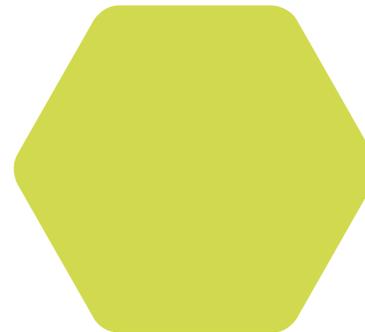
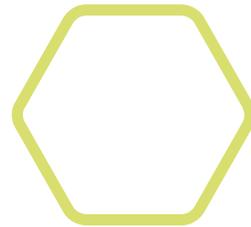




# IFS Wholesale/ Cash & Carry Leitlinie

Scope Wholesale



Version 2  
Juli 2018

## IFS Wholesale/Cash & Carry Leitlinie

Die einzelnen Anforderungen des Standards bieten teilweise Interpretationsspielraum. Dabei ist die Interpretation immer abhängig von der Situation des jeweiligen Unternehmens. Der IFS ist an der Verbesserung der Auditqualität und der Erreichung eines Mindeststandards von IFS Audits interessiert. Dieser Leitfaden ist für Auditoren als Werkzeug zu nutzen, um die Audits korrekt im Sinne des IFS durchzuführen.

Diese Leitlinie ist exklusiv für den IFS Wholesale/Cash & Carry Version 2, Scope Wholesale und bezieht sich sowohl auf alle Anforderungen der „classic“ als auch der „plus“ Module, mit Fokus auf spezifische Besonderheiten von Großhandelsbetrieben.

## Fokus auf Produkte und Prozesse

IFS Wholesale/Cash & Carry ist ein Zertifizierungsstandard für Produkte und Prozesse und das jeweilige Audit ist ein Produkt und Prozessaudit. Daher sind alle objektiven Nachweise stark bezogen auf die jeweiligen Prozesse des Handelns, Produktentwicklung, logistische Handhabung sowie bestimmte Behandlungstätigkeiten der Produkte.

## Unvollständigkeit

Die aufgeführten Fragen sind lediglich Beispiele und können dem Auditor keine komplette Auswahl an Fragen bieten. Der Auditor muss seine Auditierung Fall für Fall an die Situation des jeweiligen Unternehmens anpassen. Auch wenn der Auditor jede Frage dieses Leitfadens stellt, ist das Audit nicht automatisch vollständig. Es schafft lediglich einen Minimalstandard, den der Auditor erfüllen soll.

## Verbesserungen

Der IFS ist bestrebt, den Leitfaden kontinuierlich zu verbessern. Deshalb möchten wir sowohl den Auditoren als auch den Zertifizierungsstellen die Chance geben, den IFS zu unterstützen. Falls Sie Kommentare oder Ideen auf Grundlage Ihrer eigenen Erfahrungen haben, welche dem IFS helfen, den Leitfaden und die Unterstützung der Auditoren zu verbessern, zögern Sie bitte nicht, eines unserer IFS Büros zu kontaktieren.

## Legende

	„classic“ Anforderungen. Sind auch für alle behandelten Produkte und dazugehörigen Prozesse zu bewerten.
	„plus“ Anforderungen. Sind ausschließlich für alle behandelten Produkte und dazugehörigen Prozesse zu bewerten.
	„KO“ Anforderungen. Sind auch für alle behandelten Produkte und dazugehörigen Prozesse zu bewerten.

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
1	<b>Unternehmensverantwortung</b>			
Diese Anforderungen gelten für das gesamte Unternehmen. Für den Fall, dass Unternehmen eine Niederlassungsstruktur mit zentraler Verwaltung haben, ist die Überwachung jeder Niederlassung zu überprüfen, bei der die Verifizierung in der Niederlassung vor Ort möglich sein muss.				
1.1	<b>Unternehmenspolitik/Unternehmensleitlinien</b>			
1.1.1	<p>Es liegt eine von der Unternehmensleitung verabschiedete und umgesetzte Unternehmenspolitik (Leitlinien) vor. Diese berücksichtigt mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenorientierung,</li> <li>• Umweltverantwortung,</li> <li>• Ethik und Personalverantwortung,</li> <li>• Produktsicherheit.</li> </ul> <p>Die Unternehmenspolitik ist an alle Mitarbeiter im Unternehmen kommuniziert.</p>	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie und wo ist die Unternehmenspolitik dokumentiert?</li> <li>• Was sind die Inhalte der Unternehmenspolitik?</li> <li>• Wie wurde die Unternehmenspolitik an die Mitarbeiter kommuniziert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verabschiedete Unternehmenspolitik</li> <li>• Dokumentierter Nachweis über die Kommunikation der Unternehmenspolitik, wie z. B. Aushang, Schulungsunterlagen (Schulungsplan, Aufzeichnungen, Teilnehmerliste, Präsentation, Broschüre, etc.).</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Arten der Darstellung möglich, wie z. B. fortlaufender Text oder separate Leitprinzipien</li> <li>• Umweltverantwortung und Nachhaltigkeit wurden in den IFS Wholesale/Cash &amp; Carry mit hereingenommen (auch wenn es ein Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementstandard ist), um ein Bewusstsein für diese Thematik zu initiieren.</li> </ul>
1.1.2	<p>Aus dem Inhalt der Unternehmenspolitik sind messbare Ziele (Qualitäts- und Produktsicherheitsziele) formuliert. Diese sind den Mitarbeitern in den betroffenen Bereichen bekannt und werden dort wirksam umgesetzt.</p>	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Inhalt der Unternehmenspolitik in messbare Ziele überführt?</li> <li>• Welche Qualitäts- und Produktsicherheitsziele sind derzeit definiert?</li> <li>• Sind diese Ziele eindeutig formuliert und messbar?</li> <li>• Welche Werkzeuge werden genutzt, um zu messen, ob die Ziele erreicht wurden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definierte Qualitäts- und Produktsicherheitsziele</li> <li>• Aufzeichnungen von Schulungen oder Aushängen</li> <li>• Poster, die die verschiedenen Abteilungsziele aufzeigen</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeiter können während des Audits bzw. Interviews befragt werden</li> </ul> <p><u>Beispiele für ein konkretes Ziel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschaffung von zwei neuen Kühltrucks mit verbesserter Kühlleistung und geringerem Verbrauch (verantwortlich: Logistikleiter, Implementierung bis: 4. Quartal 2018).</li> </ul>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
1.1.3	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Zielerreichung regelmäßig, mindestens einmal im Jahr überprüft wird.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wann wird die Zielerreichung überprüft?</li> <li>• Wie häufig findet diese Überprüfung statt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Managementreview</li> <li>• Protokoll über das Review</li> <li>• interner Auditbericht</li> </ul>	
1.1.4	Alle relevanten Informationen hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität werden den betroffenen Personen effektiv und zeitnah kommuniziert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden relevante Informationen an die betreffenden Personen weitergegeben?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aushänge</li> <li>• Ausgabe von Protokollen</li> </ul>	
1.1.5	Die Unternehmenspolitik berücksichtigt zudem Produkthanforderungen (inkl. Produktqualität, Produktlegalität, Verfahren und Spezifikationen).	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es eine zusätzliche oder separate Aussage in der Unternehmenspolitik in Bezug auf verarbeitete und/oder behandelte Produkte?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definierte Qualitäts- und Produktsicherheitsziele</li> <li>• Aufzeichnungen von Schulungen oder Informationsaushängen</li> <li>• Aushänge, die die verschiedenen Abteilungsziele darstellen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
<b>1.2</b>	<b>Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse</b>			
1.2.1	Es liegt ein Organigramm vor, welches die Struktur inkl. Funktionen des Unternehmens aufzeigt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist ein Organigramm verfügbar?</li> <li>• Wie ist die Organisation strukturiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigramm (und mögliche zugehörige Standorte)</li> </ul>	
1.2.2	Die Abteilung, welche für Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagement verantwortlich ist und/oder der IFS Beauftragte sind der Geschäftsleitung direkt zugeordnet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer ist der/die IFS Beauftragte?</li> <li>• Welche Verantwortlichkeiten hat der/die IFS Beauftragte?</li> <li>• Wie ist die Funktion des IFS Beauftragten eindeutig dargelegt?</li> <li>• Wie ist die Verbindung zur Unternehmensleitung gestaltet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung der Aufgaben oder Funktionen</li> <li>• Organigramm</li> <li>• Arbeitsplatzbeschreibungen</li> </ul>	
1.2.3	Es gibt Arbeitsbeschreibungen mit klar definierten Verantwortlichkeiten, welche insbesondere auf Mitarbeiter, deren Tätigkeiten Einfluss auf die Produktanforderungen haben, anwendbar sind.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was ist der Inhalt der Arbeitsplatzbeschreibungen</li> <li>• Für welche Positionen sind Arbeitsplatzbeschreibungen verfügbar?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatzbeschreibungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
1.2.4	Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten, inkl. die Stellvertretung des Personals, sind eindeutig geregelt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie sind die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten geregelt?</li> <li>• Für welche Positionen existieren schriftliche Arbeitsplatzbeschreibungen?</li> <li>• Was ist in diesen Arbeitsplatzbeschreibungen geregelt?</li> <li>• Wer vertritt beispielsweise den QS Manager während seiner/ihrer Abwesenheit?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Funktions- oder Aufgabenbeschreibungen</li> <li>• Matrix über Verantwortlichkeiten</li> </ul>	
1.2.5	<b>KO Nr. 1:</b> Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten hinsichtlich Produktsicherheit und -qualität kennen und die Mechanismen zur Überwachung der Wirksamkeit ihrer Handlungen greifen. Diese Mechanismen sind eindeutig identifiziert und dokumentiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie stellt die Unternehmensleitung sicher, dass alle Aufgaben in Bezug auf Produktsicherheit und Qualität an die entsprechenden Mitarbeiter übertragen wurden und diese korrekt ausgeführt werden?</li> <li>• Woher kennen die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne Audits</li> <li>• Managementreview</li> </ul>	<p><i>KO wäre gegeben:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Unternehmensleitung nichts unternimmt, um sicher zu stellen, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten kennen.</li> <li>• Wenn der Auditor während des Audits einen Nachweis dafür erhält, dass Schlüssel-Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten nicht kennen und dies zu einem Problem der Produktsicherheit und/oder rechtlichen Problem führt.</li> </ul> <p><i>Hinweis für Auditoren:</i> Spezielle Fragen zu dieser Anforderung sind nicht empfehlenswert. Die Übereinstimmung mit dieser Anforderung resultiert aus dem Gesamtbild der Mitarbeiterbefragung. Situationen, in denen Probleme gelöst werden mussten, benötigen besonderer Aufmerksamkeit. Dies ist sehr wahrscheinlich die beste Situation, um die Integrität des Systems zu demonstrieren.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
1.2.6	Das Unternehmen benennt eine oder mehrere Person(e)n, der/die für die externe Kommunikation verantwortlich ist/sind (Krisenmanagement, Behörden, Kommunikation mit Medien).	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hat die Unternehmensleitung schriftlich definiert, wer für die Kommunikation mit Behörden, Medien in Notfällen bzw. Krisen verantwortlich ist?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigramm</li> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• HACCP Dokumentation</li> <li>• Separate Übersichtslisten (z.B. Notfallplan)</li> </ul>	
1.2.7	Das Unternehmen hat ein System installiert, welches über die relevanten und aktuellen rechtlichen Bestimmungen in Bezug auf Qualität und Sicherheit der gehandhabten Produkte informiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie stellt das Unternehmen sicher, dass alle relevanten Gesetze und Verordnungen vor Ort verfügbar sind?</li> <li>• Gibt es einen Aktualisierungsservice?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass die betroffenen Abteilungen alle relevanten Informationen implementieren?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass die Produkthanforderungen mit den relevanten Gesetzen in den unternehmensspezifischen Prozessen übereinstimmen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abonnements über Produktgesetze</li> <li>• Schulungen</li> <li>• Seminare</li> <li>• Newsletter</li> <li>• Informationen durch Verbände</li> <li>• Verbandsmitgliedschaft</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
1.2.8	Die Unternehmensleitung stellt ausreichende Ressourcen zur Erfüllung der Produkt-/und Prozessanforderungen bereit.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie hält das Unternehmen die Zielsetzungen nach und wertet sie aus?</li> <li>• Wie wurden die notwendigen Ressourcen bestimmt?</li> <li>• Gibt es regelmäßige Erfolgskontrollen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfung der Unternehmensleitung (inkl. Bewertung der Budgetplanung)</li> <li>• Planungsdokumente oder Projektplanungen</li> <li>• Besprechungsprotokolle, Qualitätszirkel</li> </ul>	
1.3	<b>Kundenorientierung</b>			
1.3.1	Es existiert ein dokumentiertes Verfahren, mit dem die grundsätzlichen Kundenbedürfnisse und Erwartungen ermittelt werden.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie und wie oft werden grundsätzliche Kundenbedürfnisse und Erwartungen identifiziert?</li> <li>• Was sind die grundsätzlichen Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden?</li> <li>• Gibt es einen Fragebogen oder regelmäßige Ermittlungen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fragebogen/Umfrage bezogen auf Kundenerwartungen und -bedürfnisse</li> <li>• Aufzeichnungen regelmäßiger Ermittlungen</li> <li>• Verfahrensbeschreibungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
1.3.2	Die Ergebnisse dieses Verfahrens werden ausgewertet und berücksichtigt, um Qualitäts- und Produktsicherheitsziele festzulegen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was sind die Ergebnisse der letzten Kundenbefragung?</li> <li>• Wie wurden diese Ergebnisse in Bezug auf Qualitäts- und Produktsicherheitsziele ausgewertet?</li> <li>• Haben die identifizierten Kundenerwartungen und -bedürfnisse Einfluss auf die logistischen Prozesse?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswertung von Kundenbedürfnissen</li> <li>• Auswertung von Kundenbefragungen oder regelmäßigen Abfragen</li> <li>• Qualitätsziele</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Schulungsmaßnahmen sind z. B. keine Ziele. Die Ergebnisse der Auswertung können auch ergeben, dass keine weitere Definition von Zielen erforderlich ist.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
1.4	<b>Überprüfung durch die Unternehmensleitung</b>			
1.4.1	<p>Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass das Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystem mindestens jährlich oder häufiger, wenn Änderungen vorgenommen wurden, bewertet werden. Diese Bewertung beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auditergebnisse,</li> <li>• Rückmeldungen von Kunden,</li> <li>• Prozess- und Produktkonformität,</li> <li>• Status der Vorbeugeund Korrekturmaßnahmen,</li> <li>• Qualitäts- und Produktsicherheitsziele,</li> <li>• Folgemaßnahmen aus vorherigen Bewertungen,</li> <li>• Änderungen, die das Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem beeinflussen können sowie</li> <li>• Empfehlungen zu Verbesserungen.</li> </ul>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei welcher Gelegenheit wird das Qualitätsmanagementsystem bewertet?</li> <li>• Wann wurde das System zuletzt überprüft?</li> <li>• Was war das Ergebnis der Überprüfung?</li> <li>• Basierend auf den Ergebnissen der Überprüfung: wurden Maßnahmen zur Verbesserung eingeleitet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbesserungsmaßnahmen</li> <li>• Überprüfungsberichte</li> <li>• Auditberichte</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>In der Regel führt die Unternehmensleitung eine Bewertung des IFS Wholesale Systems gemeinsam mit den Führungskräften durch, um die Fähigkeit, Angemessenheit und Effizienz des Systems sicherzustellen.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
1.4.2	Diese Bewertung beinhaltet die Auswertung von Maßnahmen zur Steuerung des Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystems und zum kontinuierlichen Verbesserungsprozess.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Maßnahmen wurden als wichtig identifiziert, um das Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystem zu beherrschen?</li> <li>• Welche Maßnahmen wurden als wichtig für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess identifiziert?</li> <li>• Was waren die Ergebnisse der letzten Überprüfung?</li> <li>• Wurden auf Grundlage der letzten Ergebnisse Korrekturmaßnahmen definiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfungsbericht</li> <li>• Korrekturmaßnahmen</li> </ul>	
1.4.3	<p>Das Unternehmen ermittelt und bewertet regelmäßig (z. B. im Rahmen interner Audits und/oder Betriebsbegehungen) die zur Gewährleistung der Produkthanforderungen erforderliche Infrastruktur. Dazu gehören mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebäude,</li> <li>• Versorgungseinrichtungen,</li> <li>• Maschinen und Anlagen,</li> <li>• Transport.</li> </ul> <p>Die Ergebnisse dieser Bewertungen gehen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wann wird die Infrastruktur (Gebäude, Maschinen, Transporteinheiten, etc.) bewertet?</li> <li>• Wer führte die Bewertung durch?</li> <li>• Was waren die Ergebnisse der Bewertung?</li> <li>• Wurden die Ergebnisse für die weitere Planung der Infrastruktur genutzt?</li> <li>• Welche Risiken wurden identifiziert in Bezug auf die Ergebnisse der Bewertung der Infrastruktur?</li> <li>• Welche Investitionen werden in naher Zukunft für die Infrastruktur bereitgestellt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Investitionsplanungen</li> <li>• Risikoanalyse</li> <li>• Berichte von Betriebsbegehungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
1.4.4	<p>Das Unternehmen ermittelt und bewertet regelmäßig, mindestens einmal jährlich (z.B. im Rahmen interner Audits und/oder Betriebsbegehungen), das zur Gewährleistung der Produkthanforderungen erforderliche Arbeitsumfeld. Dazu gehören z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soziale Einrichtungen,</li> <li>• hygienische Bedingungen,</li> <li>• Sicherheits- und Schutzvorkehrungen.</li> </ul> <p>Die Ergebnisse dieser Bewertungen gehen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wann wird die Arbeitsumgebung (Personalräume, Umgebungsbedingungen, Arbeitssicherheit, Hygienebedingungen, Gestaltung des Arbeitsplatzes etc.) bewertet?</li> <li>• Was war das Ergebnis der Bewertung der Arbeitsumgebung?</li> <li>• Wer führte die Bewertung zur Arbeitsumgebung durch?</li> <li>• Wurden die Ergebnisse für die weitere Planung der Arbeitsumgebung genutzt?</li> <li>• Welche Risiken wurden in Bezug auf die Ergebnisse der Bewertung der Arbeitsumgebung identifiziert?</li> <li>• Welche Investitionen werden in naher Zukunft für die Arbeitsumgebung bereitgestellt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Investitionspläne</li> <li>• Auditberichte</li> <li>• Berichte über Betriebsbegehungen</li> <li>• Protokolle der Überprüfung</li> <li>• Korrekturmaßnahmenplan</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analog zu Anforderung 1.4.3</li> <li>• Hier ist die Arbeitsumgebung in Betracht zu ziehen. Beide Anforderungen stehen in Verbindung zu den Anforderungen des Kapitels 5.2 (Betriebsbegehung)</li> <li>• Das Unternehmen hat für beide Anforderungen zu klären: sind die Arbeitsumgebung sowie die Infrastruktur angemessen, in Ordnung und effektiv?</li> <li>• Die Bewertung kann z.B. mit einer Checkliste durchgeführt werden.</li> </ul>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2	<b>Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystem</b>			
2.1	<b>Qualitätsmanagement</b>			
2.1.1	<b>Anforderungen an die Dokumentation</b>			
2.1.1.1	Das im Unternehmen eingeführte und dokumentierte System für Produktsicherheit und Qualitätsmanagement ist an einer Stelle vollständig hinterlegt (Produktsicherheits- und Qualitätshandbuch oder elektronisch dokumentiertes System).	<b>classic</b>	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo werden die für das Qualitätsmanagementsystem, die Qualitätssicherung sowie Produktsicherheit relevanten Dokumentationen aufbewahrt?</li> </ul> <i>Dokumentation:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahren zur Dokumentenlenkung</li> </ul>	
2.1.1.2	Es existieren ein dokumentiertes Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und deren Änderungen.	<b>classic</b>	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Regelungen gibt es hinsichtlich der Lenkung von Dokumenten?</li> <li>• Sind die Dokumente identifizierbar codiert?</li> <li>• Wie setzt sich der Code zusammen?</li> <li>• Woran erkennt man den Änderungsstand?</li> <li>• Wer ist für die Änderung zuständig?</li> </ul> <i>Dokumentation:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahren für Dokumente</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.1.1.3	Alle Dokumente sind deutlich lesbar, eindeutig und verständlich formuliert, umfassend und stehen den betreffenden Mitarbeitern jederzeit in aktualisierter Form zur Verfügung.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind alle Dokumente lesbar?</li> <li>• Sind die Dokumente eindeutig?</li> <li>• Stehen die Dokumente den betreffenden Mitarbeitern zur Verfügung? Auch außerhalb der Bürozeiten?</li> <li>• Wie stehen die Dokumente den betreffenden Mitarbeitern zur Verfügung?</li> <li>• Wie werden die Mitarbeiter über geänderte Dokumente informiert?</li> <li>• Woran erkennt man, dass ein Dokument gültig ist?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass nur gültige Dokumente im Umlauf sind?</li> <li>• Gibt es Verteilerlisten für Dokumente?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beispiele</li> <li>• Verfahren</li> <li>• Verteilerlisten</li> </ul>	
2.1.1.4	In Dokumenten, die von entscheidender Bedeutung für die Produkthanforderungen sind, werden die Änderungsgründe vermerkt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind in Dokumenten, die für die Produkthanforderungen kritisch sind, Änderungsgründe vermerkt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beispiele</li> </ul>	
<b>2.1.2 Lenkung von Aufzeichnungen</b>				
2.1.2.1	Alle für die Produkthanforderungen relevanten Aufzeichnungen werden detailliert und lückenlos geführt und sind auf Anforderung verfügbar.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Aufzeichnungen gibt es?</li> <li>• Sind Aufzeichnungen lückenlos?</li> <li>• Sind die Aufzeichnungen verfügbar?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.1.2.2	Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Wenn elektronische Aufzeichnungen geführt werden, muss ein System vorhanden sein, um sicherzustellen, dass nur autorisierte Personen diese Daten erstellen oder ändern können.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind Aufzeichnungen plausibel?</li> <li>• Sind Aufzeichnungen lesbar?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass Aufzeichnungen nicht manipuliert werden können?</li> <li>• Werden die Aufzeichnungen von einer vorgesetzten Stelle überprüft?</li> </ul>	
2.1.2.3	Aufzeichnungen werden entsprechend der rechtlichen Anforderungen, aber mindestens für ein Jahr aufbewahrt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo werden Aufzeichnungen aufbewahrt?</li> <li>• Wer bewahrt Aufzeichnungen auf?</li> <li>• Wie lange werden Aufzeichnungen aufbewahrt?</li> <li>• Wonach richten sich die Aufbewahrungszeiten?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• VA Dokumente</li> </ul>	
2.1.2.4	Etwaige Nachträge zu den Aufzeichnungen werden nur durch autorisierte Personen vorgenommen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie können Nachträge zu Aufzeichnungen gemacht werden?</li> <li>• Wer kann Nachträge zu Aufzeichnungen machen?</li> <li>• Wie werden Nachträge autorisiert?</li> </ul>	
2.1.2.5	Die Aufzeichnungen werden sicher aufbewahrt und sind leicht zugänglich.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach welchem Verfahren werden Dokumente und Daten verfügbar und lesbar gemacht?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherungssystem</li> <li>• Aufbewahrungsbedingungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2	<b>Produktsicherheitsmanagement</b>			
2.2.1	<b>Produktsicherheits-Managementsystem</b>			
2.2.1.1	<p><b>KO Nr. 2:</b> Grundlage des Produktsicherheits-Managementsystems des Unternehmens ist ein vollständig umgesetztes, systematisches und nachvollziehbares Risikomanagement- und/oder HACCP System. Für Lebensmittel wird ein HACCP-System genutzt, das auf den Grundlagen des Codex Alimentarius beruht.</p>	<p><b>classic</b></p>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf welchen Prinzipien basiert der HACCP-Plan und/oder Risikomanagement des Unternehmens?</li> <li>• Gibt es für jeden Standort einen separaten HACCP-Plan?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Risikomanagement</li> <li>• HACCP-Konzept</li> </ul>	<p><i>KO wäre gegeben:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wenn es kein HACCP-System gibt</li> <li>• wenn rechtliche Anforderungen nicht im HACCP-Plan berücksichtigt sind</li> <li>• wenn es keinen HACCP-System/Risikomanagement-Plan für jeden individuellen Standort gibt.</li> </ul>
2.2.1.2	<p>Die Gefahrenanalyse umfasst alle in der Verantwortung des Unternehmens stehenden Prozesse, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit haben können. Die Gefahrenanalyse für Lebensmittel berücksichtigt auch Sachverhalte in Bezug auf das Vorhandensein oder das Risiko der Anwesenheit von GVO und Allergenen.</p>	<p><b>classic</b></p>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deckt der HACCP-Plan/das Risikomanagement alle Produktgruppen und Prozesse ab?</li> <li>• Welche Prozesse werden ausgeführt? Stimmen diese mit den praktischen Tätigkeiten überein?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überblick über Produktgruppen</li> <li>• Verfügbares Fließdiagramm mit Prozessschritten</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Hierbei sind alle vor Ort gehandhabten Produkte zu berücksichtigen. Beachten Sie auch die neuen anwendbaren Produkte im Zertifizierungsbereich: Haushalts- und Körperpflegeprodukte und Verpackungsmaterialien (siehe IFS Wholesale/Cash &amp; Carry Standard, Teil 1, Anlage 5). Für HPC und Verpackungsprodukte ist eine vollständige und umfassende Risikoanalyse durchzuführen. Im Falle von Ausschlüssen dieser Produkte oder Produkte die nicht von dem Zertifizierungsbereich des Standards abgedeckt werden, sind Kreuzkontaminationsrisiken zu berücksichtigen.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.1.3	Das Unternehmen stellt sicher, dass dem Risikomanagementsystem und/oder HACCP-System wissenschaftliche Literatur bzw. technisch gesicherte Angaben zu den gehandelten und/oder verwendeten Produkten und Verfahren zugrunde gelegt sind.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liegen dem Gefahrenanalyse/Risikobewertungs-System wissenschaftliche Literatur, technisch gesicherte Angaben oder andere gesetzlich geforderte Dokumente über Produkte und Verfahren zu Grunde?</li> <li>• Wie wird der technische Fortschritt berücksichtigt?</li> <li>• Erfüllt das Gefahrenanalyse/Risikobewertungs-System alle anwendbaren Vorschriften des Landes, in dem es umgesetzt wird, inkl. die geforderte Risikobewertung und unterstützende Dokumentation?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verweise auf verwendete Literatur etc.</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Wo anwendbar können diese Vorschriften über die Anforderungen des Standards hinausgehen. In der kanadischen und US-amerikanischen Gesetzgebung werden bspw. bestimmte Formblätter und Formate gefordert.</p>
2.2.1.4	Das Risikomanagement-/HACCP System wird grundsätzlich jährlich auf Aktualität überprüft und ggf. angepasst. Relevante Änderungen in Prozessen führen unterjährig zu einer Anpassung des Risikomanagement-/HACCP Systems.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie sind Produktentwicklung/Produktänderung und Gefahrenanalyse miteinander verbunden?</li> <li>• Wurden innerhalb des letzten Jahres Änderungen vorgenommen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP System</li> <li>• Gefahrenanalyse und Risikobewertung</li> <li>• Risikomanagementsystem</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.1.5	Das HACCP-System umfasst alle Behandlungsprozesse. Dies beinhaltet auch die Produktentwicklung und die Eignung der Produktverpackung (Primärverpackung).	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Behandlungsaktivitäten wurden identifiziert?</li> <li>• Wurden alle Schritte der Produktentwicklung berücksichtigt?</li> <li>• Wieviele verschiedene Arten von Primärverpackungen sind vor Ort im Einsatz? Werden diese vollständig in dem HACCP System berücksichtigt?</li> </ul>	
2.2.1.6	Rechtsvorschriften der Produktions- und Bestimmungsländer für die selbst behandelte Ware sind berücksichtigt.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wieviele Produktions- und Ursprungsländer sind betroffen?</li> <li>• Wurden alle relevanten rechtlichen Anforderungen berücksichtigt?</li> <li>• Wird aus Drittländern importiert?</li> </ul>	
<b>2.2.2 Zusammenstellung des Risikomanagement-/ HACCP-Teams</b>				
2.2.2.1	Die Risikobewertung wird von Person(en) mit ausreichenden Kenntnissen der Prozesse und Produkte durchgeführt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer ist Mitglied im Gefahrenanalyse/Risikobewertungs-Team?</li> <li>• Welche Abteilungen/Funktionen (z. B. QMB, Produktion) sind im Gefahrenanalyse/Risikobewertungs-Team vertreten?</li> <li>• Wodurch qualifizieren sich die Mitglieder für das Gefahrenanalyse/Risikobewertungs Team?</li> <li>• Welche Gefahren sind mit dem Produkt verbunden?</li> <li>• Gibt es einen Vertrag mit einem externen Sachkundigen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachweise über Berufsausbildung, Weiterbildung</li> <li>• Dienstleistungsvertrag</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.2.2	Das Unternehmen verfügt über ein Risikomanagement- bzw. HACCP-Team, das multidisziplinär zusammengesetzt ist. Dieses Team genießt die deutliche Unterstützung der Unternehmensführung.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer sind die HACCP-/Risikomanagement-Teammitglieder?</li> <li>• Ist das HACCP-/Risikomanagement-Team im gesamten Unternehmen bekannt? Wie wurde es bekannt gemacht?</li> <li>• Welche Abteilungen/Funktionen sind im HACCP-/Risikomanagement-Team vorhanden?</li> <li>• Wie wurde die Qualifikation für die Mitgliedschaft im HACCP-/Risikomanagement-Team verifiziert?</li> <li>• Welche Gefahren sind mit den jeweiligen Produkten oder Prozessen verbunden bzw. sind Kenntnisse darüber im Team vorhanden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachweise über entsprechende Ausbildungen</li> <li>• Erweiterte Trainings</li> <li>• Aufgabenbeschreibungen</li> <li>• Teamaufstellung</li> <li>• Notiz am „schwarzen Brett“</li> <li>• HACCP-/Risikomanagement-Konzept</li> <li>• Organigramm</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.2.3	Der Teamleiter ist vollständig vertraut mit Risikomanagement und/oder HACCP-Grundsätzen und deren Anwendung. Das Team/der Teamleiter ist in der Lage, Gefahren für die Produktsicherheit zu erkennen, zu beherrschen und zu lenken.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist ein Teamleiter benannt, der nachweislich spezifische Kenntnisse über Inhalte und Anwendung von Risiko- und/oder HACCP-Management besitzt?</li> <li>• Hat das Team genügend Kompetenzen/Wissen, um die Produktsicherheit zu gewährleisten bzw. zu lenken?</li> <li>• Nutzt das Unternehmen einen externen Experten?</li> <li>• Existiert ein Vertrag mit einem externen Experten?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dienstleistungs- oder Beratungsvertrag</li> <li>• Prozessbeschreibungen</li> <li>• HACCP-/Risikomanagement-System</li> <li>• Professionelle Ausbildung</li> <li>• (erweiterte) Trainingsdokumente</li> <li>• Nachweis über Fähigkeiten</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Die Anforderung ist direkt verbunden mit der Anforderung 2.2.1</p>
2.2.2.4	Ist das produkt- und prozessbezogene Fachwissen unzureichend, ergreift das Unternehmen geeignete Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die Risikobewertung durch kompetente Person(en) erfolgt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurde ein Berater in Anspruch genommen?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass die ernannte Person kompetent genug ist eine Risikobewertung durchzuführen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dienstleistungsvertrag</li> <li>• Nachweis über ausreichende Kenntnisse</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.3	<b>Gefahrenanalyse</b>			
2.2.3.1	Es liegt eine vollständige Beschreibung der Dienstleistungen und Produkte vor, die alle relevanten Informationen zur Produktsicherheit beinhaltet.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist eine vollständige Beschreibung der Dienstleistungen verfügbar?</li> <li>• Ist eine vollständige Beschreibung der selbst behandelten/verarbeiteten Produkte verfügbar?</li> <li>• Ist eine vollständige Beschreibung der (Kunden-) Eigenmarken verfügbar?</li> <li>• Werden alle Aspekte der Produktsicherheit abgedeckt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschreibung der Dienstleistung(en), Kundenanforderungen</li> <li>• Prozessbeschreibungen</li> <li>• Produktbeschreibungen</li> <li>• Gefahrenanalyse</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist eine umfassende Beschreibung der Aktivitäten verfügbar, unter Berücksichtigung der Produktgruppen, die gehandelt werden?</li> <li>• Produktgruppen sind beschrieben, z. B. Tiefkühlware (Liste der Produkte in der Gruppe).</li> <li>• Produktinformationen, die für die logistischen Dienstleistungen notwendig sind, sind verfügbar (z. B. Temperaturen, Verpackungen, Luftfeuchtigkeit).</li> <li>• Selbst behandelte/verarbeitete Produkte und (Kunden-)Eigenmarken sind separat zu beschreiben (siehe 2.2.3.15).</li> </ul>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.3.2	Es liegt ein aktuelles Fließdiagramm für logistische und produktspezifische Prozesse vor. Im Fall von Änderungen werden die Fließdiagramme aktualisiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind Fließdiagramme für alle Prozesse vorhanden?</li> <li>• Sind Fließdiagramme von selbst behandelten/verarbeiteten Produkten vorhanden?</li> <li>• Sind Fließdiagramme für alle (Kunden-)Eigenmarken und ausgelagerte Prozesse vorhanden?</li> <li>• Sind die Fließdiagramme datiert?</li> <li>• Wurden Änderungen vorgenommen bzw. sind diese nachvollziehbar?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fließdiagramme für alle Prozesse</li> <li>• HACCP-/ Risikomanagementsystem</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Prozesse von produktspezifischen und logistischen Dienstleistungen sind in grafischen Abbildungen dargestellt. Die Grafiken müssen im Falle von systematischen oder kontextabhängigen Änderungen angepasst werden (Dokumente weisen Datierungen auf). Sie werden zur angemessenen Darstellung von Prozessen und deren Abgrenzung genutzt und zeigen (kritische) Kontrollpunkte. Diese Fließdiagramme werden während der regulären Verifizierung bewertet.</p>
2.2.3.3	Alle Fließdiagramme werden vor Ort überprüft.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden die vor-Ort-Kontrollen durchgeführt und durch wen?</li> <li>• Wurden Korrekturmaßnahmen vorgenommen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protokoll der vor-Ort-Kontrolle</li> <li>• HACCP Studie</li> </ul>	
2.2.3.4	Es liegt eine Analyse und Bewertung aller Gefahren vor, die realistischerweise erwartet werden können. Diese umfassen mindestens die physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, einschließlich Allergene.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Existiert eine Gefahrenanalyse für jeden Schritt?</li> <li>• Sind alle Gefahren beinhaltet?</li> <li>• Welche biologischen, physischen und chemischen Gefahren können erwartet werden?</li> <li>• Wie wurde die Gefahrenanalyse durchgeführt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.3.5	Die Gefahrenanalyse berücksichtigt die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Gefahren, die Tragweite deren gesundheitsschädigender Wirkung. Werden unterschiedliche Risikoklassen dargestellt, ist für jede Risikoklasse eine Gefahrenanalyse mit Risikobewertung bzw. Risikoeinstufung dokumentiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Existiert eine Gefahrenanalyse für alle Produktgruppen, inklusive Schaden und der Wahrscheinlichkeit des Auftretens?</li> <li>• Sind Risikoklassen definiert? Wenn ja, welche?</li> <li>• Werden diese Risikoklassen innerhalb der Gefahrenanalyse überprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse und Risikobewertung</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Diese spezielle Risikobewertung trägt zur Definition von Überwachungspunkten bei (kritische Kontrollpunkte und Kontrollpunkte in Prozessen).</p>
2.2.3.6	Für alle Stufen mit Bedeutung für die Produktsicherheit, die nicht als CCPs definiert sind, identifiziert und dokumentiert die Organisation Überwachungspunkte (CPs).	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche CCPs wurden definiert?</li> <li>• Wie viele CCPs existieren?</li> <li>• Bezogen auf die definierten CCPs, kann der Prozess an dieser Stelle beeinflusst werden, um das Produktsicherheitsrisiko vorzubeugen, zu reduzieren oder zu eliminieren?</li> <li>• Welche CPs wurden definiert?</li> <li>• Welche Präventivmaßnahmen wurden in Bezug auf die CPs festgelegt?</li> <li>• Welche Präventivmaßnahmen sind dokumentiert?</li> <li>• Wie sind diese Maßnahmen definiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse</li> <li>• Fließdiagramm(e)</li> <li>• Entscheidungsbaum</li> <li>• Risikomatrix</li> <li>• Vorbeugende Maßnahmen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.3.7	Für die spezifischen Überwachungsmaßnahmen sind Grenzwerte definiert (für Lebensmittel z. B. Festsetzung von Grenzwerten für jeden CCP/CP).	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist ein kritischer Grenzwert für jeden CCP/CP definiert?</li> <li>• Welche kritischen Grenzwerte wurden definiert?</li> <li>• Wie wurden die kritischen Grenzwerte ermittelt?</li> <li>• Auf welcher Grundlage basieren diese kritischen Grenzwerte?</li> <li>• Sind diese kritischen Grenzwerte effektiv und ausreichend?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-Konzept</li> <li>• Wissenschaftlich basierte Grenzwerte</li> </ul>	
2.2.3.8	<b>KO Nr. 3 [NA möglich]:</b> Wo eine spezifische Überwachung von CCPs für die Produktsicherheit erforderlich ist, ist ein Monitoring-System für jeden CCP implementiert. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen. Aus den Aufzeichnungen gehen der verantwortliche Mitarbeiter, der Zeitpunkt und das Ergebnis der Überwachung hervor.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden CCPs überwacht?</li> <li>• Werden die CCPs beherrscht?</li> <li>• Wie wird die Überwachung jedes einzelnen CCPs dokumentiert?</li> <li>• Wer dokumentiert? Wer sind die verantwortlichen Mitarbeiter?</li> <li>• Sind Datum, Zeit, verantwortlicher Mitarbeiter sowie die Ergebnisse dokumentiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-Konzept</li> <li>• Aufzeichnungen von CCPs</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i> Sofern keine CCPs definiert sind, muss dies im Auditbericht dokumentiert werden.</p> <p><i>KO wäre gegeben:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wenn die definierten CCPs nicht beherrscht werden</li> <li>• wenn die definierten CCPs nicht entsprechend der Unternehmensanforderungen überwacht werden</li> </ul>
2.2.3.9	Die Mitarbeiter, die für die Überwachung der CCPs zuständig sind, wurden nachweislich unterwiesen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden die relevanten Mitarbeiter eingewiesen?</li> <li>• Sind die relevanten Mitarbeiter in der Lage das Überwachungsverfahren zu demonstrieren und zu erklären?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.3.10	Die Aufzeichnungen der CCP-Überwachung werden mindestens im Rahmen der Verifizierung überprüft.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist die Frequenz der Kontrollen?</li> <li>• Wer kontrolliert die Aufzeichnungen?</li> <li>• Wurden Abweichungen festgestellt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überwachungsprotokolle/-aufzeichnungen</li> </ul>	
2.2.3.11	Die CPs werden überwacht und aufgezeichnet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In welcher Frequenz werden CPs überwacht?</li> <li>• Wie wird die Überwachung aufgezeichnet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufzeichnungen aus dem Wareneingang</li> <li>• Aufzeichnungen der Temperaturüberwachung (auch elektronisch)</li> <li>• Aufzeichnungen der Schädlingskontrolle</li> </ul>	
2.2.3.12	Sofern die Überwachung der Kontrollpunkte darauf hinweist, dass ein Grenzwert nicht beherrscht wird (z. B. CP/CCP), sind hierfür angemessene Korrekturmaßnahmen definiert, durchgeführt und dokumentiert. Diese Korrekturmaßnahmen berücksichtigen auch nichtkonforme Produkte.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Korrekturmaßnahmen sind für jeden CP/CCP definiert?</li> <li>• Wann wurde eine Korrekturmaßnahme eingeleitet?</li> <li>• Wo sind Korrekturmaßnahmen dokumentiert?</li> <li>• Wer dokumentiert die Durchführung von Korrekturmaßnahmen?</li> <li>• Werden auch nichtkonforme Produkte berücksichtigt?</li> <li>• Wurden die Korrekturmaßnahmen durchgeführt und die Effektivität bewertet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufzeichnungen von CCPs und CPs</li> <li>• Korrekturmaßnahmen</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Die Überwachung ist im Codex Alimentarius definiert: die Durchführung geplanter Serien von Überwachungen der Parameter oder Maßnahmen, um zu bewerten, ob die definierten CCPs beherrscht werden. Im IFS ist dies auch auf CPs ausgedehnt.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.3.13	<p>Es sind Verifizierungsverfahren zur Bestätigung der Wirksamkeit des Risikomanagements/HACCP-Systems festgelegt. Die Verifizierung des Konzeptes erfolgt mindestens einmal jährlich. Bei der Verifizierung sollen folgende Informationen herangezogen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>interne Audits,</li> <li>externe Audits,</li> <li>Reklamationsauswertungen.</li> </ul> <p>Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden in das Risikomanagement/HACCP-System eingearbeitet und an die Unternehmensleitung kommuniziert.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wie oft wird das Risikomanagement/der HACCP-System verifiziert?</li> <li>Zu welchem Zeitpunkt war die letzte Verifizierung?</li> <li>Was war das Ergebnis der letzten Verifizierung?</li> <li>Reflektiert das Risikomanagement/der HACCP-System die Ergebnisse der Verifizierung?</li> <li>Wann war der letzte Zeitpunkt, an dem das Risikomanagement/der HACCP-System geändert wurde?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auditbericht oder andere Berichte für die Verifizierung</li> <li>Managementreview</li> <li>Auswertung der Reklamationen</li> </ul>	
2.2.3.14	<p>Es liegt eine Dokumentation vor, die alle Risikomanagement bzw. HACCP-relevanten Abläufe, Verfahren, Maßnahmen und Aufzeichnungen beinhaltet. Diese ist in Art und Umfang dem Unternehmen angemessen.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Welche HACCP-bezogenen Dokumentationen existieren?</li> <li>Beinhalten diese Dokumente Prozesse, Verfahren und Ergebnisse?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebsbegehungspläne</li> <li>Aufzeichnungen</li> <li>Produktbeschreibungen</li> <li>Gefahrenanalyse</li> <li>Risikoanalyse</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
2.2.3.15	In den Fließdiagrammen sind alle relevanten Behandlungsschritte enthalten.	plus	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind alle relevanten Behandlungsschritte enthalten?</li> </ul> <i>Dokumentation:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fließdiagramme</li> </ul>	
2.2.3.16	Der vorgesehene Verwendungszweck ist hinsichtlich des vom Endverbraucher zu erwartenden Gebrauchs für alle Eigenmarken und selbst bearbeiteten Lebensmittel beschrieben, dabei sind sensible Verbrauchergruppen berücksichtigt.	plus	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wurden anfällige Verbrauchergruppen identifiziert?</li> <li>• Was ist der vorhergesehene Verwendungszweck des Produktes?</li> <li>• Das Produkt ist für welche Verbrauchergruppen nicht geeignet?</li> <li>• Ist das Produkt für Kinder, Schwangere oder ältere Personen geeignet?</li> </ul> <i>Dokumentation:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktbeschreibung</li> </ul>	
2.2.3.17	Für die Behandlung von Lebensmitteln erfolgt die Festlegung relevanter Kritischer Lenkungspunkte (CCPs) durch die Anwendung eines Entscheidungsbaumes oder anderer Hilfsmittel, die eine logische Vorgehensweise bzgl. der Begründung belegen.	plus	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welches Werkzeug wurde genutzt um relevante CCPs festzulegen?</li> <li>• Wurden alle relevanten Behandlungsaktivitäten berücksichtigt?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3	<b>Ressourcenmanagement</b>			
3.1	<b>Ressourcenverwaltung</b>			
3.1.1	Alle Mitarbeiter, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit, -legalität und -qualität hat, besitzen die dafür notwendige Kompetenz durch Ausbildung, Berufserfahrung und/oder Schulungen, entsprechend der Aufgabe der Mitarbeiter und basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wird bei der Einstellung von neuen Mitarbeitern sichergestellt, dass diese für die neue Arbeit geeignet sind?</li> <li>• Ist die Gefahrenanalyse umfassend und authentisch?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse und Risikobewertung</li> <li>• Schulungsnachweise</li> <li>• Abschlusszeugnisse</li> </ul>	
3.2	<b>Personal</b>			
3.2.1	<b>Personalhygiene</b>			
3.2.1.1	<p>Es gibt dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene, ggf. inkl. Infektionsschutz, die auf einer prozess- und produktorientierten Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken basieren.</p> <p>Diese Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handreinigung und -desinfektion,</li> <li>• Essen und Trinken,</li> <li>• Rauchen,</li> <li>• Verhalten bei Verletzungen der Haut (z. B. Schnittverletzung, Schürfwunden),</li> <li>• Schutzkleidung,</li> <li>• Fingernägel, sichtbarer Schmuck und persönliche Gegenstände,</li> <li>• Haare und Bärte.</li> </ul>	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Grundsätze gibt es bezüglich Mitarbeiterhygiene?</li> <li>• Beinhalten die Vorgaben zur Mitarbeiterhygiene das Händewaschen, Essen und Trinken, Rauchen, Handhabung von Verletzungen, Fingernägel, Schmuck, Haare und Bärte?</li> <li>• Basieren die Vorgaben auf Grundlage einer Risikoanalyse?</li> <li>• Wo dürfen Mitarbeiter rauchen?</li> <li>• Wie sollen Wunden behandelt/abgedeckt werden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienevorgaben für Mitarbeiter</li> <li>• Gefahrenanalyse</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.2.1.2	Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen eingehalten. Dies wird regelmäßig überprüft.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wird die Hygienepolitik kommuniziert?</li> <li>• Werden die Vorgaben zur Mitarbeiterhygiene auch von externen Dienstleistern und Besuchern beachtet?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass externe Personen die relevanten Hygienevorgaben kennen?</li> <li>• Wird die Einhaltung der Hygienevorgaben durch die Mitarbeiter regelmäßig überprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienevorgaben für Mitarbeiter</li> <li>• Hygienevorgaben für Besucher</li> <li>• Berichte aus Betriebsbegehungen</li> <li>• Trainingsdokumente, -notizen</li> <li>• Liste der festgestellten Fehler</li> <li>• Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Auditberichte</li> </ul>	
<b>3.2.2 Schutzkleidung für Mitarbeiter, Dienstleister und Betriebsfremde</b>				
3.2.2.1	Die Schutzbekleidung für Mitarbeiter und Besucher ist zweckgemäß, abhängig von den Prozess- und Produktanforderungen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Vorgaben gibt es für Schutzkleidung?</li> <li>• Basieren die Vorgaben auf einer Gefahrenanalyse?</li> <li>• Ist die Schutzkleidung in Bezug auf die Anforderungen an Prozesse und Produkte angemessen?</li> <li>• Wann muss die Schutzkleidung und/oder Arbeitskleidung gewechselt werden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regelungen zur Mitarbeiterhygiene</li> <li>• Gefahrenanalyse und HACCP</li> <li>• Verfahrensbeschreibung</li> <li>• Begründungen für die Auswahl der Arbeitskleidung und/oder Schutzkleidung</li> <li>• Hygienevorgaben für Besucher</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.2.2.2	Für jeden Mitarbeiter steht eine ausreichende Menge an geeigneter Schutz-/Hygienekleidung zur Verfügung.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Über wie viele Arbeitskleidung/Schutzkleidung verfügt ein Mitarbeiter?</li> <li>• Wie oft muss ein Mitarbeiter seine Arbeitskleidung/Schutzkleidung wechseln?</li> </ul>	
3.2.2.3	Alle Schutz-/Hygienekleidungsstücke werden regelmäßig und gründlich gereinigt. Entsprechend einer prozess- und produktorientierten Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken wird die Wäsche durch eine Vertragswäscherei, vor Ort oder durch den Mitarbeiter gereinigt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es Vorgaben für Schutz- und/oder Arbeitskleidung?</li> <li>• Wie wird die Kleidung gereinigt?</li> <li>• Gibt es verschiedene Vorgaben zur Reinigung der Kleidung?</li> <li>• Waschen die Mitarbeiter ihre Kleidung zu Hause?</li> <li>• Basiert die Reinigung der Arbeitskleidung auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung zusammenhängender Risiken?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung</li> <li>• Hygienevorgaben</li> <li>• Gefahrenanalyse</li> <li>• Dienstleistungsvertrag mit Wäscherei</li> <li>• Dokumente aus internen Audits</li> </ul>	
3.2.2.4	Es existieren Vorgaben zur Reinigung und Kontrolle der Schutz-/Hygienekleidung.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Regelungen bestehen für welchen Bereich?</li> <li>• Wie wird die Kleidung kontrolliert?</li> <li>• Befolgen die Mitarbeiter die Regelungen?</li> <li>• Was passiert wenn eine Abweichung der Vorgaben festgestellt wird?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.2.2.5	Es existieren unternehmensinterne Vorgaben für Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen, die die Art, das Tragen und Wechseln von Schutz-/Hygienekleidung in den einzelnen Bereichen, abhängig von den Prozess- und Produktanforderungen, regeln und sicherstellen.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Vorgaben hinsichtlich der Schutzbekleidung gibt es?</li> <li>• Basieren die Vorgaben hinsichtlich der Schutzbekleidung auf einer Gefahrenanalyse?</li> <li>• Wann muss Schutzkleidung gewechselt werden?</li> <li>• Beispiele für Bereiche: Catering, Umkleieräume, Raucherbereich, Toiletten usw.</li> </ul> <p><i>Dokumente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygieneregeln Mitarbeiter</li> <li>• Gefahrenanalyse</li> </ul>	
3.2.2.6	Ist für bestimmte Bereiche das Arbeiten mit Kopf- und/oder Bartbedeckung sowie Handschuhen vorgesehen, sind Vorgaben für das Tragen und Wechseln definiert. Die Umsetzung der Vorgaben wird regelmäßig überprüft.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In welchen Behandlungsbereichen ist das Tragen von Kopfbedeckungen und/oder Bartschutz erforderlich?</li> <li>• Welche Art Kopfbedeckung wird verwendet?</li> <li>• Wie wird die Kopfbedeckung verwendet?</li> </ul> <p><i>Dokumente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygieneregeln Mitarbeiter</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.2.3	<b>Vorgehensweise bei infektiösen Erkrankungen</b>			
3.2.3.1	<p>Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken gibt es schriftliche und kommunizierte Vorgaben für die Mitarbeiter, Dienstleister und für betriebsfremde Personen, infektiöse Erkrankungen, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, zu melden. Im Fall der Meldung einer Infektionskrankheit werden Maßnahmen ergriffen, die das Kontaminationsrisiko der Produkte verhindern bzw. minimieren.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie müssen sich Mitarbeiter und betriebsfremde Personen im Falle einer infektiösen Erkrankung oder in deren Verdachtsfall verhalten?</li> <li>• Wie ist sicher gestellt, dass die Mitarbeiter und betriebsfremde Personen die Verhaltensregeln kennen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse</li> <li>• Hygieneregeln Mitarbeiter</li> <li>• Hygieneregeln Personal</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.3	<b>Schulung und Einweisung</b>			
3.3.1	<p>Das Unternehmen implementiert dokumentierte Schulungsprogramme gemäß Produkthanforderungen und Schulungsbedarf der Mitarbeiter. Es existiert eine Übersicht (z. B. Matrix), aus der sich die erforderlichen Schulungen aus den Arbeitsplatzbeschreibungen für die jeweiligen Mitarbeiter ergeben. Vor erstmaliger Aufnahme der Arbeit erfolgt eine grundsätzliche Unterweisung zur Produktsicherheit.</p>	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Schulungsinhalt beschrieben?</li> <li>• Wer ist für die Schulungen verantwortlich?</li> <li>• Welchen Nachweis gibt es über die Qualifikation des Trainers?</li> <li>• Sind alle Mitarbeiter geschult?</li> <li>• Was war der Inhalt der letzten Schulungseinheit?</li> <li>• Ist die Sprache definiert?</li> <li>• Wie werden eigene Mitarbeiter trainiert/ unterwiesen?</li> <li>• Wer nimmt an den Schulungseinheiten teil?</li> <li>• Wie werden die notwendigen Schulungen für jeden Mitarbeiter festgelegt?</li> <li>• Wie oft werden Schulungen durchgeführt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungsprogramme</li> <li>• Schulungszeitplan</li> <li>• Schulungsdokumente und Aufzeichnungen</li> </ul>	
3.3.2	<p>Die dokumentierten Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme gelten für alle Mitarbeiter inkl. aller Saison- und Zeitarbeitskräfte und Mitarbeiter externer Unternehmen, entsprechend ihrer Arbeitsbereiche.</p>	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind die Mitarbeiter entsprechend ihrer Tätigkeitsbereiche geschult?</li> <li>• Welche Mitarbeiter wurden für welchen Bereich geschult/unterwiesen? Was sind die Inhalte dieser Unterweisungen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungsnachweise für alle Mitarbeiter</li> <li>• Schulungsunterlagen</li> <li>• Schulungsprogramm, -plan</li> <li>• Bewertung der Effektivität</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.3.3	<p>Zu den durchgeführten Schulungen liegen Aufzeichnungen vor, die Folgendes beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teilnehmerliste inkl. Unterschrift,</li> <li>• Datum,</li> <li>• Zeitraum,</li> <li>• Trainingsinhalte,</li> <li>• Referent.</li> </ul> <p>Es ist ein Verfahren zur Überprüfung der Wirksamkeit der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme vorhanden.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Schulungen werden durchgeführt?</li> <li>• Gibt es Spezialtrainings?</li> <li>• Wurden Schulungen dokumentiert?</li> <li>• Was wurde dokumentiert?</li> <li>• Haben die Teilnehmer den Schulungsnachweis unterschrieben?</li> <li>• Wie häufig finden Hygieneschulungen statt?</li> <li>• Was war Inhalt der letzten Hygieneschulung</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungsnachweis</li> </ul>	
3.3.4	<p>Die Schulungs- und/oder Einweisungsinhalte werden regelmäßig überprüft und aktualisiert. Hierbei werden auch unternehmensspezifische Belange und Themen der Produktsicherheit, des Lebensmittelrechts sowie Produkt-/Prozessänderungen berücksichtigt.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden Schulungsinhalte überprüft?</li> <li>• Wann werden Schulungsinhalte überprüft?</li> <li>• Wann wurden Schulungsinhalte zuletzt aktualisiert?</li> <li>• Was wurde zuletzt aktualisiert?</li> <li>• spezifische Belange: Nichtkonformitäten, Störungen, Beanstandungen, etc.</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Test zur Überprüfung</li> <li>• Auditergebnisse</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.4	<b>Sanitäreinrichtungen, Anlagen zur Personalhygiene und Sozialeinrichtungen</b>			
3.4.1	Das Unternehmen stellt Sozialeinrichtungen zur Verfügung, die in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst sind und die so gestaltet sind, dass Produktsicherheits-Risiken minimiert sind. Die Sozialbereiche sind in sauberem und intaktem Zustand.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie viele Mitarbeiter arbeiten in dem Unternehmen?</li> <li>• Haben diese Zutritt zu einer Cafeteria oder einem anderen Mitarbeiterraum/-Bereich?</li> <li>• Gibt es Umkleieräume?</li> <li>• Sind Aufenthaltsräume vorhanden?</li> <li>• Gibt es Toiletten?</li> <li>• Sind die Räume in guter Beschaffenheit, sauber und ordentlich?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebäudeplan</li> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Dokumente zur Betriebsbegehung</li> <li>• Reinigungspläne</li> <li>• Nachweise und Kontrolllisten</li> <li>• Vertrag mit Dienstleistern</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.4.2	In den Sanitärbereichen sind ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene vorhanden.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist eine Gefahrenanalyse vorhanden und wie wurden die Ergebnisse implementiert?</li> <li>• Welche Möglichkeiten zur Handreinigung existieren?</li> <li>• Wann sollen die Hände gereinigt werden?</li> <li>• Stimmt die derzeitige Situation mit den Ergebnissen der Gefahrenanalyse und Bewertung der dazugehörigen Risiken überein?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse</li> <li>• Hygieneregeln</li> </ul>	
3.4.3	<p>Die Anlagen zur Handhygiene erfüllen mindestens die folgenden Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fließendes Trinkwasser in geeigneter Temperatur,</li> <li>• Flüssigseife,</li> <li>• geeignete Ausrüstung zur Handtrocknung.</li> </ul>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind die Anlagen zur Handhygiene mit Einmalhandtüchern, Flüssigseife und Desinfektionsmittel ausgestattet?</li> <li>• Sind die Anlagen zur Handhygiene mit kaltem und warmem Wasser in geeigneter Temperatur ausgestattet?</li> <li>• Wird Trinkwasser genutzt?</li> <li>• Ist die Wassertemperatur angemessen?</li> <li>• Wie ist die Handtrocknung organisiert?</li> <li>• Ist die Ausrüstung zur Handhygiene angemessen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungspläne</li> <li>• Sicherheitsdatenblätter der genutzten Reinigungsmittel</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.4.4	<p>In Bereichen, in denen mit leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln oder sensiblen Produkten umgegangen wird, werden zusätzlich folgende Anforderungen zur Handhygiene erfüllt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• berührungslose Armaturen,</li> <li>• Handdesinfektion,</li> <li>• adäquate Hygieneausrüstung,</li> <li>• Hinweisschilder/Piktogramme,</li> <li>• Abfallbehälter mit berührungsloser Öffnung.</li> </ul>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind alle Bereiche, in denen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, berührungslose Armaturen, Handdesinfektions-Vorrichtungen und Piktogramme installiert?</li> <li>• Ist die Ausrüstung in diesen Bereichen instand und angemessen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regelungen für das Unternehmen und/oder Mitarbeiterhygiene</li> <li>• Einverständniserklärungen</li> <li>• Bedienungsanleitungen und Sicherheitsdatenblätter, Piktogramme oder Zeichen</li> <li>• Reinigungspläne</li> </ul>	
3.4.5	<p>Es sind Regeln und Einrichtungen vorhanden, die eine korrekte Handhabung von persönlichen Gegenständen, von mitgebrachten Lebensmitteln durch Mitarbeiter sowie von Lebensmitteln aus dem Pausenraum und aus Automaten gewährleisten. Die Lebensmittel werden ausschließlich in den dafür vorgesehenen Bereichen gelagert und/oder genutzt.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es Regelungen zu persönlichen Gegenständen und mitgebrachten Lebensmitteln?</li> <li>• Welche sind die ausgewiesenen Bereiche um mitgebrachte Lebensmittel in den Pausen zu sich zu nehmen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungsunterlagen</li> <li>• Schwarzes Brett</li> <li>• Aufzeichnungen von Betriebsbegehungen</li> <li>• Aufzeichnungen von internen Audits</li> </ul>	
3.4.6	<p>Für Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen stellt das Unternehmen geeignete Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung. Straßen- und Schutzkleidung wird, wo erforderlich, getrennt aufbewahrt.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es für Mitarbeiter und betriebsfremde Personen Umkleideräume mit Abtrennung für Außen- und Schutzkleidung?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.4.7	Toilettenräume haben keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die Sanitärräume haben eine angemessene, natürliche oder künstliche Belüftung. Ein künstlicher Luftstrom von kontaminierte in saubere Bereiche ist vermieden.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen Toiletten direkt in Behandlungsbereiche?</li> <li>• Ist in Bezug auf die Größe der Räume ausreichende Belüftung vorhanden?</li> <li>• Sofern künstliche Belüftung genutzt wird: woher stammt diese Luft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belüftungsplan</li> </ul>	
3.4.8	Der Zutritt zu Räumen, in denen mit offenen oder leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, ist klar geregelt, basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Zugänge wurden als „notwendig zu regulieren“ identifiziert?</li> <li>• Berücksichtigt die Gefahrenanalyse alle relevanten Parameter?</li> </ul>	
3.4.9	Das Risiko einer Produktkontamination von mitgebrachten Fremdkörpern durch Mitarbeiter wird bewertet und minimiert. Dies berücksichtigt auch mitgebrachte Lebensmittel und persönliche Gegenstände der Mitarbeiter. Die Lebensmittel und persönliche Gegenstände werden ausschließlich in den dafür vorgesehenen Bereichen gelagert und/oder genutzt.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben die Mitarbeiter klare Vorgaben in Bezug auf persönliche Gegenstände und mitgebrachten Lebensmitteln?</li> <li>• Wo ist es Mitarbeitern erlaubt zu essen?</li> <li>• Wie beherrscht das Unternehmen diese Bedingungen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungsmaterialien</li> <li>• Schwarzes Brett</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
3.4.10	Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken ist ein Programm vorhanden, mit dem die Wirksamkeit der Handhygiene kontrolliert wird.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wird die Effektivität der Handhygiene kontrolliert?</li> <li>• Ist die Gefahrenanalyse und Risikobewertung umfassend?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsbegehungen</li> <li>• Gefahrenanalyse und Risikobewertung</li> </ul>	
3.4.11	In Bereichen, in denen mit offenen, sensiblen Produkten umgegangen wird und/oder in Sozialbereichen, sind ausreichende Möglichkeiten für Hygienemaßnahmen der Hände, Stiefel, Schuhe und/oder Kleidung vorhanden. Bereiche mit offenen Lebensmitteln sind ausreichend ausgestattet, basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die Umsetzung von aktuellen gesetzlichen Vorgaben ist sichergestellt.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Hygienemaßnahmen/-Vorrichtungen stehen zur Verfügung?</li> <li>• Sind diese Maßnahmen/Vorrichtungen ausreichend, um eine ordnungsgemäße Reinigung der betroffenen Ausrüstung zu gewährleisten?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse und Risikobewertung</li> </ul>	
3.4.12	Umkleidebereiche sind so angelegt, dass von dort der direkte Zugang zu den Räumen, in denen mit offenen, leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, möglich ist. Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken werden Ausnahmen begründet und geregelt.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist der Zutritt zu Behandlungsbereichen geregelt?</li> <li>• Wie wird mit der Schutzkleidung in Pausen/Schichtwechsel verfahren?</li> <li>• Existiert eine Gefahrenanalyse für Umkleideräume ohne direkten Zugang zu Behandlungsbereichen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygieneregeln Mitarbeiter</li> <li>• Gefahrenanalyse und Risikobewertung</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4	<b>Kernprozesse</b>			
4.1	<b>Vertragsprüfung</b>			
4.1.1	Die zwischen den Vertragspartnern definierten Anforderungen sind überprüft, bevor eine Liefervereinbarung getroffen wird. Alle Bestimmungen bezüglich Qualitäts- und Produktsicherheit sind an die relevanten Unternehmensbereiche kommuniziert.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Art von Einkaufsvereinbarungen mit Kunden, Dienstleistern und Lieferanten gibt es?</li> <li>• Gibt es bestimmte Kundenanforderungen für bestimmte Produkte?</li> <li>• Wer prüft und bestätigt Kundenanforderungen?</li> <li>• Welche Abteilungen wurden als relevant identifiziert?</li> <li>• Wie werden die Kundenanforderungen an die relevanten Abteilungen kommuniziert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lieferbedingungen, Dienstleistungsverträge, Transportaufträge</li> <li>• Arbeitsanweisungen</li> <li>• Verfahrensbeschreibungen</li> <li>• Kundenvereinbarungen/Verträge</li> <li>• Protokolle</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.1.2	Änderungen an bestehenden, vertraglichen Vereinbarungen sind dokumentiert und zwischen den Vertragspartnern kommuniziert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden Änderungen an bereits existierenden Vereinbarungen gehandhabt? Gibt es Beispiele?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass Kunden über Änderungen informiert werden?</li> <li>• Wer prüft und bestätigt Kundenanforderungen?</li> <li>• Wie ist die Kommunikation im Falle von Änderungen organisiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notizen über Änderungen in Liefervereinbarungen, Nachträge zu Verträgen</li> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Kundenvereinbarungen/Verträge</li> <li>• Protokolle</li> <li>• Schulungsunterlagen</li> </ul>	
4.1.3	Spezifische Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen werden dem Lieferanten mitgeteilt. Es liegen Nachweise vor, dass der Lieferant diese akzeptiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Existieren besondere Kundenanforderungen in Bezug auf Sicherheit und/oder Qualität der Produkte?</li> <li>• Sind Verantwortlichkeiten und Vorgehensweise zur Überprüfung von Kundenanforderungen eindeutig festgelegt? Wenn ja, wie werden diese an die Lieferanten weitergeleitet?</li> <li>• Wie ist die Weitergabe an die Lieferanten später nachvollziehbar?</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i> Hier ist wichtig zu prüfen, ob alle Anforderungen die ein Kunde an ein Produkt stellt, auch vom Großhändler an den Lieferanten/Hersteller weiter gegeben werden. Oft erstellen Broker eigene Spezifikationen, die an die Lieferanten weiter gegeben werden. Hier ist ein Abgleich an Hand von getätigten Handelsgeschäften für alle wichtigen Produkte bzw. Produktgruppen erforderlich.</p> <p><u>Beispiele für spezifische Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen der Kunden:</u> Notwendigkeit der Einrichtung von Metalldetektoren, keine GVO, Identitätswahrung (IP), etc.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.2	<b>Spezifikationen</b>			
4.2.1	Die Erforderlichkeit von Spezifikationen ergibt sich aus einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die erforderlichen Spezifikationen sind im Unternehmen verfügbar.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Spezifikationen wurden als notwendig identifiziert, sie vor Ort zu haben?</li> <li>• Wurden Risikoklassen genutzt?</li> <li>• Wie werden Spezifikationen gelenkt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse und Bewertung der zusammenhängenden Risiken</li> <li>• Spezifikationen</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Sogenannte Produzenten von A-Brand-Produkten (Markenprodukte großer Konzerne) stellen oftmals keine detaillierten Spezifikationen für ihre Produkte zur Verfügung. Trotzdem ist es erforderlich dass Produkthanforderungen die notwendig sind um deren Sicherheit, Qualität und Integrität im Unternehmen vorhanden sein müssen (z.B. Temperaturanforderungen)</p>
4.2.2	Für alle Eigenmarken und vor Ort behandelten Endprodukte sind Spezifikationen verfügbar. Diese sind aktuell, eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und den Kundenanforderungen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind Regelungen zur Lenkung von Spezifikationen vorhanden (Erstellung, Prüfung, Freigabe, Verteilung)?</li> <li>• Welche Minimalinhalte sind für Spezifikationen festgelegt?</li> <li>• Wie sind die gehandelten Produkte spezifiziert?</li> <li>• Wenn Spezifikationen vorliegen, wer prüft diese und sorgt für die Aktualität?</li> <li>• Sind die rechtlichen Regelungen aller Bestimmungsländer berücksichtigt?</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren (Scope Wholesale):</i></p> <p>Im Obst- und Gemüsebereich wird oft auf Basis von EU-Vermarktungsnomen (UN/ECE) gehandelt. Diese erübrigen dann Spezifikationen, solange der Kunde nicht mehr fordert. Für Eigenmarken des Handels liegen aber fast immer auch spezielle Spezifikationen vor.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.2.3	Die Kundenspezifikation wird vollständig eingehalten. Abweichungen sind an den Kunden kommuniziert und von ihm akzeptiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie stellt der Großhändler sicher, dass Kundenanforderungen (die oftmals die Basis für das Handelsgeschäft darstellen) eingehalten werden und/oder umfassend an den Lieferanten/Hersteller übermittelt werden?</li> <li>• Was sind die Schlüsselanforderungen in den Kundenspezifikationen?</li> <li>• Wie kontrolliert der Großhändler ob Kundenspezifikationen vollkommen eingehalten werden (z. B. Laboranalytik, Warenkontrolle im Wareneingang)?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenspezifikation</li> <li>• Arbeitsanweisungen</li> <li>• Emailverkehr</li> </ul>	
4.2.4	Es existiert ein Verfahren für die Erstellung, Änderung und Freigabe und den Umgang mit Spezifikationen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Spezifikationen werden gehandhabt?</li> <li>• Welche Festlegungen existieren für die Erstellung, Prüfung und Freigabe von Spezifikationen?</li> <li>• Welche Anforderungen sind für die Weiterleitung von Informationen aus den Spezifikationen an Lieferanten und Kunden definiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisungen</li> <li>• Spezifikationsübersicht</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Hier ist zu prüfen, ob die Regelungen für Spezifikationen ausreichend detailliert sind. Wichtige Punkte sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer prüft Spezifikationen inhaltlich?</li> <li>• Wer gibt sie frei?</li> <li>• Wie ist die Aktualität der Spezifikation erkennbar?</li> </ul>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.2.5	Die Spezifikationen bzw. deren Inhalte liegen in den relevanten Bereichen vor und sind für die betreffenden Mitarbeiter zugänglich.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer hat Zugang zu Spezifikationen oder weitere rechtlich geforderte Dokumentation?</li> <li>• Wie sind die erforderlichen Inhalte für alle relevanten Mitarbeiter zugänglich gemacht?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datenbank</li> <li>• Spezifikationen</li> </ul>	
4.3	<b>Produktentwicklung/Produktänderung/Änderungen der damit zusammenhängenden Prozesse</b>			
4.3.1	Für die Produktentwicklung ist ein Verfahren festgelegt. Dieses beinhaltet die Prinzipien der Gefahrenanalyse gemäß HACCP-System.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Führt der Großhändler Entwicklungstätigkeiten durch? Wenn ja, welche Art von Entwicklungen?</li> <li>• Gibt es ein Verfahren, aus dem der Entwicklungsablauf hervorgeht? Wenn ja, wie erfolgt die Einhaltung der gesetzlichen und der Kundenvorgaben bei der Entwicklung?</li> <li>• Gibt es eine Entwicklungsplanung?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisung oder Fließdiagramm</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Wenn ein Großhändler Produktentwicklungen durchführt, erfolgt die Herstellung meistens durch vertraglich gebundene Hersteller und kann daher nur in sehr enger Zusammenarbeit mit den ausgewählten Betrieben erfolgen. Hier ist vom Auditor zu prüfen, wie die praktische Umsetzung erfolgt und wie der Großhändler die Einhaltung aller relevanten Entwicklungsschritte und Produktvorgaben beim gewählten Lieferanten überprüft bzw. begleitet.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.3.2	Es ist ein Verfahren implementiert, um sicherzustellen, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer prüft die Kennzeichnung/Deklaration des (neuen) Produktes?</li> <li>• Wie wird die Legalität sichergestellt?</li> <li>• In welche Länder werden die Produkte geliefert? Wie wird die korrekte Deklaration für alle Zielländer sichergestellt?</li> <li>• Gibt es Kundenvorgaben bezüglich Kennzeichnung/Deklaration?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisung oder Fließdiagramm</li> </ul>	
4.3.3	Der Verlauf und das Ergebnis der Produktentwicklung sind anhand von Aufzeichnungen nachvollziehbar.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurden innerhalb des letzten Jahres neue Produkte entwickelt?</li> <li>• Wurden innerhalb des letzten Jahres Produktänderungen vorgenommen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP System</li> <li>• Aufzeichnungen zur Validierung</li> </ul>	
4.3.4	Das Unternehmen stellt sicher, dass bei Änderungen der Rezeptur, inklusive Rework sowie der Verpackungsmaterialien, die Prozessmerkmale überprüft werden, um die Einhaltung der Produkthanforderungen zu gewährleisten.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wann wurden die letzten Änderungen vorgenommen?</li> <li>• Wie wurden die Prozesseigenschaften überprüft?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.4	<b>Beschaffung</b>			
4.4.1	Das Unternehmen lenkt Einkaufsprozesse, um sicherzustellen, dass alle extern bezogenen Materialien und Dienstleistungen, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit und -qualität haben, den Anforderungen entsprechen.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Kriterien bilden die Grundlage für die Einkaufsgeschäfte?</li> <li>• Wie fließen eigene und Kundenanforderungen in die Einkaufsvorgaben ein?</li> <li>• Gibt es kundenseitige prinzipielle Vorgaben (z. B. Zertifikate)? Wie werden diese berücksichtigt?</li> <li>• Welche Vorgaben bestehen an beauftragte Dienstleister? Werden diese durch die Einkaufs-abteilung an den Lieferanten weiter gegeben?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisung oder Fließdiagramm</li> <li>• Spezifikationen/Vorgaben</li> <li>• Kontrakte</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Im Großhandel arbeiten Vertrieb und Einkauf immer eng zusammen. Der Kunde spezifiziert die Eigenschaften des Produktes oftmals durch die Produkthanforderungen (z. B. Spezifikation)</p>
4.4.2	Wenn das Unternehmen einen Prozess, der Einfluss auf die Produktsicherheit und -qualität haben könnte, ausgelagert, gewährleistet das Unternehmen die Kontrolle über diesen Prozess. Die Kontrolle über ausgelagerte Prozesse ist innerhalb des Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystems identifiziert und dokumentiert.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Prozesse sind zu einem Dritten ausgelagert?</li> <li>• Sind diese Prozesse regelmäßig oder selten ausgelagert (z. B. Produktionsspitzen während einer speziellen Saison)?</li> <li>• Welche Maßnahmen hat das Unternehmen eingeführt um diese Prozesse zu beherrschen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisungen</li> <li>• Kontrakte mit Dienstleister</li> <li>• Risikobewertung</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Ein ausgelagerter Prozess ist ein Prozess, der Teil des Zertifizierungsbereichs des zertifizierten Standortes ist, aber auch durch einen Dritten auf (un-)regelmäßiger Basis durchgeführt wird.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.4.3	Es liegt ein Verfahren zur Zulassung und Überwachung von Lieferanten und Dienstleistern (intern und extern), auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, vor.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was sind die Voraussetzungen die Lieferanten/ Dienstleister erfüllen müssen bevor sie liefern dürfen?</li> <li>• Informiert der Großhändler die Lieferanten über die Zulassungsanforderungen?</li> <li>• Welche Festlegungen wurden für die Lieferantenbewertung gemacht?</li> <li>• Welche Lieferanten werden bewertet?</li> <li>• Wie handhabt der Großhändler geblockte Lieferanten und stellt sicher, dass keine Ware mehr von ihnen bestellt/geliefert wird?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse und Risikobewertung</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Das Verfahren zur Zulassung und Überwachung von Lieferanten sollten mindestens folgende Kriterien beinhalten: Einhaltung von Spezifikationen/ Vorgaben, Analyse von erhaltenen Reklamationen, Lieferzuverlässigkeit, Einhaltung rechtlicher Vorgaben. Die Erstellung von zusätzlichen Kriterien ist sinnvoll und sollte individuell festgelegt werden.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.4.4	Das Verfahren zur Zulassung und Überwachung beinhaltet klare, risikoorientierte Bewertungskriterien.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Kriterien werden für die Lieferantenbeurteilung herangezogen?</li> <li>• Existiert eine transparente Übersicht über die vorhandenen Zertifikate der Lieferanten (z. B. IFS, GlobalGAP, Bio)?</li> <li>• Gibt es spezielle Kundenvorgaben bezüglich der Zertifizierungen der Lieferanten?</li> <li>• Fordert der Großhändler die Lieferantenzertifikate regelmäßig neu an?</li> <li>• Werden Lieferantenaudits durchgeführt? Wenn ja, wie werden diese aufgezeichnet? Gibt es einen Maßnahmenplan aus den Lieferantenaudits? Wer führt die Lieferantenaudits durch (interne Mitarbeiter/Dienstleister)? Wie wurden die Auditoren qualifiziert?</li> <li>• Werden Lieferantenaudits durch beauftragte Dritte durchgeführt? Welche Kriterien prüft der Dienstleister?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisung oder Fließdiagramm</li> <li>• Lieferantenliste</li> <li>• Dienstleister-Liste</li> <li>• Auswertungen</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Obst &amp; Gemüse Großhändler:</i> Im Obst- und Gemüsebereich werden vom Handel oftmals Erzeugerstandards gefordert. Diese werden ergänzt durch spezielle Anforderungen an zugelassene Gehalte von Rückständen, die ebenfalls vertraglich vereinbart sind.</p> <p><i>Hinweis für Auditoren:</i> Hier ist es wichtig zu prüfen welche Kundenspezifikationen für die jeweiligen Lieferanten implementiert wurden.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.4.5	Die Ergebnisse der Bewertungen werden regelmäßig, mindestens jährlich überprüft. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierende Maßnahmen sind zu dokumentieren.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer überprüft die Ergebnisse der Bewertung von Lieferanten und/oder Dienstleister?</li> <li>• Wie oft werden die Ergebnisse der Bewertung von Lieferanten und/oder Dienstleister überprüft?</li> <li>• Welche Maßnahmen wurden nach der Überprüfung ergriffen?</li> <li>• Wie wurden diese Maßnahmen gehandhabt?</li> <li>• Werden Lieferanten/Dienstleister gesperrt?</li> <li>• Kennen die verantwortlichen Personen, die Lieferanten bzw. Dienstleister nutzen, das Bewertungssystem und die Ergebnisse bzw. die daraus resultierenden Maßnahmen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ergebnisse der Bewertung von Lieferanten und Maßnahmenplan</li> <li>• Auditergebnisse</li> <li>• Verfahrensbeschreibungen</li> <li>• Protokolle</li> <li>• Nachweise zu Leistungsdaten</li> </ul>	
4.4.6	Die beschafften Produkte werden anhand eines Prüfplans riskobasiert gemäß den vorliegenden Spezifikationen und auf Authentizität geprüft.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie überprüft das Unternehmen die Qualität der gelieferten Produkte?</li> <li>• Gibt es Vorgaben für einen Stichprobenplan? Wenn keine Vorgaben seitens der Kunden existieren, werden eigene Prüfungen durchgeführt?</li> <li>• Kann die Authentizität der gehandelten Produkte leicht erkannt werden? Wie wird die Authentizität geprüft? Ist es verifizierbar?</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>In vielen Branchen ist es üblich, dass Analyseergebnisse von den Lieferanten an den Großhändler übermittelt werden. Diese Informationen sind wichtig, sollten aber – abhängig von der Produktverantwortung – nicht die einzige Quelle für den Großhändler sein. (siehe auch Analytik in den Kapiteln 5.2.1 und 5.2.2).</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
<b>4.5</b>	<b>Produktverpackung</b>			
4.5.1	Für alle am Standort eingesetzten Primärverpackungen liegen entsprechende Konformitätserklärungen vor, die den aktuellen rechtlichen Bestimmungen entsprechen.	<b>classic</b>	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sind Unbedenklichkeitsbescheinigungen für alle Produkte verfügbar?</li> </ul>	
4.5.2	Die Tauglichkeit des Verpackungsmaterials ist für jede relevante Produktgruppe anhand der Konformitätserklärung/ Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung geprüft.	<b>plus</b>	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Konformität der Verpackungsmaterialien für die spezifischen Produkte sichergestellt?</li> <li>Ist die voraussichtliche oder tatsächliche Nutzung der Verpackungsmaterialien berücksichtigt (z. B. für aliphatische (fettige) Produkte)?</li> </ul>	
4.5.3	Kennzeichnung/Deklaration entspricht den aktuellen rechtlichen Bestimmungen und ggf. darüber hinausgehenden kundenspezifischen Anforderungen.	<b>plus</b>	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gibt es spezifische Kundenanforderungen in Bezug auf Etikettierung/Deklaration der bestehenden Produkte?</li> </ul>	
<b>4.6</b>	<b>Gebäude und bauliche Anforderungen</b>			
<b>4.6.1</b>	<b>Bauliche Anforderungen</b>			
4.6.1.1	Die Arbeitsumgebung hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Produktsicherheit und/oder -qualität.	<b>classic</b>	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Welche Teile der Arbeitsumgebung sind relevant in Bezug auf Produktsicherheit und Qualität?</li> <li>Wie oft werden diese Teile bewertet?</li> <li>Gibt es regelmäßige Betriebsbegehungen?</li> <li>Sind bestimmte Bereiche gesichert?</li> </ul> <i>Dokumentation:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verfahrensanweisungen</li> <li>Technische und rechtliche Anforderungen</li> <li>Dokumente zum vor-Ort Audit/zur Begehung</li> <li>Auditergebnisse</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.6.1.2	<p>Die Be- und Entladebereiche entsprechen dem jeweiligen Zweck. Diese sind so gebaut, dass:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erzeugnisse vor Regen geschützt sind,</li> <li>• kein Schmutz eingetragen wird,</li> <li>• die Kondensat- und Schimmelbildung eingedämmt ist,</li> <li>• eine leichte Reinigung möglich ist.</li> </ul>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie sind die Verladeanlagen konzipiert?</li> <li>• Gibt es Kondensat oder Schimmelbildung?</li> <li>• Sind die Außenbereiche der Verladeanlagen in einem ordentlichen Zustand?</li> <li>• Wie häufig wird gereinigt?</li> <li>• Sind die Verladeanlagen Bestandteil der Reinigungsplanung?</li> <li>• Ist die Ware vor Regeneintritt geschützt?</li> <li>• Ist eine leichte Reinigung möglich?</li> <li>• Wie ist die Beund Entladung organisiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsplan und Dokumentation</li> <li>• Auditergebnisse und Betriebsbegehungen</li> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> </ul>	
<b>4.6.2 Mauern und Wände</b>				
4.6.2.1	<p>Mauern und Wände sind so konstruiert und errichtet, dass Schmutzansammlungen grundsätzlich verhindert, Kondensat und Schimmelbildung eingedämmt werden und eine leichte Reinigung möglich ist.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind die Wände schimmelig, dreckig oder mit Spinnenweben überzogen?</li> </ul>	
4.6.2.2	<p>Die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen.</p>	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind die Stöße zwischen den Wänden und Fußboden abgerundet oder irgendwie bearbeitet?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
<b>4.6.3</b>	<b>Fußböden</b>			
4.6.3.1	Art und Beschaffenheit der Bodenbeläge sind den Anforderungen angemessen (z. B. mechanische Belastung, Reinigungsmittel).	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gibt es verschiedene Arten von Fußbodenbeläge, in Abhängigkeit des in dem jeweiligen Bereich gelagerten/gehandhabten/behandelten Produktes?</li> <li>Sind die Fußböden leicht zu reinigen?</li> <li>Wie häufig werden Böden gereinigt?</li> </ul>	
4.6.3.2	Es ist eine hygienische Abwasserentsorgung sichergestellt. Die Drainage ist leicht zu reinigen und so gestaltet, dass die Gefahr einer Produktkontamination minimiert wird (z. B.: negative Einflüsse, Eindringen von Schädlingen etc.).	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wie ist die Abwasserentsorgung sicher gestellt?</li> <li>Wie häufig werden Gullis gereinigt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsnachweise</li> <li>Abwasserplan</li> </ul>	
<b>4.6.4</b>	<b>Decken/Hängungen</b>			
4.6.4.1	Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) befinden sich in einem ordnungsgemäßen und guten Zustand.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wie häufig werden Decken gereinigt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsnachweise</li> </ul>	
4.6.4.2	Bei abgehängten Decken ist ein ausreichender Zugang zum Hohlraum vorhanden, so dass Reinigung, Wartung und Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung möglich sind.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Werden Decken abgehängt? In welchen Bereichen?</li> <li>Welche Maßnahmen werden durchgeführt um eine ordnungsgemäße Wartung sicher zu stellen?</li> <li>Wird der Zwischenraum regelmäßig auf Schädlinge inspiziert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsnachweise</li> <li>Schädlingsüberwachungsbericht</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
<b>4.6.5</b>	<b>Fenster, Tore und andere Öffnungen</b>			
<b>4.6.5.1</b>	Fenster, Türen und Tore befinden sich in einem funktionsfähigen Zustand und sind bei Nichtnutzung geschlossen zu halten.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Zugänge hat das Gebäude?</li> <li>• Lassen sich Fenster, Türen und Tore schließen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Reinigungsplan und -aufzeichnung</li> <li>• Begehungsunterlagen</li> <li>• Produktschutzanalyse und Bewertung</li> <li>• Hinweise in Arbeitsanweisungen oder Einweisungen</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Grundsätzlich ist zu prüfen ob Wände, Böden, Abflüsse, Fenster, Decken und hängende Installationen in einem guten Zustand sind und installiert und gewartet, so dass das Risiko einer Produktkontamination (z. B. keine splitternden Teile, Lackierung oder Rost) verhindert wird.</p>
<b>4.6.5.2</b>	Fenster und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann sich Schmutz an Fenstern anhäufen?</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Prüfe ob die Ansammlung von Dreck, Kondensierung und Schimmelbildung minimiert wird und eine angemessene Reinigung möglich ist.</p>
<b>4.6.5.3</b>	Wo Fenster und Dachverglasungen zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese durch leicht entfernbare Insektengitter o. ä. abgedichtet, um Kontaminationen zu verhindern.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind Fenster mit Fliegengittern versehen?</li> <li>• Wird die Unversehrtheit der Gitter regelmäßig überprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schädlingsüberwachungsplan</li> <li>• Betriebsbegehungsplan</li> </ul>	
<b>4.6.5.4</b>	In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten umgegangen wird, sind Fenster und Ähnliches gegen Bruch gesichert.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden alle relevanten Bereiche ausreichend berücksichtigt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachweis über Splitterschutz</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>In bestimmten Bereichen (z. B. Reifungsräume), dürfen Fenster aus Sicherheitsgründen nicht bruchsicher geschützt sein.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
<b>4.6.6</b>	<b>Beleuchtungen</b>			
4.6.6.1	Alle Arbeitsbereiche sind ausreichend beleuchtet.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist sichergestellt, dass alle Arbeitsbereiche ausreichend beleuchtet sind?</li> <li>• Gibt es eine regelmäßige Überprüfung?</li> <li>• Wurde eine Ist-Aufnahme der Beleuchtungssituationen durchgeführt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begehungsunterlagen</li> <li>• Rechtliche Bestimmungen zur Gestaltung des Arbeitsumfelds</li> <li>• Messergebnisse</li> </ul>	
4.6.6.2	In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten gearbeitet wird, sind Beleuchtungseinrichtungen und Lichtfallen mit einem Splitterschutz gesichert und so angebracht, dass die Bruchrisiko minimiert ist.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden im Lager offene Produkte gehandhabt?</li> <li>• Wie sind die Geräte geschützt? Ist die Methode effektiv?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erklärung des Leuchtmittelherstellers</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.6.7	<b>Außengelände</b>			
4.6.7.1	Die Außenbereiche weisen einen sauberen Zustand auf.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Schutzmaßnahmen wurden eingeführt, wenn potentiell gefährdende Materialien/Substanzen in der Nähe oder in der Nachbarschaft gelagert werden?</li> <li>• Wird die Effektivität der Schutzmaßnahmen regelmäßig überprüft?</li> <li>• Wer überprüft die Effektivität der eingeführten Schutzmaßnahmen?</li> <li>• Wie wird die Effektivität der eingeführten Schutzmaßnahmen überprüft?</li> <li>• Werden die Außenbereiche im Rahmen von Betriebsbegehungen überprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsplan</li> <li>• Reinigungsnachweise</li> <li>• Korrekturmaßnahmen</li> </ul>	
4.6.7.2	Falls eine natürliche Entwässerung im Außenbereich nicht ausreichend ist, ist ein angemessenes Abflusssystem vorhanden.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind die Böden in guter Beschaffenheit?</li> <li>• Ist ein natürlicher Abfluss ausreichend?</li> <li>• Sofern ein natürlicher Abfluss nicht ausreicht, wurde ein passendes Abflusssystem installiert?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.6.7.3	Eine Lagerhaltung im Freien ist auf ein Minimum beschränkt. Sofern Ware im Freien gelagert wird, wird im Rahmen einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken sichergestellt, dass weder ein Kontaminationsrisiko noch eine Beeinträchtigung der Produkt- und Qualitätssicherheit besteht.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird Ware im Freien gelagert?</li> <li>• Wurde eine Gefahrenanalyse mit Bewertung der zusammenhängenden Risiken durchgeführt?</li> <li>• Welche Präventiv- bzw. Überwachungsmaßnahmen werden ergriffen?</li> <li>• Gibt es bereits Korrekturmaßnahmen bezüglich der Lagerhaltung im Freien?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• HACCP-System</li> <li>• Gefahrenanalyse und Bewertung (Risikoanalyse)</li> <li>• Hygiene und Sicherheitsregeln</li> <li>• Unterlagen zur Schädlingsbekämpfung</li> <li>• Produktschutz-Konzept</li> <li>• Auflistung der Waren mit Lagerung im Freien</li> <li>• Präventiv- und/oder Korrekturmaßnahmen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.7	<b>Klimatisierung/Kühlung/Wasser &amp; Eis und Druckluft</b>			
4.7.1	<b>Klimatisierung/Kühlung</b>			
4.7.1.1	Vorgaben zur Klimatisierung (z. B. Temperatur, Luftfeuchte), die Einfluss auf die Produktqualität und -sicherheit haben, sind definiert und umgesetzt.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Anforderungen gibt es an die Klimatisierung?</li> <li>• Gibt es spezifische Kundenanforderungen?</li> <li>• Wie wird die Klimatisierung in der Gefahrenanalyse/Risikomanagement berücksichtigt?</li> <li>• Sind diese Anforderungen in den jeweiligen logistischen Bereichen implementiert?</li> <li>• Wie wird die Anlage überwacht?</li> <li>• Sind die Verantwortlichkeiten geregelt?</li> <li>• Kennen die Mitarbeiter den Bedarf?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisungen</li> <li>• Rechtliche Anforderungen</li> <li>• Nachweis über technische Konstruktionen</li> <li>• HACCP/Risikomanagement</li> <li>• Checkliste</li> <li>• Analysen</li> <li>• Dokumente zur Schulung und/oder Unterweisungen</li> <li>• Produktangaben</li> <li>• Ausdruck von Messaufzeichnungen</li> <li>• Temperaturlaufzeichnungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.7.1.2	Ein geeignetes Temperaturlaufzeichnungssystem (oder mehrere) ist in dem Verantwortungsbereich des Unternehmens eingesetzt, um den Prozessstatus in angemessenen Intervallen zu überwachen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Art von System wird genutzt? Ist dies angemessen?</li> <li>• Ist ein angemessenes Temperaturüberwachungssystem installiert?</li> <li>• Wie werden Temperaturen beherrscht?</li> <li>• Wie werden Temperaturen überwacht?</li> <li>• Wo werden Temperaturen aufgezeichnet?</li> <li>• Ist sichergestellt, dass Mitarbeiter, die mit diesem System arbeiten, gut geschult sind?</li> <li>• Ist eine ausreichende Frequenz zur Überwachung definiert?</li> <li>• Werden die Überwachungs-Frequenzen eingehalten und durchgeführt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisungen</li> <li>• Kundenvereinbarungen/Verträge</li> <li>• Verträge/Vereinbarungen mit logistischen Dienstleistern</li> <li>• HACCP/Risikomanagement</li> <li>• Temperaturlaufzeichnungen</li> <li>• Checkliste</li> <li>• Auswertungen</li> <li>• Schulungs- und/oder Unterweisungsdokumente</li> <li>• Dokumentationen von Audits</li> <li>• Rechtliche Anforderungen (z. B.: VO (EG) Nr. 37/2005)</li> <li>• Ausdruck von Messprotokollen oder anderen Dokumenten wie Temperaturkontrollen an Produkten</li> <li>• Gefahrenanalyse und Risikobewertungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.7.1.3	Überall, wo der Prozess klimatisierte/ gekühlte Luft vorsieht, werden die Anlagen in geeigneter Weise gewartet und in angemessenen Zeitabständen gereinigt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wird die Ausrüstung gewartet und gereinigt?</li> <li>• Was ist zu berücksichtigen?</li> <li>• Ist die Ausrüstung in den Wartungsplan integriert?</li> <li>• Gibt es Nachweise?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wartungsplan</li> <li>• Wartungs-Dokumentation</li> <li>• Reinigungsprotokolle</li> </ul>	
4.7.1.4	Bei Ausfall der Klimatisierung/Kühlung und/oder bei Abweichung von den Soll-Temperaturen greift ein geeignetes Alarmierungssystem. Ein wirksames Notfallverfahren mit Korrekturmaßnahmen ist vorhanden, welches sicherstellt, dass die Produktsicherheit und/oder -qualität nicht gefährdet ist.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was passiert im Falle eines Notfalls?</li> <li>• Gibt es ein Alarmsystem oder eine Notfallliste?</li> <li>• Was passiert im Falle eines Ausfalls der Klimatisierung/Kühlung?</li> <li>• Was passiert im Falle einer Abweichung von der Zieltemperatur?</li> <li>• Gibt es ein Verfahren für Notfälle, inklusive Korrekturmaßnahmen?</li> <li>• Ist das Verfahren für Notfälle auf Effektivität geprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisungen</li> <li>• HACCP/Risikomanagementsystem</li> <li>• Parameter für Alarm- und Notfallsituationen</li> <li>• Aushänge</li> <li>• Schulungsmaterialien</li> <li>• Auditdokumente</li> <li>• Temperaturlaufzeichnungen</li> <li>• Definierte Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Rechtliche Anforderungen (z. B.: VO (EG) Nr. 852/2004)</li> <li>• Technische Beschreibungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.7.2	<b>Wasserversorgung</b>			
4.7.2.1	Die Nutzung und Lagerung von Wasser und/oder Eis, das in direkten Kontakt mit Lebensmitteln und/oder Lebensmittelverpackungen kommt, basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, um sicherzustellen, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist. Wasser und Eis haben geprüfte Trinkwasserqualität.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird Wasser oder Eis genutzt oder gelagert?</li> <li>• Basiert die Nutzung und Lagerung auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken?</li> <li>• Sind alle Risiken eliminiert?</li> <li>• Ist das Wasser trinkbar?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisungen</li> <li>• HACCP/Risikomanagementsystem</li> <li>• Nutzungs- und Lagerungsanforderungen</li> <li>• Gefahrenanalyse und Bewertung damit zusammenhängender Risiken</li> <li>• Nachweise zur Effektivität</li> <li>• Analyseergebnisse</li> </ul>	
4.7.2.2	Für die Reinigung von Oberflächen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, muss Trinkwasser verwendet werden und in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Oberflächen sind dazu bestimmt direkt mit Lebensmitteln in den Kontakt zu kommen?</li> <li>• Wie wird sichergestellt dass ausschließlich Trinkwasser genutzt wird?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testergebnisse (Wasser)</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.7.2.3	Aufbereitetes Wasser, das zum Einsatz kommt, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Das Wasser muss den geltenden rechtlichen Bestimmungen für Trinkwasser entsprechen. Entsprechende Aufzeichnungen liegen vor.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wofür wird das Wasser im Unternehmen genutzt (Sozialeinrichtungen, Reinigung, Zutat, Waschen von Obst und Gemüse)?</li> <li>• Wird Wasser vor Ort behandelt (Korrektur der Wasserhärte, Chlorierung, Sterilisierung, Filtration, ...)?</li> <li>• Sind lokale rechtliche Anforderungen vorhanden?</li> <li>• Wird das Wasser auf Grundlage rechtlicher Anforderungen analysiert? Stimmen die Ergebnisse mit Standards überein?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene Analyseergebnisse</li> </ul>	
4.7.2.4	Die Qualität von Wasser, Dampf oder Eis, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, wird nach einem risikobasierten Stichprobenplan überwacht.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird Wasser, Druckluft oder Eis genutzt?</li> <li>• Wird eine stationäre Überwachung durchgeführt?</li> <li>• Welche Art von Leitungssystem wird genutzt (z. B. Ringleitung, Wassertanks)?</li> <li>• Aus welchem Material bestehen die Leitungen?</li> <li>• Basiert der Analyse und Stichprobenplan auf einer Risikoanalyse?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wartung</li> <li>• Analyseergebnisse</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.7.2.5	<p>Brauchwasser wird durch separate und ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen geführt. Es besteht keine Verbindung zur Trinkwasserleitung und es besteht nicht die Möglichkeit, durch Rückfluss die Trinkwasserleitung oder die Betriebsumgebung zu kontaminieren.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist das Trinkwassersystem komplett von nicht-Trinkwassersystemen separiert?</li> <li>• Welche anderen Systeme gibt es (z. B. Brauchwasser, Kühlwasser, Löschwasser)?</li> <li>• Kennzeichnung der Systeme &amp; wo vorhanden?</li> <li>• Sind, soweit notwendig, Rückflussverhinderer installiert (Teilabschnitte, Maschinen &amp; Wartung)?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leitungssystem-Plan/Übersicht</li> </ul>	
<b>4.7.3 Druckluft</b>				
4.7.3.1	<p>Wenn Druckluft verwendet wird, die direkt auf das Lebensmittel oder auf die Lebensmittelverpackung einwirkt, ist dieser Prozess auf Basis einer Gefahrenanalyse und der damit zusammenhängenden Risiken bewertet. Die Nutzung von Druckluft beeinträchtigt die Produktsicherheit und -qualität nicht.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird in bestimmten Prozessen Druckluft verwendet?</li> <li>• Wann und wie wird die Druckluft verwendet?</li> <li>• Ist der Prozess der Verwendung der Druckluft einer Gefahrenanalyse und Bewertung zusammenhängender Risiken unterzogen?</li> <li>• Ist eine Kontamination bei der Nutzung der Druckluft ausgeschlossen?</li> <li>• Sind alle Risiken eruiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• HACCP-System</li> <li>• Verwendungs- und Materialvorgaben</li> <li>• Gefahrenanalyse und -bewertung (Risikoanalyse)</li> <li>• Wirksamkeitsnachweise</li> <li>• Analysewerte</li> <li>• Technische Expertise</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.8	<b>Reinigung und Desinfektion</b>			
4.8.1	Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne, auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken, sind eingeführt und verfügbar. Diese beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verantwortlichkeiten,</li> <li>• die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften,</li> <li>• die zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche,</li> <li>• Reinigungsintervalle,</li> <li>• Aufzeichnungspflichten,</li> <li>• Gefahrensymbole (wo erforderlich).</li> </ul>	classic	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer führt die Reinigung und Desinfektion durch?</li> <li>• Welche Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden eingesetzt?</li> <li>• Was ist beim Einsatz der einzelnen Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu beachten?</li> <li>• Welche Bereiche werden gereinigt und desinfiziert?</li> <li>• Wie häufig werden die Bereiche gereinigt bzw. desinfiziert?</li> <li>• Wo wird die Reinigung und Desinfektion dokumentiert?</li> <li>• Wo sind Gefahrensymbole angebracht?</li> <li>• Gibt es einen Vertrag mit einem Dienstleister?</li> </ul> <i>Dokumentation:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungspläne</li> <li>• Liste der aktuellen Reinigung und Desinfektionsmittel</li> <li>• Produktbeschreibungen</li> <li>• Schriftlich festgelegte Reinigungsverfahren</li> <li>• Dienstleisterverträge</li> </ul>	<i>Hinweis für Auditoren:</i> Reinigungspläne können auch Anweisungen enthalten.

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.8.2	Die Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen sowie deren Wirksamkeitsprüfung werden aufgezeichnet. Daraus resultierende Korrekturmaßnahmen sind dokumentiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden Reinigungs- und/oder Desinfektionskontrollen durchgeführt?</li> <li>• Wer führt diese Kontrollen durch?</li> <li>• Wie oft werden diese Kontrollen durchgeführt?</li> <li>• Wann werden Korrekturmaßnahmen eingeleitet?</li> <li>• Wer leitet Korrekturmaßnahmen ein?</li> <li>• Wer überprüft die Effektivität dieser Maßnahmen?</li> <li>• Wo werden diese Korrekturmaßnahmen dokumentiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufzeichnungen von Reinigungs- und Desinfizierungsmaßnahmen</li> <li>• Kontrollnachweise</li> <li>• Korrekturmaßnahmen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.8.3	<p>Für Transportbehälter, die für den Transport von flüssigen, granulatförmigen und pulverförmigen unverpackten Produkte genutzt werden, sind mindestens folgende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen implementiert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind für die Art der jeweiligen Produktarten geeignet, die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen umfassen alle zum Transportbehälter dazugehörigen technischen Ausrüstungen (z. B. Schläuche, Ventile, Siebe),</li> <li>• die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen stellen sicher, dass der Transportbehälter sauber ist, d. h. unerwünschte Substanzen von Oberflächen entfernt sind und die Anzahl der Mikroorganismen auf ein Niveau gesenkt ist, welches in Abhängigkeit von der vorgesehenen Verwendung ausreichend niedrig ist (Kreuzkontamination wird verhindert),</li> <li>• sachliche Nachweise für die Prüfung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind vorhanden. (z. B. Aufzeichnungen, Zertifikate). Die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion ist dem Reinigungspersonal bekannt. Das Reinigungspersonal ist in den Reinigungsverfahren geschult.</li> </ul>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden vom Unternehmen Transportbehälter für flüssige, granulat- und/oder pulverförmige unverpackte Waren eingesetzt?</li> <li>• Liegt ein Reinigungsplan für diese Transportbehälter vor?</li> <li>• Ist das eingesetzte Reinigungsverfahren geeignet?</li> <li>• Sind die eingesetzten Mittel geeignet?</li> <li>• Wie wird die Reinigung und Desinfektion durchgeführt?</li> <li>• Welches Reinigungsziel ist festgelegt?</li> <li>• Was wird gereinigt und desinfiziert?</li> <li>• Wie wird sichergestellt, dass die Reinigungsmaßnahmen wirksam sind?</li> <li>• Welche Prüfverfahren werden eingesetzt?</li> <li>• Wer führt die Reinigung durch (intern/extern)?</li> <li>• Liegen Schulungsnachweise vor? Werden Kennzeichnungen/Siegel/Plomben verwendet?</li> <li>• Liegt ein Vertrag vor?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Reinigungsplan</li> <li>• Reinigungsnachweise</li> <li>• Zertifikate</li> <li>• Schulungsnachweise</li> <li>• Sicherheitsdatenblätter</li> <li>• Betriebsbeschreibung für Gefahrstoffe/ Gefahrgut</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.8.4	Es ist sichergestellt, dass für die Reinigung qualifiziertes Personal eingesetzt wird. Dieses wird hinsichtlich der Anwendung der Reinigungspläne regelmäßig geschult.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer ist dazu bestimmt den Lagerbereich, Sanitäranlagen, etc. zu reinigen?</li> <li>• Wurden Diese in Bezug auf ihre Aufgaben geschult?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungsnachweise</li> </ul>	
4.8.5	Reinigungs- und Desinfektionspläne werden bei sich verändernden Gegebenheiten (z. B. Umbau, neue Produkte, neue Anlagen, neue Reinigungsausrüstung) überprüft und bei Bedarf angepasst.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben sich innerhalb der letzten 12 Monate Bedingungen geändert?</li> <li>• Wie wird die Überprüfung durchgeführt?</li> <li>• Wurden Änderungen an den Reinigungsplänen vorgenommen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungspläne</li> <li>• Übersichtsplan</li> </ul>	
4.8.6	Die vorgesehene Nutzung der Reinigungsutensilien ist eindeutig festgelegt. Die Reinigungsutensilien werden so genutzt und gelagert, dass eine Kontamination vermieden wird.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo werden Reinigungsmaterialien gelagert?</li> <li>• Verhindert die effektiv eine Kontamination?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsanweisung(en)</li> <li>• Reinigungspläne</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.8.7	Für Reinigungs- und Desinfektionsmittel existieren aktuelle Sicherheitsdatenblätter (SDB) und Betriebsanweisungen. Diese sind vor Ort jederzeit verfügbar. Die Betriebsanweisungen sind den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liegen Sicherheitsdatenblätter für alle Reinigungskemikalien vor?</li> <li>• Liegen aktuelle Betriebsanweisungen für die Reinigungskemikalien vor?</li> <li>• Wie werden die Betriebsanweisungen den Verantwortlichen bekannt gemacht?</li> <li>• Wo und wann können die Betriebsanweisungen eingesehen werden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitsdatenblätter</li> <li>• Betriebsanweisungen</li> <li>• Schulungsnachweise</li> </ul>	
4.8.8	Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind eindeutig gekennzeichnet. Diese werden so gelagert und verwendet, dass eine Kontamination vermieden wird.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Woran erkennt man Reinigungsgeräte und -chemikalien?</li> <li>• Wo werden Reinigungsgeräte und -chemikalien gelagert?</li> <li>• Ist eine bestimmte Kennzeichnung vorgegeben?</li> <li>• Existiert eine Übersicht/Liste der Reinigungsmittel?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Liste der Reinigungsmittel</li> <li>• Lagerliste der Chemikalien, ggf. Grundriss</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.8.9	Wenn das Unternehmen einen Dienstleister mit den Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten beauftragt, sind alle Anforderungen aus Abschnitt 4.8 in einem entsprechenden Vertrag eindeutig festgelegt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird ein externer Dienstleister eingesetzt?</li> <li>• Existiert ein Vertrag?</li> <li>• Was ist in dem Vertrag geregelt wurden alle geforderten Punkte aus Kapitel 4.1.9 berücksichtigt?</li> <li>• Liegt eine aktuelle Lieferanten-/Dienstleisterbewertung vor?</li> <li>• Werden die Tätigkeiten bzw. die Arbeitsausführungen des externen Dienstleisters (nachweislich) überwacht bzw. geprüft?</li> <li>• Sind die Reinigungsmittel bekannt und geeignet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertrag</li> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Lieferanten- bzw. Dienstleisterbewertung</li> <li>• Audit- und/oder Begehungsunterlagen</li> <li>• Zertifikat(e)</li> </ul>	
4.8.10	Für die Kontrolle und Lagerung von Chemikalien, die zur Verarbeitung und Behandlung von Lebensmitteln eingesetzt werden, sind angemessene Lager-einrichtungen vorhanden. Ein unbefugter Zugang zu Chemikalien und Reinigungsmitteln wird vermieden. Die Anwendung der Chemikalien erfolgt nur durch dafür ausgebildete Personen.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo werden Chemikalien gelagert?</li> <li>• Wer hat Zutritt auf die Chemikalien?</li> <li>• Wer ist auf die Handhabung von Chemikalien geschult und wie?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.8.11	Reinigungsaktivitäten dürfen das Produkt nicht negativ beeinflussen.	<b>plus</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden Reinigungsaktivitäten ausschließlich durchgeführt wenn keine Behandlungsaktivitäten stattfinden?</li> <li>• Falls Reinigungsaktivitäten während der Behandlung durchgeführt werden: wie wird eine Kreuzkontamination vermieden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsanweisungen</li> </ul>	
<b>4.9 Abfallentsorgung</b>				
4.9.1	Ein Verfahren zum Abfallmanagement ist vorhanden und umgesetzt, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es ein Verfahren zum Abfallmanagement?</li> <li>• Folgen die Mitarbeiter den Unternehmensanforderungen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <p>Verfahren zum Abfallmanagement</p>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.9.2	Die aktuellen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist sichergestellt, dass aktuelle rechtliche Bestimmungen zur Abfallentsorgung eingehalten werden?</li> <li>• Wie ist die Abfallentsorgung organisiert (extern/intern)?</li> <li>• Ist der externe Entsorger anerkannt und ggf. zugelassen?</li> <li>• Liegen Zulassungsnachweise vor?</li> <li>• Ist die Entsorgungsfirma als Dienstleister in der Bewertung enthalten?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en),</li> <li>• Bewertung der Entsorgungsfirma mit Kompetenz- und Zulassungsnachweis</li> <li>• Dienstleistungsverträge</li> <li>• Nachweise der Dienstleister</li> </ul>	
4.9.3	Lebensmittelabfälle und andere Abfälle, die ein Risiko für die Produktsicherheit und -qualität darstellen, werden aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, schnellstmöglich entfernt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie häufig werden Lebensmittelabfälle und andere Abfälle aus Räumen entfernt, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird?</li> <li>• Was für Regelungen existieren?</li> <li>• Wer ist für die Abfallentfernung zuständig?</li> <li>• Wie ist die Abfallentsorgung organisiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Abfallentsorgungsnachweise</li> <li>• Schulungs-/Unterweisungsunterlagen</li> <li>• Verträge</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.9.4	Die Abfallbehälter sind eindeutig gekennzeichnet und befinden sich in einem ordnungsgemäßen Zustand. Sie sind leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Abfälle gibt es?</li> <li>• Welche Abfälle werden in separaten Abfallbehältern gesammelt?</li> <li>• Wie sind die Abfallbehälter gekennzeichnet?</li> <li>• Sind die Behälter leicht zu reinigen?</li> <li>• Wie häufig werden die Abfallbehälter gereinigt/gewechselt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Hygieneregeln</li> <li>• Reinigungsplanung und Durchführungsaufzeichnungen</li> <li>• Dienstleisterverträge</li> <li>• Rechtliche Bestimmungen (z. B. VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang 2 Kap. VI)</li> <li>• Aushang zur Abfalltrennung</li> <li>• Auditergebnisse und Betriebsrundgang</li> </ul>	
4.9.5	Abfallsammelräume und -sammelbehälter (inkl. Pressen) sind so konzipiert, dass sie sauber sind und die Anziehung für Schädlinge minimiert wird.	classic	<p><i>Frage:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es einen bestimmten Bereich in dem Abfall gesammelt wird?</li> <li>• Ist dieser Bereich/Raum im Reinigungsplan enthalten?</li> <li>• Ist dieser Bereich/Raum im Betriebsbegehungsplan enthalten?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.9.6	Abfälle/Wertstoffe werden auf den vorgesehenen Entsorgungswegen getrennt gesammelt. Die Entsorgung dieser Fraktionen erfolgt ausschließlich durch befugte Dritte. Das Unternehmen führt Aufzeichnungen zur Abfallentsorgung.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Aufzeichnungen zur Abfallentsorgung gibt es?</li> <li>• Wer ist für die Entsorgung der Abfälle verantwortlich?</li> <li>• Existiert für Abfälle/Wertstoffe eine getrennte Sammlung?</li> <li>• Welche Aufzeichnungen für die Entsorgung liegen vor?</li> <li>• Ist der Entsorger befugt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Aufzeichnungen zur Abfallentsorgung</li> <li>• Dienstleistungsverträge</li> <li>• Zertifikate und Zulassung der Dienstleister</li> <li>• Dienstleistervertrag, Nachweis über Befugnis, ggf. Zulassung, rechtliche Bestimmung (z. B. VO (EG) Nr. 1069/2009)</li> </ul>	
4.10	<b>Besondere Handhabungsvorschriften</b>			
4.10.1	Das Unternehmen hat ein Verfahren eingeführt, um jegliche Kontamination (auch Kreuzkontamination, verursacht durch unverträgliche Produkte in der gleichen Transporteinheit oder im gleichen Lagerraum) zu verhindern. Kontamination durch Emission, Abgase, Gerüche, Fremdmaterialien, Verpackungsmaterial und andere Kontaminanten ist zu vermeiden.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Verfahren sind vorhanden, um eine Kreuzkontamination zu verhindern?</li> <li>• Wo sind die verschiedenen Produktgruppen gelagert?</li> <li>• Wie wird Kreuzkontamination vermieden?</li> <li>• Was sind die generellen Vermeidungsstrategien?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.10.2	Die Be- und Entladung der Produkte erfolgt in einer Weise, die Beschädigungen verhindert. Die Ladung ist so zu sichern, dass Kontaminationen und/oder Beschädigungen während des Transportes verhindert werden.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind Verantwortlichkeiten eindeutig festgelegt?</li> <li>• Woher wissen die Mitarbeiter, wie sie bei der Be- und Entladung vorzugehen haben?</li> <li>• Werden Ladungen so gesichert, dass eine Kontamination und/oder Beschädigung verhindert wird?</li> <li>• Existieren Waren, die nicht gemeinsam transportiert werden dürfen?</li> <li>• Wie werden diese Vorgaben berücksichtigt und beherrscht?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Hygieneregeln</li> <li>• Kundenanforderungen</li> <li>• Schulungs- und Unterweisungsunterlagen</li> <li>• Beladungsprotokolle</li> <li>• Audit- und Begehungsunterlagen</li> <li>• Reklamationsaufzeichnung</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.11	<b>Management des Risikos von Fremdmaterialien</b>			
4.11.1	<p><b>KO Nr. 4:</b> Auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken existieren Verfahren, die die Kontamination mit Fremdmaterialien weitestgehend verhindern. Kontaminierte Produkte sind wie nichtkonforme Produkte zu behandeln.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden offene Produkte gehandhabt?</li> <li>• Welche Art von Fremdkörpern können möglicherweise gefunden werden?</li> <li>• Wurden der Ursprünge von Fremdkörpern durch eine Risikobewertung identifiziert?</li> <li>• Werden Heftklammern genutzt?</li> <li>• Wie werden kontaminierte Produkte gehandhabt?</li> <li>• Was wird im Falle von Glassbruch gemacht?</li> <li>• Was wird berücksichtigt wenn Glasreinrichtungen ausgetauscht werden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse</li> <li>• Aufzeichnungen von Separierungen</li> <li>• Verfahren zum Umgang mit Glas</li> <li>• Präventionsprogramme für Glassbruch</li> </ul>	<p><i>KO wäre gegeben:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wenn eine Kontamination mit Fremdmaterialien durch eine unzureichende Gefahrenanalyse auftritt</li> <li>• wenn Quellen von Fremdmaterialien unzureichend berücksichtigt werden</li> </ul>
4.11.2	<p>In allen Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird und die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken das Potential einer Kontamination der Produkte identifiziert wurde, ist der Gebrauch von Holz ausgeschlossen. Wo der Einsatz von Holz nicht vermeidbar ist, ist das Risiko beherrscht und das Holz in einwandfreiem Zustand und sauber.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unter welchen Umständen ist die Nutzung von Holz erlaubt?</li> <li>• Ist die genutzte Holzausrüstung in einem guten und sauberen Zustand?</li> <li>• Wer überprüft und wie oft werden die Holzausrüstungen überprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsbegehungen</li> <li>• Gefahrenanalyse und Bewertung damit zusammenhängender Risiken</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.11.3	In allen Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird und die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken das Potential einer Kontamination der Produkte identifiziert wurde, ist der Gebrauch von Glas und ähnlichen Materialien ausgeschlossen. Sofern die Anwesenheit von Glas oder ähnlichen Materialien unvermeidbar ist, sind geeignete Maßnahmen vorhanden, um vor Bruch zu schützen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es eine Risikoanalyse in Bezug auf die Kontamination durch Glas und Hartplastik?</li> <li>• Wo im Betrieb wird Glas oder Hartplastik genutzt?</li> <li>• Wie ist Glas vor Bruch geschützt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse</li> <li>• Glasregister</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>In einigen Fällen kann die Nutzung von Glas nicht vermieden werden, wie z. B. das Bullauge im Reiferaum (aus persönlichen Sicherheitsgründen). Hier muss das Unternehmen angemessene Korrekturmaßnahmen für den Fall von Glasbruch definieren.</p>
4.11.4	Alle Gegenstände aus Glas und ähnlichen Materialien, die sich in Bereichen mit unverpackten Produkten befinden, sind in einem Register inkl. Ortsangabe aufgeführt. Ein Abgleich zwischen dem Register und dem Zustand dieser Gegenstände wird regelmäßig durchgeführt und aufgezeichnet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist ein Glasregister mit Ortsangabe vorhanden?</li> <li>• Wie oft und wer überprüft den Zustand der Glasseinrichtungen?</li> <li>• Wie oft wird das Glasregister aktualisiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfungsergebnisse</li> <li>• Glasregister</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.11.5	<p>Im Falle von Glasbruch und ähnlichen Materialien sind Verfahren eingeführt, welche die erforderlichen Maßnahmen beschreiben. Dazu zählen mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsmethoden,</li> <li>• Vermeidung von Kontamination,</li> <li>• Warenspernung und -freigabe.</li> </ul>	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Verfahren sind implementiert?</li> <li>• Wie wird sicher gestellt dass Kontaminationen vermieden werden?</li> <li>• Wie wird das Verfahren gelenkt?</li> <li>• Welche Reinigungsmaßnahmen sind implementiert?</li> <li>• Welche Sperrverfahren sind für diesen Fall implementiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensweisung(en)</li> <li>• Verfahren über Glasbruch</li> <li>• Verantwortungsmatrix</li> </ul>	
4.11.6	<p>Wenn visuelle Kontrollen zur Detektion von Fremdmaterialien genutzt werden, sind die entsprechenden Mitarbeiter geschult. Ein angemessener Personalwechsel wird ggf. durchgeführt, um die maximale Wirksamkeit des Prozesses zu erreichen.</p>	<b>plus</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist ein Verfahren für die visuelle Überprüfung vorhanden?</li> <li>• Sind die relevanten Mitarbeiter auf visuelle Überprüfung geschult?</li> <li>• Sind Schichtwechsel definiert und implementiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensweisungen</li> <li>• Schulungsnachweise</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.12	<b>Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung</b>			
4.12.1	<p>Das Unternehmen hat ein System zur Schädlingsbekämpfung, das die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllt. Es berücksichtigt mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• betriebliches Umfeld (mögliche Schädlinge),</li> <li>• Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan),</li> <li>• Köderidentifizierung vor Ort,</li> <li>• Verantwortlichkeiten intern/extern,</li> <li>• die verwendeten Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/Sicherheitsvorschriften,</li> <li>• die Inspektionsintervalle.</li> </ul> <p>Das System zur Schädlingsbekämpfung basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist die Schädlingsüberwachung und -bekämpfung organisiert?</li> <li>• Welche Schädlinge werden überwacht?</li> <li>• Welche Köderarten werden eingesetzt?</li> <li>• Wird eine Kontamination des Produkts durch Köder verhindert?</li> <li>• Wer ist für die Schädlingsbekämpfung verantwortlich?</li> <li>• Wie häufig wird inspiziert?</li> <li>• Sind die Kundenanforderungen berücksichtigt?</li> <li>• Wurde eine Gefahrenanalyse durchgeführt?</li> <li>• Liegt eine eindeutige Zuordnung der Mittel/Köderstationen vor?</li> <li>• Findet die Protokollierung pro Köder statt?</li> <li>• Liegen die Sicherheitsdatenblätter vor?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse</li> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Prüfprotokolle</li> <li>• Sicherheitsdatenblätter</li> <li>• Unterlagen zur Schädlingsbekämpfung</li> <li>• Qualifizierungsnachweis</li> <li>• Dienstleistervertrag</li> <li>• Wirkstoffliste der Ködermaterialien</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.12.2	Das Unternehmen verfügt über qualifiziertes, ausgebildetes Personal und/oder es wird ein externer qualifizierter Dienstleister eingesetzt. Wird ein externer Dienstleister beauftragt, sind die notwendigen Tätigkeiten vor Ort in einem schriftlichen Vertrag geregelt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird die Schädlingskontrolle durch einen eigenen Mitarbeiter des Unternehmens durchgeführt?</li> <li>• Wer ist für die Schädlingsbekämpfung verantwortlich?</li> <li>• Welche Art von Qualifizierung/Ausbildung hat die verantwortliche Person?</li> <li>• Wird die Schädlingskontrolle durch einen Dienstleister durchgeführt?</li> <li>• Gibt es einen schriftlichen Rahmenvertrag zwischen Unternehmen und Dienstleister?</li> <li>• Was beinhaltet der Vertrag?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Organigramm</li> <li>• Qualifizierungsnachweis</li> <li>• Schulungsnachweis</li> <li>• Schriftlicher Vertrag</li> <li>• Lieferantenbewertung</li> <li>• Ggf. rechtliche Bestimmungen zur Schädlingskontrolle/Tierschutz (z.B. in Deutschland nach §11 i.V. m. § 4 TierSchG)</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.12.3	Die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden dokumentiert. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo werden Inspektionen und daraus resultierende Maßnahmen dokumentiert?</li> <li>• Sind die Dokumente datiert und von beiden Seiten unterschrieben?</li> <li>• Welche Korrekturmaßnahmen wurden in letzter Zeit ergriffen?</li> <li>• Wie wird die Wirksamkeit überprüft?</li> <li>• Sind die eingesetzten Mittel bekannt und haben keine negativen Auswirkungen auf die Produkte?</li> <li>• Liegt eine Trendanalyse vor?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspektionsergebnisse</li> <li>• Inspektionsprotokolle</li> <li>• Berichte</li> <li>• Sicherheitsdatenblätter</li> <li>• Lageplan</li> <li>• Trendanalysen</li> </ul>	
4.12.4	Köder, Fallen und Insektenvernichter sind in ausreichender Anzahl vorhanden und an geeigneter Stelle korrekt angebracht. Sie sind so gestaltet und platziert, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wurden die verschiedenen Köder und Fallen arrangiert?</li> <li>• Basiert die Auslegung auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken?</li> <li>• Sind Fallen und Köder voll funktionsfähig?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.12.5	Anlieferungen werden im Wareneingang auf das Vorhandensein von Schädlingen geprüft. Etwaiger Befall wird dokumentiert und Maßnahmen werden eingeleitet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden Wareneingänge auf Schädlinge überprüft?</li> <li>• Wie ist dies geregelt?</li> <li>• Wird Befall dokumentiert?</li> <li>• Welche Maßnahmen werden im Befallsfall ergriffen?</li> <li>• Wo sind die Maßnahmen dokumentiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Dokumente über Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Dokumentation von Reklamationen</li> </ul>	
4.12.6	Produkte, Ausrüstungsgegenstände und Transportfahrzeuge sind so gelagert, dass das Befallsrisiko minimiert wird. Gelten gelagerte Produkte und/oder Anlagen als befallsgefährdet, sind geeignete Maßnahmen festgelegt, um das Kontaminationsrisiko zu minimieren.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird bei der Lagerung von Produkten, Transportboxen, etc. auf Schädlingsbefall geachtet?</li> <li>• Wird zwischen Wand und Produktpalette ein deutlicher Abstand eingehalten?</li> <li>• Sind im Lager, in der Umschlagshalle und im Außenbereich Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen eingerichtet?</li> <li>• Werden sensible Produkte gelagert (z. B. Saaten, Nüsse)?</li> <li>• Welche Art von Vorbeugemaßnahmen wurden für die Waren implementiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begehungsaufzeichnungen</li> <li>• Vorbeugemaßnahmen</li> <li>• Audits und Betriebsbegehungen</li> <li>• Monitoringplan</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.12.7	Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung wird mittels regelmäßiger Trendanalysen überprüft.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie oft wird eine Trendanalyse durchgeführt?</li> <li>• Beinhaltet die Trendanalyse alle relevanten Bereiche und Schädlinge?</li> <li>• Was war das Ergebnis der letzten Trendanalyse?</li> <li>• Wurden aufgrund der letzten Analyse Änderungen vorgenommen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trendanalyse</li> <li>• Korrekturmaßnahmen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.13	<b>Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung</b>			
4.13.1	<b>Generelle Anforderungen an Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung</b>			
4.13.1.1	<p>Für die Warenannahme sind Verfahren eingeführt, wirksam umgesetzt und den entsprechenden Mitarbeitern bekannt. Diese Verfahren beinhalten mindestens generelle Prüfkriterien (z. B. Identifikation von Ware und Fahrzeug), Vorgaben zur Annahme, Rückweisung und Annahme unter Vorbehalt. Abweichungen von den Prüfkriterien werden entsprechend verfolgt und sind dokumentiert. Werden vom Kunden spezifische Eingangs- bzw. Warenkontrollen gefordert, sind diese wirksam umgesetzt und den entsprechenden Mitarbeitern bekannt.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Produkte werden einer Wareneingangsprüfung unterzogen?</li> <li>• Was wird beim Wareneingang überprüft?</li> <li>• Wie wird das Anlieferfahrzeug überprüft?</li> <li>• Wird die Wareneingangsüberprüfung dokumentiert?</li> <li>• Wer überprüft?</li> <li>• Wo werden gesperrte Produkte oder Produkte unter Vorbehalt gelagert?</li> <li>• Wie ist eine gegenseitige Kontamination ausgeschlossen?</li> <li>• Existieren weiterführende Anforderungen bei der Warenübernahme?</li> <li>• Welche Vorbeugungsmaßnahmen sind festgelegt?</li> <li>• Wie sind die spezifischen Anforderungen beschrieben, sind diese wirksam umgesetzt und den Mitarbeitern bekannt?</li> <li>• Sind Verantwortlichkeiten für die speziellen Anforderungen klar geregelt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• HACCP-System</li> <li>• Warenübernahmeprotokolle, Schulungs- und Unterweisungsunterlagen</li> <li>• Darstellung(en) über den Warenfluss</li> <li>• Lagerplan</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.13.1.2	Die Lagerbedingungen entsprechen den jeweiligen Produktanforderungen (z. B. Kühlung, Schutzabdeckungen). Eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ist verhindert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Lagerbedingungen gibt es für die gehandhabten Produkt (Gruppen)?</li> <li>• Werden alle geforderten Lagerbedingungen beherrscht?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisungen</li> <li>• Produktspezifikationen</li> <li>• HACCP System</li> <li>• Aufzeichnungen der Temperaturüberwachung, Luftfeuchtigkeits-Überwachung, etc.</li> </ul>	
4.13.1.3	Alle Produkte sind jederzeit eindeutig identifizierbar. Lagerung, Auslagerung und Handhabung der Waren erfolgt in Übereinstimmung mit den Kundenanforderungen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es spezifische Kundenanforderungen?</li> <li>• Welche Waren bedürfen einer speziellen Lagerhaltung?</li> <li>• Enthalten die Eingangsdokumente oder Etiketten Hinweise auf korrekte Lagerhaltung?</li> <li>• Gibt es spezifische Auslagerungsverfahren?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• HACCP-System</li> <li>• Schulungs- bzw. Unterweisungsunterlagen</li> <li>• Kundenanforderungen</li> <li>• Arbeitsanweisungen zum Einlagerungsverfahren und Umgang</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.13.1.4	Ein wirksames Lagerhaltungssystem ist vorhanden, das Verfahren beinhalten kann wie z. B. First In First Out (FIFO) oder First Expired First Out (FEFO), und zudem den Kundenanforderungen genügt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist das Lagerhaltungssystem organisiert?</li> <li>• Welche Lagerstrategien bzw. Auslagerstrategien sind beim Warenwirtschaftssystem möglich?</li> <li>• Wie wird die Wirksamkeit des Lagerhaltungssystems geprüft?</li> <li>• Steht das Lagerhaltungssystem mit den Kundenanforderungen im Einklang?</li> <li>• Existieren Waren, die nicht gemeinsam gelagert werden dürfen?</li> <li>• Wie werden diese Vorgaben erfüllt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Kundenverträge</li> <li>• Schulungs- und Unterweisungsunterlagen</li> <li>• Auditund Begehungsunterlagen</li> </ul>	
<b>4.13.2 Lager-Dienstleister</b>				
4.13.2.1	Werden Dienstleister für die Lagerhaltung eingesetzt, sind alle in den Kapiteln 2, 4, und 5.10 relevanten Anforderungen in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben oder der Logistik-Dienstleister ist nach IFS Logistics zertifiziert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Lagerhaltung an einen externen Dienstleister vergeben?</li> <li>• Gibt es einen Dienstleistungsvertrag?</li> <li>• Was beinhaltet der Dienstleistungsvertrag?</li> <li>• Ist der Dienstleister nach IFS Logistics zertifiziert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Dienstleistungsvertrag</li> <li>• Produktanforderungen gemäß Kundenvorgabe</li> <li>• Lieferantenbewertung</li> <li>• IFS Logistics Zertifikat der Dienstleister</li> <li>• Eigenkontrollmaßnahmen oder Auditunterlagen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.13.2.2	Die Lagermitarbeiter der Dienstleister verstehen die Hygienevorschriften der Organisation und halten diese ein.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Hygienevorschriften gelten für Dienstleister?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass die Lagermitarbeiter der Dienstleister die Hygieneregeln kennen?</li> <li>• Wie wird die Einhaltung überprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygieneregeln</li> <li>• Schulungs- oder Unterweisungsnachweise</li> <li>• Ergebnisse aus Audit und Betriebsbegehungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.14	<b>Transport</b>			
4.14.1	<b>Spezielle Anforderungen Transport</b>			
4.14.1.1	Vor der Beladung wird der Zustand der Transportfahrzeuge geprüft und bei Bedarf Maßnahmen eingeleitet (z. B. bei Fremdgerüche, Staubentwicklung, Feuchtigkeit, Schädlinge, Schimmel).	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfordern die verladenen Produkte eine bestimmte Temperatur?</li> <li>• Wird die Temperatur des Fahrzeugs vor der Beladung kontrolliert?</li> <li>• Welches Verfahren ist vorhanden, falls die Temperatur nicht mit den Spezifikationen übereinstimmt?</li> <li>• Gibt es andere Bedingungen, die kontrolliert werden müssen?</li> <li>• Gibt es Nachweise über die Einhaltung der Transportbedingungen?</li> <li>• Gibt es Anforderungen an bestimmte Parameter oder Toleranzbereiche?</li> <li>• Werden Überwachungsdaten überprüft und beherrscht?</li> <li>• Sind Präventivmaßnahmen vorhanden?</li> <li>• Welche Produkte dürfen zusammen transportiert werden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisungen</li> <li>• Technische Nachweise (z. B. ATP Zulassung)</li> <li>• Auswertungen über Parameter-Aufzeichnungen (z. B. Temperatur)</li> <li>• Hygienevorgaben</li> <li>• Transportaufträge</li> <li>• Temperaturaufzeichnungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.14.1.2	Bei der Beladung ist der vorgegebene Temperaturbereich für das jeweilige Produkt einzuhalten.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden Produkte verladen, die eine bestimmte Transporttemperatur bedürfen?</li> <li>• Wird die Lufttemperatur vor dem Beladen überprüft und dokumentiert?</li> <li>• Welches Verfahren greift, wenn die Vorkühltemperatur nicht den Vorgaben entspricht?</li> <li>• Existieren andere Bedingungen, die überprüft werden müssen?</li> <li>• Gibt es Nachweise über die Einhaltung der Transportbedingungen?</li> <li>• Existieren Vorbeugemaßnahmen?</li> <li>• Welche Produkte dürfen gemeinsam transportiert werden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Technische Nachweise (z. B. ATP-Zulassungen)</li> <li>• Auswertungen über Parameteraufzeichnungen (z. B. Temperaturdaten)</li> <li>• Hygieneregeln</li> <li>• Transportaufträge</li> <li>• Transportpapiere und Beladungsprotokolle</li> <li>• Temperaturlaufzeichnungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.14.1.3	<p>Werden temperaturgeführte Waren in zusätzliche Transportbehälter verbracht (z.B. Thermoboxen), sind diese in einem ordnungsgemäßen Zustand (sauber, geruchsfrei, trocken und funktionsfähig). Vor Verbringung der Ware in die Transportbehälter sind die Transportbehälter vorgekühlt.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist sichergestellt, dass die eingesetzten Transportbehälter für den Verwendungszweck geeignet sind?</li> <li>• Gibt es ein Sicherheitsrisiko durch Transportcontainer?</li> <li>• Wann und wo erfolgt die Reinigung von Boxen?</li> <li>• Wie werden die Boxen vorgekühlt?</li> <li>• Welche Bedingungen erfordern die Produkte?</li> <li>• Wie werden die Bedingungen im Vorfeld sichergestellt?</li> <li>• Werden die Bedingungen im Vorfeld kontrolliert und protokolliert?</li> <li>• Wie wird die Kontrolle durchgeführt?</li> <li>• Existieren Vorgaben für die Kontrolle?</li> <li>• Sind Parametergrenzen und ggf. Toleranzen für die Kontrolle vorgegeben?</li> <li>• Ab welchem Temperaturgrenzwert sind die Bedingungen für die Beladung erfüllt?</li> <li>• Welche Maßnahmen werden eingeleitet, wenn die Bedingungen zum Kontrollzeitpunkt nicht erfüllt sind?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• HACCP-System</li> <li>• Verladedokumente</li> <li>• Prüfprotokolle, Prüfergebnisse, rechtliche Bestimmungen (z. B. VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang 2 Kapitel IX)</li> <li>• Reinigungsnachweise</li> <li>• Temperaturnachweise</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.14.1.4	Es sind Verfahren zur Verhinderung von Kontamination eingeführt (Lebensmittel/Nichtlebensmittel/ verschiedene Warengruppen).	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist es erlaubt Lebensmittel und Non-Food Produkte zusammen in einem Ladebereich zu transportieren?</li> <li>• Welche Art von Anforderungen sind vorhanden, um eine Kreuzkontamination während des Verladens und des Transportes zu vermeiden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisungen</li> <li>• HACCP System</li> <li>• Frachtliste</li> </ul>	
4.14.1.5	Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird die Einhaltung der Temperaturen während des Transports sichergestellt und dokumentiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie stellt das Unternehmen sicher, dass die Kühlkette während des Transports eingehalten wird?</li> <li>• Welche Art(en) von Temperaturlaufzeichnung werden genutzt?</li> <li>• Wie und in welchen Abständen werden Temperaturen aufgezeichnet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensanweisung</li> <li>• Aufzeichnungen des Datenloggers</li> <li>• Online Temperaturerfassung</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.14.1.6	Transportbehälter, die für den Transport von flüssigen, granulat- und/oder pulverförmigen unverpackten Lebensmitteln genutzt werden, sind gekennzeichnet und werden ausschließlich für den Transport von Lebensmittel genutzt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden flüssige, granulat- und/oder pulverförmige unverpackte Lebensmittel gehandhabt?</li> <li>• Wenn ja, welche Art von Produkte?</li> <li>• Welche Transportbehälter werden für flüssige, granulat- und/oder pulverförmige Lebensmittel eingesetzt?</li> <li>• Sind die Transportbehälter gekennzeichnet?</li> <li>• Werden die Behälter ausschließlich für Lebensmittel eingesetzt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Gesetzliche Bestimmungen (z. B. VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang 2 Kapitel IV)</li> <li>• Transportpapiere</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.14.1.7	Die Reinigung der Transporteinheit erfolgt bei Bedarf, unter Beachtung der produktspezifischen Risiken und hygienischen Anforderungen, vor der nächsten Beladung. Werden Reinigungsnachweise gesetzlich oder vom Kunden gefordert, liegen diese vor.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo werden die Reinigungen protokolliert?</li> <li>• Werden vor der Beladung die Hygienebedingungen kontrolliert?</li> <li>• Wird die Kontrolle protokolliert?</li> <li>• Was geschieht, wenn die Hygienebedingungen des Transportinnenraums nicht den hygienischen Anforderungen des Produktes genügen?</li> <li>• Welche Korrekturen und Korrekturmaßnahmen werden eingeleitet?</li> <li>• Existieren qualifizierte Reinigungsnachweise für den Transport von flüssigen, granulat- und/oder pulverförmigen unverpackten Lebensmitteln?</li> <li>• Werden die Behälter für lose Ware nach der Reinigung versiegelt, verplombt oder als gereinigt kenntlich gemacht?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Prüfprotokolle</li> <li>• Qualifizierte Reinigungsnachweise</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.14.1.8	Schläuche, Pumpen, Filter von Tankfahrzeugen (Tankcontainer usw.) sind in gutem Zustand und beim Transport vor Kontamination geschützt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist sichergestellt, dass Schläuche, Pumpen, Filter von Transportbehältern, die flüssige, granulat- und/oder pulverförmige unverpackte Lebensmittel transportieren, in technisch und hygienisch einwandfreiem Zustand sind?</li> <li>• Wie werden die technischen Komponenten (Bedarfsgegenstände) während des Transportes geschützt?</li> <li>• Sind die Schutzvorrichtungen (z. B. Verschlusskappen) funktionsfähig?</li> <li>• Liegen objektive Nachweise für den technischen und hygienischen Zustand der technischen Komponenten (Schläuche, Pumpen, Filter, Einfüllstutzen usw.) vor?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Prüfprotokolle</li> <li>• Qualifizierte Reinigungsnachweise</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.14.2	<b>Transport-Dienstleister</b>			
4.14.2.1	Werden Logistik-Dienstleister für den Transport eingesetzt, sind alle relevanten Anforderungen der Kapitel 2, 4.14, 4.15, und 5.10 in einem Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben oder der Logistik-Dienstleister ist nach IFS Logistics zertifiziert.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden zusätzliche Transportdienstleister eingesetzt?</li> <li>• Existieren für alle Transportunternehmer Dienstleistungsverträge?</li> <li>• Was beinhalten die Verträge?</li> <li>• Sind die Produkthanforderungen im Dienstleistungsvertrag enthalten?</li> <li>• Sind Transportdienstleister nach IFS Logistics zertifiziert?</li> <li>• Werden die Transportdienstleister bewertet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dienstleistungsvertrag</li> <li>• Liste zugelassener Dienstleister</li> <li>• Zertifikate</li> <li>• Beförderungsauftrag inkl. Produkthanforderungen</li> <li>• Lieferantenbewertungen</li> </ul>	
4.14.2.2	Die Fahrer der Dienstleister kennen die Hygienevorschriften der Organisation und halten diese ein, falls erforderlich.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist sichergestellt, dass die Fahrer der Transportunternehmer (Logistikdienstleister) die Hygienevorgaben kennen und einhalten?</li> <li>• Wie werden die Hygienevorgaben vermittelt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Dienstleistungsvertrag</li> <li>• Hygieneanforderungen</li> <li>• Schulungs- oder Unterweisungsnachweis</li> <li>• (interne) Auditunterlagen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.14.2.3	<p>Werden Logistik-Dienstleister unregelmäßig (Spotmarkt) für den Transport eingesetzt, sind diese nach IFS Logistics zertifiziert oder erfüllen folgende, nachweislich und verbindlich vereinbarte Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauberkeit und Funktionsfähigkeit Transportbehälter und Fahrzeug,</li> <li>• Temperaturkontrolle bei temperaturgeführten Produkten,</li> <li>• klare Trennung unterschiedlicher Produktgruppen,</li> <li>• Abwesenheit von Gerüchen und sonstiger Kontamination</li> <li>• Anforderung 4.1.1 Anforderungen 5.10,</li> <li>• Anforderungen 5.11.</li> </ul> <p>Bei Weitervergabe des Auftrages an weitere Subunternehmer werden diese definierten Mindestanforderungen erfüllt.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden Transportdienstleister unregelmäßig eingesetzt?</li> <li>• Gibt es Verträge mit Dienstleistern?</li> <li>• Sind Transportdienstleister nach IFS Logistics zertifiziert?</li> <li>• Werden die Transportdienstleister bewertet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Dienstleistungsvertrag</li> <li>• Beförderungsauftrag inkl. Anforderungen</li> <li>• IFS Logistics Zertifikat</li> <li>• Temperaturlaufzeichnungen</li> <li>• Lieferantenbewertungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.15	<b>Wartung und Reparatur</b>			
4.15.1	Ein geeignetes Wartungssystem ist vorhanden, umgesetzt, dokumentiert und erfasst alle für die Produkthanforderungen kritischen Anlagen und Ausrüstungen (inkl. Transport). Dies gilt gleichermaßen für interne und externe Wartungsarbeiten.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist die Funktionsweise des Wartungssystems?</li> <li>• Wie ist die Wartung organisiert?</li> <li>• Welche Anlagen und Ausrüstungen sind kritisch für die Produkthanforderungen?</li> <li>• Wo werden Wartungen dokumentiert?</li> <li>• Welche Anlagen/Ausrüstungen werden extern gewartet?</li> <li>• Ist der Wartungsplan aktuell?</li> <li>• Weist der Wartungsplan alle kritischen Anlagen aus?</li> <li>• Existieren gesetzliche Wartungsvorgaben?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Wartungsplan</li> <li>• Wartungsunterlagen</li> <li>• Logbuch</li> <li>• Verträge</li> <li>• Rechtliche Bestimmungen, wie z. B. VO (EG) Nr.37/2005</li> <li>• Zertifikate</li> <li>• Serviceprotokolle</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.15.2	Während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Einhaltung der Produktanforderungen sichergestellt und eine Kontamination wird verhindert. Wartungs- und Reparaturarbeiten und daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist sichergestellt, dass die Wartung oder Reparatur die Sicherheit der Produkte nicht beeinträchtigt?</li> <li>• Wie wird mit der Wartung von Beleuchtungskörpern verfahren?</li> <li>• Wo werden Reparaturarbeiten dokumentiert?</li> <li>• Resultieren aus Reparaturen Korrekturmaßnahmen?</li> <li>• Welche Regelungen gibt es für die Wiederinbetriebnahme von Geräten nach erfolgter Wartung?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Hygieneregeln</li> <li>• Standortbezogene Anleitungen</li> <li>• Anforderungen für Dienstleister</li> <li>• Beispiele erfolgter Reparaturen oder Wartungen</li> <li>• Maßnahmen nach Wartung oder Reparatur</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.15.3	Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist sichergestellt, dass die zur Wartung und Reparatur eingesetzten Materialien geeignet sind?</li> <li>• Welche Schmierstoffe werden verwendet?</li> <li>• Existieren Aufstellungen über die wiederkehrend eingesetzten Materialien?</li> <li>• Liegen Sicherheitsdatenblätter für diese Materialien vor?</li> <li>• Wird vor dem Einsatz die Eignungsfähigkeit geprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitsdatenblätter</li> <li>• Liste für eingesetzte Materialien (z. B. Schmierstoff-Liste)</li> </ul>	
4.15.4	Alle Ausfälle der im Wartungssystem hinterlegten Anlagen und Ausrüstungen (inkl. Transport) werden dokumentiert und ausgewertet, um das Wartungssystem anzupassen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo werden die Prozessausfälle protokolliert?</li> <li>• Werden die Aufzeichnungen ausgewertet?</li> <li>• Werden auf Basis der Auswertungen Anpassungen des Wartungssystems vorgenommen?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Wartungsaufzeichnungen</li> <li>• Logbuch</li> <li>• Analysen</li> <li>• Dokumentation über Modifizierungen der Dokumentation</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.15.5	Provisorische Reparaturarbeiten werden so durchgeführt, dass keine Beeinträchtigung der Produkthanforderungen stattfindet. Diese Arbeiten werden dokumentiert und ein kurzfristiger Termin für die Beseitigung wird festgelegt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind provisorische Reparaturarbeiten erlaubt?</li> <li>• Wo sind diese dokumentiert?</li> <li>• Wie schnell müssen provisorische Reparaturen definitiv repariert werden?</li> <li>• Wer verifiziert dies?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wartungsaufzeichnungen</li> </ul>	
4.15.6	Werden externe Dienstleister für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzt, sind die vom Unternehmen festgelegten Anforderungen für die eingesetzten Materialien und Geräte eindeutig festgelegt, dokumentiert und eingehalten.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden Dienstleister für die z. B. Kalibrierung von Temperaturlaufzeichnungsgeräten, Staplern, etc. genutzt?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass diese Dienstleister die Unternehmensregeln und Anforderungen einhalten?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrakte</li> <li>• Anforderungen für die Wartung von Materialien und Ausrüstungen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.16	<b>Anlagen und Ausrüstungen</b>			
4.16.1	Alle Ausrüstungsgegenstände sind für ihren jeweiligen Zweck beschaffen, instandgehalten und gelagert, so dass sie kein Risiko für die Produktsicherheit oder -qualität darstellen.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Ausrüstungsgegenstände existieren?</li> <li>• Sind die Ausrüstungsgegenstände so beschaffen, instand gehalten und gelagert, dass diese kein Risiko für die Produktsicherheit oder -qualität darstellen?</li> <li>• Wodurch kennen die Mitarbeiter die Handhabung der Ausrüstungsgegenstände? (z. B. Computer, Mess- und Überwachungsgeräte, Arbeitstische, Schneidegeräte, Flurfördergeräte, Batterieladegeräte)</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Regelungen zur Betriebshygiene</li> <li>• HACCP-System</li> <li>• Reinigungsunterlagen</li> <li>• Schulungs- bzw. Unterweisungsunterlagen</li> <li>• Beschilderung</li> <li>• Begehungsunterlagen und Auditunterlagen</li> <li>• Verträge mit Dienstleistern</li> </ul>	
4.16.2	Anlagen und Ausrüstungen sind so konstruiert und angeordnet, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten an ihnen und ihrem unmittelbaren Umfeld wirksam durchgeführt werden können.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie sind Maschinen, Kabel, etc. konstruiert?</li> <li>• Werden sie regelmäßig überprüft (z. B. während Betriebsrundgängen)?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auditberichte</li> <li>• Begehungsunterlagen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.16.3	Für alle eingesetzten Materialien und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt liegen Konformitätserklärungen vor, die die Erfüllung der aktuellen gesetzlichen Vorgaben bestätigen. Existieren keine Gesetzesvorgaben, liegen Nachweise vor, dass alle Materialien und Bedarfsgegenstände für den geplanten Gebrauch geeignet sind. Dies gilt für alle Materialien und Bedarfsgegenstände in direktem Kontakt mit Rohmaterialien, Zwischenerzeugnissen und Endprodukten.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Art von Behandlungsgegenstände haben direkten Kontakt mit Lebensmitteln?</li> <li>• Sind diese Gegenstände dazu bestimmt einen direkten Kontakt mit Lebensmitteln zu haben?</li> <li>• Sind Konformitätsbescheinigungen für alle relevanten Gegenstände vorhanden? Ist der Zweck dieser Gegenstände übereinstimmend mit dem tatsächlichen Gebrauch?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konformitätsbescheinigungen</li> </ul>	
4.17	<b>Rückverfolgbarkeit</b>			
4.17.1	<b>KO Nr. 5:</b> Es liegt ein System zur Rückverfolgbarkeit vor, dass über dazugehörige Aufzeichnungen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der gehandhabten Produkte und Primärverpackungen vom Lieferanten bis zur Abgabe an den Kunden gewährleistet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wird die Rückverfolgbarkeit sichergestellt?</li> <li>• Wie ist das System zur Rückverfolgbarkeit aufgebaut?</li> <li>• Wie wird dieses System instand gehalten?</li> <li>• Besteht die Möglichkeit kundenspezifische Warenein- und Warenausgänge zu ermitteln?</li> <li>• Besteht jederzeit die Möglichkeit, definierte Mengen zu lokalisieren (z. B. eine Charge)?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahren zur Rückverfolgbarkeit</li> <li>• Auditunterlagen</li> <li>• Transport- und Lagerungsdokumente</li> <li>• Wareneingangs- und Ausgangsdokumente</li> <li>• Ergebnisse aus dem Warenwirtschaftssystem</li> <li>• Inventurdaten</li> <li>• Entsorgungsnachweise</li> <li>• RFID Daten</li> </ul>	<p><i>KO wäre gegeben:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn kein System zur Rückverfolgbarkeit existiert oder das System nicht alle gehandhabten Produkte beinhaltet.</li> <li>• Wenn die Rückverfolgbarkeit nicht vollständig bis zum Lieferanten möglich ist.</li> </ul>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.17.2	Das Rückverfolgbarkeitssystem wird regelmäßig, mindestens jährlich und bei jeder Änderung des Rückverfolgbarkeitssystems getestet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wann wurde der letzte Test realisiert?</li> <li>• Beinhaltet der Test alle notwendigen Parameter und bezieht beide Richtungen der Rückverfolgbarkeit mit ein?</li> <li>• Konnte die rückverfolgte Menge vollständig ermittelt werden?</li> <li>• Wurde der Test und insbesondere das Ergebnis protokolliert? Wurde der Test ausgewertet?</li> <li>• Gab es Möglichkeiten der Verbesserung?</li> <li>• Wurden Maßnahmen eingeleitet und deren Umsetzung nachgehalten? Wenn ja, wurde die Wirksamkeit überprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Testunterlagen und -protokoll</li> <li>• Auswertungsprotokoll</li> <li>• Maßnahmenplan</li> </ul>	
4.17.3	Die Rückverfolgbarkeit wird auf allen Stufen, inklusive laufender Behandlung und Nachbehandlung eines Produktes sichergestellt.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie stellt die Betriebsstätte sicher dass alle Produkte auf allen Stufen rückverfolgbar sind?</li> <li>• Werden verschiedene Arten der Etikettierung genutzt für z.B. laufender Verarbeitung?</li> <li>• Halten die relevanten Mitarbeiter das Verfahren ein?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahren zur Rückverfolgbarkeit</li> <li>• Etiketten, Aufzeichnungen</li> <li>• Rückverfolgbarkeitssystem</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.17.4	Die Loskennzeichnung am Fertig- und Halbfertigerzeugnis ermöglicht eine eindeutige Identifizierung der Produkte. Das Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum der etikettierten Ware wird ab dem Herstellungszeitpunkt berechnet.	<b>plus</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wann erfolgt die Etikettierung?</li> <li>• Wie ist die Charge codiert?</li> <li>• Wann werden Etiketten für Produkteinheiten zugelassen?</li> <li>• Wie wird die Mindesthaltbarkeit kalkuliert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beispiel einer Chargencodierung</li> <li>• Beispiel einer Mindesthaltbarkeit</li> </ul>	
<b>4.18 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)</b>				
4.18.1	Im Unternehmen sind Systeme und Verfahren eingeführt, die Produkte identifizieren, die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt wurden.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden Produkte gehandhabt die GVO enthalten?</li> <li>• Wie ist die Rückverfolgbarkeit von GVO gewährleistet?</li> <li>• Wie wird die Identifizierung von GVO gewährleistet?</li> </ul>	
4.18.2	GVO-haltige oder als nicht GVO-haltig gekennzeichnete Endprodukte sind entsprechend den aktuellen rechtlichen Bestimmungen deklariert.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der GVO Status in Spezifikationen oder der Endverpackung gekennzeichnet?</li> <li>• Ist die rechtliche Übereinstimmung für die Zielländer der (Kunden-)Eigenmarken sichergestellt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Endproduktspezifikationen</li> <li>• Produktverpackung</li> </ul>	
4.18.3	Kundenanforderungen zum GVO-Status von Produkten sind im Unternehmen nachvollziehbar umgesetzt.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fordern Kunden GVO-freie Produkte?</li> <li>• Falls ja, wie ist dies innerhalb des Unternehmens organisiert?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
4.19	<b>Allergene, besondere Herstellungs- und Behandlungsmethoden</b>			
4.19.1	Für die selbst behandelten Produkte liegen Rohwarenspezifikationen vor, die kennzeichnungspflichtige Allergene benennen, die für das Herstellungs-/ Bestimmungsland relevant sind. Es wird eine ständig aktualisierte Aufstellung geführt, die alle in der Betriebsstätte verwendeten allergenhaltigen Rohwaren sowie ggf. Mischungen bzw. Rezepturen, in die diese allergenhaltigen Rohwaren Eingang finden, benennt.	<b>plus</b>	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind alle Allergene in den Spezifikationen enthalten?</li> <li>• Gibt es eine Liste, die alle Allergene enthält, die gehandhabt werden?</li> </ul> <i>Dokumentation:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergenliste</li> </ul>	
4.19.2	Allergenhaltige Fertigprodukte sind entsprechend den aktuellen rechtlichen Bestimmungen deklariert.	<b>plus</b>	<i>Fragen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Allergenstatus in Spezifikationen dokumentiert?</li> </ul> <i>Dokumentation:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Endproduktspezifikationen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5	<b>Messungen, Analysen und Verbesserungen</b>			
5.1	<b>Interne Audits</b>			
5.1.1	<p><b>KO Nr. 6:</b> Wirksame interne Audits werden gemäß eines festgelegten Auditprogramms, welches das Produktsicherheitsmanagementsystem und alle Unternehmensbereiche berücksichtigt, durchgeführt. Erfassungsbereich und Häufigkeit der internen Audits werden mittels Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken bestimmt. Dies trifft auch auf firmeneigene oder gemietete Lagerräume zu, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.</p>	<p><b>classic</b></p>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es einen aktuellen internen Auditplan?</li> <li>• Basiert der Auditplan auf einer Gefahrenanalyse?</li> <li>• Wie und von wem wurde die Gefahrenanalyse durchgeführt?</li> <li>• Werden die Anforderungen des Produktsicherheitsmanagementsystems inhaltlich abgedeckt?</li> <li>• Wurden die Audits nach Plan durchgeführt?</li> <li>• Sind alle angegliederten Funktionen und Prozesse im Plan enthalten?</li> <li>• Werden auch gemietete Lagerräume auditiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Gefahrenanalyse und Bewertung (Risikoanalyse)</li> <li>• Auditplan</li> <li>• Auditprotokollierung</li> <li>• Auditbericht</li> <li>• Maßnahmenplan</li> </ul>	<p><i>KO wäre gegeben:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn es kein Programm zu internen Audits gibt</li> <li>• Wenn interne Audits nicht entsprechend des Programms durchgeführt werden.KO</li> </ul>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.1.2	Interne Audits von Tätigkeiten, die kritisch für Produktsicherheit und Produktspezifikationen sind, werden mindestens einmal jährlich durchgeführt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie häufig werden interne Audits durchgeführt?</li> <li>• Welche Bereiche bzw. Tätigkeiten sind kritisch für die Produktsicherheit?</li> <li>• Werden alle relevanten Bereiche, Funktionen und Prozesse auditiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung</li> <li>• Auditplan</li> <li>• Auditaufzeichnungen</li> <li>• Auditcheckliste</li> <li>• Auditberichte</li> <li>• Maßnahmenpläne</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Folgende Bereiche können in internen Audits berücksichtigt werden (Beispiele):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wareneingang, Lagerung, Kommissionierung, Warenausgang, Transport,</li> <li>• Rückverfolgbarkeit, Kontrollpläne (Analysen, Kalibrierung), HACCP, Dokumentationsmanagement, Management von Nichtkonformitäten, Schulungen</li> </ul>
5.1.3	Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zum auditierten Bereich.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer sind die Auditoren?</li> <li>• Wodurch sind die Auditoren zu ihrer Tätigkeit qualifiziert?</li> <li>• Sind die Auditoren vom auditierten Bereich unabhängig?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Auditplan</li> <li>• Auditorenliste</li> <li>• Auditcheckliste</li> <li>• Ausbildungs-, Schulungs-, Fortbildungsnachweis</li> <li>• Aktuelles Organigramm</li> <li>• Funktions- oder Stellenbeschreibung</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.1.4	Die Unternehmensleitung und die in den Bereichen verantwortlichen Personen werden über die Auditergebnisse informiert. Erforderliche Korrekturmaßnahmen und ein Terminplan für die Umsetzung sind festgelegt und dokumentiert und werden allen betroffenen Mitarbeitern kommuniziert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden die verantwortlichen Personen über die Auditergebnisse informiert?</li> <li>• Werden Korrekturmaßnahmen schriftlich fixiert?</li> <li>• Gibt es für Korrekturmaßnahmen einen Terminplan?</li> <li>• Aus welchen Audits wurden Korrekturmaßnahmen abgeleitet?</li> <li>• Wie werden Auditergebnisse an die Unternehmensleitung weitergegeben?</li> <li>• Wie werden Auditergebnisse ausgewertet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Auditunterlagen</li> <li>• Auditprotokolle</li> <li>• Maßnahmenplan</li> <li>• Auditbericht, Terminplanung</li> <li>• Auditbericht und Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Zeitplanung zur Umsetzung der Maßnahmen</li> </ul>	
5.1.5	Es sind sowohl die Form als auch der Zeitpunkt für die Verifizierung der aus internen Audits resultierenden Korrekturmaßnahmen dokumentiert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist die Verifizierung der Korrekturmaßnahmen geregelt?</li> <li>• Wer verifiziert die Umsetzung der Maßnahmen?</li> <li>• Welche Korrekturmaßnahmen resultieren aus dem letzten internen Audit?</li> <li>• Wurde die Verifizierung planmäßig durchgeführt?</li> <li>• Wo sind die Art und der Zeitpunkt der Verifizierung festgelegt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Auditunterlagen</li> <li>• Auditaufzeichnungen</li> <li>• Maßnahmenplan</li> <li>• Nachweis über die Wirksamkeit der Verifizierung</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.2	<b>Betriebsbegehungen</b>			
5.2.1	Betriebsbegehungen sind geplant, werden durchgeführt und dokumentiert (z. B. Produktkontrolle, Hygiene, Fremdkörpergefahren, Personalhygiene sowie Kontrolle von Ordnung und Sauberkeit). Die Häufigkeit der Begehungen in jedem Bereich (inkl. Außenbereiche) basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken und auf vorangegangenen Erfahrungen.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie häufig werden Betriebsbegehungen durchgeführt?</li> <li>• Existiert eine risikoorientierte Planung?</li> <li>• Was wird bei Betriebsbegehungen überprüft?</li> <li>• In welchen Bereichen gibt es Betriebsbegehungen?</li> <li>• Liegt der Planung und Durchführung eine Gefahrenanalyse und Bewertung (Risikoanalyse) zu Grunde?</li> <li>• Wer führt die Begehung und Bewertung durch?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Begehungsprotokoll</li> <li>• Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken</li> </ul>	
5.3	<b>Prozessvalidierung und -lenkung</b>			
5.3.1	Die Kriterien für die Prozessvalidierung und -lenkung sind eindeutig definiert.	<b>plus</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Kriterien sind definiert?</li> </ul>	
5.3.2	In Fällen, wo die Lenkung von Prozess- und Arbeitsplatzparametern (z. B.: Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.) für die Produkthanforderungen entscheidend ist, werden diese kontinuierlich und/oder in angemessenen Intervallen überwacht und aufgezeichnet.	<b>plus</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden Temperaturen überwacht?</li> <li>• Wo werden Temperaturen aufgezeichnet?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gedruckte Messwert-Daten</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.3.3	Alle Nacharbeiten (Rework) werden validiert, überwacht und dokumentiert. Diese Arbeiten beeinträchtigen nicht die Produkthanforderungen.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wird sichergestellt dass Rework mit Spezifikationen übereinstimmt?</li> <li>• Wo wird Rework dokumentiert?</li> <li>• Wer überprüft die Ergebnisse bei Rework?</li> <li>• Wer entscheidet über die Freigabe von Rework?</li> <li>• Wie ist sichergestellt das Rework die rechtlichen Anforderungen erfüllt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Model-Dokumentation für Rework</li> </ul>	
5.3.4	Es existieren geeignete Verfahren für die unverzügliche Meldung, Registrierung und Aufzeichnung von Störungen der Ausrüstung und Prozessabweichungen.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was passiert wenn ein Fehler auftritt?</li> <li>• Was passiert wenn die Kühlkette unterbrochen wird?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschinen Störungsprotokoll</li> </ul>	
<b>5.4 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten</b>				
5.4.1	Das Unternehmen ermittelt die für die Erfüllung der Produkthanforderungen erforderlichen Mess- und Überwachungsgeräte. Diese Geräte sind in einer Übersicht zusammengefasst und eindeutig gekennzeichnet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurden alle erforderlichen Mess- und Überwachungsgeräte ermittelt?</li> <li>• Welche Mess- und Überwachungsgeräte gibt es?</li> <li>• Sind alle Geräte auf einer Liste erfasst (ggf. mehrere Listen)?</li> <li>• Ist die Liste aktuell?</li> <li>• Wie ist die Zuordnung der Geräte gewährleistet?</li> <li>• Wie können die jeweiligen Überwachungsgeräte eindeutig identifiziert werden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en),</li> <li>• Liste der Mess- und Überwachungsgeräte</li> <li>• Kennzeichnung der Prüfmittel</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.4.2	Die Messmittel und -geräte werden in festgelegten Intervallen und nach definierten anerkannten Standards/ Methoden überprüft, justiert und/oder kalibriert und/oder geeicht (falls zutreffend). Die Ergebnisse werden dokumentiert. Falls erforderlich, werden Korrekturmaßnahmen bezüglich der Geräte, Prozesse und Produkte eingeleitet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist die Überwachung der Mess- und Überwachungsgeräte organisiert?</li> <li>• Werden die Geräte regelmäßig kalibriert und überprüft?</li> <li>• Wer führt die Kalibrierung und Überprüfung durch?</li> <li>• Liegen externe und/oder interne Kalibrierungsnachweise vor?</li> <li>• Sind die Kalibrierungsnachweise inhaltlich plausibel und vollständig?</li> <li>• Nach welchem Standard bzw. welcher Methode wird kalibriert? Wo wird dies dokumentiert?</li> <li>• Welche Korrekturmaßnahme greift, wenn ein Gerät von seiner Toleranz abweicht?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Kalibrierungsprotokolle bzw. -zertifikate</li> <li>• Eichschein (bei Endprodukten)</li> <li>• Korrekturmaßnahmen (bei Abweichungen)</li> </ul>	
5.4.3	Alle Messmittel werden ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck eingesetzt. Weisen Ergebnisse auf eine Funktionsstörung der Messmittel hin, werden die betroffenen Messmittel sofort repariert oder ausgetauscht.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Funktionsstörungen stattgefunden? Welche Maßnahmen wurden getroffen?</li> <li>• Werden Messmittel exklusiv für ihren Verwendungszweck eingesetzt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wartungsprotokoll</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.4.4	Der Kalibrierstatus der Messmittel ist eindeutig nachvollziehbar (Kennzeichnung am Gerät oder über Prüfmittelliste).	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wird sichergestellt dass Messmittel rechtzeitig kalibriert werden?</li> <li>• Wie kann der Status der Kalibrierung festgestellt werden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liste der Messmittel</li> <li>• Etiketten/Kennzeichnung</li> </ul>	
<b>5.5 Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle/Füllmengenkontrolle)</b>				
5.5.1	Häufigkeit und Methodik von Mengenprüfungen sind so festgelegt, dass die rechtlichen Bestimmungen und die Kundenspezifikationen bezüglich der Füllmenge eingehalten werden.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Produkte müssen überprüft werden?</li> <li>• Wie ist sichergestellt dass rechtliche Anforderungen an die Füllmengenkontrolle eingehalten werden?</li> <li>• Auf welcher Grundlage wurden Häufigkeit und Methodik der Mengenprüfungen festgelegt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsanweisungen</li> <li>• Stichprobenplan</li> <li>• Verwiegeprotokoll</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Wenn das Unternehmen Waren importiert könnten Mengenprüfungen aufgrund rechtlicher oder Kundenanforderungen notwendig sein.</p>
5.5.2	Die Kontrollen sind implementiert und werden aufgezeichnet, entsprechend eines Prüfplanes.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden Kontrollen in Übereinstimmung mit dem Stichprobenplan durchgeführt?</li> <li>• Wie werden Kontrollen aufgezeichnet?</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.5.3	Alle zur Mengemessung eingesetzten Geräte werden regelmäßig kalibriert. Alle zur Endkontrolle eingesetzten Geräte sind rechtlich zugelassen und werden, wenn anwendbar, regelmäßig geeicht.	<b>plus</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Geräte werden zur Mengemessung/ Endkontrolle eingesetzt?</li> <li>• Ist die Ausrüstung im Wartungsplan aufgeführt?</li> <li>• Wie und wer kalibriert diese Geräte?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wartungsplan</li> <li>• Kalibrierungsaufzeichnungen</li> </ul>	
<b>5.6 Produktanalysen</b>				
5.6.1	Die Relevanz für die Durchführung von mikrobiologischen, physikalischen und chemischen Produktuntersuchungen für Eigenmarken oder für selbst hergestellte Produkte basiert auf einer Gefahrenanalyse, um rechtliche oder spezifizierte Produktanforderungen zu überprüfen.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf welcher Methodologie basiert wurde die Gefahrenanalyse und Bewertung?</li> <li>• Was ist das Ergebnis dieser Bewertung?</li> <li>• Wie erhält das Unternehmen Informationen über notwendige rechtliche Anforderungen an die Produkte?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse und Bewertung damit zusammenhängender Risiken</li> <li>• Produktliste</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.6.2	<p>Es liegt ein Prüfplan vor, basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Die Prüfergebnisse werden dokumentiert. Dieser Prüfplan berücksichtigt interne und externe Analysen. Eine Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken ist erstellt und bezieht sowohl Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte als auch Hilfsmittel und Verpackungsmaterialien ein, und sofern notwendig auch Umfeldtests.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es einen Prüfplan?</li> <li>• Wer organisiert den Prüfplan?</li> <li>• Welche Produkte umfasst der Prüfplan (Rohwaren, Zwischenwaren, Endprodukte, Verpackungsmaterialien, Umwelttests)?</li> <li>• Basiert der Prüfplan auf Grundlage einer Gefahrenanalyse?</li> <li>• Wo werden Prüfergebnisse dokumentiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfplan</li> <li>• Gefahrenanalyse</li> <li>• Prüfergebnisse</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Wenn der Großhändler eine direkte Verantwortung für die Qualität der Produkte besitzt (Vergleiche 5.6.1), muss er diese sicherstellen. Eine Gefahrenanalyse zeigt auf, welche Gefahren bestehen. Der Prüfplan berücksichtigt den Handelsprozess und stellt dar, an welcher Stelle Prüfungen möglich und sinnvoll sind.</p> <p><i>Beispiele:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Großhändler handelt TK-Geflügel. Der Prüfplan kann z. B. berücksichtigen: Mikrobiologie; Futter, Identität; spezielle Haltungweise der Tiere, falls ausgelobt; Temperaturen Transport.</li> <li>• Großhändler handelt für den Endverbraucher ausgezeichnete TK-Fertigwaren (Herstellermarken), der Prüfplan berücksichtigt: Transporttemperaturen.</li> </ul>
5.6.3	<p>Wo vom Kunden spezielle Analysen gefordert werden, sind diese in einem Prüfplan festgeschrieben und werden gemäß den Vorgaben durchgeführt. Die Analysenergebnisse liegen im Unternehmen vor.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es spezielle Kundenanforderungen an Analysen?</li> <li>• Werden Analysen gemäß des Prüfplans durchgeführt?</li> <li>• Wo werden die Prüfergebnisse gelagert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfplan</li> <li>• Prüfergebnisse</li> <li>• Kundenspezifikation(en)</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.6.4	Analysen, die für die Produktsicherheit relevant sind, werden vorzugsweise in Laboren durchgeführt, die geeignete akkreditierte Programme/Methoden anbieten (ISO 17025). Werden diese Analysen intern oder durch ein Labor durchgeführt, das keine geeigneten akkreditierten Programme/ Methoden durchführt, werden die Ergebnisse regelmäßig durch Labore verifiziert, die diese Programme/ Methoden (ISO 17025) verwenden.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfügt das Unternehmen über ein firmeneigenes Labor? Ist dieses akkreditiert nach ISO 17025?</li> <li>• Werden Ergebnisse des eigenen Labors verifiziert durch ein akkreditiertes Labor?</li> <li>• In welchen externen Labors wird überprüft? Sind die Labors akkreditiert nach ISO 17025?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Akkreditierungsnachweis</li> </ul>	
5.6.5	Es liegen Verfahren vor, die die Zuverlässigkeit der internen Analyseergebnisse, auf Basis von offiziell anerkannten Untersuchungsmethoden sicherstellen. Diese sind anhand von Ringtests bzw. Befähigungstests nachgewiesen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie oft werden Ergebnisse aus internen Analysen offiziell validiert?</li> <li>• Welche Analysemethoden werden genutzt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfergebnisse</li> </ul>	
5.6.6	Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden geeignete Korrekturmaßnahmen eingeleitet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer überprüft Analyseergebnisse?</li> <li>• Wie werden die Untersuchungsergebnisse verifiziert?</li> <li>• Kann man Tendenzen anhand der Auswertungen erkennen?</li> <li>• Welche Konsequenzen werden gezogen wenn das Ergebnis unbefriedigend ist?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Korrekturmaßnahmen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.6.7	Sofern interne Analysen durchgeführt werden, stehen qualifiziertes und ausgebildetes Personal sowie auch geeignete Ausrüstung und Räumlichkeiten zur Verfügung.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Analysen werden intern durchgeführt?</li> <li>• Welche Qualifikation haben die Labormitarbeiter?</li> <li>• Ist ein Inkubator, Ausrüstung zur Sterilisation vorhanden?</li> <li>• Wie wird eine Kontamination durch das interne Labor verhindert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifikationsnachweise</li> </ul>	
5.6.8	Auf Grundlage interner oder externer Informationen über Produktrisiken, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit und/oder Qualität (inkl. Verfälschung und Betrug) haben könnten, aktualisiert das Unternehmen den Prüfplan und/oder ergreift jede geeignete Maßnahme um den Einfluss auf die fertigen Produkte zu kontrollieren.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie erhält das Unternehmen zeitnah Informationen über Produktrisiken?</li> <li>• Werden aktuelle Betrugsfälle berücksichtigt (in Abhängigkeit des Produktes)?</li> <li>• Wann wurde der Prüfplan das letzte Mal aktualisiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfplan</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i></p> <p>Wenn beispielsweise ein Alarmierungssystem darüber informiert, dass ein importiertes Produkt, das aus einem bestimmten Land bezogen wird, regelmäßig eine spezifische Rate an gefährlichen Substanzen aufweist und das Unternehmen gewöhnlich diese Rohware kauft, muss das Unternehmen die Frequenz der Analysen für dieses Produkt erhöhen, um die Überwachung zu verbessern. Auf der anderen Seite, wenn Analysen immer gute Ergebnisse aufweisen und das Produkt als wenig riskant eingestuft wird, kann das Unternehmen sich dazu entscheiden, die Frequenz der Analyse zu reduzieren.</p>
5.7	<b>Produktperrung und -freigabe</b>			
5.7.1	Auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken existiert im Unternehmen ein Sperr- und Freigabeverfahren für alle Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte und Verpackungsmaterialien. Es ist sichergestellt, dass nur Produkte und Materialien verarbeitet und ausgeliefert werden, die den Produkthanforderungen entsprechen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer sperrt Produkte und gibt diese wieder frei?</li> <li>• Wie können gesperrte Produkte identifiziert werden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse und Risikobewertung</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.8	<b>Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden</b>			
5.8.1	Es ist ein System zum Umgang mit Produktbeanstandungen und Produktreklamationen eingeführt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie werden Reklamationen und Beanstandungen gehandhabt?</li> <li>• Wer ist für das Reklamationsmanagement verantwortlich?</li> <li>• Wie funktioniert das System?</li> <li>• Ist eine Beschreibung vorhanden, die im Detail beschreibt, wie Reklamationen zu handhaben sind?</li> <li>• Wie ist die Aufnahme und Handhabung von Reklamationen gestaltet?</li> <li>• Gibt es eine Übersicht über eingehende Reklamationen?</li> <li>• Ist der Status der Reklamationsbearbeitung einsehbar?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung</li> <li>• Sammelliste</li> <li>• Bearbeitungsprotokolle</li> <li>• Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Auswertungsbogen</li> <li>• Bewertung des IFS Wholesale Systems</li> <li>• Rechtliche Anforderungen (für Europa z. B.: VO (EG) 834/2007)</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i> EDV und/oder papiergestützte Systeme</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.8.2	Alle Beanstandungen/Reklamationen werden durch fachkundiges Personal bewertet. Sind diese berechtigt, werden angemessene Maßnahmen gegebenenfalls unverzüglich eingeleitet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer bewertet die Bedeutung der Reklamation/ Beanstandung?</li> <li>• Wer definiert welche Maßnahmen veranlasst werden?</li> <li>• In welchem Zeitrahmen müssen Maßnahmen durchgeführt werden?</li> <li>• Wer überprüft die Reklamationen?</li> <li>• Wer ist für die Implementierung der Maßnahmen verantwortlich?</li> <li>• Sind realistische Zeitspannen für die Implementierung definiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Vorgangsberichte</li> <li>• Maßnahmenpläne</li> <li>• Bewertung des IFS Wholesale/Cash &amp; Carry Systems</li> <li>• Überblick über eingehende Reklamationen</li> <li>• Überprüfung der implementierten Maßnahmen</li> </ul>	
5.8.3	Beanstandungen/Reklamationen werden analysiert, um vorbeugende Maßnahmen einzuleiten die ein mögliches Wiederauftreten verhindern.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer verwaltet die Beanstandungs-/ Reklamationsstatistik?</li> <li>• Wie oft werden Reklamationsstatistiken erstellt?</li> <li>• Welche Maßnahmen werden unternommen, um ein Wiederauftreten zu vermeiden?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beanstandungs-/Reklamationsstatistik oder Auswertungen</li> <li>• Überprüfung von Maßnahmen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.8.4	Die Reklamationsauswertung wird den entsprechenden Verantwortlichen und der Unternehmensleitung bekannt gemacht.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wem werden die statistischen Reklamationsdaten vorgelegt?</li> <li>• Wer hat Kenntnisse über Reklamationen?</li> <li>• Werden Informationen über die Auswertung in das IFS Wholesale System hereingenommen?</li> <li>• Werden daraus Ziele definiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verteilerliste für die Reklamationsstatistik</li> <li>• Besprechungsprotokolle oder ähnliche Dokumentationen</li> </ul>	
5.9	<b>Ereignis- und Krisenmanagement</b>			
5.9.1	Ein dokumentiertes Verfahren für das Management von Vorfällen und möglichen Notfallsituationen mit Einfluss auf Produktsicherheit, -qualität und Verkehrsfähigkeit ist vorhanden. Dieses Verfahren ist implementiert und wird gepflegt.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer gehört zum Krisenstab?</li> <li>• Wer wird im Falle einer Krise informiert?</li> <li>• Wie werden Krisen bewältigt?</li> <li>• Was ist als Krise definiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anrufliste</li> <li>• Verfahren zum Krisenmanagement</li> <li>• Notfallliste</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.9.2	Aktuelle Notrufinformationen (z.B. Namen und Telefonnummern von Lieferanten, Kunden und von zuständigen Behörden) sind vorhanden. Das Unternehmen ist telefonisch jederzeit erreichbar.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie sind die aktuellen Notrufinformationen verfügbar?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass die Notrufinformationen aktuell sind?</li> <li>• Wie stellt das Unternehmen sicher, dass es jederzeit erreichbar ist?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liste der Kontaktinformationen (kann auch elektronisch vorliegen)</li> </ul>	
5.9.3	Das Verfahren für das Management von Vorfällen und möglichen Notfallsituationen wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und zeitnahen Umsetzung intern getestet.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurde ein angemessener und aussagekräftiger Test durchgeführt?</li> <li>• Wurde der Test aussagekräftig und umfassend aufgezeichnet?</li> <li>• Wird der Test evaluiert?</li> <li>• Ist das Verfahren praktikabel, funktional und schnell?</li> <li>• Wurden Verbesserungen festgelegt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibungen</li> <li>• Kommunikationsplan</li> <li>• Liste der Notfallnummern</li> <li>• Schulungsnachweise</li> <li>• Kundenverträge</li> <li>• Tests</li> <li>• Evaluationsprotokolle</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.9.4	<p><b>KO Nr. 7:</b> Es besteht ein wirksames Verfahren für die Rücknahme und den Rückruf aller Produkte. Dies stellt sicher, dass betroffene Kunden schnellstmöglich informiert werden.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist das Verfahren beschrieben?</li> <li>• Sind die Mitarbeiter entsprechend geschult?</li> <li>• Sind die Verantwortlichkeiten eindeutig aufgeführt und bestätigt?</li> <li>• Wer ist für die Kommunikation mit Kunden verantwortlich?</li> <li>• Wurde das Verfahren im Hinblick auf die Sicherstellung der Effizienz überprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung</li> <li>• Schulungsnachweise</li> <li>• Aufzeichnungen zur Überprüfung des Verfahrens</li> <li>• Regelungen zu Verantwortlichkeiten</li> </ul>	<p><i>KO wäre gegeben:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn es kein Verfahren für Rücknahme/Rückruf gibt</li> </ul>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.9.5	Das Verfahren für Rücknahmen und Rückrufe wird intern regelmäßig mindestens einmal jährlich getestet. Der Test erfolgt so, dass die Wirksamkeit der Umsetzung und die Funktionalität überprüft werden.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird jährlich ein angemessener Test durchgeführt?</li> <li>• Ist während der letzten 12 Monate ein realer Vorfall eingetreten?</li> <li>• Ist der Test oder die Aufzeichnung des Vorfalls angemessen?</li> <li>• Wird der Test oder der Vorfall ausgewertet?</li> <li>• Ist das Verfahren funktional?</li> <li>• Stimmt das Verfahren mit den Kundenanforderungen überein?</li> <li>• Wurden Verbesserungen ermittelt?</li> </ul> <p><i>Dokumentationen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Dokumente zur Überprüfung der Effektivität des Verfahrens</li> <li>• Liste der Notfallnummern</li> <li>• Kundenverträge</li> <li>• Tests</li> <li>• Reale Vorfälle</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.10	<b>Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten</b>			
5.10.1	Es liegt ein effektives Verfahren für die Handhabung von nichtkonformen Produkten vor.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Verfahren bestehen für den Umgang mit nichtkonformen Produkten?</li> <li>• Welche nichtkonformen Produkte wurden in letzter Zeit innerhalb der logistischen Prozesse des Unternehmens identifiziert?</li> <li>• Sind alle Situationen, in denen nichtkonforme Produkte existieren können, in einem (oder mehreren) Verfahren beschrieben?</li> <li>• Wer ist verantwortlich?</li> <li>• Wie wurde das Verfahren auf Effektivität überprüft?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Nachweise über Effektivität</li> <li>• Verträge mit Dienstleistern</li> <li>• Kennzeichnung (z. B. verschiedene Sperrtickets und/oder Etiketten, spezifische Lagerbereiche)</li> <li>• Identifizierung im Lagerhaltungssystem</li> </ul>	
5.10.2	<p>Das Verfahren beinhaltet mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorgehensweise zur Sperrung,</li> <li>• Mittel zur Identifikation,</li> <li>• Vorgehensweise zur weiteren Verwendung der Produkte.</li> </ul>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Verfahren sind für die Lenkung von nichtkonformen Produkten vorhanden?</li> <li>• Wie werden nichtkonforme Produkte identifiziert?</li> <li>• Wie werden nichtkonforme Produkte gekennzeichnet?</li> <li>• Welche Regelungen existieren für die Verfahren zur Produktspernung?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Sperrzettel</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.10.3	Die betroffenen Mitarbeiter kennen das Verfahren für den Umgang mit Nichtkonformitäten und können es anwenden.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wer ist für die Produktsperre verantwortlich?</li> <li>• Wer ist autorisiert, gesperrte Produkte wieder freizugeben?</li> <li>• Wie ist sichergestellt, dass ausschließlich autorisierte Personen gesperrte Produkte freigeben?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sperrzettel</li> <li>• Aufzeichnungen über Sperrungen, Sperrzettel</li> </ul>	
5.10.4	Liegen Nichtkonformitäten vor, werden schnellstmöglich Korrekturen durchgeführt, um die Erfüllung der Produkthanforderungen sicherzustellen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Verfahren für nichtkonforme Produkte sind implementiert?</li> <li>• Wer legt fest, ob ein Produkt nichtkonform ist?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sperrzettel</li> <li>• Dokumentierte Korrekturmaßnahmen</li> </ul>	
5.10.5	Entsprechen bereits verpackte Produkte oder Verpackungsmaterialien für Eigenmarken des Handels nicht den Spezifikationen, dürfen diese nicht in den Verkehr gebracht werden. Ausnahmen sind schriftlich mit dem Vertragspartner vereinbart.	plus	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was passiert mit Produkten, die nicht mehr der Spezifikation entsprechen?</li> <li>• Sind Anforderungen für Produkte, die nicht mehr der Spezifikation entsprechen, zwischen den Geschäftspartnern vereinbart?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrakt oder Vereinbarung</li> <li>• Aufzeichnungen von Produkten, die nicht (mehr) der Spezifikation entsprechen</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.11	<b>Korrekturmaßnahmen</b>			
5.11.1	Es existiert ein Verfahren zur Erfassung und Analyse von Nichtkonformitäten mit dem Ziel, durch Korrekturmaßnahmen Wiederholungen zu verhindern.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie ist das Verfahren für Korrekturmaßnahmen organisiert?</li> <li>• Wann und wie werden Korrekturmaßnahmen festgelegt?</li> <li>• Ist das Verfahren praktikabel?</li> <li>• Wann und wo werden Korrekturmaßnahmen dokumentiert?</li> <li>• Wie werden die dokumentierten Daten evaluiert?</li> <li>• Werden Nichtkonformitäten zur Festlegung von Korrekturmaßnahmen oder Präventivmaßnahmen genutzt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibungen</li> <li>• Überblick über Nichtkonformitäten</li> <li>• Auswertung der Statistik von Korrektur- und Präventivmaßnahmen</li> <li>• Auditberichte</li> <li>• Korrekturmaßnahmen aus Audits</li> <li>• Bericht/Aufzeichnungen über die Bewertung des IFS Wholesale Systems</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.11.2	<p><b>KO Nr. 8:</b> Korrekturmaßnahmen sind eindeutig formuliert, dokumentiert und werden schnellstmöglich ergriffen, um ein erneutes Auftreten der Nichtkonformität zu verhindern.</p> <p>Die Verantwortlichkeiten und die Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind eindeutig definiert.</p>	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Korrekturmaßnahmen wurden implementiert?</li> <li>• Sind Korrekturmaßnahmen eindeutig beschrieben?</li> <li>• Sind für die Implementierung feste Zeitspannen definiert?</li> <li>• Sind Verantwortlichkeiten definiert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Dokumentation der Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Überblick über Nichtkonformitäten</li> <li>• Evaluationen</li> <li>• Protokolle</li> <li>• Stichproben von Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Protokolle/Aufzeichnungen über die Bewertung des IFS Systems</li> </ul>	<p><i>KO wäre gegeben:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Korrekturmaßnahmen nicht dokumentiert sind</li> <li>• Wenn kein Zeitplan für festgelegte Korrekturmaßnahmen existiert</li> <li>• Wenn Korrekturmaßnahmen nicht laut Vorgabe Implementiert sind</li> </ul>
5.11.3	Die Durchführung der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen wird dokumentiert und deren Wirksamkeit überprüft.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Implementierung von Korrekturmaßnahmen und die Überprüfung der Effektivität nachweislich dokumentiert?</li> <li>• Sind die implementierten Korrekturmaßnahmen effektiv?</li> <li>• Wie werden Korrekturmaßnahmen gehandhabt, wenn sie nicht effektiv sind?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Dokumentierte Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Evaluierung der Statistik von Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Stichproben aus den Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Überprüfung der Verifizierung (interne Audits, etc.)</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
5.11.4	Regelmäßige Statusanalysen zur Auswertung der Korrekturmaßnahmen werden an die Unternehmensleitung kommuniziert.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wem werden die Präventiv- und Korrekturmaßnahmen vorgelegt?</li> <li>• Sind die Korrekturmaßnahmen in den jeweiligen Bereichen bekannt?</li> <li>• Werden Präventiv- und Korrekturmaßnahmen an die Unternehmensleitung kommuniziert?</li> <li>• Wann werden sie kommuniziert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Überblick über Korrektur- und Präventivmaßnahmen</li> <li>• Protokolle</li> <li>• Auditberichte</li> <li>• Korrekturmaßnahmen aus Audits</li> </ul>	

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
6	<b>Produktschutz und Lebensmittelbetrug</b>			
6.1	<b>Produktschutz und externe Kontrollen</b>			
6.1.1	<b>Bewertung der Absicherung</b>			
6.1.1.1	Eine Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken zum Produktschutz wurde durchgeführt und dokumentiert. Auf Grundlage dieser Bewertung und basierend auf rechtlichen Anforderungen werden sicherheitskritische Bereiche identifiziert und geschützt. Die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken zum Produktschutz wird jährlich oder bei Änderungen mit Einfluss auf die Unversehrtheit der Produkte überprüft. Ein geeignetes System zum Umgang mit Auffälligkeiten ist definiert und wird regelmäßig auf seine Wirksamkeit überprüft.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist eine Gefahrenanalyse verfügbar?</li> <li>• Welche Bereiche wurden als kritisch für die Sicherheit identifiziert?</li> <li>• Sind diese Bereiche Bestandteil von internen Audits oder Betriebsbegehungen?</li> <li>• Wie ist das Alarmsystem konstruiert und wann tritt es in Kraft?</li> <li>• Wer ist für die regelmäßigen Tests verantwortlich?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibungen</li> <li>• Konzept zum Produktschutz</li> <li>• Gefahrenanalyse und Bewertung</li> <li>• Korrekturmaßnahmenplan</li> <li>• Notfallplan</li> </ul>	
6.1.1.2	Sofern aus rechtlichen Gründen eine Registrierung oder Prüfung des Standorts vorgesehen ist, ist ein Nachweis vorzuweisen.	<b>classic</b>	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist für diesen Standort eine Registrierung notwendig?</li> <li>• Sind Betriebsbegehungen auf rechtlicher Grundlage vorgeschrieben?</li> <li>• Wo ist der Nachweis archiviert?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrensbeschreibung(en)</li> <li>• Registrierung und/oder Inspektionsberichte</li> <li>• Rechtliche Vorgaben zur Registrierung und/oder Inspektionspflicht</li> </ul>	<p><i>Hinweis für Auditoren:</i> Solange keine Pflicht der Registrierung und/oder Inspektion besteht, kann diese Anforderung als [N/A] bewertet werden.</p>

Nr.	IFS Wholesale Anforderungen	Modul	Mögliche Auditfragen	Hinweise für Auditoren und zusätzliche Erklärungen
6.1.1.3	Alle Mitarbeiter werden tätigkeitsbezogen hinsichtlich der Sicherheit von Produkten (Product Defense) oder bei bedeutsamen Änderungen des Programmes zum Produktschutz (Product Defense) nachweislich unterwiesen.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wie wurden die Mitarbeiter geschult/ unterwiesen?</li> <li>• Wann wurden an diesem Programm Änderungen vorgenommen?</li> <li>• Welche Anforderungen bestehen an Schulungen zum Produktschutz?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungsnachweise</li> <li>• Produktschutzplan</li> </ul>	
<b>6.2 Lebensmittelbetrug</b>				
6.2.1	Es existiert ein dokumentiertes Verfahren zur Bewertung der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug im gesamten Unternehmen. Potentielle Anfälligkeiten sind identifiziert und klassifiziert, aus denen sich Maßnahmen zur Senkung der Risiken für den Kunden bzw. Verbraucher ergeben. Dieses Verfahren ist Bestandteil des Produktsicherheitsmanagementsystems.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Methode wurde für die Anfälligkeitsanalyse angewendet?</li> <li>• Welche Quellen wurden genutzt um die Bewertung zu untermauern?</li> <li>• Welche Produkte wurden als anfällig identifiziert?</li> <li>• Wurden bestimmte Ziele gesetzt?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfälligkeitsanalyse</li> </ul>	Der IFS hat eine Leitlinie zu Produktbetrug (product fraud) veröffentlicht, die einen möglichen Ansatz und Beispiele beinhaltet, wie eine Anfälligkeitsanalyse durchgeführt werden kann. Diese Leitlinie steht auf der IFS Webseite zur Verfügung.
6.2.2	Es liegt ein dokumentierter Plan vor, der die Maßnahmen spezifiziert, die das Unternehmen implementiert hat, um die Risiken für den Kunden bzw. Verbraucher in Bezug auf Lebensmittelbetrug zu senken.	classic	<p><i>Fragen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Maßnahmen wurden implementiert?</li> <li>• Ist die Überwachung angemessen um die tatsächlichen Risiken zu minimieren?</li> </ul> <p><i>Dokumentation:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Risiko-Senkungsplan</li> <li>• Aufzeichnung über Maßnahmen</li> </ul>	

[ifs-certification.com](http://ifs-certification.com)