagement

- 2.1.1.1 Ein Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und ihren Änderungen wird dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten. Alle Dokumente, die zur Einhaltung der Produktsicherheit, -qualität, -legalität, -authentizität und Kundenanforderungen notwendig sind, liegen in der aktuellen Version vor. In Dokumenten, die von entscheidender Bedeutung für die Produkthanforderungen sind, werden die Änderungsgründe vermerkt.
- 2.1.1.2 Das Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem wird so dokumentiert, umgesetzt und 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).
- 2.1.1.3 Alle Dokumente sind lesbar, eindeutig und umfassend. Sie stehen den betreffenden Mitarbeitern jederzeit zur Verfügung.

Classic

Classic

Classic

2.1.2 Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen

- 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).

Classic

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. Classic

2.1.2.3 Die Aufzeichnungen und dokumentierten Informationen sind sicher aufbewahrt und leicht zugänglich. Classic

2.2 Produktsicherheits-Management

2.2.1 Produktsicherheits-/Risikomanagementsystem

2.2.1.1 **KO Nr. 2: Grundlage für das Produktsicherheits-Managementsystem des Unternehmens ist ein vollständig umgesetztes, systematisches, umfassendes und dokumentiertes Risikomanagementsystem. Das Produktsicherheits-Managementsystem ist auf den Standort anwendbar und wird dort umgesetzt. Für Food Produkt-Scopes: Ein HACCP-System basiert auf den Grundsätzen des Codex Alimentarius.** Classic

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. Classic

2.2.1.3 Das Unternehmen stellt sicher, dass das Risikomanagementsystem und/oder der HACCP-Plan auf wissenschaftlicher Literatur oder 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 fachlich geprüften Spezifikationen für die gehandelten und/oder gehandhabten Produkte und Verfahren aufbewahrt. Classic

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. Classic

2.2.1.5 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). Plus

2.3 HACCP-Analyse und Risikobewertung

2.3.1 Risikomanagement-/HACCP-Team

2.3.1.1 Die Risikobewertung wird von einer Person (oder mehreren Personen) mit entsprechendem Fachwissen und Erfahrung durchgeführt. Classic

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-Managementsystems zuständig sind, wurden entsprechend zur Anwendung der HACCP-Grundsätze geschult und verfügen über spezifisches produkt- und prozessbezogenes Fachwissen. Ein Teamleiter wird benannt, der von der Unternehmensleitung umfassend unterstützt wird.

Classic

2.3.2 Produktbeschreibung

2.3.2.1 Es liegen geeignete Beschreibungen von Dienstleistungen und gehandelten Produkten oder Produktgruppen vor und beinhalten relevante Informationen zur Produktsicherheit.

Classic

2.3.2.2 Für alle selbst hergestellten Lebensmittel gibt es eine vollständige Produktbeschreibung.

Plus

2.3.3 Festlegung des vorgesehenen Verwendungszwecks und Verwender des Produkts

2.3.3.1 Der vorgesehene Verwendungszweck von Eigenmarken und selbst hergestellten Produkten ist hinsichtlich des vom Endverbraucher zu erwartenden Gebrauchs beschrieben, dabei sind sensible Verbrauchergruppen berücksichtigt.

Plus

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.

Classic

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.

Classic

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.

Classic

2.3.6.2	Es ist eine Gefahrenanalyse für alle möglichen und erwartbaren 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 die Tragweite ihrer gesundheitsschädigenden Wirkung. Es sind die spezifischen Kontrollmaßnahmen zu berücksichtigen, die zur Beherrschung jeder wesentlichen Gefahr anzuwenden sind.	Plus
---------	---	------

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 Produktsicherheits-Managementsystem handelt, erfolgt durch die Anwendung eines Entscheidungsbaums oder anderer Hilfsmittel, die einen logisch begründeten Ansatz aufzeigen.	Classic
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.	Classic

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.	Classic
---------	---	---------

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.	Classic
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.	Classic
2.3.9.3	Die Aufzeichnungen über die Überwachung der CCPs werden von den verantwortlichen Personen des Unternehmens innerhalb eines angemessenen Zeitraums überprüft und für einen relevanten Zeitraum aufbewahrt.	Classic
2.3.9.4	Andere Kontrollmaßnahmen als die für CCPs definierten, sind nach messbaren oder feststellbaren Kriterien überwacht, aufgezeichnet und gesteuert.	Classic

2.3.10 Ergreifen von Korrekturmaßnahmen

- 2.3.10.1 Sofern die Überwachung darauf hinweist, dass eine bestimmte, für einen CCP festgelegte Kontrollmaßnahme oder eine andere Kontrollmaßnahme nicht beherrscht wird, werden entsprechende Korrekturmaßnahmen dokumentiert und umgesetzt. Diese Korrekturmaßnahmen berücksichtigen auch nichtkonforme Produkte sowie die Ursache für den Kontrollverlust über CCPs. Classic

2.3.11 Validierung des Gefahren- und Risikomanagementsystems und Festlegung von Verifizierungsverfahren

- 2.3.11.1 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. Classic

- 2.3.11.2 Es sind Verifizierungsverfahren zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um die Wirksamkeit des Produktsicherheits-Management-Systems zu bestätigen. Verifizierungsaktivitäten des Produktsicherheits-Management-Systems, zum Beispiel:

- interne Audits
- Tests
- Probennahmen
- Abweichungen und Nichtkonformitäten
- Beschwerden

sind mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen durchzuführen.

Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden aufgezeichnet und in das Risikomanagement-/HACCP-System eingearbeitet.

2.3.12 Dokumentation und Aufzeichnungen

- 2.3.12.1 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. Classic

3 Ressourcenmanagement

3.1 Personalressourcen

- 3.1.1 Alle Mitarbeiter, deren Tätigkeiten Einfluss auf die Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität haben, verfügen entsprechend ihrer Aufgaben über die erforderliche Kompetenz, die durch Ausbildung, Berufserfahrung und/oder Schulungen erworben wurde. Classic

3.2 Personalhygiene

3.2.1	Risikobasierte Vorgaben zur Personalhygiene (einschließlich Dienstleister und Besucher) sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Diese beinhalten mindestens die folgenden Punkte: <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. 	Classic
3.2.2	Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen verstanden und angewandt.	Classic
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.	Classic
3.2.4	Für jeden Mitarbeiter und Besucher wird ausreichend geeignete Schutzkleidung bereitgestellt.	Classic
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.	Classic
3.2.6	Im Falle von Gesundheitsvorfällen oder Infektionskrankheiten, die Einfluss auf die Produktsicherheit haben könnten, werden Maßnahmen ergriffen, die das Kontaminationsrisiko minimieren.	Classic
3.2.7	Ein risikobasiertes Programm ist umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um die Wirksamkeit der Handhygiene zu kontrollieren.	Plus
3.2.8	Sichtbarer Schmuck (inkl. Piercing) und Uhren werden nicht getragen. Abweichende Regelungen wurden umfassend und risikobasiert bewertet und werden wirksam verwaltet.	Plus
3.2.9	Schnittwunden und Hautabschürfungen der Haut sind mit einem Pflaster/Verband abzudecken, das kein Kontaminationsrisiko darstellt. Falls erforderlich, ist ein Einmal-Hygienehandschuh zu tragen.	Plus
3.2.10	Ist für einen Arbeitsbereich das Tragen einer Kopfbedeckung und/oder eines Bartschutzes vorgesehen, wird das Haar völlig bedeckt, um eine Produktkontamination zu vermeiden.	Plus

3.3 Schulung und Einweisungen

- 3.3.1 Dokumentierte Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme sind gemäß den Produktanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter, umgesetzt. Diese Programme beinhalten u. a.:
- Schulungsinhalte
 - Schulungsintervalle
 - Aufgaben der Mitarbeiter
 - Sprachen
 - qualifizierte Trainer/Ausbilder
 - Auswertung der Effektivität von Schulungen.
- 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.
- 3.3.3 Zu den durchgeführten Schulungen und Einweisungen liegen Aufzeichnungen vor, die Folgendes beinhalten:
- Teilnehmerliste (diese beinhaltet deren Unterschriften)
 - Datum
 - Zeitraum
 - Trainingsinhalte
 - Name des Trainers/Ausbilders.
- Ein Verfahren oder Programm zur Überprüfung der Effektivität der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.
- 3.3.4 Die Schulungs- und/oder Einweisungsinhalte werden überprüft und, wenn erforderlich, aktualisiert. Besondere Berücksichtigung finden dabei:
- Produktsicherheit
 - Produktauthentizität, einschließlich Produktbetrug
 - Produktqualität
 - Produktschutz (Food Defence)
 - lebensmittelrechtliche Anforderungen
 - Produkt- und Prozessmodifikationen
 - Rückmeldungen aus dem vorherigen, dokumentierten Schulungs- und Einweisungsprogramm.

3.4 Sozialeinrichtungen

- 3.4.1 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.

3.4.2	Für Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen stellt das Unternehmen geeignete Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung. Falls erforderlich, sind Außenbekleidung und Schutzkleidung getrennt zu lagern.	Classic
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.	Classic
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.	Classic
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. 	Classic
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. 	Classic
3.4.7	Wo erforderlich, sind Reinigungs- und Desinfektionsvorrichtungen für Stiefel, Schuhe und weitere Schutzkleidung vorhanden und werden genutzt.	Plus
3.4.8	Die Umkleideräume sind so angelegt, dass ein direkter Zugang zu den Bereichen möglich ist, in denen mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird. Auf Grundlage der Risiken sind Ausnahmen zu begründen und zu regeln. Diese Einrichtungen sind so instand zu halten, dass eine Kontamination verhindert wird.	Plus

4 Kernprozesse

4.1 Kundenorientierung und 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.	Classic
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.	Classic

4.2 Spezifikationen und Rezepturen

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.	Classic
4.2.2	Das Personal vor Ort hat bei Bedarf Zugang zu relevanten Spezifikationen und/oder relevanten Informationen.	Classic
4.2.3	Für selbst hergestellte Produkte sind Rezepturen/Spezifikationen/Arbeitsanweisungen vorhanden und werden eingehalten.	Plus

4.3 Produktentwicklung und Modifizierung von Produkten und/oder zugehöriger 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.	Classic
4.3.2	Produktionsverfahren, Prozessparameter und die Erfüllung der Produkthanforderungen sind festgelegt und durch Probeläufe und Produkttests sicherzustellen.	Plus
4.3.3	Ein Verfahren stellt sicher, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung des Ziellandes/der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht.	Plus
4.3.4	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.	Plus
4.3.5	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.	Plus
4.3.6	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.	Plus

4.4 Einkauf

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:

- Rohwaren und/oder Risiken der Lieferanten
- erforderliche Leistungsstandards (z. B. Zertifizierung, Herkunft etc.)
- Ausnahmesituationen (z. B. Noteinkauf)

und risikobasiert zusätzliche Kriterien, zum Beispiel:

- von erfahrenen und kompetenten Personen durchgeführte Audits
- Testergebnisse
- Lieferantenzuverlässigkeit
- Beschwerden
- Lieferantenfragebogen.

4.4.2 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.

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.

4.4.3 Die Überprüfung von Einkaufsprozessen einschließlich Lieferantenbewertung erfolgt mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen. Ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sind verfügbar und daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.

4.4.4 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.

4.4.5 Für selbst importierte Produkte sind die geltenden gesetzlichen Anforderungen zu ermitteln und einzuhalten.

4.5 Produktverpackung/Etikettierung

4.5.1 Für alle Verpackungsmaterialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, liegen entsprechende Konformitätserklärungen vor, die den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen. Dies gilt für Verpackungen, für die der Standort verantwortlich ist.

4.5.2 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 Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelauthentizität.

4.5.3	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.	Classic
4.5.4	Falls anwendbar, ist ein Prozess zur Bereitstellung von Online-Produktinformationen vorhanden.	Classic
4.5.5	Die verwendete Verpackung und Etikettierung entspricht dem jeweiligen zu verpackenden Produkt und den mit dem Kunden vereinbarten Produktspezifikationen. Die Kennzeichnungsinformationen müssen lesbar und dauerhaft sein. Dies wird risikobasiert überwacht und dokumentiert, jedoch mindestens einmal pro Tag.	Plus

4.6 Gebäude und bauliche Anforderungen

4.6.1 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.	Classic
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. 	Classic

4.6.2 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.	Classic
4.6.2.2	Die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen und, falls erforderlich, zu desinfizieren.	Classic

4.6.3 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.	Classic
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.	Classic

4.6.3.3	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.	Plus
---------	---	------

4.6.4 Decken/Hängungen

4.6.4.1	Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) und Deckeneinbauten (inkl. Rohrleitungen, Kabel, Lampen, etc.) sind so errichtet und instand gehalten, dass Schmutzansammlungen und Kondensation minimiert werden und kein Risiko für physikalische und/oder mikrobiologische Kontamination darstellen.	Classic
4.6.4.2	Wenn Zwischendecken installiert wurden, ist ein Zugang zum Hohlraum vorhanden, so dass Reinigung, Wartung und Inspektionen zur Schädlingskontrolle möglich sind.	Classic

4.6.5 Fenster, Türen und andere Öffnungen

4.6.5.1	Fenster, Türen und andere Öffnungen sind in einem gutem Zustand und sind bei Nichtnutzung geschlossen zu halten.	Classic
4.6.5.2	Fenster, Türen und andere Öffnungen sind so gebaut und instand zu halten, dass Schmutzansammlungen vermieden und eine Kontamination verhindert wird.	Classic
4.6.5.3	Wo Fenster, Türen und andere Öffnungen zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese mit leicht zu reinigenden Insektengittern oder anderer Ausrüstung versehen, um jegliche Kontaminationen zu verhindern.	Classic

4.6.6 Beleuchtung

4.6.6.1	Alle Arbeitsbereiche sind angemessen beleuchtet.	Classic
---------	--	---------

4.6.7 Außengelände

4.6.7.1	Alle Außenbereiche des Standorts müssen sauber und ordentlich sein und so gestaltet und instand gehalten werden, dass eine Kontamination verhindert wird. Falls eine natürliche Entwässerung nicht ausreicht, ist ein geeignetes Abflusssystem vorhanden.	Classic
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.	Classic

4.7 Klimatisierung/Lüftung/Wasser & Eis und Druckluft und Gase

4.7.1 Allgemeine Anforderungen

4.7.1.1	Anforderungen an die Umgebungskontrolle (z. B. Temperatur, Luftfeuchtigkeit), die Einfluss auf die Produktqualität und -sicherheit haben, sind definiert und umgesetzt.	Classic
---------	---	---------

4.7.1.2 Prozessparameter (z. B. Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.), die für die Gewährleistung der Produktsicherheits- und -qualitätsanforderungen von wesentlicher Bedeutung sind, werden überwacht, kontinuierlich oder in geeigneten Abständen aufgezeichnet und sind gegen unbefugten Zugriff und/oder unbefugte Veränderung gesichert. Classic

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. Klimaanlage und künstlich erzeugter Luftstrom führen zu keiner Beeinträchtigung von Produktsicherheit und -qualität. Classic

4.7.2.2 Bei Ausfall der Klima-/Kühlanlage und/oder bei Abweichungen von der Solltemperatur greift ein geeignetes Alarmsystem. Ein wirksames Notfallverfahren mit Korrekturmaßnahmen ist vorhanden, welches sicherstellt, dass die Produktsicherheit oder -qualität nicht gefährdet ist. Classic

4.7.2.3 In Bereichen mit starker Staubentwicklung, die sich negativ auf das Produkt auswirken könnte, sind Staubabsauganlagen vorhanden und instand gehalten. Plus

4.7.3 Wasser

4.7.3.1 Wasser, das zum Händewaschen, Reinigen und Desinfizieren verwendet wird, hat zum Zeitpunkt der Verwendung Trinkwasserqualität 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 Stichprobenplans überwacht. Classic

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. Classic

4.7.4 Druckluft und Gase

4.7.4.1 Die Qualität von Druckluft mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln oder Lebensmittelkontaktmaterialien wird risikobasiert überwacht. Druckluft stellt kein Kontaminationsrisiko dar. Classic

4.7.4.2 Für Gase mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln oder Lebensmittelkontaktmaterialien sind die Sicherheit und Qualität für die vorgesehene Verwendung nachzuweisen. Plus

4.8 Reinigung und Desinfektion

- | | | |
|-------|---|---------|
| 4.8.1 | Risikobasierte Reinigungs- und, falls erforderlich, Desinfektionspläne werden dokumentiert und umgesetzt. Diese beinhalten: | Classic |
| | <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 (wenn nicht anderweitig angegeben). | |
| 4.8.2 | Reinigungs- und, falls erforderlich, 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 verantwortlichen Person des Unternehmens zu verifizieren. | Classic |
| 4.8.3 | 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. | Classic |
| 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. | Classic |
| 4.8.5 | Die Reinigungs- und, falls erforderlich, Desinfektionspläne werden überprüft und angepasst, wenn sich die Bedingungen ändern (z. B. Renovierung, neue Maschinen, neue Produkte, neue Reinigungsgeräte). | Classic |
| 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. | Classic |
| 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. | Classic |
| 4.8.8 | Beauftragt ein Unternehmen einen externen Dienstleister mit der Reinigung und, falls erforderlich, Desinfektion, müssen alle Anforderungen in 4.8 in dem jeweiligen Vertrag klar definiert sein. | Classic |

4.8.9	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"> • visuelle Überprüfung • Schnelltests • analytische Untersuchungsmethoden. <p>Ergebnisse und Maßnahmen sind zu dokumentieren.</p>	Plus
-------	---	------

4.9 Abfallmanagement

4.9.1	Zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ist ein Verfahren zum Abfallmanagement dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.	Classic
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.	Classic
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.	Classic
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.	Classic

4.10 Prozessabläufe und Kreuzkontamination

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.	Classic
--------	--	---------

4.11 Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien

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.	Classic
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. 	Classic

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.	Classic
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.	Classic
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. 	Classic
4.11.6	Bruch von Glas und zerbrechlichen Materialien wird aufgezeichnet. Ausnahmen sind begründet und dokumentiert.	Classic
4.11.7	Für die Kontrolle und Lagerung von Chemikalien, die in Prozessen im Zusammenhang mit dem Umgang von Lebensmitteln verwendet werden, stehen geeignete Lagereinrichtungen bereit. Der unbefugte Zugang zu Chemikalien und Reinigungsmitteln ist zu verhindern. Chemikalien dürfen nur von geschultem Personal gehandhabt werden.	Classic
4.11.8	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.	Plus
4.11.9	Die Messgenauigkeit aller Geräte und Methoden zur Erkennung und/oder Beseitigung von Fremdmaterial ist bestimmt. Funktionsprüfungen solcher Geräte und Methoden sind in risikobasierter Häufigkeit durchzuführen und die Auswirkungen auf Produkte und Prozesse sind zu bewerten. Möglicherweise kontaminierte Produkte werden ausgesondert. Der Zugriff sowie Maßnahmen zur weiteren Handhabung/Nachkontrolle erfolgen nur von berechtigten Personen.	Plus
4.11.10	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.	Plus

4.12 Schädlingsüberwachung und -bekämpfung

- | | | |
|--------|--|---------|
| 4.12.1 | Das Werksgelände und die Ausrüstung sind so konzipiert, gebaut und instand gehalten, dass ein Schädlingsbefall vermieden wird. | Classic |
| 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. | Classic |
| 4.12.3 | <p>Wird vom Unternehmen ein externer Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, sind alle zuvor genannten Anforderungen im entsprechenden Dienstleistungsvertrag dokumentiert.</p> <p>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> | Classic |
| 4.12.4 | 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. | Classic |
| 4.12.5 | 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. | Classic |
| 4.12.6 | Eingehende Lieferungen werden im Wareneingang auf die Anwesenheit von Schädlingen inspiziert. Alle Feststellungen sind zu protokollieren und Kontrollmaßnahmen zu ergreifen. | Classic |
| 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. | Classic |
| 4.12.8 | Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen ist überwacht. Dies schließt aktuelle Trendanalysen zur rechtzeitigen Einleitung von Maßnahmen ein. Aufzeichnungen zur Überwachung sind vorhanden. | Classic |

4.13 Wareneingang, Kommissionierung, Warenausgang und Lagerung

4.13.1 Allgemeine Anforderungen Wareneingang, Kommissionierung, Warenausgang und Lagerung

- | | | |
|----------|--|---------|
| 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. | Classic |
| 4.13.1.2 | Es ist ein System umgesetzt und aufrechtzuerhalten, das sicherstellt, dass die Lagerbedingungen und Kommissionierung von Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte sowie Verpackungsmaterialien den jeweiligen Produktspezifikationen entsprechen und keine negative Auswirkung auf andere Produkte haben. | Classic |
| 4.13.1.3 | Alle Produkte sind zu kennzeichnen. Die Entnahme der Produkte erfolgt nach den Prinzipien des First In/First Out bzw. First Expired/First Out.
Die Lagerung, Auslagerung und Handhabung der Produkte erfolgt in Übereinstimmung mit den Kundenanforderungen. | Classic |

4.13.2 Externe Lagerdienstleister

- | | | |
|----------|---|---------|
| 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. | Classic |
| 4.13.2.2 | Die Lagermitarbeiter des externen Dienstleisters verstehen die Hygienevorschriften des Unternehmens und halten diese ein. | Classic |

4.14 Transport

4.14.1 Allgemeine 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. | Classic |
| 4.14.1.2 | Bei der Beladung ist der vorgegebene Temperaturbereich für das jeweilige Produkt einzuhalten. | Classic |
| 4.14.1.3 | Werden temperaturgeführte Waren in 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. | Classic |
| 4.14.1.4 | Es sind Verfahren zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen eingeführt (Lebensmittel/Non-Food/verschiedene Produktgruppen). | Classic |

- 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. Classic
- 4.14.1.6 Die Reinigung und falls erforderlich, Desinfektion der Transporteinheit (z. B. Behälter für Produkte) ist zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten und erfolgt unter Beachtung der spezifischen hygienischen Anforderungen und Produktrisiken. Classic
- 4.14.2 Externer Transportdienstleister**
- 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 oder einem anderen gleichwertigen Standard für den jeweiligen Tätigkeitsbereich zertifiziert. Classic
- 4.14.2.2 Die Fahrer des externen Dienstleisters müssen die Hygienevorschriften des Unternehmens verstehen und anwenden. Classic
- 4.14.2.3 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:
- 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.
- Wird das Produkt an einen anderen Dienstleister weitergegeben, sind diese festgelegten Anforderungen einzuhalten.
- 4.14.2.4 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. Classic

4.15 **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. | Classic |
| 4.15.2 | Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität sind während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten zu gewährleisten. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden dokumentiert. | Classic |
| 4.15.3 | Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet und stellen kein Kontaminationsrisiko dar. | Classic |
| 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. | Classic |
| 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. | Classic |
| 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. | Classic |

4.16 **Ausrüstung**

- | | | |
|--------|---|---------|
| 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. | Classic |
| 4.16.2 | Anlagen und Ausrüstungen sind so konzipiert und angeordnet, dass Reinigungs- und Wartungsarbeiten effektiv durchgeführt werden können. | Classic |
| 4.16.3 | 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. | Plus |

4.17 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, falls anwendbar, der mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Verpackungen sicher, vom Lieferanten bis zur Abgabe an den Kunden. | Classic |
| 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. | Classic |
| 4.17.3 | 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. | Plus |
| 4.17.4 | 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. | Plus |

4.18 Allergen-Risikominderung

- | | | |
|--------|--|---------|
| 4.18.1 | Es liegt ein risikobasiertes Allergenmanagement vor, beispielsweise für den Umgang mit offenen Produkten, die Allergene enthalten. Beschädigte Verpackungen sind zu beachten. | Classic |
| 4.18.2 | Für alle Produkte wird eine Risikobewertung durchgeführt, um deklarationspflichtige Allergene zu ermitteln, einschließlich zufälliger oder technisch unvermeidbarer Kreuzkontamination von gesetzlich zu deklarierenden Allergenen und Spuren. Diese Informationen sind verfügbar und für das Land/die Länder des Verkaufs der Endprodukte relevant. Sie sind für alle Produkte dokumentiert und aktualisiert. | Plus |
| 4.18.3 | Risikobasierte Maßnahmen sind von der Annahme bis zum Versand umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um eine mögliche Kreuzkontamination der Produkte mit Allergenen zu minimieren. | Plus |
| 4.18.4 | Endprodukte, die deklarationspflichtige Allergene enthalten, sind entsprechend den geltenden rechtlichen Bestimmungen zu kennzeichnen. | Plus |

4.19 Produktbetrug und Produktschutz

4.19.1 Produktbetrug (Product Fraud)

- | | | |
|----------|--|---------|
| 4.19.1.1 | 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. | Classic |
| 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. | Classic |
| 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. | Classic |
| 4.19.1.4 | Die Verwundbarkeitsanalyse für Produktbetrug wird mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen überprüft. | Classic |

4.19.2 Produktschutz (Product Defence)

- | | | |
|----------|---|---------|
| 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. | Classic |
| 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 erforderliche 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> | Classic |
| 4.19.2.3 | Es ist ein geeignetes Warnsystem zu errichten und regelmäßig auf seine Wirksamkeit zu überprüfen. | Classic |

5 Messungen, Analysen und Verbesserungen

5.1 Interne Audits

- 5.1.1 **KO Nr. 6: Ein wirksames internes Auditprogramm ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Es stellt sicher, dass mindestens alle Anforderungen des IFS Standards auditiert werden. Diese Überprüfung wird innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten geplant und ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten. Das Unternehmen führt eine Risikobewertung durch, um kritische Aktivitäten zu identifizieren und zu bestimmen, ob für diese häufigere Audits erforderlich sind. Das interne Auditprogramm beinhaltet ebenfalls firmeneigene oder gemietete Lagerräume, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.** Classic
- 5.1.2 Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zum auditierten Bereich. Classic
- 5.1.3 Die internen Audits sind dokumentiert und die Ergebnisse werden der Unternehmensleitung sowie den für die betreffenden Tätigkeiten verantwortlichen Personen mitgeteilt. Konformitäten, Abweichungen und Nichtkonformitäten sind zu dokumentieren und den betreffenden Personen mitzuteilen. Classic

5.2 Standortbegehungen

- 5.2.1 Standortbegehungen sind geplant und werden zu bestimmten Themen durchgeführt, z. B.: Classic
- 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.
- Die Häufigkeit der Begehungen wird risikobasiert und auf Grundlage vorangegangener Ergebnisse festgelegt.

5.3 Validierung und Kontrolle von Prozessen

- 5.3.1 Das Unternehmen ermittelt auf der Grundlage der Risiken die Prozesse, die einer Validierung bedürfen. Classic
- 5.3.2 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. Classic
- 5.3.3 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. Classic

5.3.4 Verfahren zur unverzüglichen Meldung, Registrierung und Überwachung von Störungen der Ausrüstung sowie Prozessabweichungen sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Classic

5.3.5 Alle Nachbearbeitungen (Rework) werden validiert, überwacht und dokumentiert. Diese Arbeiten beeinträchtigen nicht die Produktsicherheits- und Qualitätsanforderungen Plus

5.4 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln

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. Classic

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. Classic

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. Classic

5.4.4 Wurde eine Fehlfunktion festgestellt, so sind die Auswirkungen auf Prozesse und Produkte zu bewerten, um festzustellen, ob nichtkonforme Produkte verarbeitet wurden. Classic

5.5 Überwachung von Gewicht- und Mengenkontrolle

5.5.1 Die Häufigkeit und Methodik der Mengenprüfung sind so festgelegt, dass die rechtlichen Bestimmungen und die Kundenspezifikationen bezüglich der Füllmenge eingehalten werden. Plus

5.5.2 Die Kontrollen sind implementiert und werden aufgezeichnet, entsprechend eines Prüfplanes. Plus

5.6 Produkttests und Umgebungsmonitoring

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. Classic

5.6.2	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohwaren • Zwischenprodukte (wenn anwendbar) • Endprodukte • Verpackungsmaterialien • Kontaktflächen von Verarbeitungsausrüstungen/-anlagen • relevante Parameter für das Umgebungsmonitoring. <p>Die Prüfergebnisse werden aufgezeichnet.</p>	Classic
5.6.3	<p>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.</p>	Classic
5.6.4	<p>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.</p>	Classic
5.6.5	<p>Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich durch kompetentes Personal ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden unverzüglich Korrekturen durchgeführt.</p>	Classic
5.6.6	<p>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.</p>	Classic
5.7	Produktfreigabe	
5.7.1	<p>Ein Quarantäneverfahren (Sperrern/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.</p>	Classic
5.8	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden	
5.8.1	<p>Ein Verfahren zum Umgang mit Produktbeanstandungen sowie mit schriftlichen Beanstandungen oder Anweisungen der zuständigen Behörden ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.</p>	Classic
5.8.2	<p>Alle Beanstandungen/Reklamationen werden aufgezeichnet, sind jederzeit verfügbar und durch fachkundiges Personal bewertet. Falls nötig, sind unverzüglich geeignete Maßnahmen zu ergreifen.</p>	Classic

5.8.3	Beanstandungen/Reklamationen werden ausgewertet, um Maßnahmen umzusetzen, die das Wiederauftreten und Nichtkonformitäten verhindern.	Classic
5.8.4	Die Reklamationsauswertung wird den entsprechenden Verantwortlichen zur Verfügung gestellt.	Classic
5.9	Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen	
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 aufrechtzuerhalten. Dieses beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Zuweisung von Verantwortlichkeiten • die Schulung der verantwortlichen Personen • den Entscheidungsfindungsprozess • die Benennung einer Person/Position durch das Unternehmen, die permanent erreichbar ist und die Befugnis hat, den erforderlichen Prozess zeitnah einzuleiten • eine aktuelle Notrufnummernliste, die Kundeninformationen, juristische Beratung und Erreichbarkeiten einschließt • einen Kommunikationsplan mit dem Produktinhaber und Behörden. 	Classic
5.9.2	Das Verfahren für den Rückruf/die Rücknahme ist intern zu testen, wobei der gesamte Prozess abgedeckt wird. Diese Überprüfung wird innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten geplant und ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten. Das Ergebnis des Tests ist im Hinblick auf eine kontinuierliche Verbesserung zu überprüfen.	Classic
5.10	Umgang mit nichtkonformen Produkten	
5.10.1	<p>Es ist ein Verfahren für die Handhabung aller nichtkonformer Produkte und, falls anwendbar, Verpackungsmaterialien dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dies beinhaltet mindestens:</p> <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. 	Classic
5.10.2	Das Verfahren zum Umgang mit nichtkonformen Produkten wird von allen betroffenen Mitarbeitern verstanden und angewendet.	Classic
5.10.3	Werden Nichtkonformitäten erkannt, sind schnellstmöglich Maßnahmen durchzuführen, um die Einhaltung der Produktsicherheits- und Qualitätsanforderungen zu gewährleisten.	Classic

5.10.4 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. Classic

5.11 Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

5.11.1 Ein Verfahren für den Umgang mit Korrekturen und Korrekturmaßnahmen ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dies beinhaltet: Classic

- 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.

5.11.2 Werden Abweichungen und Nichtkonformitäten festgestellt, sind Korrekturen umzusetzen. Classic

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.** Classic

5.11.4 Die Durchführung der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen wird dokumentiert und deren Wirksamkeit überprüft. Classic

TEIL 3

0	Einleitung	84
1	Anforderungen an Akkreditierungsstellen	84
2	Anforderungen an Zertifizierungsstellen	87
3	Anforderungen an IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren und Reviewer	90



TEIL 3

Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren IFS Akkreditierungs- und Zertifizierungsverfahren

0 Einleitung

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

1 Anforderungen an Akkreditierungsstellen

1.1 Allgemeine Anforderungen

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

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

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

Die relevanten Mitarbeiter der Akkreditierungsstelle, die in die entsprechenden IFS Akkreditierungstätigkeiten des Wholesale/Cash & Carry involviert sind, verfügen über ausreichende Kenntnisse des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards, der entsprechenden normativen Dokumente und der Großhandelsindustrie im Allgemeinen.

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

Teil 1 (IFS Zertifizierungsprotokoll), Teil 3 (Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren), Teil 4 (Auditbericht, Zertifikate) des IFS Wholesale/Cash & Carry Standards und der IFS Wholesale/Cash & Carry Doktrin liegen.

1.3 Kompetenzen des/der Begutachter(s) der Akkreditierungsstelle

Der/Die Begutachter der Akkreditierungsstellen ist/sind verantwortlich für:

- Begleitung von IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren bei registrierten IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Audits Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle),
- Begutachtung der Zentrale der Zertifizierungsstelle (Head-Office-Begutachtung)

gemäß der Norm ISO/IEC 17065:2012 und den spezifischen Anforderungen des IFS.

Grundsätzlich müssen die Begutachter über praktisches Wissen der Norm ISO/IEC 17065:2012 sowie der normativen IFS Dokumente (IFS Wholesale/Cash & Carry Standard, Doktrin und Leitfaden für die Multi-Site Zertifizierung) verfügen. Die in der Akkreditierungsstelle für IFS Standards verantwortliche Person darf an offiziellen IFS Trainings, der Zertifizierungsstellenkonferenz sowie an Treffen mit den Akkreditierungsstellen teilnehmen, um Begutachter intern zu schulen.

Witness-Begutachter müssen mindestens:

- praktisches Wissen bezüglich IFS vorweisen können (z. B. durch die Teilnahme an der jährlichen IFS Zertifizierungsstellenkonferenz, am IFS Calibration Training, am IFS Wholesale/Cash & Carry Training oder durch interne Schulung durch eine Führungsperson der Akkreditierungsstelle, die an dem IFS Training und/oder der Zertifizierungsstellenkonferenz teilgenommen hat)
- an einer HACCP Schulung oder einer anderen Schulung zur Gefahrenanalyse und Bewertung der damit verbundenen Risiken teilgenommen haben.
- Über mindestens zwei (2) Jahre Erfahrung in der Lebensmittelverarbeitung und/oder im Großhandel mit Lebensmitteln, HPC-Produkten und Verpackungsmaterial verfügen.

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

- spezifische Kenntnisse der aktuellen Version der normativen IFS Dokumente haben.

1.4 Häufigkeit der Begutachtung von Zertifizierungsstellen

Bei der Erstbegutachtung werden eine Begutachtung der Zentrale (die mindestens die Prüfung eines kompletten IFS Wholesale/Cash & Carry Zertifizierungsverfahrens beinhaltet) und mindestens eine Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle durchgeführt.

Die Zertifizierungsstelle darf maximal zehn (10) IFS Wholesale/Cash & Carry Audits und maximal zwei (2) Jahre lang tätig sein, bevor sie die Akkreditierung für IFS Wholesale/Cash & Carry erlangt. In diesem Fall wird mindestens eines dieser Audits durch die Akkreditierungsstelle begutachtet (Witness-Begutachtung). Alle Audits (einschließlich mindestens eines kompletten Zertifizierungsverfahrens) werden von der Akkreditierungsstelle während der Erstbegutachtung der Zentrale geprüft.

Für die Erneuerung der Akkreditierung wird eine Begutachtung der Zentrale (Head-Office-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle mit Prüfung mindestens eines vollständigen Zertifizierungsverfahrens) und mindestens eine Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle durchgeführt.

Während der Überwachung des Akkreditierungszyklus wird die folgende Anzahl an Begutachtungen durchgeführt:

- mindestens eine Begutachtung der Zentrale pro Jahr
- mindestens eine Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle alle zwei (2) Jahre. Unterschiedliche IFS Produkt-Scopes sind im Rahmen dieser Witness-Begutachtung zu berücksichtigen.

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

Bei der Begutachtung der Zentrale werden mindestens die folgenden Dokumente stichprobenartig bewertet:

- Mindestens 10% oder zwei (2) Akten von IFS Auditoren, je nachdem, welcher Wert größer ist,
- Mindestens 2% der durchgeführten Audits oder zwei (2) Akten von Standorten, je nachdem, welcher Wert größer ist.

Der Einsatz nicht-exklusiver Auditoren wird in der Stichprobe der Auditorenakten ausreichend berücksichtigt. Bei aufeinanderfolgenden Witness-Begutachtungen durch die Akkreditierungsstelle werden nach Möglichkeit zwei (2) unterschiedliche IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren der Zertifizierungsstelle begleitet, um verschiedene Scopes abzudecken.

1.5 Akkreditierung einer international tätigen Zertifizierungsstelle

Die Begutachtungen der Zentrale sowie die Witness-Begutachtungen durch die Akkreditierungsstellen erfassen die typischen Aktivitäten der Zertifizierungsstelle (einschl. internationaler Tätigkeiten und „critical locations“). Wenn die Akkreditierungsstelle einen Unterauftrag für eine Begutachtung vergibt, hat die unterbeauftragte Akkreditierungsstelle das MLA (Multilateral Agreement) für Produktzertifizierungen nach ISO/IEC 17065:2012 unterzeichnet. Es gilt die IAF MLA MD 12:2016 *Accreditation Assessment of Conformity Assessment Bodies with Activities in Multiple Countries*.

1.6 Bedingungen zur Wiedererlangung der Akkreditierung nach Entzug oder Suspendierung

Falls die Akkreditierungsstelle eine Akkreditierung entzieht oder außer Kraft setzt, stoppt die Zertifizierungsstelle die Durchführung von IFS Audits und die Ausstellung von IFS Zertifikaten. Für die Wiedererlangung der Akkreditierung nach einem Entzug gelten die gleichen Bedingungen wie bei der Erstbewertung. Für den Fall, dass die Akkreditierung suspendiert wurde, behält sich der IFS das Recht vor, weitere eigene Aktivitäten in Verbindung mit der Aufhebung der Suspendierung der Akkreditierung für eine Zertifizierungsstelle durchzuführen.

Die Akkreditierungsstellen müssen IFS informieren, wenn die Akkreditierung einer Zertifizierungsstelle für einen IFS Standard ausgesetzt oder entzogen wird.

2 Anforderungen an Zertifizierungsstellen

Zertifizierungsstellen, die IFS Wholesale oder IFS Cash & Carry Audits durchführen möchten, sind verpflichtet die nachfolgenden Regeln einzuhalten.

2.1 Vertrag mit IFS Management GmbH

Die Zertifizierungsstelle muss den IFS Rahmenvertrag (IFS Framework Agreement) unterzeichnet haben, bevor sie zur Durchführung jeglicher IFS Audits (inklusive der ersten Audits während des Akkreditierungsprozesses) berechtigt ist. Die Zertifizierungsstelle muss nachweisen, dass sie sich aktiv um eine Akkreditierung nach der ISO/IEC 17065:2012 Norm für IFS Wholesale/Cash & Carry bewirbt. Als Teil des IFS Rahmenvertrages verpflichtet sich die Zertifizierungsstelle, mindestens einen Teilnehmer zu der jährlichen IFS Zertifizierungsstellenkonferenz zu senden. Diese Person muss entweder der IFS Standard Manager, der zugelassene IFS Inhouse Trainer oder ein benannter Stellvertreter dieser Personen sein und muss fließend Englisch beherrschen.

2.2 ISO/IEC 17065:2012 Norm Akkreditierungsprozess für IFS

Die Zertifizierungsstelle muss von einer durch IAF anerkannten Akkreditierungsstelle gemäß ISO/IEC 17065:2012 Norm für IFS Wholesale/Cash & Carry akkreditiert sein. Zertifizierungsstellen, die sich im Akkreditierungsprozess befinden, dürfen innerhalb von zwei (2) Jahren vor Erlangung der Akkreditierung maximal zehn (10) IFS Wholesale/Cash & Carry Audits (inklusive der Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle) durchführen. Alle IFS Audits (einschließlich mindestens eines kompletten Zertifizierungsverfahrens) werden von der Akkreditierungsstelle während der Erstbegutachtung der Zentrale geprüft.

Hinweis: Im Falle eines Entzuges oder einer Suspendierung der Akkreditierung gemäß ISO/IEC 17065 für IFS, wird das gesamte Zertifizierungsverfahren gestoppt und die Zertifizierungsstelle darf keine IFS Zertifikate mehr ausstellen. Selbst wenn die IFS Audits bereits durchgeführt wurden, sich aber noch im Zertifizierungsverfahren befinden (Überprüfung des Berichtes, Zertifizierungsentscheidung etc.), darf die Zertifizierungsstelle ab dem Datum des Entzuges oder der Suspendierung keine IFS Zertifikate mehr ausstellen.

2.3 Beschwerde- und Einspruchsverfahren

Die Zertifizierungsstelle verfügt über ein dokumentiertes Verfahren zur Prüfung und Entscheidung von Einsprüchen gegen IFS Auditergebnisse. Diese Verfahren sind unabhängig vom jeweiligen Auditor und werden auf der obersten Leitungsebene der Zertifizierungsstelle durchgeführt. Über Einsprüche ist innerhalb einer Frist von 20 Werktagen nach Eingang der Informationen von dem auditierten Standort abschließend zu entscheiden.

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

Für den Umgang mit Beschwerden, die bei den IFS Geschäftsstellen eingehen, ist die Grundlage des Beschwerdemanagements im Rahmenvertrag zwischen IFS und Zertifizierungsstellen beschrieben:

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

2.4 Zertifizierungsentscheidung

Die Entscheidung über die Zertifizierung kann nur auf Empfehlung einer kompetenten Person oder eines Zertifizierungsausschusses erfolgen (Abbildung 9). Nur eine Person, die nicht das IFS Audit durchgeführt hat, darf die Entscheidung fällen.

Abbildung 9: Funktionen und Anforderungen hinsichtlich des Zertifizierungsentscheidungsprozesse

Funktion	Profil/Anforderungen	Weitere Anforderungen
Technischer Review des Berichts und Empfehlung für eine Zertifizierungsentscheidung	Durch eine von der Zertifizierungsstelle benannte Person, die als IFS Wholesale/Cash & Carry Auditor oder als reiner IFS Wholesale/Cash & Carry Reviewer zugelassen ist.	Dies darf nicht die Person sein, die das Audit durchgeführt hat. Der Review ist zu dokumentieren.
Zertifizierungsentscheidung	Durch die Zertifizierungsstelle (die Zertifizierungsstelle muss die Autorität für Ihre Entscheidungen bezüglich der Zertifizierungen bewahren).	Die Zertifizierungsentscheidung wird auf Empfehlung einer kompetenten Person getroffen. Die Zertifizierungsentscheidung wird von der Zertifizierungsstelle getroffen, entweder durch eine benannte Person, die ausschließlich für die Zertifizierungstelle arbeitet oder einen Ausschuss. Die Person, die das IFS Audit durchgeführt hat, ist an der Entscheidung nicht beteiligt.

2.5 Übertragung der Zertifizierung

Falls eine Zertifizierungsstelle beschließt, ihre Zertifizierungsaktivitäten auf eine andere Stelle zu übertragen, muss die neue Zertifizierungsstelle alle gültigen Zertifikate verifizieren, um festzustellen, ob weitere Aktionen (z. B. Entzug kürzlich erteilter Zertifikate oder zusätzliche IFS Rezertifizierungsaudits) erforderlich sind.

2.6 Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstelle hinsichtlich der IFS Auditoren und Reviewer

Die Zertifizierungsstelle ist verpflichtet, die Einhaltung der ISO/IEC 17065:2012 Norm und des IFS Rahmenvertrages sicherzustellen.

Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle sicherzustellen, dass Prozesse etabliert sind, um die Kompetenzen aller Auditoren und Reviewer zu überwachen und aufrechtzuerhalten, sodass diese die Anforderungen des IFS Standards erfüllen. Für den IFS Wholesale/Cash & Carry basieren alle Anforderungen an die Qualifikation und deren Aufrechterhaltung auf dem IFS Food Standard.

Zertifizierungsstellen haben somit folgende Verantwortlichkeiten:

- Sie unterstützen Witness-Audits/-Begutachtungen (durch Akkreditierungsstellen, durch das Integrity Program und durch die Zertifizierungsstelle im Zuge des Überwachungsprogramms).
- Sie gewährleisten, dass Auditoren oder Auditteams für den kompletten Scope des IFS Audits qualifiziert und in der Lage sind, relevante Gesetzgebungen, Verordnungen, IFS Anforderungen sowie die eigenen Anforderungen der Zertifizierungsstelle anzuwenden.
- Sie stellen die Aufrechterhaltung der Kompetenz ihrer Auditoren sicher (ständige Überwachung durch die Zertifizierungsstelle) und begutachten die Auditdurchführung jedes Auditors mindestens einmal alle zwei (2) Jahre durch ein Vor-Ort-Witness-Audit gemäß IFS Food Qualifikationsanforderungen. Alle Informationen hinsichtlich der Erfüllung der Anforderungen für die Aufrechterhaltung der Zulassung sind in der IFS Datenbank auf dem neuesten Stand zu halten.
- Sie führen bei Auditoren, die bereits für IFS zugelassen, jedoch neu bei der Zertifizierungsstelle sind, bei Beginn der Tätigkeit für die Zertifizierungsstelle ein IFS Witness-Audit durch (dieses Witness-Audit kann als reguläres Witness-Audit anerkannt werden, sodass das nächste reguläre Witness-Audit im zweiten Jahr durchgeführt wird).
- Sie stellen sicher, dass sich Auditoren unparteiisch verhalten (z. B. nicht gegen IFS Regeln verstoßen und innerhalb der vergangenen zwei (2) Jahre weder als Berater für das jeweilige Unternehmen tätig waren, noch auf sonstige Weise mit dem Unternehmen zusammengearbeitet oder im Namen des Unternehmens agiert haben).
- Sie stellen sicher, dass ein Auditor nicht mehr als drei (3) aufeinander folgende IFS Wholesale/Cash & Carry Audits am selben Standort durchführt (gilt nur für vollständige IFS Audits, unabhängig davon, wieviel Zeit zwischen den Audits liegt; Ergänzungs- und Erweiterungsaudits, sowie Audits, die als Trainee begleitet wurden, sind von dieser Regel nicht betroffen).
- Sie stellen sicher, dass alle Auditoren und Reviewer einen gültigen Vertrag mit der Zertifizierungsstelle haben.
- Sie erhalten für jedes IFS Audit eine unterzeichnete Bestätigung des Auditors, die Folgendes bestätigt:
 - Die Einhaltung aller durch die Zertifizierungsstelle definierten Regeln, inklusive Vertraulichkeit und Unabhängigkeit gegenüber wirtschaftlichen und sonstigen Interessen.
 - Die Abwesenheit von Interessenskonflikten, inklusive einer Erklärung bezüglich der Abwesenheit jeglicher Verbindungen mit dem jeweiligen Unternehmen, gegenwärtig oder innerhalb der vergangenen zwei (2) Jahre.

Diese Bestätigung kann durch eine allgemeine Bestätigung eines Auditors erfolgen, wenn dieser als Festangestellter für die Zertifizierungsstelle arbeitet.

- Sie gewährleisten, dass mindestens ein Mitarbeiter der Zertifizierungsstelle für IFS Inhouse Trainings der Zertifizierungsstelle verantwortlich ist. Dieser vom IFS zugelassene IFS Inhouse Trainer muss am vom IFS organisierten IFS Food „Train the Trainer“ (TTT)-Kurs und dem IFS Wholesale/Cash & Carry Auditorenkurs teilgenommen haben.
- Mindestens einmal im Jahr eine eintägige Schulungsveranstaltung für IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren zu organisieren, um Erfahrungen auszutauschen, die Kalibrierung sicherzustellen und das Wissen über die relevanten rechtlichen Anforderungen zu aktualisieren. Wenn die Themen des IFS Wholesale/Cash & Carry in der jährlichen internen IFS Food Schulung behandelt werden, ist ein separates Training nicht erforderlich. Schulungsnachweise müssen vorhanden sein.
- Sie gewährleisten, dass der IFS Auditbericht und die dazugehörigen Dokumente einschließlich der Notizen des Auditors aus dem IFS Audit für eine Dauer von fünf (5) Jahren sicher aufbewahrt werden.

Die Zertifizierungsstelle ist dafür verantwortlich, für jedes IFS Audit einen Auditor/ein Auditteam mit den erforderlichen IFS Wholesale/Cash & Carry Scope(s), Sprachkenntnissen und Kompetenz(en) auszuwählen.

Jede Zertifizierungsstelle verfügt mindestens über einen vertraglich gebundenen Auditor, einen vertraglich gebundenen Reviewer, einen zugelassenen IFS Inhouse Trainer sowie eine für IFS zuständige Person (IFS Kontaktperson). Jegliche Änderungen müssen durch die Zertifizierungsstelle an die IFS Geschäftsstelle kommuniziert werden.

3 Anforderungen an IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren und Reviewer

Die Zertifizierungsstellen stellen sicher, dass die spezifischen Aufgaben und Funktionen des Personals der Zertifizierungsstellen den folgenden Regeln entsprechen.

3.1 Anforderungen an IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren

IFS Auditoren können entweder auf exklusiver Basis mit nur einer Zertifizierungsstelle oder auf nicht-exklusiver Basis mit einer oder mehreren Zertifizierungsstellen zusammenarbeiten.

3.1.1 Zulassungsprozess für Auditoren

Grundsätzlich erfüllen die Auditoren die Anforderungen gemäß Kapitel 7.2.2 und 7.2.3 der ISO/IEC 19011 Norm.

Alle Auditoren müssen den „General terms and licensing conditions of IFS Management GmbH for IFS Auditors“ und den „Integrity Program rules for Auditors“ zugestimmt haben.

Die Zertifizierungsstelle muss sicherstellen, dass der Auditor durch Ausbildung, Berufserfahrung oder Schulung über die richtigen Kompetenzen und Produktkenntnisse verfügt, um alle auditierten Produkt- und Technologie-Scopes umfassend bewerten zu können.

Der IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren-Qualifizierungsprozess basiert auf der Zulassung für IFS Food: Um Audits gemäß IFS Wholesale/Cash & Carry Standard durchführen zu können, muss der Auditor für IFS Food zugelassen sein (für mindestens einen Produkt-Scope, und mindestens für Technologie-Scope D) und zusätzlich an einem vom IFS organisierten IFS Wholesale/Cash & Carry Auditorenkurs (1 Tag) teilnehmen.
Zusätzliche Anforderungen für IFS Wholesale oder Cash & Carry Auditoren sind:

Abbildung 10: Erforderliche Auditorenqualifikation für Wholesale/Cash & Carry:

Scope der Aktivitäten		Erforderliche Auditorenqualifikation (Mindestanforderung)
Food (Classic- und Plus-Aktivität)	Lebensmittel tierischen Ursprungs	IFS Food Zulassung für mindestens einen Produkt-Scope für Lebensmittel tierischen Ursprungs (1.1, 1.2, 1.3, 1.4)
	Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	IFS Food Zulassung für mindestens einen Produkt-Scope für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs (1.5, 1.6, 1.8, 1.9, 1.10)
	Lebensmittel tierischen Ursprungs und Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs	IFS Food Zulassung für mindestens einen Produkt-Scope für Lebensmittel tierischen Ursprungs (1.1, 1.2, 1.3, 1.4)
Packstellen für Obst und Gemüse (Plus-Aktivität)	Behandlung und/oder Verpackung von Obst und/oder Gemüse	IFS Food Zulassung für den Produkt-Scope Obst und Gemüse (1.5)
Wenn zusätzlicher Handel mit Non-Food-Produkten (Classic-Aktivität)	Verpackungsmaterialien und/oder Haushalts- und Körperpflegeprodukte	IFS e-Learning für Non-Food-Produkte ist erforderlich (Auditoren mit HPC- oder PACsecure-Zulassung müssen den IFS e-Learning-Kurs für Non-Food-Produkte nicht absolvieren)

Hinweis: Siehe auch Anlage 3 für die Zuordnung der Nummern und Namen der Produkt-Scopes.

Hinweis: Die Zertifizierungsstelle muss sicherstellen, dass der Auditor über die erforderliche Kompetenz verfügt, alle relevanten Technologien umfassend zu bewerten. Z.B. für die geforderten Technologie-Scopes Marinieren (TS C) oder Vakuumverpackung (TS E) muss die Zertifizierungsstelle die entsprechende Zulassung des Auditors nach der IFS Food Auditorenqualifikation sicherstellen.

Hinweis: Die Anforderungen für die Zulassung als IFS Food Auditor finden Sie im IFS Food Standard, der auf der IFS Homepage (www.ifs-certification.com) zum kostenlosen Download zur Verfügung steht.

3.1.2 Auditorenzulassung zur Auditierung von Non-Food-Produkten

Die Auditoren müssen sich der grundlegenden Risiken und der geltenden Gesetzgebung für bestimmte Non-Food-Produkte bewusst sein, wenn an Standorten neben Lebensmitteln auch HPC-Produkte und/oder Verpackungsmaterialien gehandhabt werden. Um die Kompetenz in diesem Bereich zu fördern, bietet IFS ein e-Learning für Non-Food-Produkte an. Alle Auditoren, die Standorte auditieren, die HPC-Produkte und/oder Verpackungsmaterialien handhaben, müssen den IFS e-Learning Kurs erfolgreich abgeschlossen haben. Auditoren mit HPC- oder PACsecure-Zulassung müssen diesen IFS e-Learning-Kurs für Non-Food-Produkte nicht absolvieren.

3.1.3 Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung

Die Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung für IFS Wholesale/Cash & Carry basiert auf der Auditorenzulassung für IFS Food.

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

- Jedes Jahr: Durchführung von mindestens einem (1) IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit als Lead- oder Co-Auditor. Dies gilt ab dem ersten vollständigen Jahr nach der Zulassung als IFS Wholesale/Cash & Carry Auditor.
- Conversion Option für bereits zugelassene IFS Wholesale/Cash & Carry 2 Auditoren und Reviewer: IFS Food Inhouse Trainer oder erfahrene IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren, die den IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Auditorenkurs besucht haben, können das IFS Wholesale/Cash & Carry 3 Conversion Training intern für die Auditoren und Reviewer der Zertifizierungsstelle durchführen.
Die Dauer dieses IFS Inhouse Trainings beträgt mindestens vier (4) Stunden zusätzlich zum jährlichen Inhouse Training und ist für alle IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren und Reviewer obligatorisch.
- Wenn eine neue IFS Wholesale/Cash & Carry Doktrin veröffentlicht wird: der IFS Inhouse Trainer schult alle zugelassenen IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren und Reviewer zu allen Änderungen und neuen Informationen, bevor diese neue IFS Audits oder technische Reviews durchführen (dieses Training kann als Präsenzveranstaltung, per Online-Meeting oder per Webinar durchgeführt werden).
- Die Qualifizierung und fortlaufende Zulassung von IFS Inhouse Trainern und Witness-Auditoren hängen vollständig von ihrer Zulassung für IFS Food ab, so dass kein separates Zulassungsverfahren erforderlich ist.

3.1.4 Allgemeine Regelungen zu Auditteams

Grundsätzlich müssen alle Mitglieder des Auditteams zugelassene IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren sein.

Für Auditteams gelten die folgenden Regeln:

- Ein IFS Auditteam besteht aus zugelassenen IFS Wholesale/Cash & Carry Auditoren, deren kombiniertes Profil dem Zertifizierungsbereich des auditierten Standorts entsprechen.
- Es wird stets ein Lead-Auditor bestimmt.

- Mindestens zwei (2) Stunden müssen zu der berechneten Auditdauer hinzugefügt werden. Diese zusätzliche Zeit wird dem Team zugeschlagen und nicht einem einzelnen Auditor und dient allgemeinen Vor- und Nachbereitungen (Besprechung zu Beginn und am Ende des Audits, Diskussion über die Ergebnisse des Audits etc.).
- Die übrige Zeit kann aufgeteilt werden, solange die Auditorenzulassung die erforderlichen Produkt- und Technologie-Scopes während des IFS Audits immer abdeckt. Sollten der Lead-Auditor oder der Co-Auditor individuell nicht für alle Produkt- und Technologie-Scopes zugelassen sein, die für die Durchführung des Audits nötig sind, müssen sie alle Teile des Audits, die sich auf diese Produkt- oder Technologie-Scopes beziehen, gemeinsam durchführen. Nur ein Auditor, der für alle relevanten Produkt- und Technologie-Scopes zugelassen ist, darf den entsprechenden Teil des IFS Audits allein bewerten.

Aus dem Auditplan muss klar hervorgehen, welcher Auditor welchen Teil des Audits durchgeführt hat.

3.2 Anforderungen an IFS Wholesale/Cash & Carry Reviewer

Ein IFS Wholesale/Cash & Carry Reviewer muss entweder ein zugelassener IFS Food Auditor oder ein reiner IFS Food Reviewer sein, und in beiden Fällen muss er den IFS Wholesale/Cash & Carry Auditorenkurs (1 Tag) abgeschlossen haben.

Die Aufrechterhaltung der Zulassung als Reviewer setzt eine Zulassung als Reviewer für IFS Food voraus.

3.3 Übersicht über die Anforderungen für die Erstzulassung und Aufrechterhaltung der Zulassung sowie die Aufgaben jeder IFS Funktion in einer Zertifizierungsstelle

Die nachfolgende Tabelle (Abbildung 11) gibt eine Übersicht über die Anforderungen bezüglich erstmaliger Zulassung und Aufrechterhaltung der Zulassung sowie über die Tätigkeiten der spezifischen IFS Funktionen in einer Zertifizierungsstelle.

Abbildung 11: Übersicht über die Anforderungen bezüglich erstmaliger Zulassung und Aufrechterhaltung der Zulassung sowie die Aufgaben jeder IFS Funktion in einer Zertifizierungsstelle

Funktion/ Rolle in der Zerti- fizierungs- stelle	Profil/Anforderungen für Erstzulassung	Anforderungen für die Aufrechterhaltung der Zulassung	Aufgabe
IFS Wholesale/Cash & Carry Auditor (siehe Kapitel 3.1, Teil 3)	<ul style="list-style-type: none"> • IFS Food Auditorenzulassung (für mindestens einen Produkt-Scope und mindestens für den Technologie-Scope D) • IFS Wholesale/Cash & Carry Auditorenkurs (1 Tag) • IFS e-Learning für Non-Food, wenn Non-Food-Produkte (HPC-Produkte und/oder Verpackungsmaterial) von dem auditierten Standort gehandhabt werden 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufrechterhaltung der IFS Food Auditorenzulassung • Jedes Jahr: mindestens ein (1) IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit • Jedes Jahr: IFS Food Inhouse Training zu relevanten IFS Wholesale/Cash & Carry Themen 	<ul style="list-style-type: none"> • IFS Audits durchführen • IFS Auditberichte prüfen (wenn das Audit nicht selbst durchgeführt wurde)
IFS Wholesale/Cash & Carry Reviewer (siehe Kapitel 3.2, Teil 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Zulassung als IFS Food Auditor oder reiner IFS Food Reviewer • IFS Wholesale/Cash & Carry Auditorenkurs (1 Tag) 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufrechterhaltung der Zulassung als IFS Food Auditor oder reiner IFS Food Reviewer 	Überprüfung von IFS Wholesale/Cash & Carry Auditberichten (technische Aufgaben) Mindestens zu überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> • die allgemeine Konsistenz der Auditberichte • ob die Feststellungen gut beschrieben sind und der Bewertung entsprechen • ob die Korrekturen und Korrekturmaßnahmen, die vom auditierten Unternehmen vorgeschlagen wurden, durch den Auditor (oder durch einen Vertreter der Zertifizierungsstelle) validiert wurden und ob sie relevant sind

TEIL 4

0	Einleitung	96
1	Berichtswesen	96
2	Die IFS Software	101
3	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	101



TEIL 4

Berichtswesen, IFS Software und IFS Datenbank

0 Einleitung

Nachdem ein IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit durchgeführt wurde, wird ein detaillierter und gut strukturierter Auditbericht erstellt. Die Sprache, in welcher der IFS Auditbericht erstellt wird, ist die Mutter- oder Arbeitssprache des bewerteten Unternehmens. In Sonderfällen, in denen die Arbeitssprache von Händlern oder Einkäufern von der Sprache des bewerteten Unternehmens abweicht, kann zusätzlich und in Absprache mit der Zertifizierungsstelle eine englische Version des Berichts erstellt werden. Wird der Bericht in einer anderen Sprache als Englisch verfasst, müssen das Unternehmensprofil, die weiteren Pflichtangaben sowie der Zertifizierungsbereich des Audits ins Englische übersetzt werden.

Hinweis: Für jedes kombinierte Audit (IFS Wholesale/Cash & Carry mit anderen IFS Standards) sind zwei (2) separate Berichte zu verfassen und zwei (2) separate Zertifikate auszustellen. Beide sind in die IFS Datenbank hochzuladen.

Der IFS Wholesale oder Cash & Carry Auditbericht muss entsprechend dem folgenden Format erstellt werden:

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

1 Berichtswesen

1.1 Mindestanforderungen an den IFS Auditbericht: Auditübersicht (Anlagen 9 A und 9 B)

Deckblatt

Das Deckblatt des IFS Wholesale oder Cash & Carry Auditberichts beinhaltet:

- Name und/oder Logo sowie Anschrift der Zertifizierungsstelle
- IFS Wholesale oder Cash & Carry Logo
- Informationen über das Modul („Classic“ oder „Plus“)
- Name des auditierten Standorts und Nummer der behördlichen Zulassung, wenn anwendbar
- wenn vorhanden, GS1 GLN (Global Location Numbers) des Standorts, der während des Audits bewertet wurde.
- Datum /Daten des Audits
- „unangekündigtes Audit“, wenn das Audit unangekündigt war
- Akkreditierungsdetails der Zertifizierungsstelle.

Auditübersicht

Die Auditübersicht des IFS Berichts muss die folgenden obligatorischen Informationen enthalten:

- **Auditoption**
 - Wenn das Audit unangekündigt war, wird in der Auditübersicht des Berichts „Unangekündigtes Audit“ vermerkt.
- **Auditdetails**
 - Name des Lead-Auditors, des Reviewers (Verantwortlicher für den technischen Review des Berichtes) und gegebenenfalls Name des Co-Auditors, des Trainees und des Witness-Auditors
 - IFS Auditdatum (im Fall eines Ergänzungsaudits ist zusätzlich das Datum des Ergänzungsaudits anzugeben.)
 - Dauer des IFS Audits (Start- und Endzeit eines jeden Audittages)
 - Datum des vorangegangenen IFS Audits (Start- und Endzeit des Audits für jeden Audittag)
 - Name der Zertifizierungsstelle und des Auditors des vorangegangenen IFS Audits
 - Name und Adresse des auditierten Standorts
 - Name und Anschrift des Unternehmens (oder des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung)
 - COID (IFS Identifikationsnummer) wie in der IFS Datenbank definiert
 - Mindestangaben zur Kontaktperson im Notfall (z. B. Rückruf): Name, E-Mailadresse und Telefonnummer
 - Angabe zur Version des Standards.
- **Zertifizierungsbereich**
 - Informationen über die auditierte Checkliste: Wholesale („Classic“ oder „Plus“) oder Cash & Carry („Classic“ oder „Plus“)
 - ausführliche Beschreibung der Tätigkeiten (Handhabung, Behandlung und Verarbeitung) und Produkte
 - Codes/Nummern der Produkt-Scopes und Technologie-Scopes (siehe Anlage 3 und 4)
- **Zusätzliche Information**
 - Beschreibung von Ausschlüssen, falls anwendbar
 - Beschreibung von teilweise ausgelagerten Prozessen (Erklärung, Anzahl der Subunternehmer, Beschreibung der Subunternehmer einschließlich Name, Adresse und Zertifizierungsstatus, COID(s)), falls zutreffend.
 - Beschreibung der dezentralen Struktur(en), falls zutreffend, und im Fall eines externen Lagers (Name des Standorts):
 - Wenn nach IFS zertifiziert, Angabe der COID
 - wenn nicht, Erklärung, ob es während des IFS Wholesale oder Cash & Carry Audits überprüft wurde.
 - wenn es nicht überprüft wurde, Beschreibung der Kontrollmaßnahmen des Unternehmens
 - Erklärung der Unternehmensstruktur im Fall von mehreren Standorten desselben Unternehmens (Multi-Location), wenn anwendbar, siehe Kapitel 2.2.2, Teil 1.

- **Endgültiges Auditergebnis**
 - Angabe des IFS Auditergebnisses mit Niveau und Prozentsatz (im Falle eines IFS Ergänzungsaudits: Angabe, dass ein Ergänzungsaudit stattgefunden hat und ob die Major-Nichtkonformität behoben wurde oder nicht)
 - Den Zeitraum für ein IFS Rezertifizierungsaudit oder der Hinweis, dass dieses unangekündigt stattfinden wird.
- **Bemerkungen zu Nichtkonformitäten (D-Bewertungen von KO-Anforderungen und Major)**
Im Falle eines Ergänzungsaudits müssen zusätzliche Erläuterungen zur Behebung der Major-Nichtkonformität und den entsprechenden Anforderungen gegeben werden.
- **Bemerkungen zur Nachverfolgung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen**
Beschreibung, ob Korrekturen und Korrekturmaßnahmen aus dem vorherigen IFS Audit dauerhaft und effizient umgesetzt wurden oder nicht.
- **Unternehmensprofil**
Das Unternehmensprofil beinhaltet Pflichtangaben zur Struktur des Unternehmens und deren Tätigkeiten. Es ist in zwei (2) standardisierte Teile geteilt: Unternehmensdaten und IFS Auditdaten. Auf diese Weise können Leser die Hauptaspekte in Bezug auf Unternehmensstruktur, Organisation, Prozesse etc. leicht verstehen. Zusätzlich zu den Pflichtangaben kann der Auditor weitere Informationen für jeden Abschnitt hinzufügen.

1.2 Mindestanforderungen an den IFS Auditbericht: Hauptinhalt (Anlage 10)

Der Hauptteil des IFS Auditberichts ist wie folgt strukturiert:

- Tabellarische Zusammenfassung aller Kapitel, welche die Aufschlüsselung der jeweiligen Bewertungen sowie das Prozentergebnis pro Kapitel beinhaltet.
- Zusammenfassung: Übersicht der Pflichtangaben für bestimmte IFS Wholesale/Cash & Carry Auditanforderungen. Für diese ausgewählten Anforderungen muss der Auditor auch im Fall einer A-Bewertung Erklärungen, zusätzliche Begründungen und/oder weitere Hintergrundinformationen formulieren. Dies ermöglicht einen aussagekräftigeren IFS Auditbericht, selbst wenn der bewertete Standort nahezu alle IFS Wholesale/Cash & Carry Auditanforderungen vollumfänglich erfüllt. Dies erhöht den Wert für den Empfänger des IFS Auditberichts. Die allgemeine Zusammenfassung inklusive der Pflichtangaben ist ins Englische zu übersetzen.
- Nach Kapiteln geordnete Auflistung aller Anforderungen bei denen eine Abweichung oder Nichtkonformität festgestellt wurde.
- Liste (einschließlich Erläuterungen) aller Anforderungen, die mit N/A (nicht anwendbar) bewertet wurden.
- Detaillierter IFS Auditbericht (Checkliste).
- Anhang zum IFS Auditbericht, einschließlich:
 - Liste der Auditteilnehmer: Eine Liste der während des IFS Audits anwesenden Schlüsselpersonen.
 - Erläuterung IFS Regeln: Vorgegebene Tabellen zu den Produkt- und Technologie-Scopes, Erläuterungen zu den Behandlungs-/Verarbeitungsschritten, dem IFS Bewertungssystem und Voraussetzungen zur Zertifikatsvergabe.

1.3 Maßnahmenplan (Anlage 8)

Für jede IFS Auditanforderung muss der IFS Auditor alle identifizierten Abweichungen und Nichtkonformitäten (D-Bewertung der KO-Anforderung(en), Majors) im Maßnahmenplan beschreiben und erläutern. Dieser weist ein bestimmtes Format auf. Weitere Informationen befinden sich in Kapitel 4, Teil 1.

1.4 Mindestanforderungen an das IFS Zertifikat (Anlagen 11 A und 11 B)

Nach erfolgreicher Durchführung eines IFS Wholesale oder Cash & Carry Audits erstellt die Zertifizierungsstelle ein entsprechendes Zertifikat. Für die internationaler Anerkennung und zur Einheitlichkeit enthält das IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikat, das durch die entsprechende Zertifizierungsstelle ausgestellt wird, die folgenden Mindestinformationen:

- Name und/oder Logo sowie Anschrift der Zertifizierungsstelle,
- abhängig von der auditierten Checkliste, ist auf dem IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikat entsprechend anzugeben :
 - Checkliste IFS Wholesale („Classic“ oder mit Zusatzmodul „Plus“), siehe Anlage 11 A
 - Checkliste IFS Cash & Carry („Classic“ oder mit Zusatzmodul „Plus“), siehe Anlage 11 B
- Name und/oder Logo der Akkreditierungsstelle (Verwendung gemäß den Vorschriften der Akkreditierungsstelle) und Registrierungsnummer
- Name und Adresse des auditierten Standorts
- COID (IFS Identifikationsnummer), wie in der IFS Datenbank definiert
- Angaben zur Nummer der behördlichen Zulassung, wenn vorhanden
- wenn vorhanden, GS1 GLN (Global Location Numbers) des auditierten Standorts
- Bei mehreren Standorten: Name und Adresse des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung, wenn vorhanden
- Beschreibung des Zertifizierungsbereichs:
 - Beschreibung der Produkte und Tätigkeiten (z.B. Handhabung, Behandlung, Verarbeitung, Lagerung, Transport)
 - Handhabungsbedingungen (z.B. bei Raumtemperatur, gekühlt)
 - wenn anwendbar: wie die Lebensmittel behandelt und/oder verarbeitet werden („Plus“-Modul):
 - Nummer (Code) der behandelten oder verarbeiteten Produkt-Scopes (gemäß Anlage 3)
 - Auflistung der überprüften Behandlungs- und/oder Verarbeitungstätigkeiten in Verbindung mit den jeweiligen Produkten (gemäß Anlage 4).
- Bezeichnung und Nummer der Produkt- und Technologie-Scopes
- Bei teilweise ausgelagerten Prozessen wird der folgende Satz hinzugefügt: „Neben den eigenen Aktivitäten hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse“.
- Beschreibung der Produktausschlüsse, falls relevant
- erreichtes Niveau
- IFS Auditergebnis in Prozent
- Angabe des IFS Star Status, falls das Audit unangekündigt durchgeführt wurde (Sternsymbol neben dem IFS Wholesale oder Cash & Carry Logo)
- Auditdatum

- Datum des Ergänzungsaudits, falls relevant
- nächster IFS Auditzeitraum (Rezertifizierungsaudit)
- Datum der Zertifikatausstellung
- Zertifikatgültigkeit (das Datum der Zertifikatgültigkeit bleibt jedes Jahr gleich, sofern das IFS Audit in dem vorgeschriebenen Zyklus erfolgt, wie beschrieben im Auditprotokoll, Teil 1)
- Name und Unterschrift des für die Zertifizierungsentscheidung verantwortlichen Mitarbeiters der Zertifizierungsstelle
- Ort und Datum der Unterschrift
- aktuelles IFS Wholesale oder Cash & Carry Logo
- QR-Code mit Verifizierungslink zur IFS Website.

Hinweis: Die IFS Software stellt eine Zertifikatsvorlage bereit, welche die Mindestanforderungen an das Zertifikat beinhaltet. Jede nach ISO/IEC 17065:2012 Norm akkreditierte Zertifizierungsstelle kann aber auch ihre eigene Vorlage nutzen, solange die Mindestanforderungen eingehalten werden.

1.4.1 QR-Code auf dem IFS Zertifikat

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

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

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

Für Zertifizierungsstellen, welche nicht die IFS Software zur Zertifikatserstellung verwenden, gibt es einen Bereich in der IFS Datenbank, in dem ein QR-Code für die jeweilige COID heruntergeladen werden kann.

Positionierung auf dem IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikat

Der QR-Code sollte entweder in der rechten oberen Ecke oder unten auf dem IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikat positioniert werden und eine geeignete Größe zum Scannen haben.

1.5 Ins Englische zu übersetzende Informationen

Wenn der Bericht in einer anderen Sprache als Englisch verfasst ist, müssen die folgenden Informationen in dem Bericht ins Englische übersetzt werden:

- **Auditübersicht:**
 - Zertifizierungsbereich
 - Zusätzliche Informationen, falls zutreffend:
 - Ausschlüsse
 - Teilweise ausgelagerte Behandlungs-/Verarbeitungsdienstleistungen
 - Wholesale oder Cash & Carry Standorte mit mehreren Standorten (Multi-Location oder Multi-Site)
 - Dezentrale Struktur(en)

- **Unternehmensprofil:**
 - Unternehmensdaten
 - Auditdaten
- **Hauptinhalt:**
 - Gesamtzusammenfassung der Pflichtangaben (Tabelle der Pflichtfelder)
 - Detaillierter IFS Auditbericht
 - Abweichungen und Nichtkonformitäten
- **Maßnahmenplan:**
 - Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

2 Die IFS Software

Um die Standardisierung von Informationen in IFS Auditberichten zu erhöhen, wurde eine IFS Software entwickelt, die zur Generierung des IFS Berichts zu verwenden ist.

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

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

Jedes durchgeführte IFS Audit wird durch die Zertifizierungsstellen in die IFS Datenbank eingepflegt (Hochladen des Auditberichts, des Maßnahmenplans und des Zertifikats).

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

- Zertifizierte Unternehmen/Lieferanten
- Zertifizierungsstellen
- Auditoren
- Händler
- Verifizierte Behörden und
- Consultants (spezieller Zugang).

Im Allgemeinen haben nur die zertifizierten Unternehmen und die jeweilige Zertifizierungsstelle, die das Audit durchgeführt hat, Zugriff auf dem vollständigen Bericht.

Alle anderen Benutzergruppen können nur den Zertifizierungsstatus zertifizierter Unternehmen sehen und die folgenden Funktionen verwenden:

- Suche nach zertifizierten Unternehmen
- Verwaltung der zertifizierten Unternehmen über die „Favoriten“ Funktion unter „Lieferantenmanagement“

- Ansicht der bevorstehenden IFS Auditdaten eines Unternehmens
- Erhalt von wichtigen Benachrichtigungen und relevanten Listen, die individuell festgelegt werden können.

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

Sicherheit der IFS Datenbank

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

Datenschutz

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

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

Tool „Lieferantenmanagement“

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

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

Anlagen

ANLAGE 1:	Abgrenzung der Anwendungsbereiche der verschiedenen IFS Standards und IFS Programme	104
ANLAGE 2:	Zertifizierungsverfahren	106
ANLAGE 3:	Produkt-Scopes	107
ANLAGE 4:	Technologie-Scopes und Verarbeitungs-/ Behandlungsschritte	108
ANLAGE 5:	Fließdiagramm zum Umgang mit einer Major-Nichtkonformität und einem Gesamtergebnis von $\geq 75\%$	110
ANLAGE 6:	Fließdiagramm zum Umgang mit KO-Anforderungen, die mit „D“ bewertet wurden	111
ANLAGE 7:	Fließdiagramm zum Umgang mit einer oder mehreren Major-Nichtkonformität(en) und/oder einem Gesamtergebnis von $< 75\%$	112
ANLAGE 8:	Maßnahmenplan	113
ANLAGE 9 A:	IFS Wholesale Auditbericht: Auditübersicht	114
ANLAGE 9 B:	IFS Cash & Carry Auditbericht: Auditübersicht	117
ANLAGE 10:	IFS Auditbericht: Hauptinhalt	120
ANLAGE 11 A:	Zertifikat IFS Wholesale	126
ANLAGE 11 B:	Zertifikat IFS Cash & Carry	127
ANLAGE 12:	Glossar	128

ANLAGE 1: Abgrenzung der Anwendungsbereiche der verschiedenen IFS Standards und IFS Programme



IFS Food

Standard zur Auditierung von Verarbeitern/Herstellern von Lebensmitteln.

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



IFS Broker

Standard zur Auditierung von Personen und/oder Unternehmen, die Produkte besitzen können, aber nicht müssen und die in der Regel keinen physischen Besitz der Produkte übernehmen (z. B. keine Lagerhäuser, Packstationen oder Lkw-Flotten betreiben, sondern als juristische Personen mit Postadressen, Büros etc. agieren).

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



IFS HPC

Standard zur Auditierung von Herstellern und Verarbeitern von Haushalts- und Körperpflegeprodukten, oder Unternehmen, die lose Haushalts- und Körperpflegeprodukte verpacken. IFS HPC ist nur anwendbar, wenn ein Produkt „verarbeitet“ wird oder wenn das Risiko einer Produktkontamination während des Primärverpackungsvorgangs besteht.



IFS Logistics

Der IFS Logistics ist der Standard zur Auditierung von Unternehmen, die logistische Dienstleistungen für Lebensmittel und Non-Food-Produkte durchführen, hierzu zählt Transport, Lagerung, Verladung, etc. Er umfasst alle Transportarten: Lieferung z. B. via Straße, Zug, Schiff, Flugzeug und für alle Produktzustände: gefrorene, temperatgeführte oder ungekühlte etc.

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



IFS PACsecure

Standard zur Auditierung von Herstellern und Verarbeitern von Lebensmittel- und Non-Food-Verpackungen bezüglich der Produktion, Prozesse und/oder Verarbeitung von Verpackungskomponenten und/oder Verpackungsmaterial.



IFS Wholesale/Cash & Carry

Standard zur Auditierung aller Großhandelsaktivitäten mit Lebensmitteln, Haushalts- und Körperpflegeprodukte und/oder Verpackungsmaterialien in Cash & Carry Märkten und Großhandelsunternehmen. Zudem sind bestimmte Behandlungs- und/oder Verarbeitungsaktivitäten durch diesen Standard abgedeckt. Dieser Standard deckt auch Packstellen für Obst, Gemüse und/oder Eier ab.

IFS Progress

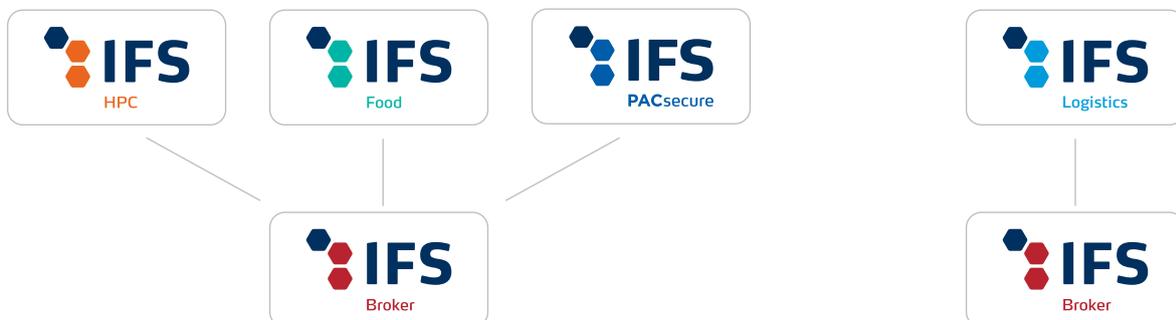
Die IFS Progress Programme sind Bewertungsprogramme, die es den Lieferanten ermöglichen, geeignete Prozesse für das Management von Produktsicherheit und -qualität zu entwickeln. Die Programme basieren auf standardisierten Anforderungen und sind in zwei Stufen gegliedert. Sie helfen den Lieferanten, innerhalb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

Kombinierte IFS Audits

Die verschiedenen IFS Produkt Standards können mit dem IFS Broker kombiniert werden, sofern das produzierende Unternehmen auch mit Food- und/oder Non-Food-Produkten handelt.

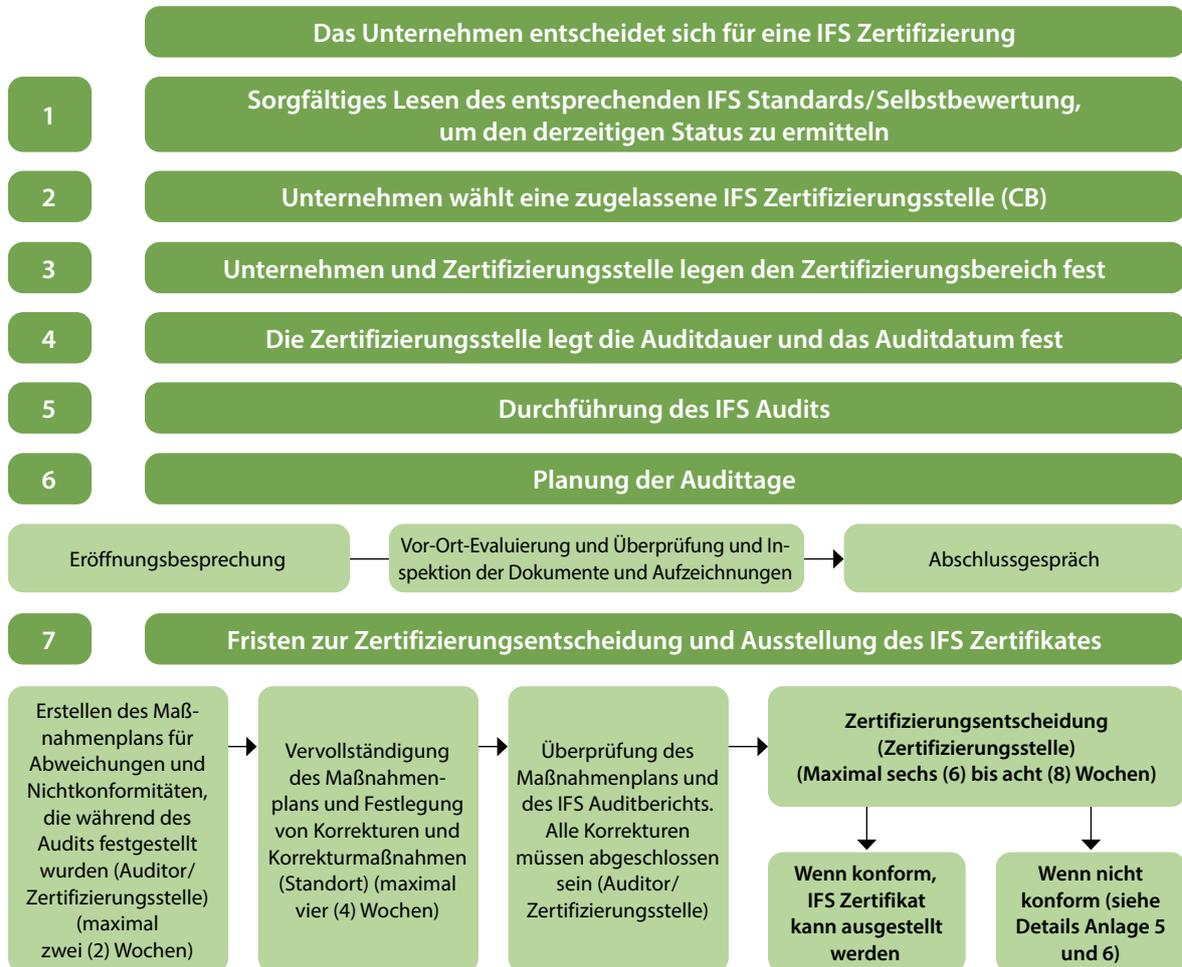
Eine kombinierte IFS Logistics/IFS Broker Zertifizierung kann angewendet werden, wenn ein Logistikunternehmen zusätzlich Handelsaktivitäten mit Lebensmitteln, HPC- und/oder Verpackungsprodukten ausübt.

In gleicher Weise kann ein kombiniertes Audit durchgeführt werden, wenn ein Broker zusätzlich eigene Logistikaktivitäten, wie Lagerung und/oder Transport, durchführt.



In jedem Fall muss der Auditor/das Auditteam sicherstellen, dass beide Checklisten ordnungsgemäß bewertet werden. Bei erfolgreicher Bewertung erhält der auditierte Standort zwei (2) Berichte und zwei (2) Zertifikate.

ANLAGE 2: Zertifizierungsverfahren



ANLAGE 3: Produkt-Scopes

IFS Wholesale/Cash & Carry ist auf die folgenden Produkt-Scopes anwendbar:

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

IFS Haushalts- und Körperpflegeprodukt-Scopes	
2.1	Körperpflegeprodukte
2.2	Chemische Haushaltsprodukte
2.3	Haushaltsprodukte für den täglichen Gebrauch
2.4	Hygieneartikel

IFS PACsecure Produkt-Scopes	
3.1	Flexibler Kunststoff
3.2	Hartplastik
3.3	Papier und Karton
3.4	Metall und Legierungen
3.5	Glas und Keramik
3.6	Andere natürliche Materialien
3.7	Andere Verpackungskomponenten

* Mehrkomponenten-Verpackungsmaterialien werden dem Material zugeordnet, welches die Hauptkomponente darstellt. Der Hauptbestandteil des Materials ist der Bestandteil mit dem höchsten Gewichtsprozentanteil. Wenn zwei oder mehr Komponenten das höchste Gewicht haben, ist die Hauptkomponente diejenige mit der höheren Dichte.

Beispiele für Mehrkomponenten-Verpackungsmaterialien sind polybeschichtetes Kartonpapier, Aluminiumverbundfolienbeutel, Kapseln, Mehrschichtfolien, Ventile, Deckel/Kappen etc.

ANLAGE 4: Technologie-Scopes und Verarbeitungs-/ Behandlungsschritte

IFS Cash & Carry „Plus“ ist für die folgenden Verarbeitungsschritte anwendbar:

Technologie-Scopes	Schritt	IFS Wholesale/Cash & Carry Verarbeitungsprozess	anwendbar/ nicht anwendbar
A	P1	Sterilisation (z. B. Dosen)	Nicht anwendbar
B	P2	Thermische Pasteurisierung, ultrahocherhitzte/aseptische Abfüllung, Heißabfüllung Andere Pasteurisierungstechniken, z. B. Hochdruck-Pasteurisierung, Mikrowelle	Nicht anwendbar
C	P3	Bestrahlung von Lebensmitteln	Nicht anwendbar
	P4	Konservierung: Salzen, Marinieren, Zuckern, Säuern/sauer Einlegen, Pökeln, Räuchern, Fermentieren	anwendbar
	P5	Verdampfung/Trocknung, Vakuumfiltration, Gefriertrocknung, Mikrofiltration (Porengröße unter 10 µm)	Nicht anwendbar
D	P6	Frosten (mindestens -18°C) einschließlich Gefrierlagerung, Schnellfrosten, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühlagerung	anwendbar
	P7	Antimikrobielle Tauchverfahren/Sprühverfahren, Begasung	anwendbar
E	P8	MAP-Verpacken, Vakuumverpacken	anwendbar
	P9	Verfahren zur Verhinderung einer Produktkontamination, insbesondere einer mikrobiologischen Kontamination, durch eine strenge Hygienekontrolle und eine spezielle Infrastruktur während der Handhabung, Behandlung und/oder Verarbeitung z. B. Reinraumtechnologie, „White Room“, kontrollierte Arbeitsraumtemperatur zur Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Systeme mit Überdruck (z. B. Filtration unter 10 µm)	anwendbar
	P10	spezielle Trennverfahren: z. B. Filtration wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle	Nicht anwendbar
F	P11	Kochen, Backen, (Flaschen-) Abfüllung, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z. B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern	anwendbar
	P12	Überziehen, Panieren, Schneiden (in Stücke, Scheiben, Würfel), Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten von Fisch und Meeresfrüchten, Sortieren, Handhaben, Verpacken, Lagerung unter kontrollierten Bedingungen (Atmosphäre) ausgenommen Temperatur, Etikettieren	anwendbar
	P13	Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen	Nicht anwendbar

IFS Wholesale „Plus“ ist für die folgenden Behandlungsschritte anwendbar :

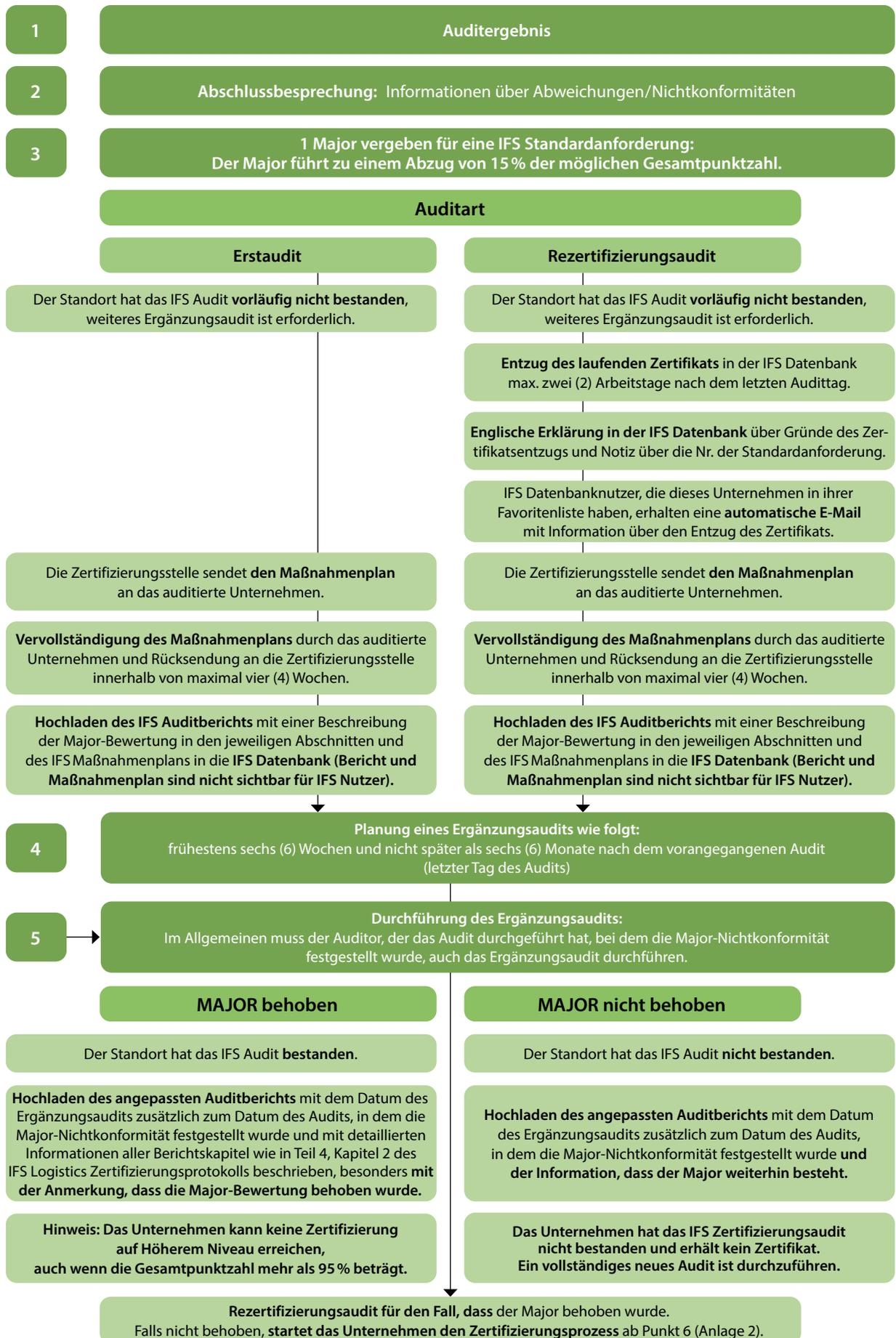
X = kann innerhalb des Moduls Wholesale „Plus“ angewendet werden

– = kann nicht innerhalb des Moduls Wholesale „Plus“ angewendet werden

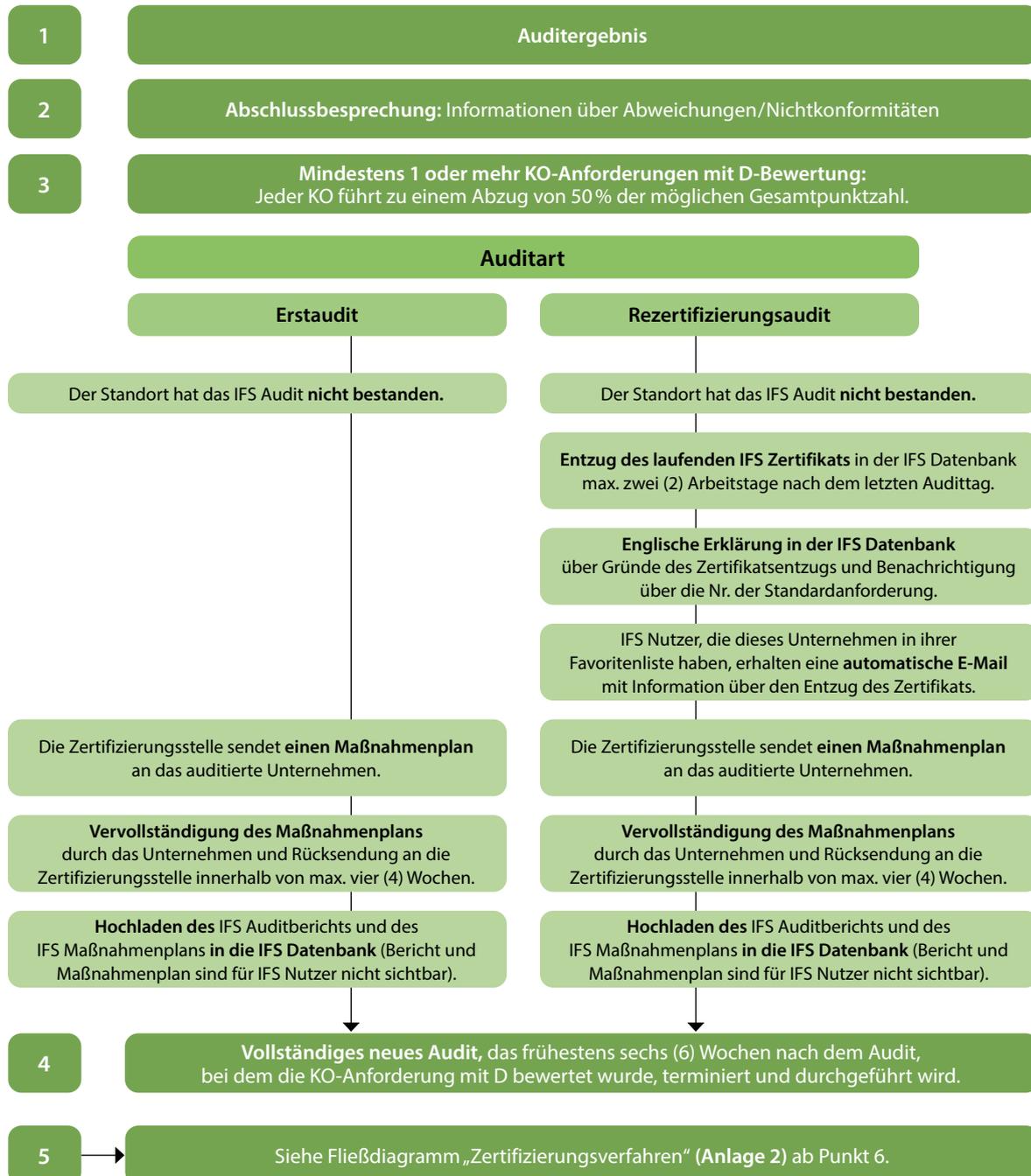
Technologie-Scope	IFS Verarbeitungsschritt und Beschreibung	Rotes und weißes Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte	Fisch und Fischprodukte	Eier und Eiprodukte	Milchprodukte	Obst und Gemüse	Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren, Snacks	Kombinierte Produkte	Getränke	Öle und Fette	Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z. B. Nahrungsergänzungsmittel)	Heimtierernährung
A	P1 Sterilisation (z. B. Dosen)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
B	P2 Thermische Pasteurisierung, ultrahocherhitze/ aseptische Abfüllung, Heißabfüllung Andere Pasteurisierungstechniken, z. B. Hochdruck-Pasteurisierung, Mikrowelle	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	P3 Bestrahlung von Lebensmitteln	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	P4 Konservierung: Salzen, Marinieren, Zuckern, Säuern/sauer Einlegen, Pökeln, Räuchern, Fermentieren	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	P5 Verdampfung/Trocknung, Vakuumfiltration, Gefrier-trocknung, Mikrofiltration (Porengröße unter 10 µm)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
D	P6 Gefrieren (Blockware) (mindestens -18°C) einschließlich Gefrierlagerung, Schnellfrost, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühlung, Auftauen	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	P7 Antimikrobielle Tauchverfahren/Sprühverfahren, Begasung, UV-Behandlung	-	-	X	-	X	-	-	-	-	-	-
E	P8 MAP-Verpacken, Vakuumverpacken	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	P9 Verfahren zur Verhinderung einer Produktkontamination, insbesondere einer mikrobiologischen Kontamination, durch eine strenge Hygienekontrolle und eine spezielle Infrastruktur während der Handhabung, Behandlung und/oder Verarbeitung z. B. Reinraumtechnologie, „White Room“, kontrollierte Arbeitsraumtemperatur zur Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Systeme mit Überdruck (z. B. Filtration unter 10 µm)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	P10 Spezielle Trennverfahren: z. B. Filtration wie Umkehr-osmose, Einsatz von Aktivkohle	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
F	P11 Kochen, Backen, (Flaschen-) Abfüllung, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z. B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	P12 Coating (z. B. Wachsen)	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-
	Panieren, Ausbacken	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Schneiden (nur für Mirepoix erlaubt)	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-
	Schneiden, Würfeln	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Zerlegen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Mischen/Vermengen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Füllen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Schlachten	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sortieren	X	X	X	-	X	X	-	-	-	X	-
	Waschen, Reinigen (Saaten: Entfernen von Fremdbesatz)	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-
	Verpacken	X	X	X	-	X	X	-	-	-	X	-
	Manipulation: Beschneiden/Putzen und Entfernen von Stängeln	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-
	Etikettierung	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
P13 Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Hinweis: Einfaches Sortieren („Gesundsortieren“), Reifung und Lagerung unter kontrollierten Bedingungen sind Aktivitäten, die im Classic Modul des IFS Wholesale/Cash & Carry Standard abgedeckt sind. Siehe Anlage 12 (Glossar) für die Definition des einfachen Sortierens.

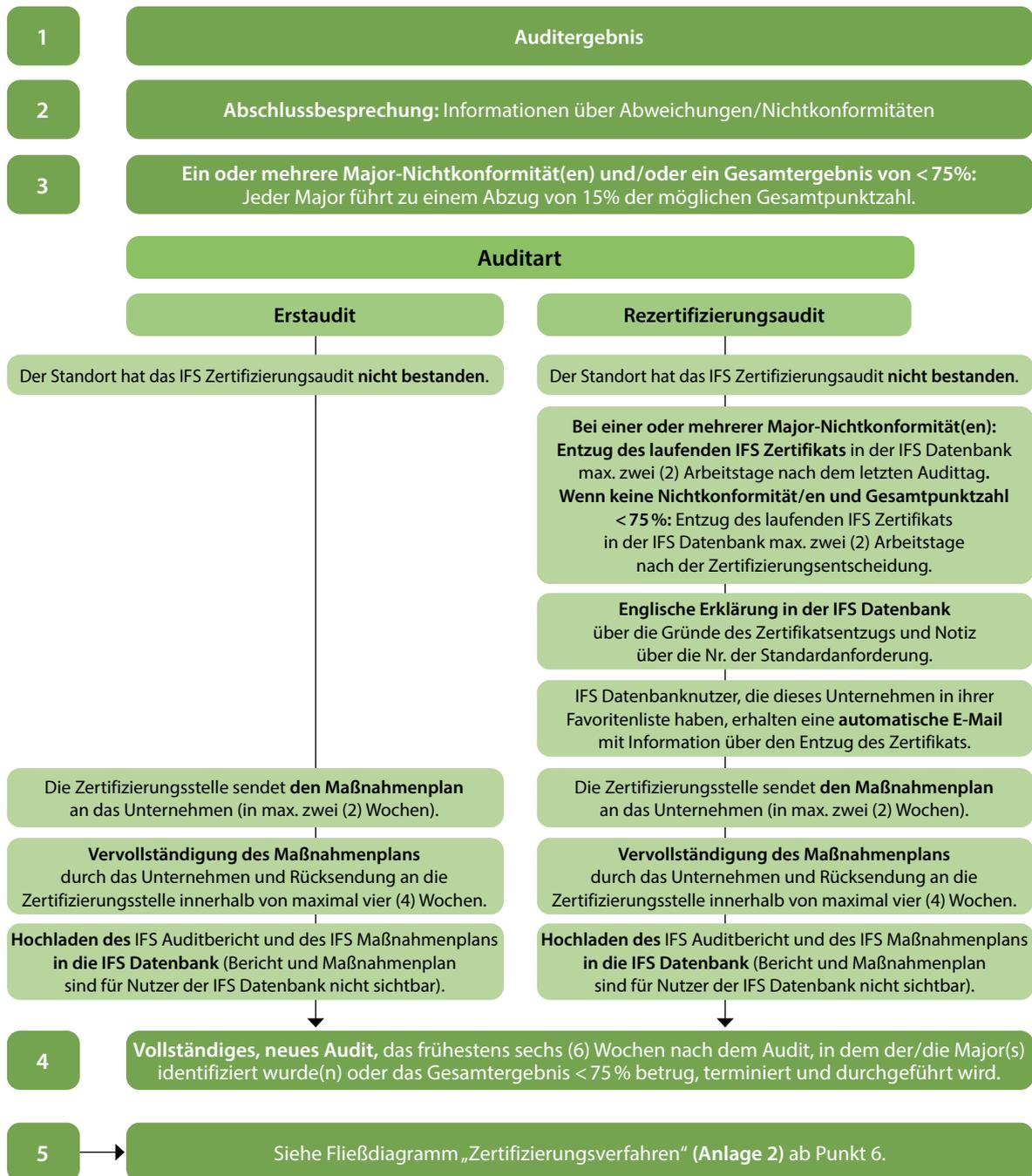
ANLAGE 5: Fließdiagramm zum Umgang mit einer Major-Nichtkonformität und einem Gesamtergebnis von $\geq 75\%$



ANLAGE 6: Fließdiagramm zum Umgang mit KO-Anforderungen, die mit „D“ bewertet wurden



ANLAGE 7: Fließdiagramm zum Umgang mit einer oder mehreren Major-Nichtkonformität(en) und/oder einem Gesamtergebnis von < 75 %



ANLAGE 8: Maßnahmenplan

Nr. der Anforderung	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung (Auditor)	Korrektur (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten (Unternehmen)	Datum (vom Unternehmen)	Status der Umsetzung (vom Unternehmen)	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten (Unternehmen)	Datum (vom Unternehmen)	Freigabe (Auditor)	Validierungsdatum (Auditor)
1.1.2	Alle relevanten Informationen hinsichtlich der Produktsicherheit ...	C										
1.2.2	KO Nr. 1: Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ...	KO/B										
1.2.4	Die Unternehmensleitung stellt ausreichende und angemessene Ressourcen ...	D										
2.2.1.1	KO Nr. 2: Grundlage für das Produktsicherheitsmanagementsystems des Unternehmens ...	KO/D										
2.3.8.1	Für jeden CCP sind kritische Grenzwerte definiert ...	Major										

ANLAGE 9 A: IFS Wholesale Auditbericht: Auditübersicht

Deckblatt

Logo der Zertifizierungsstelle

**IFS Wholesale Version 3
November, 2024**

**Endgültiger IFS Auditbericht
Angekündigt/Unangekündigt**

Modul (Classic oder Plus)

Auditiertes Unternehmen: „Wholesale LLP“
[wenn vorhanden, GS1 GLN(s) und wenn anwendbar
Nummer der behördlichen Zulassung]

Datum des Audits: 02.11./03.11.2024

Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle

Akkreditierungsnummer der Zertifizierungsstelle

Auditübersicht IFS Wholesale Version 3, November 2024			
Auditdetails			
Lead-Auditor: Max Mustermann Datum/Uhrzeit:		Datum/Zeit des aktuellen Audits: 02.11.2024 (09:00–18:00) 03.11.2024 (08:30–14:00)	Datum/Zeit des vorangegangenen Audits: 09.11.2023 (09:00–18:00) 10.11.2023 (08:30–13:00)
Co-Auditor: Datum/Uhrzeit:			
Trainee:			
Witness-Auditor:			
Reviewer:			
Dolmetscher:			
Technischer Experte:		Zertifizierungsstelle und Auditor des vorangegangenen Audits: TEST GmbH/Frank Test	
Name und Anschrift des Unternehmens (Hauptsitz): Wholesale Inc. 123 Musterstraße Rockford, IL 61109, USA		Name und Anschrift des bewerteten Standortes: Wholesale LLP 203 East 50th New York, NY 10022, USA	
		COID:	
		Kontaktperson im Notfall (z. B. Rückruf): [mindestens Name, E-Mail und Telefonnummer]:	
Telefon: 012 3456	Fax: 012 3456789	Telefon: 012 3457	Fax: 012 3456788
Website: www.wholesale_inc.com	E-Mail: info@wholesale_inc.com	Website: www.wholesale_inc.com	E-Mail: info@wholesale_inc.de
Zertifizierungsbereich			
(detaillierte Beschreibung der Prozesse, Dienstleistungen/gehandhabte Produktgruppen/ Bedingungen) (wenn das Unternehmen das Zusatzmodul „Plus“ gewählt hat und dies im Audit geprüft wurde, ist es an dieser Stelle zu vermerken) „Das Unternehmen führt zudem folgende Behandlungstätigkeiten durch“: (Aufzählung der Behandlungstätigkeiten im Zusammenhang mit den Produkten)			
Produkt-Scope(s):			
Zusätzliche Information			
Ausschlüsse: [ja/nein] und [Beschreibung]			
Teilweise ausgelagerte Prozesse: [ja/nein] und [Beschreibung]			
Dezentralisierte Struktur(en): [ja/nein] und [Beschreibung]			
Aktivitäten an mehreren Standorten (Multi-Location): [ja/nein] und [Beschreibung]			
Endergebnis des Audits			
Als Ergebnis des Audits, das am 02.11. und 03.11.2024 durchgeführt wurde, stellte „xyz“ fest, dass die Aktivitäten der Wholesale LLP für den o.g. Zertifizierungsbereich des Audits mit den Anforderungen des IFS Wholesale, Version 3, auf Basisniveau mit einer Bewertung von XX% übereinstimmen.		Rezertifizierungsaudit zwischen dem XX.XX und dem XX.XX im Falle eines angekündigten Audits und zwischen dem XX.XX und dem XX.XX im Falle eines unangekündigten Audits.	
Bemerkungen zu Nichtkonformitäten (D-Bewertung der KO-Anforderungen und Majors)			
Beschreibung der Folgen der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen aus dem vorangegangenen Audit			

Unternehmensprofil
Unternehmensdaten
Baujahr des bewerteten Standorts:
Wenn der Standort vollständig modernisiert wurde, geben Sie das Jahr an:
Fläche des Standorts (Gesamtfläche der Aktivität und des Lagers, inkl. aller Stockwerke):
Wichtigste Investitionen des Standorts in Bezug auf Produktsicherheit und -qualität und/oder Behandlungstätigkeiten in den letzten 12 Monaten (bauliche Änderungen, Maschinen etc.):
Maximale Anzahl von Mitarbeitern in der Hochsaison innerhalb eines Kalenderjahres inkl. Erklärung:
Anzahl und Beschreibung der Gebäude, Stockwerke und Verarbeitungslinien (einschließlich dezentraler Struktur(en), falls anwendbar):
Allgemeine Beschreibung, welche Aktivitäten durchgeführt werden: PLUS: Detaillierte Beschreibung der behandelten Produkte: PLUS: Hat der Standort Handelsaktivitäten für zusätzliche Produkte, die sich von den behandelten Produkten unterscheiden?
Hat das bewertete Unternehmen saisonale Tätigkeiten? Wenn „Ja“, beschreiben Sie:
Wenn der Produktionsprozess länger als eine Woche saisonal unterbrochen ist, Angabe des Zeitraumes und Erklärung:
Welche Art von Markenprodukten werden gehandhabt? [Produkte unter der Marke des Lieferanten, Produkte unter der eigenen Marke, Produkte unter der Marke des Kunden]
Gibt es an dem Standort Importaktivitäten von außerhalb der EU: ja/nein (N/A möglich für Standorte außerhalb der EU)
Lagerung Vor Ort: ja/nein Externes Lager: ja/nein
Transport Eigene Lieferung: ja/nein Größe der Flotte: Anzahl und Details zu den LKWs
Hat der bewertete Standort zusätzlich zu den Hauptprozessen/-produkten Produkte vollständig ausgelagert? Falls „ja“: Geben Sie diese Produkte an oder beschreiben Sie den Zertifizierungsstatus des Subunternehmers und COID, falls zutreffend:
Ist der Standort für andere Standards zertifiziert: ja/nein Wenn ja, geben Sie die zusätzlichen Zertifizierungsstandards an:
Erfüllt das Unternehmen die Anforderungen bezüglich der Verwendung des IFS Wholesale-Logos, wie im IFS Zertifizierungsprotokoll definiert (Teil 1)? Falls „Nein“, bitte erläutern:
Zusätzliche Informationen:
Auditdaten
Sprache, in der das IFS Wholesale Audit durchgeführt wurde:
Auditdauer (nur für das IFS Wholesale Audit):
Im Falle einer Verkürzung/Verlängerung der Auditdauer, Begründung: Wenn die Reduzierung auf max. 3 Produkte angewandt wurde, geben Sie die Größe der Verarbeitungsfläche in Quadratmetern an (inkl. Wareneingangs-, Behandlungs-, Kommissionier- und Versandbereich):
Welche Produkte wurden während der Vor-Ort-Evaluation gehandhabt, behandelt oder verarbeitet und welche Tätigkeiten wurden dabei durchgeführt?
Zusätzliche Informationen:

ANLAGE 9B: IFS Cash & Carry Auditbericht: Auditübersicht

Deckblatt

Logo der Zertifizierungsstelle

**IFS Cash & Carry Version 3
November, 2024**

**Endgültiger IFS Auditbericht
Angekündigt/Unangekündigt**

Modul (Classic oder Plus)

Auditiertes Unternehmen: „Cash & Carry LLP“
[GS1 GLN(s) und wenn anwendbar Nummer der behördlichen Zulassung]

Datum des Audits: 02.11./03.11.2024

Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle
Akkreditierungsnummer der Zertifizierungsstelle

Auditübersicht
IFS Cash & Carry Version 3, November 2024

Auditdetails			
Lead-Auditor: Max Mustermann Datum/Uhrzeit: Co-Auditor: Datum/Uhrzeit: Trainee: Witness-Auditor: Reviewer: Dolmetscher: Technischer Experte:		Datum/Zeit des aktuellen Audits: 02.11.2024 (09:00–18:00) 03.11.2024 (13:00–17:30)	
		Datum/Zeit des vorangegangenen Audits: 09.11.2023 (09:00–18:00) 10.11.2023 (08:30–16:00)	
		Zertifizierungsstelle und Auditor des vorangegangenen Audits: TEST GmbH/Frank Test	
Name und Anschrift des Unternehmens (Hauptsitz): Cash & Carry Inc. 123 Musterstraße Rockford, IL 61109, USA		Name und Anschrift des bewerteten Produktionsstandortes: Cash & Carry LLP 203 East 50th New York, NY 10022, USA	
		COID:	
		Kontaktperson im Notfall (z. B. Rückruf): [mindestens Name, E-Mail und Telefonnummer]:	
Telefon: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefon: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88
Website: www.cash_carry_inc.com	E-Mail: info@cash_carry_inc.com	Website: www.cash_carry_inc.com	E-Mail: info@cash_carry_inc.de
Zertifizierungsbereich			
(detaillierte Beschreibung der Prozesse, Dienstleistungen/gehandhabte Produktgruppen/Bedingungen) (wenn das Unternehmen das Zusatzmodul „Plus“ gewählt hat und dies im Audit geprüft wurde, ist es an dieser Stelle zu vermerken). „Das Unternehmen führt zudem folgende Verarbeitungstätigkeiten durch“: (Aufzählung der Verarbeitungstätigkeiten im Zusammenhang mit den Produkten)			
Produkt-Scope(s):			
Zusätzliche Information			
Ausschlüsse: [ja/nein] und [Beschreibung]			
Teilweise ausgelagerte Prozesse: [ja/nein] und [Beschreibung]			
Dezentralisierte Struktur(en): [ja/nein] und [Beschreibung]			
Unternehmen mit mehreren Standorten: [ja/nein] und [Beschreibung]			
Endergebnis des Audits			
Als Ergebnis des Audits, das am 02. 11. und 03. 11. 2024 durchgeführt wurde, stellte „xyz“ fest, dass die Aktivitäten der Cash & Carry LLP für den o. g. Zertifizierungsbereich des Audits mit den Anforderungen des IFS Wholesale/Cash & Carry, Version 3, auf Basisniveau mit einer Bewertung von XX % übereinstimmen.		Rezertifizierungsaudit zwischen dem XX.XX und dem XX.XX im Falle eines angekündigten Audits und zwischen dem XX.XX und dem XX.XX im Falle eines unangekündigten Audits.	
Bemerkungen zu Nichtkonformitäten (D-Bewertung der KO-Anforderungen und Majors)			
Beschreibung der Folgen der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen aus dem vorangegangenen Audit			

Unternehmensprofil
Unternehmensdaten
Baujahr des bewerteten Standorts:
Wenn der Standort vollständig modernisiert wurde, geben Sie das Jahr an:
Fläche des Standorts (Gesamtfläche der Aktivität und des Lagers, einschließlich aller Stockwerke):
Wichtigste Investitionen des Standorts bezüglich Großhandel und/oder Verarbeitung von Produkten in den letzten 12 Monaten (bauliche Änderungen, Maschinen etc.):
Maximale Anzahl von Mitarbeitern in der Hochsaison innerhalb eines Kalenderjahres inkl. Erklärung:
Anzahl und Beschreibung der Gebäude, Ebenen und Verarbeitungslinien (einschließlich dezentraler Strukturen, wenn anwendbar):
Allgemeine Beschreibung, welche Aktivitäten durchgeführt werden: PLUS: Detaillierte Beschreibung der verarbeitenden Produkte:
Welche Art von Markenprodukten werden gehandhabt? [Produkte unter der Marke des Lieferanten, Produkte unter der eigenen Marke, Produkte unter der Marke des Kunden]
Gibt es an dem Standort Importaktivitäten von außerhalb der EU: ja/nein (N/A möglich für Standorte außerhalb der EU)
Lagerung Vor Ort: ja/nein Externes Lager: ja/nein
Transport Eigene Lieferung: ja/nein Größe der Flotte: Anzahl und Details zu den LKWs
Ist der Standort für andere Standards zertifiziert: ja/nein Wenn ja, geben Sie die zusätzlichen Zertifizierungsstandards an:
Erfüllt das Unternehmen die Anforderungen bezüglich der Verwendung des IFS Cash & Carry Logos, wie im IFS Zertifizierungsprotokoll definiert (Teil 1)? Falls „Nein“, bitte Erklärung hinzufügen:
Zusätzliche Informationen:
Auditdaten
Sprache, in der das IFS Cash & Carry Audit durchgeführt wurde:
Auditdauer (nur für das IFS Cash & Carry Audit):
Im Falle einer Verkürzung/Verlängerung der Auditdauer, Begründung:
Welche Produkte wurden während der Vor-Ort-Evaluation gehandhabt, behandelt oder verarbeitet und welche Tätigkeiten wurden dabei durchgeführt?
Zusätzliche Informationen:

ANLAGE 10: IFS Auditbericht: Hauptinhalt

IFS Wholesale/Cash & Carry
Version 3, November 2024

IFS Auditbericht

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

	Kapitel 1	Kapitel 2	Kapitel 3	Kapitel 4	Kapitel 5
	Unternehmensführung & -verpflichtung	Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem	Ressourcenmanagement	Kernprozesse	Messungen, Analysen, Verbesserungen
KO Nichtkonformitäten	0	0	0	0	0
Major Nichtkonformitäten	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0
Ergebnis pro Kapitel (%)					

Zusammenfassung: Tabelle der Pflichtfelder für definierte IFS Wholesale/Cash & Carry Auditanforderungen und Kernelemente

Teil des IFS Auditberichts	Nr. des IFS Wholesale/ Cash & Carry Version 3 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Unternehmensstruktur	1.2.2 KO 1	Kurze Beschreibung (z. B. wie die Unternehmensleitung die Verantwortung für die Wirksamkeit des Sicherheits- und Qualitätsmanagementsystems übernimmt, wie sie sicherstellt, dass die Mitarbeiter informiert sind, und wie die Effektivität des Betriebes überwacht wird).
	1.2.5	<ul style="list-style-type: none"> Name der zuständigen Behörde [Name] Letzter Besuch der zuständigen Behörde (auch wenn er mehr als 12 Monate zurückliegt): [Datum] Gab es obligatorische Maßnahmen im Zusammenhang mit Produktsicherheit, Produktbetrug und/oder Legalität der Produkte? [Ja/Nein]
Produktsicherheitsmanagementsystem	2.2.1.1 KO 2	Beschreibung des Risikomanagements/HACCP-Systems und verfügbare Fließdiagramme
Festlegung der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) und anderer Kontrollmaßnahmen:	2.3.7.1	Es gibt [Anzahl] CCPs im Unternehmen. Die folgenden verschiedenen CCPs [Auflistung aller CCPs] sind implementiert.
Errichtung eines Monitoring-systems für jeden CCP (wenn anwendbar)	2.3.9.1 KO 3	CCP [Anzahl]: <ul style="list-style-type: none"> Prozessschritt: [Informationen] Kontrollmethode: [Informationen] Kritische(r) Grenzwert(e): [Informationen] Kontrollfrequenz: [Informationen] Bei N/A Bewertung: Erklärung abgeben
Validierung des HACCP-Plans und Festlegung von Verifizierungsverfahren	2.3.11.2	Datum der letzten Überprüfung der Gefahrenanalyse und des Risikobewertungssystems.
Spezifikationen und Rezepturen	4.2.1	Beschreibung der Produktspezifikationen, die während des Audits überprüft wurden.

Teil des IFS Auditberichts	Nr. des IFS Wholesale/ Cash & Carry Version 3 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Prozessparameter (allgemeine Anforderungen)	4.7.2.1	Temperaturführung und -aufzeichnung <u>Lagerung</u> Digitale Aufzeichnung: [Ja/Nein] Manuelle Aufzeichnung: [Ja/Nein] Automatisches Alarmsystem für den Fall eines Ausfalls? [Ja/Nein] <u>Lieferung</u> Aufzeichnung des Temperaturverlaufs: (ja/nein) Möglichkeit zum Ausdrucken/Nachweis des Temperaturverlaufs: [Ja/Nein] Wirksames Verfahren bei Ausfalls von Kühlgeräten/-anlagen eingeführt? [Ja/Nein]
Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien	4.11.1 KO 4	Kurze Beschreibung der Methoden zur Verhinderung von Fremdkörpern in gehandhabten, behandelten, verarbeiteten Produkten.
Schädlingsüberwachung und -bekämpfung	4.12.2	Externer Dienstleister: [Ja/Nein] <ul style="list-style-type: none"> • Die Schädlingsüberwachungsaktivitäten werden intern durchgeführt von eigenen Mitarbeiter: [Ja/Nein] • Frequenz: [Täglich, wöchentlich, monatlich] • Die Inspektionen umfassen: [Zielorganismen] • Letzte Inspektion: [Datum] • Gab es bestimmte Schädlingsaktivitäten innerhalb der Gebäude seit dem letzten IFS Audit: [ja/nein] Wenn ja: Welche Maßnahmen sind in den Inspektionsberichten aufgeführt? [Liste der Maßnahmen]
Wareneingang, Kommissionierung, Warenausgang und Lagerung	4.13.1.1	Gibt es kundenspezifische Anforderungen für die Wareneingangskontrolle/-annahme (z. B. Global GAP)? [Ja/Nein] Wenn ja, wie wird die Einhaltung sichergestellt: [Erklärung]
Externer Lagerdienstleister	4.13.2.1	Externer Lagerdienstleister: <ul style="list-style-type: none"> • Werden an diesem Standort Lagerdienstleister beauftragt? [Ja/Nein] • Wenn ja, wie viele Dienstleister werden beauftragt? [Anzahl] • Wie viele dieser Dienstleister sind IFS Logistics zertifiziert? [Anzahl]

Teil des IFS Auditberichts	Nr. des IFS Wholesale/ Cash & Carry Version 3 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Externer Transportdienstleister:	4.14.2.1	Transport/Lieferung <ul style="list-style-type: none"> Einsatz von Speditionen: [Ja/Nein] <u>Wenn Speditionen eingesetzt werden:</u> <ul style="list-style-type: none"> Wie viele Speditionen sind unter Vertrag? [Anzahl] Wie viele dieser Speditionen sind IFS Logistics zertifiziert? [Anzahl] Werden Speditionen auf unregelmäßiger Basis vom Spotmarkt beauftragt? [Ja/Nein]
Rückverfolgbarkeit	4.17.1	<p>Während der Bewertung wurde auf Veranlassung des Auditors der folgende Rückverfolgbarkeitstest durchgeführt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ursprung der Produktprobe: Endprodukte [Artikelnummer/Produkt/Chargennummer/ Mindesthaltbarkeitsdatum] Basierend auf der Rückverfolgbarkeitsstichprobe, die zur Überprüfung der vor- und nachgelagerten Rückverfolgbarkeit, einschließlich Verpackung und Massenbilanz, verwendet wurde, wurde die folgende Zeit benötigt: [Zeit] Im Rahmen des Rückverfolgbarkeitstests wurden die folgenden Verträge/Spezifikationen überprüft: [Material/Datum oder Version des Vertrags/der Spezifikation] Das Ergebnis des während der Bewertung durchgeführten Rückverfolgbarkeitstests wurde als konform befunden. [Ja/Nein]
Allergen-Risikominderung	4.18.1	<ul style="list-style-type: none"> Am Standort vorhandene Allergene: [Liste] Bestehende Maßnahmen zur Risikominderung: [Liste]?
Produktbetrug (Product Fraud)	4.19.1.2	<ul style="list-style-type: none"> Rohwarengruppen/Produktgruppen, für die in der Verwundbarkeitsanalyse Risiken identifiziert wurden: [Liste] Details der Verwundbarkeitsanalyse (Daten, Verantwortlichkeiten, Diskussionspunkte etc.).
Interne Audits	5.1.1 KO 6	<ul style="list-style-type: none"> Welche Aktivitäten werden am häufigsten geprüft? Erklärung
Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen	5.9.1 KO 7	Produktrückruf <ul style="list-style-type: none"> Anzahl der seit dem letzten Audit durchgeführten Rückrufe: [Anzahl] Gründe für diese Rückrufe: [Beschreibung]
Mengenkontrolle (wenn anwendbar)	5.5.1	Häufigkeit und Methodik der Mengenkontrolle [Beschreibung]

Teil des IFS Auditberichts	Nr. des IFS Wholesale/ Cash & Carry Version 3 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Produktanalysen/ Labor	5.6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie an, welche Analysen das Unternehmen durchführt, um sicherzustellen, dass die Produkthanforderungen und -spezifikationen erfüllt werden, wie häufig diese Analysen durchgeführt werden und ob sie im eigenen Labor und/oder in einem externen Labor durchgeführt werden. • Akkreditierungsnummer des Labors [Nummer]
Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen	5.11.3 KO 8	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreibung der während des Audits ausgewählten Stichproben zur Nachverfolgung der Korrekturmaßnahmen aus internen Audits, Kundenaudits, Zertifizierungsaudits, Beschwerden, Laboranalysen etc.

Zusammenfassung aller gefundenen Abweichungen und Nichtkonformitäten nach Kapiteln:

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

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

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

Detaillierter IFS Auditbericht

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

ANLAGE zum IFS Auditbericht

Liste von teilnehmenden Schlüsselpersonen

Auditteilnehmer					
Name:	Position:	Eröffnungs- besprechung	Vor-Ort- Evaluation	Überprüfung der Doku- mentation	Abschluss- gespräch
Herr Qualität	Qualitätsmanager	X	X	X	X
Herr Manager	Geschäftsführer	X			X
Herr Dolmetscher	Dolmetscher	X	X	X	X

Produkt- und Technologie-Scopes (basierend auf Anlage 3)

IFS Bewertungssystem (basierend auf Abbildung 4 und 5, Teil 1)

Bewertung und Zertifikatsvergabe (basierend auf Abbildung 7, Teil 1)

ANLAGE 11 A: Zertifikat IFS Wholesale

Zertifikat



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

Name der Zertifizierungsstelle

(ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH), dass die Großhandelstätigkeiten von

Name des bewerteten Unternehmens

Adresse

COID

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

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

(Detaillierte Beschreibung der Prozesse/Dienstleistungen/gehandhabte Produktgruppen/Bedingungen)

(wenn das Unternehmen das Zusatzmodul „Plus“ gewählt hat und dies im Audit geprüft wurde, ist es an dieser Stelle zu vermerken:

„Das Unternehmen führt zudem folgende Behandlungstätigkeiten durch“:

(Aufzählung der Behandlungstätigkeiten in Verbindung mit den Produkten)

Zusätzliche Informationen:

Bei teilweise ausgelagerten Prozessen ist folgender Satz hinzuzufügen:

„Neben eigenen Aktivitäten hat das Unternehmen auch teilweise ausgelagerte Prozesse.“

Beschreibung der Produktausschlüsse, wenn anwendbar,

Bezeichnung des/der Produkt-Scope(s), Nummer des/der Technologie-Scope(s)

welche die Anforderungen des

IFS Wholesale Version 3, November 2024 („Classic“ oder „Plus“)

und anderer zugehörigen normativen Dokumente

auf Basisniveau/Höherem Niveau

mit einer Punktzahl von XX% erfüllen.

(Im Falle eines unangekündigten Audits wird ein Stern-Symbol in der Nähe des IFS Logos hinzugefügt)

Zertifikat-Registrierungs-Nr.:

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

Datum der Zertifikatausstellung:

Zertifikatgültigkeit bis (das Datum der Zertifikatgültigkeit bleibt jedes Jahr gleich, wie beschrieben im IFS Zertifizierungsprotokoll, Teil 1):

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

(Rezertifizierungsaudit zwischen XX.XX und XX.XX im Falle eines angekündigten Audits und zwischen XX.XX und XX.XX im Falle eines unangekündigten Audits)

Datum und Ort:

Name und Unterschrift
des Verantwortlichen in der Zertifizierungsstelle:

Adresse der Zertifizierungsstelle:

Logo und/oder Name der
Akkreditierungsstelle und ihre
Registrierungsnummer
QR-Code



ANLAGE 11 B: Zertifikat IFS Cash & Carry

Zertifikat



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

Name der Zertifizierungsstelle

(ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH), dass die Großhandelsaktivitäten/Cash & Carry Tätigkeiten von

Name des bewerteten Unternehmens

Adresse

COID

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

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

(Detaillierte Beschreibung der Prozesse/Dienstleistungen/behandelten Produktgruppen/Bedingungen)

(wenn das Unternehmen das Zusatzmodul „Plus“ gewählt hat und dies im Audit geprüft wurde, ist es an dieser Stelle zu vermerken):

„Das Unternehmen führt zudem folgende Verarbeitungstätigkeiten durch“:

(Aufzählung der Verarbeitungstätigkeiten in Verbindung mit den Produkten)

Zusätzliche Informationen:

Bei teilweise ausgelagerten Prozessen ist folgender Satz hinzuzufügen:

„Neben eigenen Aktivitäten hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse.“

Beschreibung der Produktausschlüsse, wenn anwendbar,

Bezeichnung des/der Produkt-Scope(s), Nummer des/der Technologie-Scope(s)

welche die Anforderungen des

IFS Cash & Carry Version 3, November 2024 („Classic“ oder „Plus“)

und anderer zugehörigen normativen Dokumente

auf Basisniveau/Höherem Niveau

mit einer Punktzahl von XX% erfüllen.

(Im Falle eines unangekündigten Audits wird ein Stern-Symbol in der Nähe des IFS Logos hinzugefügt)

Zertifikat-Registrierungs-Nr.:

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

Datum der Zertifikatausstellung:

Zertifikatgültigkeit bis (das Datum der Zertifikatgültigkeit bleibt jedes Jahr gleich, wie beschrieben im IFS Zertifizierungsprotokoll, Teil 1):

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

(Rezertifizierungsaudit zwischen XX.XX und XX.XX im Falle eines angekündigten Audits und zwischen XX.XX und XX.XX im Falle eines unangekündigten Audits)

Datum und Ort:

Name und Unterschrift
des Verantwortlichen in der Zertifizierungsstelle:

Adresse der Zertifizierungsstelle:

Logo und/oder Name der
Akkreditierungsstelle und ihre
Registrierungsnummer
QR-Code



ANLAGE 12: Glossar

Abweichung	<p>Im IFS Wholesale/Cash & Carry Standard: Nichteinhaltung einer Anforderung ohne Auswirkungen auf die Produktsicherheit in Bezug auf Produkte und Prozesse.</p> <p>Abweichungen sind Anforderungen, die mit B, C, D bewertet wurden sowie mit B bewertete KO-Anforderungen.</p>
Allergene (EU)	<p>Lebensmittel, die eine unerwünschte Reaktion verursachen, welche durch eine immunologische Abwehrreaktion hervorgerufen wird.</p> <p>Deklarationspflichtige Allergene sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, • Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), • Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i>), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia Vera</i>), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse, • Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂. <p>Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates.</p>

Allergene (US)	<p>In den USA sind 9 Hauptallergene gemäß dem Food and Drug Administration (FDA) Food Code Modell von 2009, Abschnitt Definitionen, Seite 12 und dem FASTER Act, 2023, anerkannt.</p> <p>(1) „Hauptnahrungsmittelallergen“ bedeutet:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Milch, Eier, Fisch (wie zum Beispiel Barsch, Flunder, Kabeljau und einschließlich Krustentiere wie Krabben, Hummer oder Garnelen), Baumnüsse (wie zum Beispiel Mandeln, Pekannüsse oder Walnüsse), Weizen, Erdnüsse, Sesam und Sojabohnen (b) Ein Lebensmittelinhaltsstoff, der Protein enthält, das aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurde. <p>(2) „Hauptnahrungsmittelallergen“ schließt nicht ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Jegliche hochraffinierte Öle, die aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurden und jegliche Inhaltsstoffe, die aus diesem hochraffinierten Öl gewonnen wurden, oder (b) Jegliche Inhaltsstoffe, die vom Petitions- oder Benachrichtigungsprozess, gemäß dem Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004 (108–282) ausgenommen sind.
Audit	<p>Verfahren zur Beschaffung relevanter Informationen über ein Objekt der Konformitätsbewertung und zur objektiven Bewertung dieser Informationen, um festzustellen, inwieweit spezifische Anforderungen erfüllt sind.</p> <p>Es umfasst alle anwendbaren Bewertungsaktivitäten wie Inspektion, Tests und Audit des Managementsystems.</p>
Auftragnehmer	<p>Ein Unternehmen oder eine Person, die von dem Unternehmen mit der Ausführung von Arbeiten für den Produktionsstandort beauftragt wurde.</p>
Ausrüstung	<p>Maschinen, Instrumente, Apparate, Utensilien oder Geräte, die in oder in Verbindung mit der Handhabung von Produkten verwendet werden oder verwendet werden sollen. Sie umfassen auch Geräte, die zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten oder Geräten verwendet werden oder dafür vorgesehen sind.</p>
Begutachter (für Akkreditierungsstellen)	<p>Von einer Akkreditierungsstelle eingesetzte Person, die allein oder als Teil eines Begutachtungsteams eine Konformitätsbewertungsstelle begutachtet.</p> <p>Hinweis: In IFS Standards wird eine Konformitätsbewertungsstelle Zertifizierungsstelle genannt.</p>
Blockware (gefroren)	<p>Zu Blöcken gefrorene Lebensmittel (z.B. Fisch, Fleisch), um eine effizientere logistische Handhabung zu ermöglichen.</p>
CCP (Kritischer Lenkungspunkt)	<p>Ein Punkt, an dem in einem HACCP-System eine wesentliche Kontrollmaßnahme oder Kontrollmaßnahmen zur Beherrschung einer erheblichen Gefahr angewendet wird/werden.</p>
Cash & Carry Unternehmen	<p>Eine Betriebsform des Großhandels. Üblicherweise beschränkt sich die Kundschaft von Cash & Carry Unternehmen auf Großhandelskunden, darunter gewerbliche, kommerzielle, professionelle sowie gemeinnützige Organisationen oder institutionelle Kunden. Dies wird in der Regel durch die Führung einer Kundendatenbank sowie die Ausgabe von Kundenkarten sichergestellt, die für den Zutritt zum Cash & Carry Unternehmen erforderlich sind.</p>

Chargennummer	Bezeichnung, die auf einem Etikett gedruckt ist, mit der die Historie der Produktherstellung nachverfolgt werden kann.
Claim (Auslobung)	<p>Jede Botschaft oder Darstellung, einschließlich bildlicher, grafischer oder symbolischer Darstellung, in beliebiger Form (Produktetikett, Verpackung, Werbung, Spezifikationen, Produktbeilagen), die behauptet, suggeriert oder impliziert, dass das Produkt bestimmte Eigenschaften oder Wirkungen hat, die nicht dem Produkt inhärent sind und/oder in ähnlichen Produkten im Allgemeinen nicht vorhanden sind.</p> <p>Die folgende Liste von Beispielen für die besonderen Eigenschaften und/oder Wirkungen erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Art oder Zusammensetzung (z. B. ökologisch („Bio“), „natürlich“, „frei von“, „Quelle von“, „reduziert“, etc.), • Identitätsstandards für Produkte (z. B. Fleischerzeugnisse, spezifische Labels usw.), • Ursprung oder Herkunft (z. B. „hergestellt in ...“, „Produkt aus ...“, g.U./g.g.A. usw.), • Produktions-/Verarbeitungsmethoden (z. B. fairer Handel, religiöse Claims (Auslobungen) etc.), • Spezifische Eigenschaften, Struktur und/oder Funktion im Zusammenhang mit einer Risikominderung für Kunden und/oder Verbraucher (z. B. zur Vorbeugung oder Minimierung des Risikos von Krankheiten, zur Vorbeugung der Kontamination durch Verderb oder pathogene Mikroorganismen etc.), • Spezifische Eigenschaften, Vorteile und/oder Wirkungen für Kunden und/oder Verbraucher aufgrund der Verwendung des Produkts (z. B. Anti-Aging-Effekt in Kosmetika, Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln in Verpackungen, Verbesserung oder Veränderung einer physiologischen Funktion oder biologischen Aktivität im Zusammenhang mit der Gesundheit von Lebensmitteln etc.). <p>Claims (Auslobungen) im Zusammenhang mit dem Produkt können nur dann angegeben werden, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ihre Richtigkeit, Ehrlichkeit, Fairness und Einhaltung gesetzlicher Vorschriften durch verfügbare Beweise nachgewiesen werden kann. • Sie von der zuständigen Behörde zur Verwendung zugelassen sind, wenn anwendbar. • Den Anwendern (Kunden, Konsument und/oder Endverbraucher,) eindeutige und verständliche Informationen über die angegebenen besonderen Eigenschaften und/oder Wirkungen, hinsichtlich des Verwendungszwecks des Produkts , vorliegen. <p>Im IFS Wholesale/Cash & Carry Standard: Nur geografische Herkunftsangaben (gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und ihrer Änderungen) können im Zertifizierungsbereich des IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikats erwähnt werden (z. B. g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung)/g.g.A. (geschützte geografische Angabe)). Weitere Informationen dazu sind in Kapitel 2.2, Teil 1 zu finden.</p>
Dezentrale Struktur	Eine Einrichtung außerhalb des Standorts (z. B. eine Werkstatt), die sich im Besitz des Unternehmens befindet und in der ein Teil/Teile der Aktivitäten/Dienstleistungen stattfinden. Sie untersteht der Verwaltung des „Haupt“-Standorts.

Dienstleister	Organisation, die Dienstleistungen für ein anderes Unternehmen erbringt, z. B. Transport, Lagerung, Kommissionierung, Reinigung und Desinfektion usw.
Ein-/Anweisungsprogramm	Ein definiertes Programm, das dem Personal klare und präzise Anweisungen zur Erreichung der Ziele in Bezug auf Produktsicherheit und -qualität gibt.
Einfaches Sortieren von Obst und Gemüse („Gesundsortieren“)	Manuelle Auswahl, Sortierung und Umpacken von Obst und Gemüse nach qualitativen Gesichtspunkten ohne Manipulation (z. B. Schneiden, Beschneiden) nach Kundenwunsch (einschließlich Etikettenangaben) zur Erfüllung einer Kundenbestellung. Einfaches Sortieren kann innerhalb des Moduls „Classic“ durchgeführt werden. Sobald ein Gerät für einen Sortiervorgang verwendet wird, ist das Modul „Plus“ anwendbar.
Entzug (eines IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikats)	Findet Anwendung, wenn es weder beabsichtigt noch möglich ist, das gleiche Zertifikat (mit derselben Ausstellungsnummer, gleicher Gültigkeit usw.) wiedereinzusetzen. Beispiele: <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Informationen darauf hinweisen, dass die Produkte/Prozesse möglicherweise nicht mehr den Anforderungen des Zertifizierungssystems entsprechen, insbesondere im Falle von Nichtkonformität(en), die während des Audits (Haupt- oder Ergänzungsaudit) festgestellt wurde(n), oder wenn der Zugang verweigert wird (außer im Falle höherer Gewalt). • Falls die Aktivitäten eingestellt und an einen neuen Standort verlagert wurde. • Bei Kündigung des Zertifizierungsvertrags (zwischen Zertifizierungsstelle und Unternehmen).
Fließdiagramm	Eine systematische Darstellung der Abfolge von Schritten oder Vorgängen bei der Handhabung, Behandlung und/oder Verarbeitung eines bestimmten Produkts oder einer Produktgruppe.
Gefahr	Ein in einem Lebensmittel/Produkt vorhandenes biologisches, chemisches oder physikalisches Agens, das sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.
Gefahrenanalyse	Der Prozess des Sammelns und Bewertens von Informationen über Gefahren, die in Rohwaren und in Endprodukten, in der Umwelt, bei der Verarbeitung identifiziert wurden und über Bedingungen, die zu deren Vorhandensein führen, um zu entscheiden, ob es sich um erhebliche Gefahren handelt oder nicht.
Gehandelte Produkte	Produkte, die von einem anderen Unternehmen und unter einem anderen Firmennamen als dem IFS-zertifizierten Standort hergestellt, verpackt und etikettiert werden und keine Kundeneigenmarken sind.

GLN (Global Location Number of GS1)	<p>Die Global Location Number (GLN) wird benötigt, um IFS-zertifizierte Produktionsstandorte bei elektronischer Kommunikation innerhalb der Lieferketten zu identifizieren. Sie ist obligatorisch für Standorte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) • Im Vereinigten Königreich, • Innerhalb von Ländern, die bilaterale Abkommen mit der Europäischen Union unterzeichnet haben und als in den EWR integriert gelten, wie die Schweiz. <p>GLNs werden in den IFS Wholesale oder Cash & Carry Auditberichten, auf dem IFS Zertifikat und in der IFS Datenbank nur dann eingetragen, wenn diese für den zertifizierten Standort vorhanden sind.</p>
Großhandel/Wholesale	<p>Wholesale liegt im funktionalen Sinne vor, wenn die Marktteilnehmer in der Regel Produkte besitzen, die sie nicht selbst be- oder verarbeiten (Handelsware), sondern von einem Hersteller oder anderen Lieferanten beziehen. Die Marktteilnehmer lagern diese Produkte üblicherweise für einen begrenzten Zeitraum, bevor sie sie an Wiederverkäufer, nachgelagerte Nutzer, Weiterverarbeiter, gewerbliche Nutzer (z. B. Behörden, Bildungseinrichtungen) oder an andere Einrichtungen (z. B. Kantinen, Vereine) weiterverkaufen und zustellen, solange es sich nicht um einen Privathaushalt (Endverbraucher) handelt. Außerdem können Großhändler ihre eigenen Marken entwickeln oder Produkte unter der Marke des Kunden herstellen (lassen).</p>
HACCP	<p>Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte: Ein System, das Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit signifikant sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.</p>
HACCP-Plan	<p>Dokumente oder Dokumentensatz, die gemäß den HACCP-Grundsätzen erstellt wurden, um die Beherrschung erheblicher Gefahren im Lebensmittelunternehmen zu gewährleisten.</p>
Head-Office-Begutachtung (für Akkreditierungsstellen)	<p>Begutachtung der Leitung (Zentrale) der Konformitätsbewertungsstelle. Hinweis: In IFS Standards wird eine Konformitätsbewertungsstelle Zertifizierungsstelle genannt.</p>
Inspektion	<p>Prüfung eines Prozesses/Produkts, Produktdesigns oder -installation und in Feststellung seiner Konformität mit spezifischen Anforderungen oder auf Basis fachlicher Beurteilung mit allgemeinen Anforderungen. Die Inspektion eines Prozesses umfasst die Inspektion von Produkteigenschaften, Kundenanforderungen, Personen, Einrichtungen, Technologien und Methoden.</p>
Integrity Program	<p>Ein vom IFS eingeführtes Programm zur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überwachung der Leistung von Auditoren und Zertifizierungsstellen sowie von auditierten Unternehmen, als präventive Maßnahme; • Bearbeitung und Aufklärung aller an IFS gerichteten Beschwerden, als Korrekturmaßnahmen.

Internes Audit (versus Inspektion vor Ort)	Allgemeiner Auditprozess für alle Aktivitäten eines Unternehmens. Durchgeführt von oder im Auftrag des Unternehmens zu internen Zwecken. Interne Auditierung ist eine unabhängige, objektive Kontrollaktivität, die darauf ausgerichtet ist einen zusätzlichen Wertezuwachs zu liefern und die Arbeitsabläufe eines Unternehmens zu verbessern. Das Interne Audit hilft einem Unternehmen seine Ziele zu erreichen, in dem es einen systematischen, disziplinierten Ansatz zur Bewertung und Verbesserung der Effektivität des Risikomanagements-, der Kontroll- und der Steuerungsprozesse verfolgt.
Juristische Person	Eine juristische Person ist der Sitz des Unternehmens, in dem der Unternehmer nach Vereinbarung sein Verwaltungszentrum hat. Es identifiziert im allgemeinen den Ort, an dem sich die Verwaltungsorganisation des Unternehmens befindet.
Kalibrierung	Vergleich von Messungen eines Prüfmittels mit den Werten eines genaueren Normals nach einem dokumentierten Verfahren mit dem Ziel, Abweichungen zu erkennen und aufzuzeichnen. Dabei wird die Einhaltung vorgegebener Toleranzen überprüft und gegebenenfalls ein Abgleich durchgeführt.
Kontamination	Auftreten einer Verunreinigung in Produkten oder Produktumgebungen. Eine Verunreinigung kann ein biologisches, chemisches Mittel, physikalisches Fremdmaterial oder eine andere Substanz sein, die nicht absichtlich zu dem Produkt hinzugefügt wurde und welche die Produktsicherheit oder -eignung beeinträchtigen kann. Kontamination kann auch eine Wechselwirkung der Verpackungen untereinander bedeuten.
Kontrollmaßnahme	Jede Maßnahme oder Aktivität, die dazu dienen kann, eine Gefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.
Korrektur	Maßnahme zur Beseitigung einer festgestellten Abweichung und/oder Nichtkonformität. Für den Maßnahmenplan des IFS Zertifizierungsaudits ist die Korrektur spätestens vor Ausstellung des Zertifikats umzusetzen.
Korrekturmaßnahme	Maßnahme zur Beseitigung der Ursache einer festgestellten Abweichung und/oder Nichtkonformität. Für den Maßnahmenplan des IFS Zertifizierungsaudits ist die Korrekturmaßnahme spätestens vor dem Rezertifizierungsaudit umzusetzen.
Kunde	Ein Kunde ist ein Unternehmen oder eine Person, an die Produkte entweder als Endprodukt oder als Zwischenprodukt verkauft werden.
Kundenvereinbarungen	Ein ausgehandeltes und in der Regel rechtlich durchsetzbares Verständnis zwischen einem Kunden und dem Unternehmen.
Lagerungsbedingungen	Produktspezifische Anforderungen an die Lagerung, z. B. Luftfeuchtigkeit, Temperatur, Atmosphäre, Ausschluss von negativen Einflüssen und Verunreinigungen
Leicht verderbliche Produkte	Produkte mit begrenzter Haltbarkeit, die aus mikrobiologischer Sicht nach kurzer Zeit ein unmittelbares Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen können.

Lot (Nummern)	Kombination von Ziffern, die einer Gruppe von Produkten zugewiesen wird, die in derselben Charge/Produktionseinheit hergestellt wurden.
Massenbilanz	Test zur Messung der Eingangsmenge (Input) und der Ausgangsmenge (Output) während eines Rückverfolgbarkeitstests.
Nichtkonformität	Im IFS ist eine Nichtkonformität definiert als Major-Nichtkonformität sowie KO-Anforderungen, die mit D bewertet wurden. Eine Nichtkonformität wird vergeben bei: Eine Nichtkonformität wird vergeben bei: <ul style="list-style-type: none"> • Nichteinhaltung von Rechtsvorschriften, • Produktsicherheitsproblemen, • Internen Dysfunktionen und • Kundenprobleme/- belange.
Option zur Zertifizierung von Multi-Site Organisationen	Zertifizierungsoption für Organisationen mit mehr als 20 Standorten. Neben dieser Anforderung müssen weitere Voraussetzungen erfüllt sein, die in dem entsprechenden Leitfaden aufgeführt sind. Jeder Standort, der unter diese Zertifizierungsoption fällt, wird auf dem Hauptzertifikat aufgeführt. Die konkreten Voraussetzungen und Regeln sind im „Leitfaden zur Multi-Site Zertifizierung für IFS Wholesale/Cash & Carry zertifizierte Unternehmen“ veröffentlicht. Dieser Leitfaden kann unter www.ifs-certification.com heruntergeladen werden.
Packstellen/ Abpackbetriebe	Abpackbetriebe bzw. Packstellen für Obst, Gemüse und Eier, sind Unternehmen, die in der Regel Produkte lagern, klassifizieren, sortieren, verpacken und etikettieren. Sie können Teil eines landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebs sein, aber auch als eigenständiger Betrieb außerhalb der landwirtschaftlichen Produktion existieren. Obst, Gemüse und Eier gelten als Primärerzeugnisse, solange sie den Abpackbetrieb/die Packstelle nicht erreicht haben. Ab Wareneingang im Abpackbetrieb/in der Packstelle ist eine Zertifizierung gemäß IFS Wholesale/Cash & Carry möglich. Einkaufs- und Produktentwicklungsprozesse sind eingeschlossen.
Plan zur Bekämpfung von Produktbetrug	Ein Prozess, der die Anforderungen definiert, wann, wo und wie betrügerische Aktivitäten, die über die Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Produktbetrug identifiziert wurden, bekämpft werden können. Der resultierende Plan definiert die Maßnahmen und Kontrollen, die erforderlich sind und vorhanden sein müssen, um die erkannten Risiken wirksam zu vermindern. Die erforderlichen Kontrollmaßnahmen können variieren je nach der Art von: <ul style="list-style-type: none"> • Produktbetrug (Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation) • Erkennungsmethode • Art der Überwachung (Inspektion, Audit, Analyse, Produktzertifizierung) • Quelle der Rohwaren und Verpackungsmaterialien.
Produkt	Ein Produkt ist das Ergebnis von Tätigkeiten und Prozessen. Es umfasst auch die Verpackung.
Produktauthentizität	Die Eigenschaft eines Produkts in Bezug auf seine Herkunft und/oder seinen Produktionsprozess und/oder seine inhärenten Eigenschaften (z.B. organoleptisch oder chemisch).

Produktbetrug (Product Fraud)	Vorsätzlicher Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation von Produkten, Rohwaren oder Verpackungsmaterialien, die auf dem Markt platziert werden, um einen ökonomischen Vorteil zu erlangen. Diese Definition ist auch auf ausgelagerte Prozesse anzuwenden.
Produktentwicklung	Die Erschaffung von Produkten mit neuen oder anderen Eigenschaften, die neue oder zusätzliche Vorteile für den Kunden bieten. Produktentwicklung kann Änderungen/Modifikationen eines bestehenden Produktes oder seiner Präsentation/Verpackung, oder die Entwicklung eines gänzlich neuen Produktes mit neuer Rezeptur umfassen, welches einen neu definierten Kunden bedient, der eine Marktlücke nutzen möchte. Im IFS Standard gelten die Anforderungen zur Produktentwicklung auch, wenn nur eine Produktänderung vorgenommen wird, neue Verpackungsmaterialien verwendet werden oder wenn Änderungen des Produktionsprozesses erfolgen.
Produktrücknahme	Ist jede Maßnahme, mit der verhindert werden soll, dass ein Produkt vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird, das nicht der Spezifikation entspricht und/oder eine Gefahr für den Verbraucher darstellt.
Produktrückruf	Ist jede Maßnahme, die auf Erwirkung der Rückgabe eines dem Verbraucher vom Hersteller oder Händler bereits gelieferten oder zur Verfügung gestellten gefährlichen Produkts abzielt.
Produktschutz (Product Defence)	Verfahren zur Gewährleistung des Schutzes von Produkten und ihrer Lieferkette vor böswilligen und ideologisch motivierten Bedrohungen.
Produktsicherheitskultur	Gemeinsame Werte, Überzeugungen und Vorgaben, welche die Denkweise über und das Verhalten in Bezug auf die Produktsicherheit innerhalb eines Unternehmens beeinflussen. Elemente der Produktsicherheitskultur sind diejenigen Elemente des Produktsicherheitsmanagements, mit denen die Geschäftsleitung eines Unternehmens die Produktsicherheitskultur innerhalb des Unternehmens vorantreiben kann. Dazu gehören mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation über Politik und Verantwortlichkeiten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit • Schulungen • Mitarbeiterfeedback zu Belangen der Lebensmittelsicherheit • Leistungsmessung.
Ressourcen	Ein Bestand oder ein Vorrat an Geld, Materialien, Personal und anderen Vermögenswerten, auf den das Unternehmen zurückgreifen kann, um effektiv zu arbeiten und Ziele kontinuierlich zu erreichen.

Reviewer	<p>Ein Reviewer ist eine Person der Zertifizierungsstelle, die für die Bewertung der IFS Auditberichte vor der Zertifizierungsentscheidung zuständig ist. Ein IFS Reviewer ist entweder ein IFS Wholesale/Cash & Carry Auditor oder Reviewer. Die Aufgaben des IFS Reviewers bestehen darin, mindestens folgendes zu prüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die allgemeine Einheitlichkeit der Auditberichte. • Ob die Auditberichte vollständig sind (z. B. Pflichtfelder etc.). • Ob die Feststellungen gut beschrieben sind und den Bewertung entsprechen. • Ob die Korrekturen und Korrekturmaßnahmen, die vom bewerteten Produktionsstandort vorgeschlagen wurden, durch den Auditor (oder durch einen Vertreter der Zertifizierungsstelle) validiert wurden und ob sie relevant sind. <p>Die Überprüfung ist zu dokumentieren.</p>
Rework (Nachbearbeitung)	Der Prozess der Wiederverwendung von Lebensmitteln, Zutaten, Rohwaren oder Verpackungsmaterialien.
Rezepturen	Vollständige Beschreibung der Mengen und Qualitäten von Rohwaren, die, wie in der Kundenspezifikation gefordert, zur Verarbeitung des Produktes verwendet werden. Die Rezeptur kann auch technologische Parameter und spezifische „Kenntnisse“ des Prozesses beinhalten.
Risiko	Ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.
Rohware	Ein Grundmaterial für die Herstellung eines Produkts (Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework).
Rückverfolgbarkeit	Die Fähigkeit, ein Produkt über alle Stufen der Lagerung, Handhabung/ Verarbeitung und Distribution bis zum Kunden zurückzuverfolgen.
Saisonale Produkte	Produkte, die zu einer bestimmten Zeit im Jahr verarbeitet werden oder Prozesse, die zu einer bestimmten Zeit im Jahr genutzt werden, um neue/ unterschiedliche Produkte als die zu erhalten, die das ganze Jahr über verarbeitet werden.
Schutzkleidung	Vom Unternehmen bereitgestellte Kleidung (einschließlich Schuhe und Handschuhe), die von Mitarbeitern, Auftragnehmern und Besuchern getragen wird, um die Produkte vor Kontamination zu schützen.
Sicherheitsdatenblatt (SDB)	Sicherheitsdatenblätter (SDB) sind Sicherheitshinweise für den Umgang mit gefährlichen Substanzen. Die Informationen zum Sicherheitsdatenblatt sind hauptsächlich für professionelle Benutzer bestimmt und müssen es ihnen ermöglichen, die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz von Gesundheit, Sicherheit und Umwelt am Arbeitsplatz zu ergreifen. Das Sicherheitsdatenblatt kann in Papier- oder elektronischer Form vorliegen, sofern der Nutzer über die erforderlichen Mittel zum Empfang verfügt.
Sozialeinrichtungen	Bereiche innerhalb eines Standortes, ausgenommen Bereiche für den Umgang mit Produkten, die vom Personal genutzt werden, z. B. Garderoben, Toiletten, Kantinen und Ruheräume.

Sperrzeiten	<p>Eine Zeitspanne, die das Unternehmen seiner Zertifizierungsstelle als eine Zeit angeben kann, in der das unangekündigte Audit nicht durchgeführt werden kann. Dies schließt maximal zehn (10) Betriebstage, an denen der Standort nicht für ein Audit verfügbar ist (z. B. Urlaub der Mitarbeiter, langfristig geplante Wartungstage etc.) sowie zusätzliche Tage, an denen keine Produktion stattfindet, ein.</p> <p>Hinweis: Die zehn (10) Betriebstage können in maximal drei (3) Perioden aufgeteilt werden. Diese sind zusammen mit den betriebsfreien Zeiträumen der Zertifizierungsstelle bei der Registrierung für das unangekündigte Audit mitzuteilen. Die Zertifizierungsstelle entscheidet, ob der unangekündigte Charakter des Audits erfüllt ist.</p>
Standort	<p>Eine physische Adresse, an der sich die Produktionsstätte(n) befindet/ befinden.</p>
Suspendierung/ Aussetzung (des IFS Wholesale oder Cash & Carry Zertifikats)	<p>Wird angewendet, wenn beabsichtigt ist, genau dasselbe Zertifikat wieder einzusetzen (mit derselben Nummer, derselben Gültigkeit etc.) im Falle, dass die Suspendierung aufgehoben wird.</p> <p>Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Falle ausstehender Untersuchungen durch die Zertifizierungsstelle nach einem Vorfall im Bereich der Produktsicherheit oder einem anderen Ereignis. • Für die Zertifikate aller Unternehmen, die mit einem Hauptsitz/einer zentralen Verwaltung verbunden sind, wenn während des Audits des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung eine Nichtkonformität festgestellt wird. • Bei Nichtbezahlung des aktuellen Audits durch das auditierte Unternehmen.
System	<p>Zusammenstellung von zusammenhängenden oder interagierenden Elementen. Ein System ist eine geplante und nachhaltig strukturierte Vorgehensweise. Je nach Komplexität ist eine Dokumentation zu empfehlen. Ein System beinhaltet: Dokumentation, Verfahrensbeschreibung, Kontrolle/Überwachung, Korrekturmaßnahmen, Standortplan.</p>
Tage, an denen keine Produktion stattfindet	<p>Eine Zeitspanne, in der die Linien nicht in Betrieb sind, z. B. langfristig geplante Wartungstage, Feiertage, Betriebsferien etc.</p>
Teilweise ausgelagerter Prozess	<p>Produktionsschritt(e) oder Teil(e) des Produktionsprozesses, der/die außerhalb des Standorts von einem Dritten im Auftrag des IFS zertifizierten Standorts durchgeführt wird/werden. Im IFS Standard werden Primärverpackung und Kennzeichnung/Etikettierung auch als Produktionsschritte betrachtet: Wenn sie ausgelagert durchgeführt werden, gelten diese als teilweise ausgelagerte Prozesse.</p>
Trinkwasser	<p>Wasser für den menschlichen oder tierischen Verzehr (z. B. trinken, kochen und Zubereitung von Speisen), das grundsätzlich frei von Mikroorganismen und anderen Verunreinigungen sein muss, welche die öffentliche Gesundheit gefährden können.</p>

Überwachung (Monitoring)	<p>Bestimmung des Status eines Systems, Prozesses, Produkts, Services oder einer Aktivität.</p> <p>Für Kontrollmaßnahmen, die für einen CCP festgelegt wurden, und andere Kontrollmaßnahmen: Der Vorgang der Durchführung einer geplanten Abfolge von Beobachtungen oder Messungen von Kontrollparametern, um zu bewerten, ob für einen CCP festgelegte Kontrollmaßnahmen und andere Kontrollmaßnahmen unter Kontrolle sind.</p>
Unternehmen	<p>Jede Einrichtung, die sich aus einem oder mehreren Standorten zusammensetzen kann, in denen Stufen der Produktion und des Vertriebs von Lebensmitteln ausgeführt werden. Das Unternehmen kann eine oder mehrere juristische Personen im Namen des Lebensmittelunternehmers von der zuständigen Behörde registrieren und/oder genehmigen lassen.</p>
Unternehmenseigene Marke/Produkte	<p>Ein Produkt, das unter dem Markennamen des auditierten Standorts verarbeitet und/oder verkauft wird.</p>
Unternehmensleitung	<p>Geschäftsführung</p>
Ursachenanalyse	<p>Prozesse oder Verfahren, die helfen, die auslösenden Ursachen eines Problems zu verstehen, um die geeigneten Korrekturmaßnahmen zu identifizieren, die ein Wiederauftreten verhindern.</p>
Validierung	<p>Bestätigung durch die Vorlage objektiver Nachweise, dass die Anforderungen für eine bestimmte vorgesehene Verwendung oder Anwendung erfüllt sind. Die Validierung der für CCPs festgelegten Kontrollmaßnahmen und anderer Kontrollmaßnahmen ergibt den Nachweis, dass eine Kontrollmaßnahme oder eine Kombination von Kontrollmaßnahmen, sofern sie ordnungsgemäß durchgeführt werden, geeignet sind, die Gefahr bis zu einem bestimmten Ergebnis zu kontrollieren.</p> <p>Hinweis: Bei bereits bestehenden HACCP-Plänen können kontinuierlich durchgeführte und dokumentierte Verifizierungsverfahren als Teil des Validierungsnachweises dienen.</p>
Verifizierung	<p>Bestätigung durch Vorlage objektiver Nachweise, dass bestimmte Anforderungen erfüllt sind.</p> <p>Die Verifizierung von für CCPs definierten Kontrollmaßnahmen und anderen Kontrollmaßnahmen besteht in der Anwendung von Methoden, Verfahren, Tests und anderen Bewertungen zusätzlich zur Überwachung, um festzustellen, ob eine Kontrollmaßnahme wie beabsichtigt funktioniert oder funktioniert hat.</p>
Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt	<p>Materialien, die:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dafür vorgesehen sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen oder • bereits mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen und für diesen Zweck vorgesehen sind oder • erwartungsgemäß unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen oder ihre Bestandteile auf Lebensmittel unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen übertragen können.

Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Produktbetrug	<p>Eine systematische, dokumentierte Form der Risikobewertung zur Erkennung des Risikos möglicher Produktbetrugsaktivitäten innerhalb der Lieferkette (einschließlich aller Rohwaren, Produkte, Verpackungsmaterialien und ausgelagerter Prozesse).</p> <p>Die Methode der Risikobewertung kann in den Unternehmen unterschiedlich sein. Die systematische Methodik für die Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Produktbetrug umfasst jedoch mindestens Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Identifizierung potentieller Produktbetrugsaktivitäten unter Verwendung bekannter und zuverlässiger Datenquellen, • die Bewertung des Risikoniveaus; sowohl für das Produkt als auch für die Bezugsquelle, • die Bedarfsbewertung für zusätzliche Kontrollmaßnahmen, • die Entwicklung und Umsetzung des Plans zur Bekämpfung von Produktbetrug unter Verwendung der Ergebnisse der Verwundbarkeitsanalyse, • eine jährliche Überprüfung oder falls aufgrund von Veränderungen der definierten Risikokriterien ein erhöhtes Risiko identifiziert wird. <p>Die Kriterien zur Bewertung des Risikoniveaus können zum Beispiel sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorfälle von Produktbetrug in der Vergangenheit • Wirtschaftliche Faktoren • Erleichterte Möglichkeit für betrügerischer Aktivitäten • Komplexität der Lieferkette • Derzeit umgesetzte Maßnahmen • Vertrauen in die Lieferanten.
Vollständig ausgelagerte Produkte	<p>Produkte, die von einem anderen Standort als dem auditierten hergestellt, verpackt und etikettiert werden, entweder unter seiner eigenen Marke oder unter der Marke des Kunden.</p>
Vorfall	<p>Eine Situation innerhalb der Lieferkette, in der mögliche und/oder bestätigte Risiken im Zusammenhang mit der Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität bestehen; oder Ereignisse höherer Gewalt (z. B. Unterbrechung kritischer Ressourcen/Dienste, Naturkatastrophen, Verluste, Notsituationen, Krisen etc.) mit direkten Auswirkungen auf die Lieferung vertrauenswürdiger Produkte.</p>
Vor-Ort-Evaluation	<p>Inspektion und Auditierung des Verarbeitungsbereichs des Standorts, einschließlich folgender Bereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktions-, Be- und/oder Verarbeitungsaktivitäten, • Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche • Gute Herstellungspraktiken (GMP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten • Produktentwicklung • Laboreinrichtungen vor Ort • Wartungseinrichtungen • Sozial- und Sanitäreinrichtungen • Außenbereiche.

Wholesale oder Cash & Carry Standort	Eine Einrichtung an einem bestimmten physischen Ort, an dem das IFS Wholesale oder Cash & Carry Audit durchgeführt wird, in der jede Stufe der Handhabung, Behandlung/Verarbeitung und Versand von Produkten durchgeführt werden kann.
Witness-Begutachtung (durch Akkreditierungsstellen)	Begutachtung der Konformitätsbewertungsstelle bei der Durchführung von Konformitätsbewertungen im Rahmen ihres Akkreditierungsbereichs. Hinweis: In IFS Standards wird eine Konformitätsbewertungsstelle Zertifizierungsstelle genannt.
Zeitfenster für die Durchführung des Audits (unangekündigtes Audit)	Definiertes Zeitfenster, in dem das unangekündigte Audit durchgeführt werden kann. Das Referenzdatum für dieses Zeitfenster ist das Fälligkeitsdatum des Audits (das Fälligkeitsdatum ist der Jahrestag des Erstaudits) in einem Zertifizierungszyklus. Im Rahmen des IFS Zertifizierungsprotokolls (Teil 1) ist das Zeitfenster [-16 Wochen; +2 Wochen] bezogen auf das Fälligkeitsdatum des Audits.
Zutat	Alle Substanzen, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden und im Endprodukt, auch in modifizierter Form, verbleiben.

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

Der Eigentümer des vorliegenden Dokuments ist:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

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

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

© IFS, 2024

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

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

