

IFS Food

Standard zur Auditierung der Produkt- und Prozesskonformität
in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität



VERSION 8

APRIL 2023

DEUTSCH

Kontakt Daten der IFS Geschäftsstellen

DEUTSCHLAND

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

ITALIEN

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

POLEN

IFS Representative CEE Marek Marzec
IFS Representative Poland Beata Studzińska-
Marciniak
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Telefon: +48 888787440
E-Mail: ifs-poland@ifs-certification.com

TSCHECHISCHE REPUBLIK

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

BRASILIEN

IFS Office Brazil
Rua Antônio João 800
BR- 79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Telefon: +55 67981514560
E-Mail: cnowak@ifs-certification.com

NORDAMERIKA

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

FRANKREICH

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

SPANIEN

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

UNGARN

IFS Representative József Surányi
Telefon: +36 307157595
E-Mail: suranyi@lexodus.hu

TÜRKEI

IFS Representative Ezgi Dedebas Ugur
Telefon: +90 5459637458
Email: ifs-turkiye@ifs-certification.com

RUMÄNIEN

IFS Representative Ionut Nache
Telefon: +40722517971
E-Mail: ionut.nache@inaq.ro

LATEINAMERIKA

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL - Las Condes, Santiago
Telefon: +56 954516766
E-Mail: chile@ifs-certification.com

ASIEN

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 205,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN - 200052 Shanghai
Telefon: +86 18019989451
E-Mail: china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com



IFS Food

Standard zur Auditierung der Produkt- und Prozesskonformität
in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität

VERSION 8

APRIL 2023

DEUTSCH

Danksagungen

Der IFS bedankt sich bei allen Teilnehmern, die sich an der internationalen Befragung zum IFS im Mai 2022 beteiligt haben. Ihre Beteiligung und Ihre Meinung waren für den IFS eine große Hilfe. Vielen Dank für die Zeit, die Sie sich für die Befragung genommen haben.

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

Mitglieder des IFS International Technical Committee

Alberto Peiró	Mercadona, Spanien
Andrea Artoni	CONAD, Italien
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Schweiz
Belén Barber	Kiwa España, Spanien
Bert Urlings	Vion Food Group, Niederlande
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Deutschland
Christina Brüggemann	Aldi Süd Dienstleistungs- SE &Co. oHG, Deutschland
Christophe Quéré	SILL, Frankreich
Claudio Truzzi	METRO Italia Cash and Carry S.p.A., Italien
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spanien
Dr. Horst Lang	GLOBUS-SB-Warenhaus GmbH & Co. KG, Deutschland
Dr. Jean Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund, Schweiz
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Deutschland
Fayçal Bellatif	Eurofins, Frankreich
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italien
Guillaume Hurtrez	Auchan, Frankreich
Isabel Barcenilla	DIA, Spanien
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Deutschland
Karin Voß	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Deutschland
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, Italien
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Deutschland
Michael Zschocke	Rewe Group, Deutschland
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Italien
Stefan Follmann	KFC Europe, Deutschland
Ute Pieper	METRO AG, Deutschland

IFS Team

Chryssa Dimitriadis

Joachim Schulz

Britta Müller Wahl

Director IFS Standard Management

Director Quality Assurance / Integrity Program

Director Auditor & CB Management

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

Inhalt

0	Einleitung	10
0.1	Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards	10
0.2	IFS Ziele, Auftrag und Vision	10
0.3	Umfang des IFS Food Standards	11
0.4	Inhalt des IFS Food Standards	11
0.5	Review des IFS Food Standards	12

TEIL 1

IFS FOOD ZERTIFIZIERUNGSPROTOKOLL

0	Ziele und Inhalt	16
1	Der IFS Food Zertifizierungsprozess	16
2	Vor dem IFS Food Audit	19
2.1	Vertragsabschluss mit einer Zertifizierungsstelle	19
2.2	Zertifizierungsbereich des IFS Food Audits	21
2.2.1	Ausgelagerte Prozesse und der Zertifizierungsbereich des IFS Food Audits	23
2.2.2	Durchführung eines IFS Food Audits bei verschiedenen Arten von Produktionsstandorten	24
2.3	Arten von IFS Food Audits	26
2.3.1	Erstaudit	26
2.3.2	Rezertifizierungsaudit	27
2.3.3	Ergänzungsaudit (Follow-up Audit)	28
2.3.4	Erweiterungsaudit	29
2.4	Angekündigte und unangekündigte IFS Food Auditoptionen	30
2.4.1	Angekündigte Auditoption	30
2.4.2	Unangekündigte Auditoption	30
2.5	Planung eines IFS Food Audits	34
2.5.1	Erstellung eines IFS Auditplans	34
3	Durchführung des IFS Food Audits	34
3.1	Auditdauer	35
3.2	Ausführung des IFS Audits	37
3.2.1	IFS Bewertungssystem	38
4	Tätigkeiten nach dem IFS Food Audit	41
4.1	Maßnahmenplan	41
4.1.1	Fertigstellung des Maßnahmenplans durch das Unternehmen	41
4.1.2	Prüfung des Maßnahmenplans	42
4.1.3	Technischer Review	42

4.2	Ausstellung des IFS Zertifikats	42
4.2.1	Bewertung und Bedingungen für die Ausstellung des IFS Auditberichts und des IFS Zertifikats	43
4.2.1.1	Weiterer Ablauf des Auditprozesses im Falle einer oder mehrerer Nichtkonformität/en und/oder einer Punktzahl von < 75 %	44
4.2.1.2	Fristen für die Ausstellung des IFS Zertifikats	44
4.3	Zertifizierungszyklus	45
4.3.1	Bedingungen für den Entzug / die Suspendierung (Aussetzung) eines Zertifikats	45
4.4	Weitergabe und Speicherung des Auditberichts	46
5	IFS Integrity Program	46
5.1	IFS Integrity Program Aktivitäten	47
5.1.1	IFS Datenbankanalyse	47
5.1.2	IFS Integrity On-site Checks	47
5.1.3	IFS Integrity Certification Body (CB) Office Audits	47
5.1.4	IFS Integrity Witness Audits	48
5.2	IFS Beschwerdemanagement	48
5.3	Sanktionen	48
6	IFS Logos	50

TEIL 2

IFS FOOD AUDIT CHECKLISTE –

LISTE DER IFS FOOD AUDITANFORDERUNGEN

1	Unternehmensführung & -verpflichtung	54
1.1	Politik	54
1.2	Unternehmensstruktur	54
1.3	Managementbewertung	55
2	Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem	56
2.1	Qualitätsmanagement	56
2.1.1	Dokumentenmanagement	56
2.1.2	Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen	56
2.2	Lebensmittelsicherheits-Management	57
2.2.1	HACCP-Plan	57
2.3	HACCP-Analyse	57
2.3.1	HACCP-Team	57
2.3.2	Produktbeschreibung	57
2.3.3	Festlegung des vorgesehenen Verwendungszwecks und Verwender des Produkts	58
2.3.4	Erstellung eines Fließdiagramms	58
2.3.5	Vor-Ort-Bestätigung des Fließdiagramms	58
2.3.6	Durchführen einer Gefahrenanalyse für jede Stufe	58
2.3.7	Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) und anderer Kontrollmaßnahmen	58
2.3.8	Festlegung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP	58
2.3.9	Errichtung eines Monitoringsystems für jeden CCP	59
2.3.10	Ergreifen von Korrekturmaßnahmen	59
2.3.11	Validierung des HACCP-Plans und Festlegung von Verifizierungsverfahren	59
2.3.12	Dokumentation und Aufzeichnungen	60
3	Ressourcenmanagement	60
3.1	Personalressourcen	60
3.2	Personalhygiene	60
3.3	Schulung und Einweisungen	61
3.4	Sozialeinrichtungen	62
4	Operative Abläufe	63
4.1	Kundenorientierung und Vertragsprüfung	63
4.2	Spezifikationen und Rezepturen	64
4.2.1	Spezifikationen	64
4.3	Produktentwicklung / Produktänderung / Änderungen der Produktionsprozesse	64
4.4	Einkauf	65
4.5	Produktverpackung	66
4.6	Betriebsstandort	67
4.7	Außengelände	67
4.8	Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe	67
4.9	Produktions- und Lagerräumlichkeiten	68
4.9.1	Bauliche Anforderungen	68

4.9.2	Mauern	68
4.9.3	Fußböden	68
4.9.4	Decken/Hängungen	68
4.9.5	Fenster und andere Öffnungen	69
4.9.6	Türen und Tore	69
4.9.7	Beleuchtung	69
4.9.8	Klimatisierung/Belüftung	69
4.9.9	Wasser	70
4.9.10	Druckluft und Gase	70
4.10	Reinigung und Desinfektion	70
4.11	Abfallmanagement	71
4.12	Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien	71
4.13	Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung	73
4.14	Wareneingang und Lagerung von Waren	74
4.15	Transport	74
4.16	Wartung und Reparatur	75
4.17	Anlagen und Ausrüstungsgegenstände	76
4.18	Rückverfolgbarkeit	76
4.19	Allergen-Risikominderung	77
4.20	Lebensmittelbetrug (Food Fraud)	77
4.21	Produktschutz (Food Defence)	78
5	Messungen, Analysen, Verbesserungen	78
5.1	Interne Audits	78
5.2	Betriebsbegehungen	79
5.3	Validierung und Kontrolle von Prozessen	79
5.4	Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln	79
5.5	Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)	80
5.6	Produkttests und Umgebungsmonitoring	80
5.7	Produktfreigabe	81
5.8	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden	81
5.9	Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen	82
5.10	Umgang mit nichtkonformen Produkten	82
5.11	Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen	83

TEIL 3

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

0	Einleitung	86
1	Anforderungen an die Akkreditierungsstellen	86
1.1	Allgemeine Anforderungen	86
1.2	Schulung für den Akkreditierungsausschuss (bzw. der kompetenten Person)	86
1.3	Kompetenzen des/der Begutachter(s) der Akkreditierungsstelle	87
1.4	Häufigkeit der Begutachtung von Zertifizierungsstellen	87
1.5	Akkreditierung einer international tätigen Zertifizierungsstelle	88
1.6	Bedingungen zur Wiedererlangung der Akkreditierung nach Entzug oder Suspendierung	88
2	Anforderungen an Zertifizierungsstellen	88
2.1	Vertrag mit IFS Management GmbH	89
2.2	ISO/IEC 17065:2012 Norm Akkreditierungsprozess für IFS	89
2.3	Beschwerde- und Einspruchsverfahren	89
2.4	Zertifizierungsentscheidung	90
2.5	Übertragung der Zertifizierung	90
2.6	Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstelle hinsichtlich der IFS Auditoren, Reviewer, Inhouse Trainer und Witness-Auditoren	90
3	Anforderungen an IFS Food Auditoren, Reviewer, Inhouse Trainer und Witness-Auditoren	92
3.1	Anforderungen an IFS Food Auditoren	92
3.1.1	Zulassungsprozess für Auditoren	93
3.1.2	Allgemeine Anforderungen für die Zulassung von Auditoren zur IFS Prüfung	93
3.1.3	IFS Prüfungsverfahren und Sign-Off-Audit	98
3.1.4	Anerkennung anderer GFSI anerkannter Lebensmittelsicherheits-Zertifizierungsstandards für „post-farm“-Verarbeitung, akkreditiert nach ISO/IEC 17065:2012-Norm für die IFS Food Zulassung von Auditoren	99
3.1.5	Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung	99
3.1.6	Spezifische Situation temporär inaktiver Auditoren	99
3.1.7	Scope-Erweiterung für zugelassene IFS Food Auditoren	99
3.1.8	Weitere Regelungen und Erklärungen bezüglich der „nicht-exklusiven“ Option	103
3.1.9	Allgemeine Regelungen zu Auditteams	103
3.2	Anforderungen an IFS Reviewer	103
3.2.1	Allgemeine Anforderungen an reine IFS Reviewer	104
3.2.2	Aufrechterhaltung der Qualifikation für reine IFS Reviewer	104
3.3	Anforderungen an IFS Inhouse Trainer	105
3.3.1	Allgemeine Anforderungen an IFS Inhouse Trainer	105
3.3.2	Aufrechterhaltung der Qualifikation für IFS Inhouse Trainer	106
3.4	Anforderungen an IFS Witness-Auditoren	106
3.5	Übersicht über die Anforderungen für die Erstzulassung und Aufrechterhaltung der Zulassung sowie die Aufgaben jeder IFS Funktion in einer Zertifizierungsstelle	106

TEIL 4

BERICHTSWESEN, IFS SOFTWARE UND IFS DATENBANK

1	Einleitung	112
2	Berichtswesen	112
2.1	Mindestanforderungen für den IFS Auditbericht: Auditübersicht (Anlage 9)	112
2.2	Mindestanforderungen für den IFS Auditbericht: Hauptinhalt (Anlage 10)	114
2.3	Maßnahmenplan (Anlage 7)	114
2.4	Mindestanforderungen für das IFS Zertifikat (Anlage 11)	114
2.4.1	QR-Code auf dem IFS Zertifikat	116
3	Die IFS Software	116
4	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	116

ANLAGEN

ANLAGE 1:	Abgrenzung der Anwendungsbereiche der verschiedenen IFS Standards und IFS Programme	120
ANLAGE 2:	Zertifizierungsverfahren	123
ANLAGE 3:	Produkt- und Technologie-Scopes	124
ANLAGE 4:	Entscheidungsbaum bei Produktausschlüssen	127
ANLAGE 5:	Fließdiagramm zum Umgang mit einer Major- Nichtkonformität und einem Gesamtergebnis von $\geq 75\%$	129
ANLAGE 6:	Fließdiagramm zum Umgang mit KO-Anforderungen, die mit „D“ bewertet wurden	130
ANLAGE 7:	Maßnahmenplan	131
ANLAGE 8:	Fließdiagramm zum Umgang mit einer oder mehreren Major-Nichtkonformität(en) und/oder einem Gesamtergebnis von $< 75\%$	132
ANLAGE 9:	IFS Auditbericht: Auditübersicht	133
ANLAGE 10:	IFS Auditbericht: Hauptinhalt	136
ANLAGE 11:	IFS Zertifikat	144
ANLAGE 12:	Glossar	145

0 Einleitung

0.1 Geschichtliche Entwicklung der International Featured Standards

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

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

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

Der IFS Food Standard Version 8 wurde von den folgenden internationalen Arbeitsgruppen überarbeitet: Nationale Arbeitsgruppen, International Technical Committee und das IFS Technical Team. Vertreter des Einzelhandels, der Industrie, der Lebensmitteldienstleister und der Zertifizierungsstellen bildeten diese Arbeitsgruppen, die Beiträge aus Europa, Nord- und Südamerika und Asien zusammenführten.

Die Durchführung von IFS Food Version 8 Audits wird ab dem 1. Oktober 2023 möglich sein. Ab dem 1. Januar 2024 sind IFS Food Version 8 Audits verpflichtend.

0.2 IFS Ziele, Auftrag und Vision

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

IFS Standards sind weltweit einheitliche Sicherheits- und Qualitätsstandards, die für Transparenz und Vergleichbarkeit entlang der gesamten Lieferkette, die sich an die landwirtschaftliche Erzeugung anschließt, sorgen. Damit will IFS neben der stetig wachsenden Bedeutung der Handelsmarken, für die der Handel verantwortlich ist, allen Herausforderungen der Globalisierung gerecht werden. Eine IFS Zertifizierung ermöglicht es, die Kosten für langwierige, sich wiederholende Audits zu reduzieren und zusätzlich die Unternehmensführung durch einheitliche Berichte und eine moderne, benutzerfreundliche Datenbank zu unterstützen.

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

0.3 Umfang des IFS Food Standards

Der IFS Food Standard gilt für Hersteller von Lebensmittelprodukten und kann nur für Unternehmen, die Lebensmittelprodukte verarbeiten und/oder lose Lebensmittelprodukte verpacken, verwendet werden.

Weitere Details zum IFS Zertifizierungsbereich finden Sie in Kapitel 2.2, Teil 1.

Zur Klarstellung der Festlegung des Anwendungsbereichs zwischen dem IFS Food und anderen IFS Standards siehe Anlage 1.

0.4 Inhalt des IFS Food Standards

Der Inhalt des IFS Food Standards ist wie folgt gegliedert:

Teil 1 – IFS Food Zertifizierungsprotokoll

Teil 2 – Liste der IFS Food Auditanforderungen

Teil 3 – Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

Teil 4 – Berichtswesen, IFS Software und IFS Datenbank.

Der IFS Food Standard ist mit der IFS Food Doktrin verknüpft. Die Doktrin enthält zusätzliche Regeln und Klarstellungen zur Interpretation einiger Anforderungen des IFS Food Standards. Beide Dokumente sind normativ und müssen nach der Veröffentlichung den definierten Zeitpunkten folgend umgesetzt werden.

0.5 Review des IFS Food Standards

Das IFS Technical Team und seine Arbeitsgruppen sind für den Inhalt und die Qualität des IFS Food Standards verantwortlich. Dazu gehört auch eine jährliche Überprüfung, um die Einhaltung aller einschlägigen Anforderungen sicherzustellen. In den Arbeitsgruppen sind alle am Auditprozess beteiligten Parteien vertreten: Einzelhändler, Zertifizierungsstellen, Lebensmittelindustrie und Dienstleister. Neben dem jährlichen Review besteht das Hauptziel der Arbeitsgruppen darin, praktische Erfahrungen auszutauschen, Änderungen oder Anpassungen des IFS Food Standards zu überprüfen, über Erklärungen in der IFS Food Doktrin und Auditberichtsanforderungen zu entscheiden, sowie den Schulungsbedarf zu klären.

TEIL 1

0	Ziele und Inhalt	16
1	Der IFS Food Zertifizierungsprozess	16
2	Vor dem IFS Food Audit	19
3	Durchführung des IFS Food Audits	34
4	Tätigkeiten nach dem IFS Food Audit	41
5	IFS Integrity Program	46
6	IFS Logos	50



TEIL 1

IFS Food Zertifizierungsprotokoll

0 Ziele und Inhalt

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

1 Der IFS Food Zertifizierungsprozess

Vor Beginn des Zertifizierungsprozesses liest das Unternehmen die aktuellen Versionen der zwei (2) folgenden normativen Dokumente: IFS Food Standard und IFS Food Doktrin.

Die Unternehmen sind verpflichtet, sich rechtzeitig auf die IFS Food Zertifizierung vorzubereiten, welche die in Anlage 2 aufgeführten Schritte umfasst.

Das IFS Audit ist der Kern des Zertifizierungsprozesses, da der Produktionsstandort und seine Produktionsprozesse gemäß allen in der Liste für das IFS Food Audit (Teil 2) festgelegten Anforderungen geprüft werden, um die Konformität mit den Produkten und Produktionsprozessen zu bewerten.

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

a) Produkt- und Prozessansatz (PPA)

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

Um den PPA zu gewährleisten, sind IFS Food Zertifizierungen immer spezifisch für einen Produktionsstandort. Alle Produkte und Prozesse des jeweiligen Produktionsstandortes sind in den Zertifizierungsbereich des IFS Food Audits einzubeziehen.

Während des IFS Food Audits sammelt der Auditor objektive Nachweise, um die Einhaltung der IFS Food Auditanforderungen zu bewerten (siehe Liste der IFS Food Auditanforderungen, Teil 2).

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

- **Produktproben:**

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

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

Anmerkung: Der IFS hat Leitfäden veröffentlicht (z. B. die IFS Auditor Guideline, IFS Good Audit Practices (GAP) Guideline), die weitere Informationen zu Themen enthalten, die während des IFS Food Audits geprüft und/oder vom bewerteten Unternehmen gefordert werden.

- **Vor-Ort-Evaluation:**

Mindestens 50 % der gesamten IFS Auditdauer werden der Vor-Ort-Evaluation (innerhalb der Produktionsbereiche des Produktionsstandortes) zugewiesen. Dies ermöglicht dem Auditor eine umfassende Prüfung der Produkte und Prozesse und ist so bald wie möglich durchzuführen. Die Vor-Ort-Evaluation kann auf 1/3 reduziert werden, wenn ein Standort einfache Prozesse ausführt und die Gesamtdauer des Audits nach Reduzierung 1,25 Tage beträgt (siehe Kapitel 3.1, Teil 1).

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

- Produktionsprozesse,
- Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche,
- Gute Herstellungspraktiken (GMP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten,
- Produktentwicklung,
- Laboreinrichtungen vor Ort,
- Wartungseinrichtungen,
- Sozial- und Sanitäreinrichtungen,
- Außenbereiche.

Der Auditor nutzt diese Zeit auch, um die Produktionsprozesse nach den folgenden Punkten zu prüfen:

- Überprüfung der für die CCPs festgelegten Kontrollmaßnahmen und anderer Kontrollmaßnahmen sowie deren Überwachung, um sie mit der Information des HACCP-Plans abzugleichen
- Beobachten und Befragen der Mitarbeiter
- Überprüfen der Produkt- und Technologiemerkmale
- Ziehen weiterer Proben für eine Gegenprüfung, wenn erforderlich
- Prüfung der während des Herstellungsprozesses verwendeten Rezepte
- Beobachtung des tatsächlichen Versands der Endprodukte und/oder der Lieferung der Rohwaren
- Bewertung des umgesetzten Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystems in der Praxis.

- **Überprüfung und Inspektion von Dokumentation und Aufzeichnungen:**

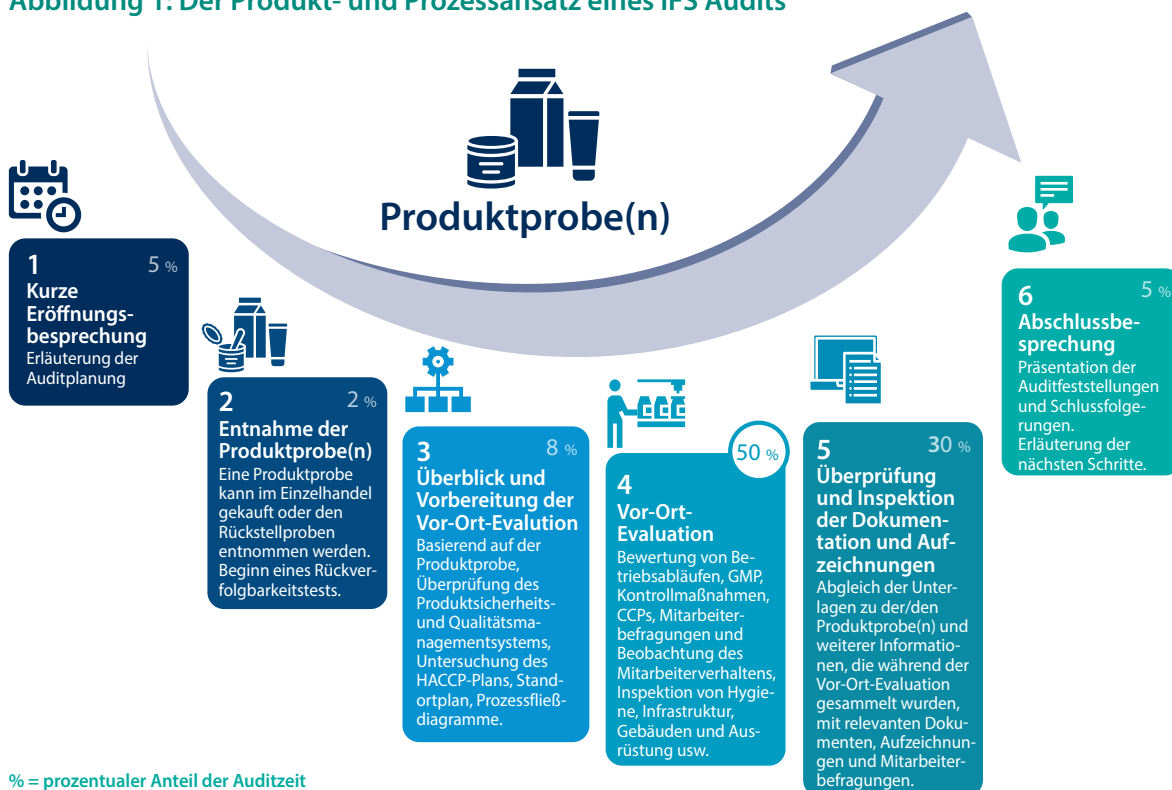
Auf die Vor-Ort-Evaluation folgt eine umfassende Überprüfung/Inspektion von Dokumentation und Aufzeichnungen, einschließlich der Gegenprüfung von entsprechenden Dokumenten. Dieser Teil des Audits zielt darauf ab, die bei der Vor-Ort-Evaluation gesammelten Informationen zu verifizieren sowie weitere Anforderungen zu bewerten.

Um den IFS Auditpfad erfolgreich zu realisieren, müssen die Auditoren die Konformität des Produktionsstandortes eingehend bewerten. Weitere Erläuterungen und Beispiele finden sich im E-Learning „IFS Produkt- und Prozessansatz“.

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

Hinweis: Die Abbildung zeigt die wichtigsten Schritte eines angekündigten IFS Audits. Die Schritte 4 und 5 können alternierend durchgeführt werden. Die angegebenen Prozentsätze dienen als Orientierungshilfe.

Abbildung 1: Der Produkt- und Prozessansatz eines IFS Audits



b) IFS Auditorenqualifikation

Die spezifische Fachkompetenz des IFS Auditors ist die entscheidende Voraussetzung für das Audit des Produktionsstandorts. Die Zulassung der IFS Auditoren für spezifische Produkt- und Technologie-Scope ist deshalb unerlässlich, um ein hohes Maß an Qualität und Reproduzierbarkeit der Auditfeststellungen zu gewährleisten. Weitere Informationen finden Sie in Teil 3.

c) Jährlicher Zertifizierungszyklus

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

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

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

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

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

2 Vor dem IFS Food Audit

Zur Vorbereitung des ersten Audits kann der Produktionsstandort ein freiwilliges Vor-Audit durchführen, um seinen aktuellen Status und sein Niveau zu ermitteln. Das Vor-Audit kann nicht in die IFS Datenbank hochgeladen werden und der Auditor, der das Vor-Audit ausführt, darf nicht das nachfolgende IFS Audit durchführen.

Jeder Produktionsstandort, der mit neuen Abläufen beginnt, hat sicherzustellen, dass alle IFS Anforderungen zum Zeitpunkt des Erstaudits geprüft werden können. IFS empfiehlt eine Produktionsdauer von mindestens drei (3) Monaten vor diesem ersten Audit.

2.1 Vertragsabschluss mit einer Zertifizierungsstelle

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

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

a) Informationen zum Zertifizierungsprozess

Diese beinhalten mindestens:

- Zwischen beiden Parteien vereinbarter Zertifizierungsbereich des Audits. Weitere Informationen sind dem Kapitel 2.2, Teil 1 und Anlage 3 zu entnehmen.
- Auditdauer. Weitere Informationen dazu in Kapitel 3.1, Teil 1.
- Informationen über den Bericht und Details des Zertifikats. Weitere Informationen sind in den Kapiteln 2.2 und 2.4, Teil 4 zu finden.
- Verweis auf das IFS Integrity Program. Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 5, Teil 1.

- Erwähnung, dass Informationen über das Unternehmen und seine Mitarbeiter gemäß der allgemeinen Datenschutz-Verordnung in der IFS Datenbank gespeichert sind. Weitere Informationen sind in Kapitel 4, Teil 4 zu finden.

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

Die Zertifizierungsstelle stellt sicher, dass der IFS Auditor für die Produkt- und Technologie-Scopes des Audits sowie für die derzeit geltende Version des IFS Standards qualifiziert ist.

Um dem IFS Food Auditor bei der Vorbereitung des Audits behilflich zu sein, informiert das Unternehmen die Zertifizierungsstelle über folgende Punkte:

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

Weitere Informationen zu ausgelagerten Prozessen und Ausschlüssen sind Kapitel 2.2.1, Teil 1 und Anlage 4 zu entnehmen.

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

c) Meldungen an die Zertifizierungsstelle

Während des Zertifizierungszyklus stellt die Geschäftsleitung des Produktionsstandortes sicher, dass die Zertifizierungsstelle rechtzeitig über alle Änderungen informiert wird, welche die Fähigkeit des Standortes, die Zertifizierungsanforderungen zu erfüllen, beeinflussen können (z. B. Rückruf, Warnmeldungen zu Produkten, Änderungen der Organisation und des Managements, wichtige Änderungen an den Produkten und/oder den Produktionsmethoden, Änderungen der Kontaktadresse und des Produktionsstandortes, neue Adresse des Produktionsstandortes usw.). Die Einzelheiten werden zwischen beiden Parteien vereinbart. Wie in der Liste der IFS Food Auditanforderungen (Teil 2) unter 1.2.6 gefordert, ist in besonderen Situationen die Zertifizierungsstelle innerhalb von drei (3) Arbeitstagen zu benachrichtigen.

Nach Erhalt dieser Informationen von den Standorten (begrenzt auf die drei (3) spezifischen Situationen, die in Anforderung 1.2.6 der IFS Food Checkliste genannt sind) muss die Zertifizierungsstelle:

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

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

d) Sprache des IFS Food Audits

Das IFS Food Audit wird in der Arbeitssprache des Produktionsstandortes durchgeführt. Wenn Bedarf für eine Übersetzung besteht, stellt die Zertifizierungsstelle einen vom Unternehmen unabhängigen qualifizierten Dolmetscher zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 3.1.2, Teil 3.

2.2 Zertifizierungsbereich des IFS Food Audits

Der IFS Food findet nur dann Anwendung, wenn das Produkt „verarbeitet“ wird oder wenn die Gefahr einer Produktkontamination während des Primärverpackungsvorganges besteht.

Der Zertifizierungsbereich des Audits muss zwischen beiden Parteien vereinbart werden, bevor das Audit durchgeführt wird.

Er umfasst die gesamten Aktivitäten des Standorts, einschließlich aller Produktionslinien und Produkte, die am Produktionsstandort hergestellt werden (sowohl Kundeneigenmarkenprodukte als auch Markenprodukte des Unternehmens).

Weitere Informationen zur Festlegung des Zertifizierungsbereichs zwischen IFS Food und anderen IFS Standards sind in Anlage 1 zu finden.

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

Zur Bestimmung des Zertifizierungsbereichs eines Produktionsstandortes werden Produkt-Scopes und Technologie-Scopes angewendet.

Die Auswahl des/der Produkt-Scopes ist abhängig von den Endprodukten, die am Produktionsstandort hergestellt werden. Die Technologie-Scopes werden auf Grundlage der Verarbeitungsprozesse festgelegt, die bei der Herstellung der Endprodukte erforderlich sind.

Alle anwendbaren Scopes sind auf dem IFS Zertifikat und im Bericht anzugeben.

Weitere Informationen zur Festlegung des Zertifizierungsbereichs finden sich unter:

- Anlage 3 dieses Standards
- Anleitung zur Zuordnung der IFS Food Produkt-Scopes und Verarbeitungsprozesse auf der IFS Website.

Beispiel: Ein Unternehmen stellt Speiseeis her. Der Zertifizierungsbereich umfasst den Produkt-Scope 4 (Milchprodukte) und die Technologie-Scopes B (Pasteurisation), D (Gefrieren/Kühlen) und F (Mischen/Verpacken). In Abhängigkeit von den detaillierten Prozessen des Produktionsstandorts können weitere Technologie-Scopes hinzugefügt oder weggelassen werden.

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

- Die verschiedenen Arten von Produkten sind hinreichend detailliert zu beschreiben.
Beispiel für eine korrekte Beschreibung: Herstellung von „Rohwurst, Brühwurst, Koch- und Räucherwurst, Koch- und Rohpökelschinken“.
Beispiel für eine unzulässige Beschreibung: Herstellung von „Fleischerzeugnissen“.
- Die Art des Verpackungsmaterials ist zu beschreiben, z. B. „verpackt in Folie (Vakuum oder Schutzgasatmosphäre), Plastikbeutel“.
- Die charakteristischsten Prozesse, die das Produkt von anderen unterscheiden und nicht selbsterklärend sind, müssen klar angegeben werden, z. B.:
 - Herstellung, Schneiden, Trocknen, Frittieren und Verpacken von Kartoffelchips in Schlauchbeuteln
 - Herstellung, Schneiden, Mahlen, Backen und Verpacken von Kartoffelchips in Schlauchbeuteln
 - Herstellung von Rohmilchkäse in Portionen, verpackt in Kartons
 - Herstellung von pasteurisiertem Käse in Portionen, verpackt in Kartons.

Folgende Elemente dürfen nicht im Zertifizierungsbereich genannt werden:

- Bestimmte Tätigkeiten eines Produktionsstandorts sind immer Teil des IFS Food Audits und sind daher nicht ausdrücklich zu erwähnen. Folgende Begriffe dürfen deshalb nicht in der Beschreibung des Zertifizierungsbereichs erwähnt werden: Lagerung, Transport, Verkauf, Vertrieb, Forschung, Entwicklung und Design. Etikettierung ist nur anzugeben, wenn es ein wesentlicher/relevanter Verarbeitungsprozess des Produktionsstandorts ist, z. B. wenn dies der einzige relevante Verarbeitungsprozess bei der Herstellung eines teilweise ausgelagerten Produkts ist.
- Markeninformationen sind nicht zulässig, da sie keine Informationen über die Produkte und Prozesse des Produktionsstandorts enthalten.
- Das Verweisen auf Claims (Auslobungen) ist nicht zulässig. Es ist jedoch zulässig, im Zertifizierungsbereich den Produktnamen anzugeben, wenn dieser unter eine Regelung für geografische Angaben fällt (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und ihren Änderungen), beispielsweise g. U. (geschützte Ursprungsbezeichnung)/g. g. A. (geschützte geografische Angabe)). Da Regelungen für Claims (Auslobungen) zu geografischen Angaben nicht im Rahmen einer IFS Food Zertifizierung überprüft werden, wird auf dem Zertifikat unter dem Zertifizierungsbereich folgender Haftungsausschluss ergänzt: „Die geschützte geografische Angabe,XXX' ist eine extrinsische Qualität des Produkts / der Produkte, deren Bewertung nicht unter die IFS Food Zertifizierung fällt.“

Beispiel:

- „Die geschützte geografische Angabe „Feta“ ist eine extrinsische Qualität des Produkts, deren Bewertung nicht unter die IFS Food Zertifizierung fällt.“

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

- Der Ausschluss von Produktionsprozess(en), einschließlich Lagerung und Transport, ist nicht zulässig.
- Der Ausschluss von Produkt(en) ist im Allgemeinen nicht erlaubt, kann aber unter besonderen Bedingungen, die in Anlage 4 aufgeführt sind, akzeptiert werden:

Der vereinbarte Zertifizierungsbereich wird im Vertrag genannt und vom Auditor während der Eröffnungsbesprechung des IFS Food Audits überprüft und bestätigt.

2.2.1 Ausgelagerte Prozesse und der Zertifizierungsbereich des IFS Food Audits

a) Teilweise ausgelagerte Prozesse:

Ein teilweise ausgelagerter Prozess ist im IFS Food Standard als ein Produktionsschritt oder Teil eines Produktionsprozesses (einschließlich Primärverpackung und Etikettierung) definiert, der außerhalb des Unternehmens von einem Dritten im Auftrag des IFS Food zertifizierten Produktionsstandortes durchgeführt wird. Dies schließt auch Prozesse ein, die teilweise innerhalb derselben Unternehmensgruppe an ein Schwesterunternehmen ausgelagert sind und gelten sowohl für Kundeneigenmarkenprodukte als auch für Markenprodukte des Unternehmens.

Anmerkung 1: Lager- und/oder Transporttätigkeiten, die von einem Dritten durchgeführt werden, fallen nicht unter die oben beschriebenen teilweise ausgelagerten Prozesse und sind gemäß den entsprechenden Kapiteln der IFS Food Checkliste (4.14 und 4.15), insbesondere gemäß den Anforderungen 4.14.6 und 4.15.7 zu bewerten.

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

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

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

- Es gelten die Anforderungen 4.4.5, 4.4.6 und 4.4.7 der IFS Food Checkliste (Teil 2), die vom Auditor zu prüfen sind, um zu beurteilen, ob der auditierte Produktionsstandort die Kontrolle über solche Prozesse sicherstellt.
- Für den Zertifizierungsbereich (und für die Auditorenqualifikation) werden die Verarbeitungsprozesse, die sich auf die teilweise ausgelagerten Prozessen beziehen, nicht ausgewählt. Im Zertifizierungsbereich sind nur die vom auditierten Produktionsstandort und nicht die von Dritten durchgeführten Prozesse zu nennen.
- Im IFS Auditbericht des auditierten Produktionsstandortes (Auditübersicht): Eine detaillierte Beschreibung der teilweise ausgelagerten Prozesse und dem damit verbundenen Zertifizierungsstatus des beauftragten Dritten ist vorzulegen.
- Ist der beauftragte Dritte IFS Food zertifiziert, ist seine COID (IFS Identifizierungsnummer) anzugeben.
- Betreffen die teilweise ausgelagerten Prozesse nur Gefrier- und/oder Auftautätigkeiten, kann auch eine IFS Logistics Zertifizierung oder eine andere gleichwertige GFSI anerkannte Lebensmittelsicherheitszertifizierung akzeptiert werden.
- Auf dem Zertifikat des auditierten Standortes ist unter der Beschreibung der Produkte und Prozesse der folgende Satz zum Zertifizierungsbereich hinzuzufügen: „Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse“. Weitere Informationen zum IFS Zertifikat sind dem Kapitel 2.4, Teil 4 und Anlage 11 zu entnehmen.

b) Vollständig ausgelagerte und gehandelte Produkte

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

Ein gehandeltes Produkt ist ein Produkt, das unter einem anderen Firmennamen als dem des IFS Food zertifizierten Produktionsstandortes hergestellt, verpackt und etikettiert wird.

Vollständig ausgelagerte Produkte und gehandelte Produkte fallen nicht unter die IFS Food Zertifizierung.

Es wird empfohlen, dass diese Tätigkeiten nach IFS Broker oder einem gleichwertigen GFSI anerkannten Zertifizierungsstandard für Lebensmittelsicherheit basierend auf der Norm ISO/IEC 17065:2012 zertifiziert werden (z. B. kann ein kombiniertes IFS Food / IFS Broker Audit durchgeführt werden, siehe Anhang 1).

Unabhängig davon, ob diese Tätigkeiten zertifiziert sind oder nicht, ist der folgende Satz auf dem Zertifikat und im Abschnitt „Unternehmensprofil“ des Auditberichts zu ergänzen: „Das Unternehmen führt zudem Brokeraktivitäten durch, die (nicht) nach IFS Broker / einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.“

2.2.2 Durchführung eines IFS Food Audits bei verschiedenen Arten von Produktionsstandorten

Das IFS Audit ist produktionsstandortsspezifisch: jeder Produktionsstandort hat ein individuelles Audit und ein Zertifikat.

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

- 1) Einzelner Produktionsstandort
- 2) Produktion an mehreren Standorten
- 3) Produktionsstandort mit mehreren juristischen Personen
- 4) Produktionsstandort mit dezentraler/n Struktur/en.

1) Einzelner Produktionsstandort:

Ein einzelner Produktionsstandort ist ein Standort, der nicht zentral von einem Hauptsitz / einer zentralen Verwaltung verwaltet wird, nur als eine juristische Person eingetragen ist und keine dezentrale(n) Struktur(en) aufweist. Ein solcher Standort hat ein Audit, eine COID, einen Bericht und ein Zertifikat.

2) Produktion an mehreren Standorten:

Eine Produktion an mehreren Standorten beschreibt Unternehmen mit mehreren Produktionen an verschiedenen Standortadressen, die eine(n) Hauptsitz / zentrale Verwaltung haben können. In diesen zwei (2) Fällen gelten folgende Regeln:

a) Unternehmen mit Hauptsitz / zentraler Verwaltung

Wenn der Hauptsitz / die zentrale Verwaltung auch zusätzliche Verarbeitungsprozesse hat, wird der Standort auditiert und erhält ein eigenes IFS Food Zertifikat und Auditbericht.

Wenn der Hauptsitz / die zentrale Verwaltung keine Verarbeitungsaktivitäten hat, kann kein eigenes IFS Food Zertifikat ausgestellt werden. Das Unternehmen kann entscheiden, ob es ein spezifisches Audit (das in diesem Fall auch Remote erfolgen kann) für die von dem Hauptsitz / der zentralen Verwaltung durchgeführten Aktivitäten organisieren möchte. Dies ist im Voraus, bevor das Audit stattfindet, mit der Zertifizierungsstelle zu vereinbaren:

- Wird kein Audit des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung durchgeführt: Das Unternehmen stellt sicher, dass alle erforderlichen Informationen und das

verantwortliche Personal des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung (falls erforderlich) während des Audits jedes Produktionsstandorts zur Verfügung stehen, um zu gewährleisten, dass der Auditor zentral verwaltete Tätigkeiten ordnungsgemäß auditieren kann. Beispielsweise kann ein Vertreter des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung an dem Audit der Produktionsstandorte teilnehmen, Dokumente des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung sind vor Ort verfügbar etc.

- Wenn ein Audit des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung durchgeführt wird, gelten die folgenden Regeln:
 - Das Audit des Hauptsitzes/der zentralen Verwaltung muss immer vor dem IFS Audit der einzelnen Produktionsstandorte erfolgen.
 - Der maximale Zeitraum zwischen dem Audit des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung und der Auditierung aller Produktionsstandorte beträgt zwölf (12) Monate.
 - Die Zertifizierungsstelle muss ermitteln, welche betrieblichen Abläufe des Standortes durch das Audits des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung abgedeckt werden.
 - Jeder Standort erhält ein eigenes Zertifikat und einen Bericht.
 - Die zentral verwalteten Prozesse sowie das Ergebnis des Audits des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung sind im IFS Auditbericht jedes Produktionsstandortes zu beschreiben.
 - Abweichungen, die im Hauptsitz / der zentralen Verwaltung festgestellt wurden, können nicht in den Auditberichten der einzelnen Produktionsstandorte geändert werden. Abweichungen können beispielsweise auf eine Nichtkonformität abgewertet werden, nicht aber behoben oder verbessert werden, um eine bessere Bewertung zu erzielen.
 - Wenn während des Audits des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung eine Nichtkonformität festgestellt wird, sind auch alle bewerteten Produktionsstandorte betroffen und die Zertifikate dieser Produktionsstandorte werden ausgesetzt. Nur nach einem positiven Ergänzungsaudit des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung kann die Aussetzung der Zertifikate der Produktionsstandorte aufgehoben werden. Je nach Art der Nichtkonformität, die am Hauptsitzes / in der zentralen Verwaltung festgestellt wurde, kann auch ein neues Audit des Produktionsstandorts erforderlich sein.
 - Sowohl die Auditdaten des Produktionsstandortes als auch des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung müssen im Auditbericht sichtbar sein.
 - Alle COIDs der Produktionsstandorte, die mit dem Hauptsitz / der zentralen Verwaltung verbunden sind, müssen in jedem Auditbericht erwähnt werden.

b) Unternehmen ohne Hauptsitz / zentrale Verwaltung

Wenn ein Unternehmen mehrere unabhängige Produktionsstandorte an verschiedenen physischen Standorten ohne Hauptsitz / zentrale Verwaltung hat, muss jeder Produktionsstandort ein Audit, eine COID, einen Bericht und ein Zertifikat erhalten.

Hinweis: Für eine Produktion an mehreren Standorten kann individuell gewählt werden, ob sie als Teil des IFS Audits für mehrere Standorte, als einzelner Produktionsstandort oder nicht zertifiziert wird.

3) Produktionsstandort mit mehreren juristischen Personen:

- a) Wenn ein Produktionsstandort mehrere juristische Personen an einem physischen Standort mit identischem Zertifizierungsbereich hat, gelten folgende Regeln:
 - Es wird ein Audit durchgeführt.
 - Das Zertifikat und der Bericht sind für jede juristische Person zu duplizieren.
 - Jede juristische Person hat ihre eigene COID.

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

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

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

4) Produktionsstandort mit dezentraler/n Struktur/en.

Eine dezentrale Struktur ist eine Einrichtung (z. B. eine Werkstatt oder ein Lager) unter der Verantwortung des Produktionsstandortes, in der ein Teil der Prozesse und Abläufe stattfinden. Wenn das IFS Audit des Produktionsstandorts nicht ausreicht, um einen vollständigen Überblick über die Prozesse des Unternehmens zu erhalten, müssen auch alle anderen relevanten Einrichtungen in das Audit einbezogen werden. Der Zertifizierungsbereich und vollständige Einzelheiten sind in der Übersicht des IFS Auditberichts zu dokumentieren.

2.3 Arten von IFS Food Audits

Je nach Zertifizierungsstatus und Zyklus des Produktionsstandorts werden verschiedene Arten von Audits durchgeführt.

IFS Audit (vollständig vor Ort):

Ein IFS Food Audit wird immer vor Ort und an aufeinander folgenden Arbeitstagen sowohl für angekündigte als auch unangekündigte Auditoptionen durchgeführt.

IFS Split Audit:

Unter außergewöhnlichen Umständen (z. B. aufgrund einer allgemein anerkannten Krise) und wenn ein vollständiges Vor-Ort-Audit kaum möglich ist, kann das Unternehmen mit der Zertifizierungsstelle vereinbaren, ein IFS Split Audit durchzuführen. Der Vor-Ort-Teil dieses Audits wird zuerst durchgeführt, gefolgt von einem Remote-Teil, für den IKT (Informations- und Kommunikationstechnologien) verwendet werden. Zur Durchführung eines IFS Split Audits ist das normative Dokument „IFS Split Audit Protokoll“ zu verwenden, und der IFS Auditbericht muss eine ausreichende Begründung enthalten. Weitere Informationen finden Sie im IFS Split Auditprotokoll.

2.3.1 Erstaudit

Auditbeschreibung:

Es gibt zwei (2) Arten von Erstaudits:

a) „Erstes“ Erstaudit

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

b) „Neues“ Erstaudit

Das neue Erstaudit ist das IFS Food Audit, das durchgeführt wird:

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

In diesem Fall gelten die folgenden Regeln:

- Die Historie der IFS Food Zertifizierung ist zu überprüfen, um sicherzustellen, dass die Regel zur Frequenz unangekündigter Audits eingehalten wird (weitere Informationen zu unangekündigten Audits finden Sie in Kapitel 2.4.2, Teil 1).
- Der Auditbericht und Maßnahmenplan aus dem vorangegangenen IFS Food Audit werden vom Auditor überprüft, um die Umsetzung und Wirksamkeit der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen zu bewerten. Dies gilt auch dann, wenn eine andere Zertifizierungsstelle den Auditbericht erstellt hat.

Anmerkung: Wenn ein IFS Food Erstaudit nicht bestanden ist, ist der IFS Food Auditbericht in die IFS Datenbank hochzuladen, und dieses Audit kann nicht als Vor-Audit betrachtet werden.

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

Auditoptionen:

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

2.3.2 Rezertifizierungsaudit**Auditbeschreibung:**

Um die Zertifizierung aufrechtzuerhalten, muss der Produktionsstandort jedes Jahr erneut zertifiziert werden. Daher ist das Rezertifizierungsaudit ein vollständiges Audit eines Produktionsstandorts, bei dem alle Anforderungen der IFS Food Checkliste vom Auditor geprüft werden mit dem Ziel, die bestehende IFS Food Zertifizierung zu erneuern.

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

Es liegt in der Verantwortung des Produktionsstandorts, seine Zertifizierung rechtzeitig zu erneuern. Die IFS Datenbank sendet deshalb allen IFS Food zertifizierten Unternehmen drei (3) Monate vor Ablauf der Zertifizierung eine Erinnerung.

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

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

Liegen bei dem Rezertifizierungsaudit noch Abweichungen vor oder verschlechtert sich die Bewertung, so beurteilt der Auditor die Situation gemäß Kapitel 5.11 der IFS Food Checkliste der Auditanforderungen, Teil 2.

Die Verbindung zwischen zwei (2) aufeinanderfolgenden Audits gewährleistet einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

Auditoptionen:

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

2.3.3 Ergänzungsaudit (Follow-up Audit)

Auditbeschreibung:

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

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

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

Auditergebnisse:

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

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

Auditoptionen:

Ein Ergänzungsaudit kann nur angekündigt durchgeführt werden.

2.3.4 Erweiterungsaudit

Auditbeschreibung:

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

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

Auditergebnisse:

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

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

- Das Erweiterungsaudit ist erfolgreich, und es gilt Folgendes:
 - Das Zertifikat wird mit dem neuen Zertifizierungsbereich aktualisiert.
 - Das Zertifikat behält dasselbe Ablaufdatum wie das Zertifikat des Hauptaudits.
 - Das aktualisierte Zertifikat und der Erweiterungsauditbericht werden in die IFS Datenbank hochgeladen.
- Das Erweiterungsaudit ist in den folgenden Situationen nicht erfolgreich:
 - Bei einer oder mehreren Nichtkonformität(en)

Ist das Erweiterungsaudit nicht bestanden, sind folgende Konsequenzen zu ziehen:

- Das vollständige Audit (einschließlich des Hauptaudits) ist nicht bestanden und
- das aktuelle Zertifikat wird entzogen.

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

IFS bietet das folgende Beispiel für einen Produktionsstandort, an dem zwei (2) Arten von Produkten (A und B) zu verschiedenen Zeiten im Jahr verarbeitet werden:

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

Auditoptionen:

Ein Erweiterungsaudit kann nur angekündigt durchgeführt werden.

2.4 Angekündigte und unangekündigte IFS Food Auditoptionen

Vor der Planung und Durchführung des IFS Food Audits entscheidet und informiert die Zertifizierungsstelle den Produktionsstandort, ob das Audit angekündigt oder unangekündigt durchgeführt wird, und stellt sicher, dass mindestens jedes dritte IFS Food Audit ab dem 1. Januar 2021 unangekündigt durchgeführt wird (unabhängig von der Version des IFS Food Standards). Zertifizierungsstellen kontaktieren ihre Kunden im Voraus, um einen Termin für ein angekündigtes IFS Audit festzulegen oder sie für ein unangekündigtes IFS Audit zu registrieren.

2.4.1 Angekündigte Auditoption

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

2.4.2 Unangekündigte Auditoption

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

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

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

Ab dem 1. Januar 2021 ist mindestens jedes dritte IFS Food Audit als unangekündigtes Audit durchzuführen.

Ein nicht bestanden, angekündigtes Audit wird für die Regelung „mindestens jedes dritte Audit unangekündigt“ nicht gezählt. Es ist Aufgabe der Zertifizierungsstelle, gemeinsam mit dem Produktionsstandort zu entscheiden, ob das nächste Audit aufgrund von Kundenanforderungen unangekündigt oder angekündigt erfolgen kann. Ein unangekündigtes Audit zählt für diese Regel, unabhängig davon, ob das Ergebnis bestanden oder nicht bestanden ist.

Wird der Zertifizierungszyklus unterbrochen, wenn ein unangekündigtes Audit fällig war, muss das nächste Zertifizierungsaudit (= neues Erstaudit) unangekündigt durchgeführt werden.

Die Zertifizierungsstelle muss:

- entscheiden, in welchem Jahr das erste verpflichtende unangekündigte Audit durchgeführt wird, und informiert den Produktionsstandort mindestens sechs (6) Monate vor dem Fälligkeitsdatum des Audits.
- sicherstellen, dass diese Frequenz eingehalten wird, auch wenn der Produktionsstandort (COID) seine Zertifizierungsstelle wechselt.

Abgesehen von dieser vorgeschriebenen Mindestfrequenz können unangekündigte Audits häufiger durchgeführt werden, wenn der Produktionsstandort sich dafür entscheidet.

Hinweis: Im Falle von unterschiedlichen IFS Standards werden die unangekündigten Zertifizierungsfrequenzen separat gezählt.

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

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

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

Die Registrierung unangekündigter Audits für Produktionsstandorte mit mehreren Standorten und einem Hauptsitz / einer zentralen Verwaltung muss folgenden Regeln entsprechen:

- Der Hauptsitz / die zentrale Verwaltung muss sich entweder einem angekündigten oder unangekündigten Audit unterziehen.

- Das Audit des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung muss immer vor dem IFS Audit jedes Produktionsstandortes stattfinden und ist vor Beginn des unangekündigten Auditzeitfensters der Produktionsstandorte durchzuführen.
- Wenn für den Hauptsitz / der zentralen Verwaltung ein angekündigtes IFS Audit stattfindet: Das angekündigte IFS Audit des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung und das unangekündigte IFS Audit des Produktionsstandorts dürfen nicht an aufeinanderfolgenden Tagen durchgeführt werden (z. B. wenn der Hauptsitz / die zentrale Verwaltung an einem der Produktionsstandorte angesiedelt ist, muss es zwei (2) verschiedene Audits geben: ein angekündigtes für die zentral organisierten Prozesse und ein unangekündigtes für den Produktionsstandort).
- Wenn für den Hauptsitz / die zentrale Verwaltung ein unangekündigtes Audit stattfindet: Unangekündigte Audits des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung und des Produktionsstandorts können so organisiert werden, dass diese am selben Tag stattfinden (z. B. wenn der Hauptsitz / die zentrale Verwaltung in einem der Produktionsstandorte angesiedelt ist, kann es ein unangekündigtes Audit für zentral organisierte Prozesse zusammen mit dem Produktionsstandort geben, wobei das Audit mit den Produktionsprozessen beginnen muss.).

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

Abbildung 2: Auditorarten und -optionen

		Ausführungsmodus eines IFS Audits				
		vollständiges IFS Audit vor Ort		IFS Split Audit		
		IFS Auditoptionen				
Auditart	Erklärung	Angekündigt	Unangekündigt	Angekündigt	Unangekündigt	
Mindestens jedes dritte (3) Audit ist unangekündigt durchzuführen	Erstaudit	Erstes Erstaudit: Audit eines Produktionsstandorts ohne vorherige IFS Zertifizierungshistorie.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> (Nicht empfohlen)	<input checked="" type="checkbox"/> (Nicht empfohlen)
		Neues Erstaudit: Audit, das nach einer Unterbrechung des Zyklus oder nach einem nicht bestandenen Audit durchgeführt wird.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Rezertifizierungsaudit	Audit zur Erneuerung des bestehenden Zertifikats nach einer wiederholten Bewertung aller Anforderungen.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ergänzungsaudit (Follow-up Audit)	Audit, das durchgeführt wird, wenn während des Hauptaudits eine Major-Nichtkonformität festgestellt wurde und die Gesamtpunktzahl $\geq 75\%$ beträgt.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Erweiterungsaudit	Audit zur Erweiterung des aktuellen Zertifizierungsbereichs des Erst-/Rezertifizierungsaudits.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.5 Planung eines IFS Food Audits

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

2.5.1 Erstellung eines IFS Auditplans

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

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

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

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

3 Durchführung des IFS Food Audits

Bei der Durchführung des IFS Food Audits sind stets die folgenden Elemente zu berücksichtigen:

- Der Zeitpunkt zur Durchführung des Audits ist so zu wählen, dass alle Produkte und Verarbeitungsprozesse, die Teil des Zertifizierungsbereichs sind, auditiert werden können.
- Die für den Zertifizierungsbereich relevanten Produktionslinien sind während der Durchführung des IFS Audits in Betrieb.

Wenn einige Produktionslinien während des IFS Audits nicht in Betrieb sind und diese sich in Produkt- und/oder Technologie-Scopes und/oder der HACCP-Plan (insbesondere die CCPs) unterscheiden, sind zwei (2) Vorgehensweisen möglich:

- Die Produktionslinie(n) kann (können) zu einem späteren Zeitpunkt während des Audits in Betrieb genommen werden und wird (werden) in den Zertifizierungsbereich des „Hauptaudits“ einbezogen.
- Kann (können) die Produktionslinie(n) während des Audits nicht später in Betrieb genommen werden, ist ein Erweiterungsaudit durchzuführen. Weitere Informationen zum Erweiterungsaudit sind in Kapitel 2.3.4, Teil 1 zu finden.

3.1 Auditdauer

Minimale Auditdauer, die vom IFS Berechnungstool bereitgestellt wird:

IFS stellt auf der IFS Webseite ein verbindliches Berechnungstool zur Verfügung, um die Mindestdauer des IFS Food Audits für den Produktionsstandort auf Grundlage folgender Kriterien zu berechnen:

- Gesamtzahl der Mitarbeiter (maximale Gesamtzahl der Personen vor Ort, einschließlich Teilzeitarbeitnehmer, Schichtarbeiter, Zeitarbeitskräfte, Mitarbeiter in der Verwaltung etc.), wobei die maximale Anzahl der Mitarbeiter innerhalb eines Jahres berücksichtigt wird.
- Anzahl der Produkt-Scopes,
- Anzahl der Verarbeitungsprozesse,

Um die Auswahl der richtigen Produkt-Scopes und Verarbeitungsprozesse zu erleichtern, hat IFS einen Leitfaden für die Zuordnung von IFS Food Produkt-Scopes und Verarbeitungsprozesse veröffentlicht, der regelmäßig überprüft und bei Bedarf aktualisiert wird. Dieses Dokument ist auf der IFS Website verfügbar.

Hinweis zum Produkt-Scope 7:

- Um die Auditdauer für Produkt-Scope 7 zu berechnen, werden die zusätzlichen Produkt-Scopes für die Verarbeitung der Rohwaren für Produkt-Scope 7 ausgewählt.
- Diese zusätzlichen Produkt-Scopes sind nicht im Zertifizierungsbereich auf dem Zertifikat und für die Auditorenqualifikation anzugeben.

Die vom Berechnungstool bereitgestellte Mindestdauer für Audits beträgt immer zwei (2) Tage (16 Stunden). Ein Audittag entspricht acht (8) Stunden (ohne Mittagspause) und darf niemals mehr als zehn (10) Stunden betragen.

Faktoren, welche die Auditdauer verlängern können:

Die Festlegung der endgültigen Auditdauer liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle und sie kann länger sein als die berechnete Mindestdauer.

Typische Faktoren, die zu einer Erhöhung der berechneten Mindestdauer führen können, sind:

- Erstaudit: Der Auditor benötigt möglicherweise zusätzliche Zeit, z. B. während der Eröffnungs- und Abschlussbesprechungen
- Anzahl der Produktionslinien, z. B. für eine längere HACCP-Prüfung
- Komplexität der Produktionsprozesse
- Größe und Alter des Standorts
- Kommunikationsprobleme, z. B. Sprache, IKT (bei IFS Split Audit)
- Qualität der Vorbereitung des Produktionsstandorts, z. B. Dokumentation, HACCP-Plan
- Anzahl der Abweichungen/Nichtkonformitäten aus dem vorherigen Audit

- Probleme während des Audits, die einer weiteren Untersuchung bedürfen
- Zusätzliche Lagereinrichtungen, -orte.

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

Faktoren, welche die Auditdauer verkürzen können:

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

- Kombinierte IFS Audits: z. B. IFS Food / IFS Logistics, IFS Food / IFS Broker, unter der Bedingung, dass einige Teile gemeinsam für beide Standards geprüft werden.
- Unternehmen mit mehreren Standorten, wenn einige Anforderungen bereits im Hauptsitz / in der zentralen Verwaltung auditiert wurden.
- Produktionsstandort mit mehreren juristischen Personen: Wenn die juristischen Personen unterschiedliche Zertifizierungsbereiche an einem physischen Standort haben und ein Hauptsitz / eine zentrale Verwaltung benannt wurde.
- Für Standorte mit arbeitsintensiven, einfachen, sich wiederholenden Prozessen, basierend auf einer Risikobewertung. Keine ausreichende Begründung sind wenige Prozesse, wenige Mitarbeiter und/oder geringe Produktionsfläche.
- Für das Hauptaudit eines Standorts, an dem aufgrund saisonaler Produkte/Prozesse jedes Jahr ein Erweiterungsaudit durchgeführt wird.
- Für Standorte, an denen es nicht möglich war, alle Prozesse während eines unangekündigten Audits zu prüfen und zu einem späteren Zeitpunkt ein Erweiterungsaudit durchgeführt wird.

In besonderen Situationen und nur in einem der folgenden limitierten Fälle kann die Zertifizierungsstelle beschließen, die berechnete Mindestauditdauer um 0,75 Tage zu verkürzen:

- Für einen Standort mit Produkt-Scope 5 (Obst und Gemüse), einfacher Handhabung und keiner Tätigkeit, die das Produkt von seiner ursprünglichen geernteten Form wesentlich verändert (gemäß GFSI Scope BIII).
- Für einen Standort mit den Produkt-Scopes 3, 6, 8, 9, 10 und/oder 11, der einfache Prozesse durchführt, die auf Folgendes beschränkt sind:
 - Sortieren
 - Abfüllen
 - Einfaches Verpacken (z. B. kein MAP oder Vakuum)
 - Nur für Produkt-Scope 10: Mischen/Vermengen.

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

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

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

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

Mindestens 50% der Gesamtdauer des IFS Audits müssen der Vor-Ort-Evaluation (im Produktionsbereich des Produktionsstandortes) zugeordnet werden, damit der Auditor die Produkte und Prozesse umfassend auditieren kann. Die Vor-Ort-Evaluation kann auf 1/3 reduziert werden, wenn ein Standort einfache Prozesse hat (wie oben erwähnt) und die Gesamtdauer des Audits nach der Reduzierung 1,25 Tage beträgt.

Zusätzlich zur berechneten Auditdauer wird mindestens folgende Zeit hinzugefügt:

- zwei (2) Stunden für die Auditvorbereitung
- 0,75 Tagen (sechs (6) Stunden) für das Verfassen des Auditberichts.

3.2 Ausführung des IFS Audits

Das Audit basiert auf den folgenden Schritten:

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

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

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

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

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

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

3.2.1 IFS Bewertungssystem

Um festzustellen, ob eine Anforderung des IFS Food erfüllt ist, muss der Auditor alle Anforderungen der IFS Food Checkliste (Teil 2) bewerten, die entweder als reguläre oder als KO-Anforderungen klassifiziert sind.

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

Im Rahmen der Prüfung jeder Anforderung muss der Auditor bewerten, ob die Anforderung erfüllt ist.

Dabei bewertet der Auditor auch die Wirksamkeit der Maßnahmen, die ein Unternehmen zur Umsetzung einer Anforderung getroffen hat. Sind die ergriffenen Maßnahmen nicht wirksam in dem Sinne, dass sie sich negativ auf die Lebensmittelsicherheit auswirken, zu einem Verstoß gegen die gesetzlichen Anforderungen der Produktions- und/oder Bestimmungsländer oder zu einem Verstoß gegen Kundenvereinbarungen führen, so bewertet der Auditor dies als Abweichung oder Nichtkonformität.

Im IFS Food Standard gibt es sechs (6) Bewertungsmöglichkeiten sowie die Möglichkeit der Nichtanwendbarkeit. Für jede Anforderung werden je nach Grad der Einhaltung die folgenden Punkte (Abbildung 3) vergeben:

Abbildung 3: IFS Bewertungssystem

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung.	20 Punkte
B (Abweichung)	Fast vollständige Übereinstimmung.	15 Punkte
C (Abweichung)	Ein Teil der Anforderung wird nicht umgesetzt.	5 Punkte
D (Abweichung)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	-20 Punkte

Ergebnis	Erklärung	Punkte
Major (Nichtkonformität)	Eine Major-Nichtkonformität kann für jede reguläre Anforderung (die nicht als KO-Anforderung definiert ist) vergeben werden. Gründe für die Vergabe eines Majors: <ul style="list-style-type: none"> • Es liegt eine wesentliche Nichteinhaltung der Anforderungen des Standards vor, die u. a. die Lebensmittelsicherheit und/oder die gesetzlichen Anforderungen der Produktions- und/oder Bestimmungsländer einschließt, aber nicht darauf beschränkt ist. • Ein Prozess ist außer Kontrolle geraten, was u. a. Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben könnte. 	15% Abzug von der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer Major-Nichtkonformität. Es kann kein Zertifikat ausgestellt werden.
KO-Anforderung bewertet mit einem D (Nichtkonformität)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	Abzug von 50% der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer KO-Nichtkonformität; es kann kein Zertifikat ausgestellt werden.
N/A Nicht anwendbar	Anforderung ist nicht anwendbar. N/A kann für jede Anforderung gelten, mit Ausnahme der KO-Anforderungen Nr. 1, 3 und 5 bis 10. Der Auditor gibt eine Erklärung in dem Bericht .	Nicht in der Berechnung der Gesamtpunktzahl enthalten.

KO-Anforderungen

Im IFS Food Standard sind bestimmte Anforderungen als KO-Anforderungen definiert. Diese Anforderungen sind essentiell und betreffen Schlüsselthemen, die vom Produktionsstandort umgesetzt werden müssen, um Compliance zu erreichen.

Im IFS Food Standard sind die nachfolgenden zehn (10) Anforderungen als KO-Anforderungen definiert:

- 1) 1.2.1 Verantwortung der Unternehmensleitung
- 2) 2.3.9.1 Überwachung der CCPs
- 3) 3.2.2 Personalhygiene
- 4) 4.1.3 Kundenvereinbarung
- 5) 4.2.1.3 Rohwarenspezifikationen
- 6) 4.12.1 Fremdmaterial-Risikominderung
- 7) 4.18.1 Rückverfolgbarkeit
- 8) 5.1.1 Interne Audits
- 9) 5.9.1 Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen
- 10) 5.11.3 Korrekturmaßnahmen

KO-Anforderungen werden wie folgt bewertet (Abbildung 4).

Abbildung 4: Bewertung einer KO-Anforderung

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

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

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

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

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

Wenn es eine erhebliche Anzahl an Anforderungen gibt, die als nicht anwendbar eingestuft werden, kann die Verwendung eines Systems, das auf einer Gesamtpunktzahl für das Audit beruht, irreführend sein. Daher beruht das IFS Bewertungssystem auf einem Prozentwert der insgesamt erreichbaren Punktzahl, mit dem der Status des Produktionsstandorts, d.h. Basis- oder Höheres Niveau der Zertifizierung, festgelegt wird.

Die Gesamtpunktzahl wird folgendermaßen berechnet:

Gesamtpunktzahl = (Gesamtzahl der IFS Food Anforderungen (Punkte) – Anforderungen mit N/A-Bewertung (Punkte)) × zwanzig (20) Endgültiges Ergebnis (in %) = Anzahl der vergebenen Punkte / Gesamtpunktzahl

Der Auditor gibt Erläuterungen im IFS Auditbericht für:

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

4 Tätigkeiten nach dem IFS Food Audit

4.1 Maßnahmenplan

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

Der Maßnahmenplan dient dem Unternehmen als Grundlage zur Erstellung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen für die festgestellten Abweichungen und Nichtkonformitäten. Weitere Informationen finden Sie in Anlage 7.

4.1.1 Fertigstellung des Maßnahmenplans durch das Unternehmen

Das Unternehmen muss Folgendes im Maßnahmenplan angeben:

- Nachweise für die Umsetzung der Korrekturen und vorgeschlagene Korrekturmaßnahmen für alle Abweichungen (B, C, D), KO-B-Bewertungen und für Nichtkonformitäten (Major- oder D-Bewertung einer KO-Anforderung), die vom Auditor festgestellt wurden
- Verantwortlichkeiten und Umsetzungsfristen sowohl für Korrekturen als auch für Korrekturmaßnahmen (siehe Abbildung 5).

Abbildung 5: Zeitplan für Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

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

Beispiele für akzeptable Nachweise für die Umsetzung von Korrekturen:

- Schulungsaufzeichnungen
- Aktualisierte Verfahren mit rückverfolgbaren Änderungen
- Vorher- und Nachher-Bilder
- Nachweis (z. B. E-Mail) der Übermittlung von Unterlagen an das zuständige Personal
- Interner Audit- oder Inspektionsbericht
- Rechnungen für Reparaturen. Angebote für Reparaturen werden nicht akzeptiert, da sie nur den Nachweis der Absicht zur Korrektur, nicht aber den Nachweis der Korrektur liefern
- Neues Überwachungsverfahren (z. B. bei beschädigter Infrastruktur)
- Ein aktualisiertes Dokument kann ggf. den Nachweis einer Schulung und/oder Kommunikation für Mitarbeiter des Unternehmens erfordern, falls andere Mitarbeiter/Abteilungen damit arbeiten müssen

- Je nach Bedeutung und Häufigkeit der Verwendung eines aktualisierten Formblatts kann es erforderlich sein, der Zertifizierungsstelle / dem Auditor ein ausgefülltes Formblatt zu übermitteln.

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

Korrekturen und Korrekturmaßnahmen sind ins Englische zu übersetzen.

4.1.2 Prüfung des Maßnahmenplans

Der Auditor oder ein Vertreter der Zertifizierungsstelle validiert:

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

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

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

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

4.1.3 Technischer Review

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

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

4.2 Ausstellung des IFS Zertifikats

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

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

Abbildung 6: Bewertung und Ausstellung des Zertifikats

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

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

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

- **Wenn nur ein Major vergeben wurde und die Gesamtpunktzahl $\geq 75\%$ beträgt:**
Ein Ergänzungsaudit ist möglich. Weitere Informationen zum Ergänzungsaudit sind in Kapitel 3, Teil 1 zu finden.
- **Wenn mehr als 1 Major oder 1 oder mehrere KO mit D-Bewertung(en) und/oder eine Gesamtpunktzahl von < 75% vorliegen:**
das IFS Food Audit ist nicht bestanden, das Zertifikat wird nicht ausgestellt und die folgenden Regeln gelten:
 - Für ein Rezertifizierungsaudit: Das aktuelle Zertifikat wird entzogen.
 - Die Frist für den Entzug des aktuellen Zertifikats ist:
 - 2 (zwei) Arbeitstage, wenn das Audit aufgrund einer oder mehrerer Nichtkonformitäten nicht bestanden wurde.
 - 2 (zwei) Arbeitstage nach der Zertifizierungsentscheidung, wenn das Audit aufgrund einer Gesamtpunktzahl von < 75% nicht bestanden wurde und keine Nichtkonformität(en) festgestellt wurde(n).
 - Das IFS Audit muss abgeschlossen und alle Anforderungen müssen bewertet sein, damit das Unternehmen einen vollständigen Überblick von seiner derzeitigen Situation erhält.
 - Es wird empfohlen, den Maßnahmenplan zu vervollständigen, um Verbesserungen zu ermöglichen.
 - Frühestens sechs (6) Wochen nach dem Audit, bei dem die Nichtkonformität(en) festgestellt wurde(n), kann ein vollständiges neues Erstaudit durchgeführt werden.

Hinweis: Ein nicht bestandenes IFS Food Audit kann nicht als Vor-Audit betrachtet werden.

Weitere Informationen zu nicht bestandenen Audits und zum Verfahren der Zertifikatsentziehung sind Kapitel 3.2.1, Teil 1 und Anlage 6 und 8 zu entnehmen.

4.2.1.2 Fristen für die Ausstellung des IFS Zertifikats

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

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

Weitere Informationen finden Sie in Anlage 2.

4.3 Zertifizierungszyklus

Die Gültigkeit des IFS Food Zertifikats wird wie folgt bestimmt:

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

Das Zeitfenster zur Planung des Rezertifizierungsaudits wird wie folgt berechnet:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4 Weitergabe und Speicherung des Auditberichts

Die Auditberichte bleiben Eigentum des Unternehmens und dürfen ohne vorherige Zustimmung des Unternehmens weder ganz noch teilweise an Dritte weitergegeben werden (außer wenn gesetzlich, von den Akkreditierungsstellen und/oder im Rahmen der GFSI Überwachungsmaßnahmen vorgeschrieben). Die Zustimmung zur Weitergabe des IFS Food Auditberichts muss schriftlich erfolgen und kann vom Unternehmen gegenüber der Zertifizierungsstelle und/oder gegenüber dem jeweiligen Anwender erteilt werden. Die Zertifizierungsstelle bewahrt eine Kopie des IFS Food Auditberichts und der zugehörigen Unterlagen einschließlich der Notizen des Auditors für einen Zeitraum von fünf (5) Jahren sicher und geschützt auf. Weitere Informationen über die Zugriffsbedingungen zu den Auditberichten in der IFS Datenbank finden Sie in Teil 4.

Zusätzliche Maßnahmen

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

5 IFS Integrity Program

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

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

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

5.1 IFS Integrity Program Aktivitäten

Das IFS Integrity Program führt im Wesentlichen folgende Aktivitäten durch:

5.1.1 IFS Datenbankanalyse

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

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

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

5.1.2 IFS Integrity On-site Checks

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

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

Wenn während eines IFS Integrity On-site Checks eine Major- oder KO-Nichtkonformität anhand objektiver Nachweise festgestellt wird, hat dies die gleichen Auswirkungen auf das aktuelle IFS Zertifikat wie bei einem regulären IFS Audit.

Wenn der Produktionsstandort dem IFS Integrity Auditor den Zugang zum Produktionsstandort verweigert, wird dies als Vertragsbruch betrachtet, was in der Regel zum Entzug des aktuellen IFS Zertifikats führt.

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

5.1.3 IFS Integrity Certification Body (CB) Office Audits

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

5.1.4 IFS Integrity Witness Audits

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

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

5.2 IFS Beschwerdemanagement

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

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

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

5.3 Sanktionen

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

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

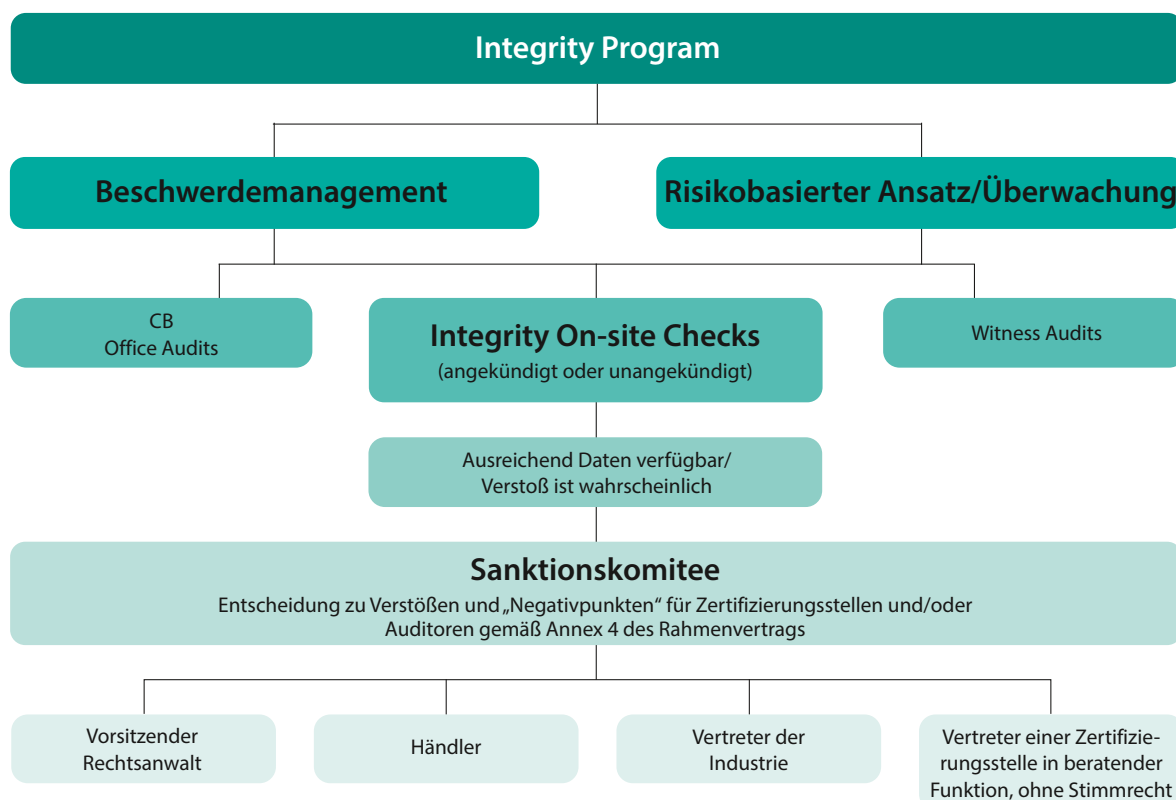
Die Zertifizierungsstelle und/oder deren Auditoren erhalten eine Sanktion und/oder eine Strafe, wenn das Sanktionskomitee zu dem Ergebnis kommt, dass ein Verstoß vorliegt. Die Art der Sanktion und/oder Strafe hängt von der Schwere des Verstoßes ab.

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

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

Alle Verfahren bezüglich der möglichen Verstöße, Strafen und „Negativpunkte“ sind in Annex 4 des Rahmenvertrags zwischen IFS und den jeweiligen Zertifizierungsstellen beschrieben (Abbildung 7).

Abbildung 7: Zusammenfassung der IFS Integrity Program Aktivitäten



6 IFS Logos

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

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

Bedingungen für die Verwendung der IFS Logos und Kommunikation über die IFS Food Zertifizierung/Anwendung

Diese Bedingungen gelten für alle IFS Logos.

Form, Design und Farbe des IFS Logos

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

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

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

Beschränkung von Kommentaren und Interpretationen

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

Verwendung des IFS Food Logos in Werbematerial

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

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

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

Weitere Einschränkungen bezüglich der Verwendung des IFS Food Logos

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

Bekanntgabe der IFS Food Zertifizierung

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

TEIL 2

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



TEIL 2

IFS Food Audit Checkliste – Liste der IFS Food Auditanforderungen

Anforderungen mit einem „*“ sind als Pflichtangabe im IFS Food Bericht auszufüllen.

1 Unternehmensführung & -verpflichtung

1.1 Politik

1.1.1* Eine Unternehmenspolitik muss von der Unternehmensleitung entwickelt, umgesetzt und aufrechterhalten werden. Diese berücksichtigt mindestens:

- Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität
- Kundenorientierung
- Lebensmittelsicherheitskultur
- Nachhaltigkeit.

Diese Unternehmenspolitik wird allen Mitarbeitern mitgeteilt und in spezifische Ziele für die jeweiligen Abteilungen aufgegliedert.

Die Ziele hinsichtlich Lebensmittelsicherheitskultur beinhalten mindestens die Kommunikation über Lebensmittelsicherheitspolitik, Schulungen, Rückmeldungen der Mitarbeiter zu Themen der Lebensmittelsicherheit und Leistungsmessung.

1.1.2 Alle relevanten Informationen hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität werden effektiv und zeitnah an die betroffenen Mitarbeiter kommuniziert.

1.2 Unternehmensstruktur

1.2.1* **KO Nr. 1: Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Produktqualität kennen und dass Mechanismen umgesetzt sind, die Wirksamkeit ihrer Handlungen zu überwachen. Diese Mechanismen sind identifiziert und dokumentiert.**

1.2.2 Die Unternehmensleitung stellt ausreichende und geeignete Ressourcen zur Erfüllung der Produkt- und Prozessanforderungen bereit.

1.2.3* Die für Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Management verantwortliche Abteilung berichtet unmittelbar an die Unternehmensleitung. Ein Organigramm, welches die Struktur des Unternehmens aufzeigt, ist zu dokumentieren und zu pflegen.

1.2.4 Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Prozesse (dokumentierte und nicht dokumentierte) dem betreffenden Personal bekannt sind und einheitlich angewendet werden.

- 1.2.5* Die Unternehmensleitung hat ein System, das sicherstellt, dass das Unternehmen über alle relevanten Gesetze, wissenschaftliche und technische Entwicklungen, Verfahrenskodizes der Industrie, Vorfälle bezüglich Lebensmittelsicherheit und Produktqualität informiert wird und dass sie sich der Faktoren, die Einfluss auf Produktschutz- und Lebensmittelbetrugs-Risiken haben können, bewusst sind.
- 1.2.6* Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Zertifizierungsstelle über alle Änderungen informiert wird, die einen Einfluss auf die Erfüllung der Zertifizierungsanforderungen haben könnten. Dies beinhaltet mindestens:
- jede Namensänderung der juristischen Person
 - jeden Produktionsstandortwechsel
- Im Falle von:
- Produktrückrufen,
 - Produktrückruf und/oder Rücknahme aufgrund behördlicher Anordnung aus Gründen von Lebensmittelsicherheit und/oder -betrug,
 - jeglichem Besuch von Behörden, aus dem sich verpflichtende Maßnahmen im Zusammenhang mit Lebensmittelsicherheit und/oder Lebensmittelbetrug ergeben
- muss die Zertifizierungsstelle innerhalb von drei (3) Werktagen informiert werden.

1.3 Managementbewertung

- 1.3.1* Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass das Lebensmittelsicherheit- und Qualitätsmanagementsystem überprüft wird. Diese Überprüfung wird innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten geplant und ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten. Diese Überprüfung beinhaltet mindestens:
- eine Überprüfung der Ziele und Politik, welche die Elemente der Lebensmittelsicherheitskultur beinhalten
 - Ergebnisse aus Audits und Betriebsbegehungen
 - positive und negative Rückmeldungen von Kunden
 - Prozesskonformität
 - Ergebnis des Lebensmittelbetrug- Assessments
 - Ergebnis des Produktschutz- Assessments
 - Konformitätsprobleme
 - Status von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen,
 - Benachrichtigungen von Behörden.
- 1.3.2 Die aus der Managementbewertung resultierenden Maßnahmen dienen der Verbesserung. Bei der Managementbewertung werden Folgemaßnahmen aus früheren Managementbewertungen und alle Änderungen, die Auswirkungen auf das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem haben können, bewertet. Die Überprüfung durch die Unternehmensleitung ist vollständig dokumentiert.
- 1.3.3 Die Unternehmensleitung ermittelt und prüft (z. B. durch interne Audits oder Betriebsbegehungen) die Infrastruktur und das Arbeitsumfeld, die zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität erforderlich sind, mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen.

Dies beinhaltet mindestens:

- Gebäude
- Versorgungseinrichtungen
- Maschinen und Anlagen
- Transport
- soziale Einrichtungen
- Umgebungsbedingungen
- hygienische Bedingungen
- Arbeitsplatzgestaltung
- äußere Einflüsse (z. B. Lärm, Vibration).

Die Ergebnisse der Überprüfung werden risikobasiert bei der Investitionsplanung berücksichtigt.

2 Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem

2.1 Qualitätsmanagement

2.1.1 Dokumentenmanagement

2.1.1.1 Ein Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und ihren Änderungen wird dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten. Alle Dokumente, die zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität, -authentizität und Kundenanforderungen notwendig sind, liegen in der aktuellen Version vor. In Dokumenten, die von entscheidender Bedeutung für die Produkthanforderungen sind, werden die Änderungsgründe vermerkt.

2.1.1.2 Das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem wird dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten und an einem sicheren Ort aufbewahrt. Dies gilt sowohl für physisch als auch für digital dokumentierte Systeme.

2.1.1.3* Alle Dokumente sind lesbar, eindeutig und umfassend. Sie stehen den betreffenden Mitarbeitern jederzeit zur Verfügung.

2.1.2 Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen

2.1.2.1 Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen sind gut lesbar, korrekt ausgefüllt und authentisch. Sie werden so geführt, dass eine nachträgliche Korrektur oder Änderung ausgeschlossen ist. Werden Aufzeichnungen elektronisch dokumentiert, ist ein System einzuhalten, welches sicherstellt, dass nur autorisiertes Personal diese Aufzeichnungen erstellen oder ändern kann (z. B. Passwortschutz).

2.1.2.2* Alle Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen werden entsprechend rechtlicher Anforderungen und Kundenanforderungen aufbewahrt. Sind keine derartigen Anforderungen definiert, sind Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen mindestens bis ein Jahr nach der angegebenen Haltbarkeit aufzubewahren. Bei Produkten, die keine Haltbarkeitsfrist haben, ist die Dauer der Aufbewahrung zu begründen. Diese Begründung ist dokumentiert.

- 2.1.2.3 Die Aufzeichnungen und dokumentierten Informationen sind sicher gelagert und leicht zugänglich.

2.2 Lebensmittelsicherheits-Management

2.2.1 HACCP-Plan

- 2.2.1.1* Grundlage für das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem des Unternehmens ist ein vollständig umgesetzter, systematischer und umfassender HACCP-basierter Plan, der den Grundsätzen des Codex Alimentarius, Guter Herstellungspraxis und Guter Hygienepraxis folgt sowie darüberhin-
ausgehende Rechtsvorschriften der Produktions- und Bestimmungsländer berücksichtigt. Der HACCP-Plan ist spezifisch und wird am Produktionsstandort umgesetzt.
- 2.2.1.2* Der HACCP-Plan umfasst alle Rohwaren, Verpackungsmaterialien, Produkte oder Produktgruppen sowie alle Prozesse vom Wareneingang bis zum Versand der Endprodukte, einschließlich Produktentwicklung.
- 2.2.1.3 Der HACCP-Plan basiert auf wissenschaftlicher Literatur oder auf Expertise aus anderen Quellen. Dies können Handels- und Industrieverbände, unabhängige Experten und Behörden sein. Diese Informationen berücksichtigen den aktuellen technischen Fortschritt.
- 2.2.1.4 Im Falle von Änderungen der Rohwaren, Verpackungsmaterialien, Verarbeitungsmethoden, Infrastruktur und/oder Ausrüstung wird der HACCP-Plan überprüft, um sicherzustellen, dass die Anforderungen an die Produktsicherheit weiterhin eingehalten werden.

2.3 HACCP-Analyse

2.3.1 HACCP-Team

2.3.1.1 Zusammenstellung des HACCP-Teams:

Das HACCP-Team ist ein multidisziplinäres Team, inklusive Mitarbeiter der Produktion. Es verfügt über entsprechende Fachkenntnisse und Expertise.

- 2.3.1.2 Die Personen, die für die Entwicklung und Aufrechterhaltung des HACCP-Planes zuständig sind, haben einen internen Teamleiter und sind in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult und verfügen über spezifisches Produkt- und Prozessfachwissen.

2.3.2 Produktbeschreibung

- 2.3.2.1 Eine vollständige Produktbeschreibung ist dokumentiert und gepflegt und enthält alle relevanten Informationen zur Produktsicherheit, die mindestens Folgendes umfassen:
- Zusammensetzung
 - physikalische, organoleptische, chemische und mikrobiologische Eigenschaften
 - rechtliche Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit des Produktes
 - Behandlungsmethoden, Verpackung, Haltbarkeit
 - Lagerbedingungen, Transportmethoden und Distribution.

2.3.3 Festlegung des vorgesehenen Verwendungszwecks und Verwender des Produkts

- 2.3.3.1 Der vorgesehene Verwendungszweck des Produkts ist hinsichtlich des vom Endverbraucher zu erwartenden Gebrauchs beschrieben, dabei sind sensible Verbrauchergruppen berücksichtigt.

2.3.4 Erstellung eines Fließdiagramms

- 2.3.4.1 Ein Fließdiagramm für jedes Produkt, jede Produktgruppe und für alle Varianten der Prozesse und Teilprozesse ist dokumentiert und gepflegt (einschließlich Nachbearbeitung und Aufbereitung). Das Fließdiagramm kennzeichnet alle Schritte und jede Kontrollmaßnahme, die für CCPs und andere Kontrollmaßnahmen festgelegt sind. Es ist zu datieren und im Falle von Änderungen zu aktualisieren.

2.3.5 Vor-Ort-Bestätigung des Fließdiagramms

- 2.3.5.1 Mitglieder des HACCP-Teams verifizieren das Fließdiagramm durch Überprüfungen vor Ort, zu allen Betriebszeiten und auf allen Betriebsstufen. Anpassungen des Diagramms werden gegebenenfalls vorgenommen.

2.3.6 Durchführen einer Gefahrenanalyse für jede Stufe

- 2.3.6.1 Es ist eine Gefahrenanalyse für alle möglichen und erwarteten physikalischen, chemischen (einschließlich radiologischen und allergenen) und biologischen Gefahren durchzuführen. Die Analyse umfasst ebenfalls Gefahren bezüglich Lebensmittelkontaktmaterialien, Verpackungsmaterialien sowie dem Arbeitsumfeld. Die Gefahrenanalyse berücksichtigt die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Gefahren sowie deren Tragweite gesundheitsschädigender Wirkung. Es sind die spezifischen Kontrollmaßnahmen zu berücksichtigen, die zur Beherrschung jeder wesentlichen Gefahr anzuwenden sind.

2.3.7 Festlegen der Kritischen Lenkungspunkte (CCP) und anderer Kontrollmaßnahmen

- 2.3.7.1 Die Festlegung, ob es sich bei dem Schritt, auf den eine Kontrollmaßnahme angewendet wird, um einen Kritischen Lenkungspunkt (CCP) im HACCP-System handelt, erfolgt durch die Anwendung eines Entscheidungsbaums oder anderer Hilfsmittel, die einer logischen Vorgehensweise bzgl. der Begründung folgen.

2.3.8 Festlegung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP

- 2.3.8.1* Für jeden CCP sind kritische Grenzwerte definiert und validiert, um erkennen zu können, wann ein Prozess nicht beherrscht wird.

2.3.9 Errichtung eines Monitoringsystems für jeden CCP

- 2.3.9.1* **KO Nr. 2: Für jeden CCP sind spezifische Überwachungsverfahren in Bezug auf die Methode, die Häufigkeit der Messungen oder Beobachtungen und die Aufzeichnung der Ergebnisse zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um jeden Kontrollverlust bei diesem CCP zu erkennen. Jeder festgelegte CCP wird beherrscht. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen.**
- 2.3.9.2 Die Aufzeichnungen über die Überwachung der CCPs werden von den verantwortlichen Personen des Unternehmens überprüft und für einen relevanten Zeitraum aufbewahrt.
- 2.3.9.3 Die Mitarbeiter, die für die Überwachung der für CCPs festgelegten Kontrollmaßnahmen und anderer Kontrollmaßnahmen zuständig sind, haben an geeigneten Schulungen/Einweisungen teilgenommen.
- 2.3.9.4 Andere Kontrollmaßnahmen als die für CCPs definierten, sind nach messbaren oder feststellbaren Kriterien überwacht, aufgezeichnet und gesteuert.

2.3.10 Ergreifen von Korrekturmaßnahmen

- 2.3.10.1 Sofern die Überwachung darauf hinweist, dass eine bestimmte, für einen CCP festgelegte Kontrollmaßnahme oder eine andere Kontrollmaßnahme nicht beherrscht wird, werden entsprechende Korrekturmaßnahmen dokumentiert und umgesetzt. Diese Korrekturmaßnahmen berücksichtigen auch Maßnahmen in Bezug auf nichtkonforme Produkte und die Ursache für den Verlust der Kontrolle über CCPs.

2.3.11 Validierung des HACCP-Plans und Festlegung von Verifizierungsverfahren

- 2.3.11.1 Validierungsverfahren, einschließlich Revalidierung nach jeder Änderung, die sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken kann, sind zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um sicherzustellen, dass der HACCP-Plan geeignet ist, die identifizierten Gefahren wirksam zu kontrollieren.
- 2.3.11.2* Es sind Verifizierungsverfahren zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um die Wirksamkeit des HACCP-Plans zu bestätigen. Verifizierungsaktivitäten des HACCP-Plans, z. B.:
- interne Audits
 - Tests
 - Probennahmen
 - Abweichungen und Nichtkonformitäten
 - Beschwerden
- sind mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen durchzuführen. Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden aufgezeichnet und in den HACCP-Plan eingearbeitet.

2.3.12 Dokumentation und Aufzeichnungen

2.3.12.1 Dokumentation und Aufzeichnungen bezüglich HACCP, z. B.:

- die Gefahrenanalyse
- Festlegung der für CCPs definierten Kontrollmaßnahmen und andere Kontrollmaßnahmen
- Festlegung von Grenzwerten
- Prozesse
- Verfahren
- Ergebnisse aus der Überwachung von Kontrollmaßnahmen, die für CCPs festgelegt sind und andere Kontrollmaßnahmen
- Schulungsnachweise des Personals, das für die CCP-Überwachung zuständig ist
- festgestellte Abweichungen und Nichtkonformitäten sowie durchgeführte Korrekturmaßnahmen müssen verfügbar sein.

3 Ressourcenmanagement

3.1 Personalressourcen

3.1.1 Alle Mitarbeiter, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität hat, besitzen die dafür notwendige Kompetenz durch Ausbildung, Berufserfahrung und/oder Schulungen, entsprechend ihrer Aufgaben.

3.1.2 Die Verantwortlichkeiten, Kompetenzen und Stellenbeschreibungen für alle Positionen, deren Tätigkeiten Einfluss auf Lebensmittelsicherheit und Produktqualität haben, sind dokumentiert, umgesetzt und eingehalten. Die Zuweisung von Schlüsselrollen ist festgelegt.

3.2 Personalhygiene

3.2.1* Risikobasierte Vorgaben zur Personalhygiene sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Diese beinhalten mindestens die folgenden Punkte:

- Haare und Bärte
- Schutzkleidung (einschließlich deren Verwendung in Sozialeinrichtungen)
- Handreinigung, -desinfektion und -hygiene
- Essen, Trinken, Rauchen/Dampfen oder sonstige Verwendung von Tabak
- Verhalten/Maßnahmen bei Verletzungen der Haut (z. B. Schnitte, Hautabschürfungen)
- Fingernägel, Schmuck, künstliche Nägel/Wimpern und persönliche Gegenstände (Medikamente inbegriffen)
- Meldungen von Infektionskrankheiten und Beschwerden mit Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit mittels medizinischer Vorsorge/Untersuchungsverfahren.

3.2.2* KO Nr. 3: Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen verstanden und angewandt.

- 3.2.3 Die Einhaltung der Anforderungen an die persönliche Hygiene wird auf Grundlage der Risiken, mindestens einmal innerhalb eines Zeitraums von 3 Monaten, überwacht.
- 3.2.4 Ein risikobasiertes Programm ist umgesetzt und aufrechterhalten, um die Wirksamkeit der Handhygiene zu kontrollieren.
- 3.2.5 Sichtbarer Schmuck (inkl. Piercing) und Uhren werden nicht getragen. Abweichende Regelungen wurden umfassend und risikobasiert bewertet und werden effizient verwaltet.
- 3.2.6 Schnitte und Abschürfungen der Haut sind mit einem Pflaster/Verband zu bedecken, das kein Kontaminationsrisiko darstellt. Pflaster/Bandagen müssen wasserfest sein und sich farblich von der Produktfarbe unterscheiden. Gegebenenfalls:
- enthalten Pflaster/Verbände eine Metallstreifeneinlage,
 - sind Einmal-Hygienehandschuhe zu tragen.
- 3.2.7 Ist für einen Arbeitsbereich das Tragen einer Kopfbedeckung und/oder einer Bartkappe vorgesehen, dann ist das Haar völlig bedeckt, um eine Produktkontamination zu verhindern.
- 3.2.8* Für Arbeitsbereiche/Tätigkeiten, bei denen das Tragen von Handschuhen erforderlich ist, sind Regeln für das Tragen und Wechseln der Handschuhe umgesetzt (farbliche Unterscheidung von der Produktfarbe).
- 3.2.9 Für jeden Mitarbeiter steht eine ausreichende Menge an geeigneter Schutzkleidung zur Verfügung.
- 3.2.10 Die gesamte Schutzkleidung wird gründlich und regelmäßig firmenintern, von zugelassenen Auftragnehmern oder durch das Personal gereinigt. Diese Entscheidung ist risikobasiert zu treffen und zu dokumentieren. Die Anforderungen hinsichtlich Wäsche müssen mindestens Folgendes sicherstellen:
- ausreichende Trennung zwischen schmutzigen und sauberen Kleidungsstücken zu jeder Zeit
 - Reinigungsbedingungen bezüglich Wassertemperatur und Reinigungsmitteldosierung
 - Vermeidung von Kontaminationen bis zum Gebrauch.
- Die Wirksamkeit der Reinigung wird überwacht.
- 3.2.11 Im Falle von Gesundheitsvorfällen oder Infektionskrankheiten, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, werden Maßnahmen ergriffen, die das Kontaminationsrisiko minimieren.

3.3 Schulung und Einweisungen

- 3.3.1* Dokumentierte Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme sind gemäß den Produkt- und Prozessanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter entsprechend ihrer Aufgaben umgesetzt. Diese Programme beinhalten u. a.:
- Schulungsinhalte
 - Schulungsintervalle
 - Aufgaben der Mitarbeiter
 - Sprachen
 - qualifizierte Trainer/Ausbilder
 - Auswertung der Effektivität von Schulungen.

- 3.3.2* Die dokumentierten Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme gelten für das gesamte Personal inkl. aller Saison- und Zeitarbeitskräfte und Mitarbeiter externer Unternehmen, entsprechend ihrer Arbeitsbereiche. Alle Mitarbeiter werden vor der erstmaligen Aufnahme der Arbeit entsprechend der dokumentierten Schulungs-/Einweisungsprogramme geschult/eingewiesen.
- 3.3.3 Zu den durchgeführten Schulungen und Einweisungen liegen Aufzeichnungen vor, die Folgendes beinhalten:
- Teilnehmerliste (inkl. Unterschrift)
 - Datum
 - Zeitraum
 - Trainingsinhalte
 - Name des Trainers/Ausbilders.
- Ein Verfahren oder Programm zur Überprüfung der Effektivität der Schulungs- und/oder Einweisungsprogramme ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.
- 3.3.4 Die Schulungs- und/oder Einweisungsinhalte werden überprüft und, wenn erforderlich, aktualisiert. Besondere Berücksichtigung finden mindestens folgende Themen:
- Lebensmittelsicherheit
 - Produktauthentizität, einschließlich Lebensmittelbetrug
 - Produktqualität
 - Produktschutz (Food Defence)
 - lebensmittelbezogene, rechtliche Anforderungen
 - Produkt- und Prozessmodifikationen
 - Rückmeldungen von vorherigen, dokumentierten Schulungs- und Einweisungsprogrammen.

3.4 Sozialeinrichtungen

- 3.4.1* Geeignete Sozialeinrichtungen stehen zur Verfügung. Diese sind in Größe und Ausstattung der Mitarbeiterzahl angepasst und so gestaltet, dass Lebensmittelsicherheitsrisiken minimiert sind. Diese Einrichtungen sind so instand zu halten, dass eine Kontamination verhindert wird.
- 3.4.2 Das Risiko einer Kontamination durch Lebensmittel und Getränke und/oder Fremdkörper ist minimiert. Dies berücksichtigt aus Verkaufsautomaten und/oder Kantinen gekaufte und/oder vom Personal selbst mitgebrachte Lebensmittel und Getränke.
- 3.4.3 Umkleieräume sind so angelegt, dass von dort der direkte Zugang zu den Räumen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird, möglich ist. Wenn die Infrastruktur dies nicht zulässt, sind alternative Maßnahmen umzusetzen und aufrechtzuerhalten, um das Risiko einer Produktkontamination zu minimieren. Außenbekleidung und Schutzkleidung sind getrennt zu lagern, sofern keine alternativen Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationsrisiken umgesetzt sind und aufrechterhalten werden.
- 3.4.4 Toilettenräume haben weder direkten Zugang, noch stellen sie ein Kontaminationsrisiko für Bereiche dar, in denen Produkte gehandhabt werden. Die Toilettenräume sind mit geeigneten Möglichkeiten zur Handhygiene ausgestattet. Die Sanitärräume haben eine angemessene, natürliche oder mechanische Belüftung. Ein automatischer Luftstrom von kontaminierten zu sauberen Bereichen wird vermieden.

- 3.4.5* Anlagen zur Handhygiene müssen vorhanden sein und mindestens folgenden Anforderungen erfüllen:
- geeignete Anzahl an Waschbecken
 - angemessen platziert an Zugangspunkten zu und/oder innerhalb von Produktionsräumen
 - ausschließlich zur Reinigung der Hände bestimmt.
- Weitere Bereiche (z. B. Verpackungsbereiche) sind risikobasiert gegebenenfalls gleichermaßen ausgestattet.
- 3.4.6 Die Anlagen zur Handhygiene erfüllen die folgenden Anforderungen:
- fließendes Trinkwasser in geeigneter Temperatur
 - adäquate Ausrüstung zum Reinigen und Desinfizieren
 - geeignete Mittel zum Händetrocknen.
- 3.4.7 In Bereichen mit Prozessen, die eine verstärkte Hygienekontrolle erfordern, werden zusätzlich folgende Anforderungen bezüglich der Ausrüstung zur Handhygiene erfüllt:
- berührungslose Armaturen
 - Händedesinfektion
 - Abfallbehälter mit kontaktfreier Öffnung.
- 3.4.8 Wo erforderlich, sind Reinigungs- und Desinfektionsvorrichtungen für Stiefel, Schuhe und weitere Schutzkleidung vorhanden und werden genutzt.

4 Operative Abläufe

4.1 Kundenorientierung und Vertragsprüfung

- 4.1.1 Ein Verfahren, mit dem die grundsätzlichen Kundenbedürfnisse und Erwartungen ermittelt werden, ist umgesetzt und wird gepflegt. Rückmeldungen aus diesem Prozess werden zur kontinuierlichen Verbesserung des Unternehmens genutzt.
- 4.1.2 Die zwischen den Vertragspartnern vereinbarten Anforderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit und Produktqualität und alle Änderungen an bestehenden Vereinbarungen sind in den entsprechenden Unternehmensbereichen kommuniziert und umgesetzt.
- 4.1.3* **KO Nr. 4: Sofern Kundenvereinbarungen in Bezug auf:**
- **Produktrezeptur (einschließlich der Eigenschaften der Rohwaren)**
 - **Prozess**
 - **technologische Anforderungen**
 - **Test- und Überwachungspläne**
 - **Verpackung**
 - **Etikettierung**
- bestehen, werden diese eingehalten.**

- 4.1.4 Die Unternehmensleitung informiert die betroffenen Vertragspartner, entsprechend den Kundenanforderungen, umgehend bei allen Belangen, welche die Produktsicherheit oder -legalität betreffen, insbesondere bei Abweichungen und Nichtkonformitäten, die durch zuständige Behörden festgestellt wurden.

4.2 Spezifikationen und Rezepturen

4.2.1 Spezifikationen

- 4.2.1.1* Für alle Endprodukte sind Spezifikationen dokumentiert und umgesetzt. Die Spezifikationen sind aktuell, eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und den Kundenanforderungen.

- 4.2.1.2 Ein Verfahren zur Erstellung, Freigabe und Änderung von Spezifikationen ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dieses schließt, wo gefordert, die Zustimmung des Kunden ein. Wo vom Kunden gefordert, sind die Produktspezifikationen schriftlich vereinbart. Dieses Verfahren umfasst die Aktualisierung der Endproduktspezifikationen im Falle von Änderungen in Bezug auf:

- Rohwaren
- Rezepturen
- Prozesse mit Einfluss auf die Endprodukte,
- Verpackungsmaterial mit Einfluss auf die Endprodukte.

- 4.2.1.3* **KO Nr. 5: Für alle Rohwaren (Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework) sind Spezifikationen dokumentiert und umgesetzt. Diese Spezifikationen sind aktuell und eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und, wenn solche festgelegt sind, den Kundenanforderungen.**

- 4.2.1.4 Die Spezifikationen bzw. deren Inhalte liegen in den relevanten Bereichen vor und sind für die betreffenden Mitarbeiter zugänglich.

- 4.2.1.5* Wenn Produkte mit einer Auslobung (Claim) gekennzeichnet und/oder beworben werden sollen oder wenn bestimmte Behandlungs- oder Produktionsmethoden ausgeschlossen werden, sind Maßnahmen implementiert, die die Einhaltung einer solchen Aussage nachweist.

4.3 Produktentwicklung/Produktänderung / Änderungen der Produktionsprozesse

- 4.3.1 Ein Verfahren für die Entwicklung oder Änderung von Produkten und/oder Prozessen ist zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten. Es umfasst mindestens eine Gefahrenanalyse und Bewertung der damit verbundenen Risiken.

- 4.3.2* Das Verfahren stellt sicher, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung des Ziellandes/der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht.

- 4.3.3* Der Entwicklungs- und/oder Änderungsprozess führt zu Spezifikationen über Rezeptur, Nachbearbeitung (Rework), Verpackungsmaterialien und Herstellungsprozessen und erfüllt die Anforderungen bezüglich Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität, -authentizität sowie Kundenanforderungen. Dazu gehören Werksversuche, Produkttests und Prozessüberwachung. Der Verlauf und die Ergebnisse der Produktentwicklung sind aufzuzeichnen.
- 4.3.4 Es werden Tests zur Haltbarkeit oder vergleichbare Validierungen durch mikrobiologische, chemische und organoleptische Beurteilungen, unter Berücksichtigung von Rezeptur, Verpackung, Herstellungs- und Deklarationsangaben, durchgeführt. Die Haltbarkeitsdauer wird auf Grundlage dieser Bewertung festgelegt.
- 4.3.5 Zubereitungsempfehlungen und/oder Anweisungen für die Verwendung von Lebensmitteln, hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit und/oder die Produktqualität, sind zu validieren und zu dokumentieren.
- 4.3.6 Nährwertangaben oder Auslobungen (Claims), die in der Kennzeichnung angegeben werden, sind durch Studien und/oder Tests während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Produkte zu validieren.

4.4 Einkauf

- 4.4.1* Ein Verfahren für die Beschaffung von Rohwaren, Zwischenprodukten und Verpackungsmaterialien sowie die Zulassung und Überwachung von Lieferanten (intern und extern) ist zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten.
Dieses Verfahren beinhaltet mindestens:
- Rohwaren und/oder Risiken der Lieferanten
 - erforderliche Leistungsstandards (z. B. Zertifizierung, Herkunft etc.)
 - Ausnahmesituationen (z. B. Noteinkauf)
- und risikobasiert zusätzliche Kriterien, zum Beispiel:
- von erfahrenen und kompetenten Personen durchgeführte Audits
 - Testergebnisse
 - Lieferantenzuverlässigkeit
 - Beschwerden
 - Lieferantenfragebogen.
- 4.4.2 Die zugekauften Waren sind auf Grundlage der Risiken und des Lieferantenstatus hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität zu bewerten. Die Ergebnisse bilden die Grundlage für die Test- und Überwachungspläne.
- 4.4.3* Eingekaufte Dienstleistungen, die einen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und die Produktqualität haben, sind risikobasiert zu bewerten, um sicherzustellen, dass sie die festgelegten Anforderungen einhalten.
Dabei ist mindestens Folgendes zu berücksichtigen:
- Anforderungen an die Dienstleistung
 - Lieferantenstatus (gemäß Lieferantenbewertung)
 - Auswirkung der Dienstleistung auf das Endprodukt.

- 4.4.4* Wird ein Teil der Produktionsprozesse und/oder des Primärverpackungsvorganges und/oder der Etikettierung ausgelagert, ist dies im Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem zu dokumentieren. Diese Prozesse werden kontrolliert, um sicherzustellen, dass Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität nicht beeinträchtigt werden. Die Kontrolle dieser ausgelagerten Prozesse ist festgelegt und dokumentiert. Falls erforderlich, ist der Nachweis zu erbringen, dass der Kunde informiert worden ist und einem solchen ausgelagerten Prozess zugestimmt hat.
- 4.4.5 Eine schriftliche Vereinbarung zu den ausgelagerten Prozessen ist dokumentiert und umgesetzt. Diese beinhaltet alle in diesem Zusammenhang getroffenen Vereinbarungen, einschließlich prozessinterner Kontrollen, Test- und Überwachungspläne.
- 4.4.6 Lieferanten, die ausgelagerte Prozesse durchführen, sind zugelassen durch:
- eine Zertifizierung nach IFS Food oder einem anderen GFSI-anerkannten Zertifizierungsstandard oder
 - ein dokumentiertes Lieferantenaudit, durchgeführt von einer erfahrenen und kompetenten Person, welches mindestens Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität sowie -authentizität berücksichtigt.
- 4.4.7 Die Bewertungen von Einkauf und Lieferanten sind mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen zu überprüfen. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.

4.5 Produktverpackung

- 4.5.1 * Basierend auf Risiken und dem vorgesehenen Gebrauch sind Schlüsselparameter für die Verpackungsmaterialien in detaillierten Spezifikationen, unter Einhaltung der aktuellen rechtlichen Bestimmungen und Berücksichtigung anderer relevanter Risiken oder Gefahren, definiert. Die Eignung der Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt und das Vorhandensein funktioneller Barrieren sind für jedes relevante Produkt zu validieren. Dies ist zu überwachen und durch Tests/Analysen nachzuweisen, z. B.:
- organoleptische Tests
 - Lagertests
 - chemische Analysen
 - Ergebnisse aus Migrationstests.
- 4.5.2 Für alle Verpackungsmaterialien, die einen Einfluss auf Produkte haben könnten, sind Konformitätserklärungen zu dokumentieren, mit denen die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen bescheinigt wird. Wenn keine spezifischen rechtlichen Bestimmungen zur Anwendung kommen, werden Nachweise über die Eignung des Verpackungsmaterials für den Verwendungszweck geführt. Dies gilt für Verpackungsmaterialien, die Einfluss auf Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte haben könnten.
- 4.5.3 Die verwendete Verpackung und Etikettierung entspricht dem jeweiligen zu verpackenden Produkt und den mit dem Kunden vereinbarten Produktspezifikationen. Die Kennzeichnungsinformationen müssen lesbar und dauerhaft sein. Dies ist mindestens zu Beginn und am Ende eines Produktionsdurchlaufs sowie bei jedem Produktwechsel zu überwachen und zu dokumentieren.

4.6 Betriebsstandort

- 4.6.1* Mögliche nachteilige Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und/oder die Produktqualität aus der Betriebsumgebung (z. B. Boden, Luft) sind zu untersuchen. Wurden Risiken festgestellt (z. B. extrem staubhaltige Luft, starke Gerüche), sind Maßnahmen zu dokumentieren und umzusetzen und mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen auf ihre Wirksamkeit zu überprüfen.

4.7 Außengelände

- 4.7.1 Alle Außenbereiche des Betriebs müssen sauber und ordentlich sein und so gestaltet und instand gehalten werden, dass eine Kontamination verhindert wird. Falls eine natürliche Entwässerung nicht ausreicht, ist ein geeignetes Abflusssystem vorhanden.
- 4.7.2 Eine Lagerhaltung im Freien ist auf ein Minimum beschränkt. Sofern Ware im Freien gelagert wird, ist sicherzustellen, dass weder ein Kontaminationsrisiko, noch eine Beeinträchtigung von Lebensmittelsicherheit und -qualität besteht.

4.8 Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe

- 4.8.1 Ein Standortplan, der alle Gebäude umfasst, ist zu dokumentieren und zu pflegen und beschreibt mindestens den Prozessablauf für:
- Endprodukte
 - Zwischenprodukte, einschließlich Nachbearbeitung
 - Verpackungsmaterialien
 - Rohwaren
 - Personal
 - Abfall
 - Wasser.
- 4.8.2* Der Prozessablauf vom Wareneingang bis zum Versand wird umgesetzt, aufrechterhalten, überprüft und bei Bedarf verändert, um sicherzustellen, dass das Risiko einer mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Kontamination von Rohwaren, Verpackungsmaterialien, teilverarbeiteten Produkten und Endprodukten vermieden wird. Das Risiko einer Kreuzkontamination wird durch wirksame Maßnahmen minimiert.
- 4.8.3 Wurden für mikrobiologische, chemische und physikalische Risiken sensible Bereiche ermittelt, so sind diese so zu gestalten und zu betreiben, dass die Produktsicherheit nicht beeinträchtigt ist.
- 4.8.4 Vorhandene Laboreinrichtungen und In-Prozesskontrollen beeinträchtigen die Produktsicherheit nicht.

4.9 Produktions- und Lagerräumlichkeiten

4.9.1 Bauliche Anforderungen

4.9.1.1* Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt, verarbeitet und gelagert werden, sind so konzipiert, erbaut und gewartet, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

4.9.2 Mauern

4.9.2.1 Mauern sind so gestaltet und konstruiert, dass sie den Produktionsanforderungen entsprechen und eine Kontamination verhindern, Kondensation und Schimmelbildung verringern sowie eine leichte Reinigung und falls notwendig Desinfektion ermöglichen.

4.9.2.2 Die Wandflächen sind so beschaffen, dass eine Kontamination verhindert wird und sie leicht zu reinigen sind. Sie sind wasserundurchlässig und abriebfest, um das Risiko einer Produktkontamination zu minimieren.

4.9.2.3 Die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken sind leicht zu reinigen und falls notwendig zu desinfizieren.

4.9.3 Fußböden

4.9.3.1 Bodenbeläge sind so konzipiert und beschaffen, dass sie den Produktionsanforderungen entsprechen. Sie sind so instand zu halten, dass eine Kontamination verhindert sowie Reinigung und falls notwendig, Desinfektion erleichtert wird. Oberflächen sind wasserundurchlässig und abriebfest.

4.9.3.2 Eine hygienische Entsorgung von Abwasser und anderen Flüssigkeiten ist sichergestellt. Abflusssysteme sind so konzipiert, errichtet und instand gehalten, dass das Risiko einer Produktkontamination minimiert wird (z. B. Eindringen von Schädlingen, Geruchsübertragung oder Kontamination in sensiblen Bereichen) und sie leicht zu reinigen sind.

4.9.3.3 In Bereichen, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind Maschinen und Leitungen so angeordnet, dass Produktionsabwässer möglichst direkt in den Abfluss geleitet werden. Wasser und andere Flüssigkeiten gelangen problemlos durch geeignete Maßnahmen zum Abfluss. Flüssigkeitsansammlungen sind zu vermeiden.

4.9.4 Decken/Hängungen

4.9.4.1 Decken (oder sofern Decken nicht vorhanden sind, Dachinnenseiten) und Deckenkonstruktionen (inkl. Rohrleitungen, Kabel, Lampen, etc.) sind so errichtet und instand gehalten, dass Schmutzansammlungen und Kondensation minimiert werden und kein Risiko für physikalische und/oder mikrobiologische Kontamination darstellen.

4.9.4.2 Bei abgehängten Decken ist ein Zugang zum Hohlraum vorhanden, sodass Reinigung, Wartung und Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung möglich sind.

4.9.5 Fenster und andere Öffnungen

- 4.9.5.1 Fenster und andere Öffnungen sind so entworfen und gebaut und instand zu halten, dass Schmutzansammlungen vermieden und eine Kontamination verhindert wird.
- 4.9.5.2 Sofern das Risiko einer Kontamination besteht, sind Fenster und Dachverglasung während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt zu halten.
- 4.9.5.3 Wo Fenster und Dachverglasungen zu Belüftungszwecken geöffnet werden, sind diese mit leicht zu reinigenden Insektengittern oder anderer Ausrüstung versehen, um jegliche Kontaminationen zu verhindern.
- 4.9.5.4 In Bereichen, in denen mit unverpackten Produkten gearbeitet wird, sind Fenster gegen Bruch gesichert.

4.9.6 Türen und Tore

- 4.9.6.1 Türen und Tore sind so gewartet, dass Verunreinigungen vermieden werden und sie leicht zu reinigen sind. Sie sind aus nicht saugfähigem Material hergestellt, um Folgendes zu verhindern:
- Absplintern von kleinen Teilen
 - Abblättern von Farbe
 - Korrosion.
- 4.9.6.2 Außentüren und Tore sind so konstruiert, dass das Eindringen von Schädlingen verhindert wird.
- 4.9.6.3 Kunststoffstreifenvorhänge zur Trennung von Bereichen sind so instand zu halten, dass eine Kontamination verhindert wird und sie leicht zu reinigen sind.

4.9.7 Beleuchtung

- 4.9.7.1 Alle Produktions-, Lager-, Wareneingangs- und Versandbereiche sind angemessen beleuchtet.

4.9.8 Klimatisierung/Belüftung

- 4.9.8.1 In allen Bereichen ist eine angemessene natürliche und/oder künstliche Belüftung zu planen, zu erzeugen und aufrechtzuerhalten.
- 4.9.8.2 Sind Lüftungsanlagen installiert, dann sind Filter und andere Komponenten leicht zugänglich, werden überwacht, gereinigt oder bei Bedarf ausgetauscht.
- 4.9.8.3 Klimaanlage und künstlich erzeugter Luftstrom führen zu keiner Beeinträchtigung von Produktsicherheit und -qualität.
- 4.9.8.4 In Bereichen mit starker Staubentwicklung sind geeignete Staubabsauganlagen gebaut und gewartet.

4.9.9 Wasser

- 4.9.9.1* Wasser, das zum Händewaschen, Reinigen und Desinfizieren oder als Zutat im Herstellungsprozess verwendet wird, hat zum Zeitpunkt der Verwendung Trinkwasserqualität und steht in ausreichender Menge zur Verfügung.
- 4.9.9.2 Die Qualität von Wasser (einschließlich aufbereitetem Wasser), Dampf oder Eis wird anhand eines risikobasierten Stichprobenplans überwacht.
- 4.9.9.3 Aufbereitetes Wasser, das zum Einsatz kommt, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen.
- 4.9.9.4 Nichttrinkwasser wird durch separate und ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen geführt. Es besteht weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses zur Trinkwasserleitung, um Kontamination des Trinkwassers oder der Betriebsumgebung zu vermeiden.

4.9.10 Druckluft und Gase

- 4.9.10.1* Die Qualität von Druckluft mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln oder Lebensmittelkontaktmaterialien wird risikobasiert überwacht. Druckluft stellt kein Kontaminationsrisiko dar.
- 4.9.10.2 Gase, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln oder Lebensmittelkontaktmaterialien kommen, müssen die Sicherheit und Qualität für den vorgesehenen Verwendungszweck nachweisen.

4.10 Reinigung und Desinfektion

- 4.10.1* Risikobasierte Reinigungs- und Desinfektionspläne sind zu validieren, zu dokumentieren und umzusetzen. Diese beinhalten:
- Zweckmäßigkeit
 - Verantwortlichkeiten
 - die verwendeten Produkte und ihre Anwendungsvorschriften
 - Dosierung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel
 - Die Bereiche und Zeitfenster für Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten
 - Reinigungs- und Desinfektionsintervalle
 - CIP-Kriterien (Cleaning in Place), wenn anwendbar
 - Aufzeichnungspflichten
 - Gefahrensymbole (falls notwendig).
- 4.10.2 Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten werden durchgeführt und führen zu wirksam gereinigten Räumen, Einrichtungen und Ausrüstungen.
- 4.10.3 Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten sind zu dokumentieren und diese Aufzeichnungen sind von einer verantwortlichen, im Unternehmen benannten Person zu überprüfen.
- 4.10.4* Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten werden ausschließlich von sachkundigem Personal durchgeführt. Dieses wird hinsichtlich der Anwendung der Reinigungs- und Desinfektionspläne regelmäßig geschult und fortgebildet.

- 4.10.5* Die vorgesehene Nutzung der Reinigungs- und Desinfektionsausrüstung ist eindeutig festgelegt. Sie ist so zu verwenden und zu lagern, dass eine Kontamination vermieden wird.
- 4.10.6 Für Reinigungs- und Desinfektionschemikalien liegen vor Ort Sicherheitsdatenblätter und Anweisungen vor. Das für Reinigungs- und Desinfektionsaktivitäten verantwortliche Personal kann sein Wissen bezüglich der Anweisungen demonstrieren.
- 4.10.7 Die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist zu verifizieren. Die Verifizierung stützt sich auf einen risikobasierten Stichprobenplan und berücksichtigt eine oder mehrere Tätigkeiten, z. B.
- visuelle Überprüfung
 - Schnelltests
 - analytische Untersuchungsmethoden.
- Daraus abgeleitete Maßnahmen sind dokumentiert.
- 4.10.8 Reinigungs- und Desinfektionspläne werden bewertet und falls notwendig, im Fall von Änderungen der Produkte, Prozesse oder der Reinigungs- und Desinfektionsausrüstung, angepasst.
- 4.10.9 Wenn ein Unternehmen einen Dienstleister mit den Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten in Produktionsbereichen beauftragt, sind alle zuvor genannten Anforderungen im entsprechenden Dienstleistungsvertrag dokumentiert.

4.11 Abfallmanagement

- 4.11.1* Zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ist ein Verfahren zum Abfallmanagement dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.
- 4.11.2 Alle lokalen rechtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung werden eingehalten.
- 4.11.3 Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt. Eine Anhäufung dieser Abfälle wird vermieden.
- 4.11.4 Die Abfallbehälter sind eindeutig gekennzeichnet, angemessen gebaut und instand gehalten, leicht zu reinigen und wenn erforderlich, zu desinfizieren.
- 4.11.5 Trennt das Unternehmen Lebensmittelabfälle, um diese der Futtermittelversorgungskette zuzuführen, sind Maßnahmen oder Verfahren umgesetzt, um Kontamination oder Verderb dieses Materials zu verhindern.
- 4.11.6 Abfälle sind in getrennten Behältern entsprechend der vorgesehenen Entsorgungswege zu sammeln. Die Entsorgung dieser Abfälle erfolgt ausschließlich durch befugte Dritte. Das Unternehmen führt Aufzeichnungen zur Abfallentsorgung.

4.12 Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien

- 4.12.1* **KO Nr. 6: Auf der Grundlage von Risiken sind Verfahren dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um eine Kontamination mit Fremdmaterialien zu verhindern. Kontaminierte Produkte sind wie nichtkonforme Produkte zu behandeln.**

4.12.2 Die zu verarbeitenden Produkte sind gegen physikalische Kontamination geschützt, dies beinhaltet unter anderem:

- Umweltkontaminanten
- Öle oder herabtropfende Flüssigkeiten aus Maschinen
- Staubverschmutzungen.

Besonders zu berücksichtigen ist Produktkontamination durch:

- Ausrüstung und Utensilien
- Rohrleitungen
- Gehwege
- Arbeitsbühnen
- Leitern.

Ist der Schutz der Produkte aufgrund technologischer Merkmale und/oder Erfordernisse nicht möglich, sind geeignete Kontrollmaßnahmen umgesetzt.

4.12.3 Alle Chemikalien innerhalb des Standorts sind für den Verwendungszweck geeignet und werden so gekennzeichnet, gelagert und gehandhabt, dass keine Kontaminationsrisiken entstehen.

4.12.4 Sind Metall- und Fremdkörperdetektoren erforderlich, sind diese so installiert, dass eine maximale Wirksamkeit der Detektion gewährleistet ist, um eine nachfolgende Kontamination zu verhindern. Die Detektoren sind mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei wesentlichen Änderungen einer Wartung zu unterziehen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

4.12.5 Die Messgenauigkeit aller Geräte und Methoden zur Erkennung und/oder Beseitigung von Fremdmaterial ist bestimmt. Funktionsprüfungen solcher Geräte und Methoden sind in risikobasierter Häufigkeit durchzuführen. Im Falle einer Fehlfunktion oder Störung sind die Auswirkungen auf Produkte und Prozesse zu bewerten.

4.12.6 Möglicherweise kontaminierte Produkte werden ausgesondert. Der Zugriff sowie Maßnahmen zur weiteren Handhabung/Nachkontrolle erfolgen nur von berechtigten Personen.

4.12.7 In Bereichen, in denen mit Rohwaren, Zwischenprodukten und Endprodukten umgegangen wird, ist die Verwendung von Glas und/oder zerbrechlichem Material ausgeschlossen. Wo die Anwesenheit von Glas oder zerbrechlichem Material nicht vermeidbar ist, ist das Risiko unter Kontrolle. Das Glas und/oder zerbrechliche Material ist sauber und stellt keine Gefährdung der Produktsicherheit dar.

4.12.8 Risikobasierte Maßnahmen für den Umgang mit Verpackungsglas, Glasbehältern oder andere Arten von Behältern im Produktionsprozess (Wenden, Ausblasen, Spülen etc.) sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Nach diesem Prozessschritt besteht kein weiteres Kontaminationsrisiko.

4.12.9 Es sind Verfahren dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, in denen die Maßnahmen beschrieben werden, die im Falle von Glasbruch und/oder zerbrechlichen Materialien zu ergreifen sind. Dazu gehört die Festlegung des Umfangs der zu isolierenden Ware, Angaben zum verantwortlichen Personal, die Reinigung sowie falls notwendig die Desinfektion des Produktionsumfeldes und die Freigabe der Produktionslinie für die weitere Produktion.

4.12.10 Bruch von Glas und zerbrechlichen Materialien wird aufgezeichnet. Ausnahmen sind begründet und dokumentiert.

- 4.12.11 Wenn visuelle Kontrollen zur Detektion von Fremdmaterialien genutzt werden, sind die für diesen Bereich eingesetzten Mitarbeiter geschult und ein Personalwechsel wird in angemessener Häufigkeit durchgeführt, um die maximale Wirksamkeit des Prozesses zu erreichen.
- 4.12.12 In Bereichen, in denen mit Rohwaren, Zwischenprodukten und Endprodukten umgegangen wird, ist die Verwendung von Holz ausgeschlossen. Wo der Einsatz von Holz nicht vermeidbar ist, ist das Risiko unter Kontrolle. Das Holz ist sauber und stellt kein Risiko für die Produktsicherheit dar.

4.13 Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung

- 4.13.1 Das Werksgelände und die Ausrüstung sind so konzipiert, gebaut und instand gehalten, dass ein Schädlingsbefall vermieden wird.
- 4.13.2* Risikobasierte Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind zu dokumentieren, umzusetzen und aufrechtzuerhalten. Sie müssen die lokalen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen und mindestens Folgendes berücksichtigen:
- Werksgelände und -umgebung (potenzielle und Zielschädlinge),
 - Arten der Rohwaren/Endprodukte,
 - Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan),
 - für Schädlingsbefall anfällige Konstruktionen, z. B. Decken, Keller, Rohre und/oder Ecken,
 - Köderidentifizierung vor Ort,
 - Verantwortlichkeiten, intern/extern,
 - Verwendete Mittel und ihre Anwendungsvorschriften/Sicherheitsvorschriften,
 - Inspektionsintervalle,
 - gemietete Lagerräume, falls zutreffend.
- 4.13.3 Wird vom Unternehmen ein externer Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, sind alle zuvor genannten Anforderungen im entsprechenden Dienstleistungsvertrag dokumentiert. Eine kompetente Person des Unternehmens ist zur Überwachung der Schädlingsbekämpfungsaktivitäten benannt. Auch wenn die Leistungen zur Schädlingsbekämpfung ausgelagert werden, verbleibt die Verantwortung für die erforderlichen Maßnahmen (einschließlich der laufenden Aufsicht aller Schädlingsbekämpfungsaktivitäten) im Unternehmen.
- 4.13.4 Die Inspektionen und die daraus resultierenden Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind zu dokumentieren. Die Umsetzung der Maßnahmen wird überwacht und aufgezeichnet. Jeglicher Befall wird dokumentiert und Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung werden ergriffen.
- 4.13.5 Köder, Fallen und Insektenvernichter sind voll funktionsfähig, in ausreichender Anzahl vorhanden, für den Verwendungszweck geeignet, an geeigneter Stelle korrekt angebracht und so verwendet, dass eine Kontamination verhindert wird.
- 4.13.6 Eingehende Lieferungen werden im Wareneingang auf die Anwesenheit von Schädlingen inspiziert. Jeder Fund wird aufgezeichnet.
- 4.13.7 Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen ist überwacht. Dies schließt aktuelle Trendanalysen zur rechtzeitigen Einleitung geeigneter Maßnahmen ein. Aufzeichnungen zur Überwachung sind vorhanden.

4.14 Wareneingang und Lagerung von Waren

- 4.14.1* Alle angelieferten Waren, inkl. Verpackungsmaterial und Etiketten, werden auf Einhaltung der Spezifikationen und nach einem festgelegten risikobasierten Überwachungsplan überprüft. Der Überwachungsplan ist durch die Risikobewertung bestätigt. Die Ergebnisse dieser Inspektionen werden dokumentiert.
- 4.14.2* Es ist ein System umgesetzt und aufrechtzuerhalten, das sicherstellt, dass die Lagerbedingungen für Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte sowie Verpackungsmaterialien den jeweiligen Produktspezifikationen entsprechen und keine negative Auswirkung auf andere Produkte haben.
- 4.14.3 Rohwaren, Verpackung, Zwischen- und Endprodukte sind so gelagert, dass Kontaminationsrisiken und andere negative Auswirkungen minimiert sind.
- 4.14.4 Für die Handhabung und Lagerung von Betriebs-, Hilfs- und Zusatzstoffen sind angemessene Lagereinrichtungen vorhanden. Das für die Kontrolle der Lagereinrichtungen verantwortliche Personal ist geschult.
- 4.14.5* Alle Produkte sind zu kennzeichnen. Der Gebrauch der Produkte wird nach den Grundsätzen des First In / First Out bzw. First Expired / First Out vorgenommen.
- 4.14.6 Werden externe Dienstleister für die Lagerhaltung eingesetzt, sind diese nach IFS Logistics oder einem anderen GFSI-anerkannten Standard zertifiziert, der den jeweiligen Anwendungsbereich abdeckt. Ist dies nicht der Fall, so sind alle relevanten Anforderungen, die den eigenen Lagerhaltungspraktiken des Unternehmens entsprechen, erfüllt. Dies ist in einem Dienstleistungsvertrag festgeschrieben.

4.15 Transport

- 4.15.1* Der Zustand in den Fahrzeugen bezogen auf die Abwesenheit von z. B.:
- Fremdgerüchen
 - Staubentwicklung
 - unerwünschter Luftfeuchtigkeit
 - Schädlingen
 - Schimmel
- wird vor der Beladung überprüft und dokumentiert, um die Einhaltung der festgelegten Bedingungen zu gewährleisten.
- 4.15.2 Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird vor der Beladung die Temperatur im Transportfahrzeug geprüft und dokumentiert.
- 4.15.3 Verfahren zur Vermeidung von Kontaminationen während des Transports, einschließlich des Be- und Entladens, sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dabei werden gegebenenfalls verschiedene Kategorien von Waren berücksichtigt (Lebensmittel/Non-Food).
- 4.15.4 Sofern für den Transport eine bestimmte Temperaturanforderung vorgesehen ist, wird die Einhaltung der Temperatur während des Transports sichergestellt und dokumentiert.

- 4.15.5 Es sind risikobasierte Hygieneanforderungen für alle Transportfahrzeuge und Hilfsmittel für die Be- und Entladung (z. B. Schläuche für Siloanlagen) umgesetzt. Durchgeführte Maßnahmen sind aufgezeichnet.
- 4.15.6 Der Verladebereich ist für den Verwendungszweck geeignet. Er ist in der Art gestaltet, dass:
- das Risiko von Schädlingsbefall minimiert ist
 - Produkte gegen widrige Wetterverhältnisse geschützt sind
 - Ansammlung von Abfall vermieden wird
 - Kondensation und Schimmelbildung verhindert werden
 - Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion problemlos durchgeführt werden können.
- 4.15.7 Werden Transportdienstleister beauftragt, sind diese nach IFS Logistics oder einem anderen GFSI-anerkannten Standard, der den jeweiligen Anwendungsbereich abdeckt, zertifiziert. Ist dies nicht der Fall, sind alle relevanten Anforderungen, die den eigenen Transportpraktiken des Unternehmens entsprechen, erfüllt. Dies ist in einem Dienstleistungsvertrag festgeschrieben.

4.16 **Wartung und Reparatur**

- 4.16.1* Ein Wartungsplan ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, der alle kritischen Ausrüstungen (inkl. Transport und Lagerräumlichkeiten) umfasst, um Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität sicherzustellen. Dies gilt gleichermaßen für interne Wartungsarbeiten und Tätigkeiten durch Dienstleister. Der Plan beinhaltet Verantwortlichkeiten, Prioritäten und Fälligkeitstermine.
- 4.16.2 Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität sind während und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten zu gewährleisten. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden dokumentiert.
- 4.16.3 Alle für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzten Materialien sind für den Verwendungszweck geeignet und stellen kein Kontaminationsrisiko dar.
- 4.16.4 Ausfälle und Fehlfunktionen von Anlagen und Geräten (einschließlich Transport), die für die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität wesentlich sind, sind identifiziert, dokumentiert und überprüft, um rechtzeitige Maßnahmen zu ermöglichen und den Wartungsplan zu verbessern.
- 4.16.5 Provisorische Reparaturarbeiten sind ohne Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit und Produktqualität durchzuführen. Diese Arbeiten sind dokumentiert. Eine kurze Frist zur Beseitigung des Problems ist festgelegt.
- 4.16.6 Werden externe Dienstleister für Wartungs- und Reparaturarbeiten eingesetzt, sind alle Anforderungen des Unternehmens zu eingesetzten Materialien, Geräten und Durchführungsvorschriften in einem Dienstleistungsvertrag festgelegt, dokumentiert und einzuhalten, um jegliche Produktkontamination zu vermeiden.

4.17 Anlagen und Ausrüstungsgegenstände

- 4.17.1* Anlagen und Ausrüstungen sind für den Verwendungszweck entsprechend definiert und konstruiert. Vor der Inbetriebnahme neuer Anlagen und Ausrüstungen ist die Einhaltung der Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität, -authentizität sowie der Kundenanforderungen zu validieren.
- 4.17.2 Für alle eingesetzten Ausrüstungsgegenstände und Utensilien, die Einfluss auf das Produkt haben könnten, ist die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen nachzuweisen. Existieren keine rechtlichen Anforderungen, liegen Nachweise vor wie z. B.:
- Konformitätserklärungen
 - technische Spezifikationen
 - Selbsterklärungen des Herstellers
- um nachzuweisen, dass sie für die vorgesehene Verwendung geeignet sind.
- 4.17.3 Anlagen und Ausrüstungsgegenstände sind so angelegt, dass die Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsarbeiten wirksam durchgeführt werden können.
- 4.17.4 Alle Ausrüstungsgegenstände befinden sich in einem Zustand, der die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität nicht beeinträchtigt.
- 4.17.5 Im Falle von Änderungen an Ausrüstungsgegenständen und Anlagen werden die Prozessmerkmale überprüft, um sicherzustellen, dass die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität, -authentizität sowie Kundenanforderungen eingehalten werden.

4.18 Rückverfolgbarkeit

- 4.18.1* **KO Nr. 7: Ein System zur Rückverfolgung ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, das die Identifizierung von Produktlosen und deren Beziehung zu Chargen von Rohwaren, Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt und/oder Materialien mit rechtlichen und/oder relevanten Informationen zur Lebensmittelsicherheit ermöglicht. Das System zur Rückverfolgung bezieht alle relevanten Aufzeichnungen mit ein:**
- Wareneingang
 - Verarbeitung in allen Schritten
 - Nutzung von Nachbearbeitung (Rework)
 - Vertrieb.
- Die Rückverfolgbarkeit ist bis zur Lieferung an den Kunden sichergestellt und dokumentiert.**
- 4.18.2* Das Rückverfolgbarkeitssystem, einschließlich Massenbilanz, ist mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei wesentlichen Änderungen zu testen. Die Muster repräsentieren die Komplexität der Produktpalette des Unternehmens. Aufzeichnungen der Tests zeigen die Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen (vom gelieferten Produkt zu Rohwaren und umgekehrt).
- 4.18.3 Die Rückverfolgbarkeit von den Endprodukten zu den Rohwaren und zu den Kunden erfolgt in maximal vier (4) Stunden. Die Testergebnisse, einschließlich des Zeitrahmens für die Beschaffung der Informationen, sind aufgezeichnet und gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen umgesetzt. Die Ziele des Zeitrahmens entsprechen den Kundenanforderungen, wenn weniger als vier (4) Stunden gefordert sind.

- 4.18.4 Die Loskennzeichnung am End- und Zwischenprodukt, die eine eindeutige Rückverfolgung der Ware ermöglicht, erfolgt unmittelbar, wenn die Ware verpackt wird. Sofern erst zu einem späteren Zeitpunkt etikettiert wird, ist die zwischengelagerte Ware bereits mit der spezifischen Loskennzeichnung versehen. Die Mindesthaltbarkeitsdauer der etikettierten Ware wird auf Basis des ursprünglichen Herstellungszeitpunktes festgelegt.
- 4.18.5 Wenn vom Kunden gefordert, werden Rückstellmuster, die repräsentativ für das Herstellungslos oder die Chargennummer sind, entsprechend gelagert und bis zum Ablauf des Verfallsdatums oder Mindesthaltbarkeitsdatums der Endprodukte aufbewahrt, wenn nötig auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist.

4.19 Allergen-Risikominderung

- 4.19.1 Für alle Rohwaren wird eine Risikobewertung durchgeführt, um deklarationspflichtige Allergene, einschließlich zufälliger oder technisch unvermeidbarer Kreuzkontaminationen von gesetzlich zu deklarierenden Allergenen und Spuren, zu ermitteln. Diese Informationen sind verfügbar und für das Land/die Länder des Verkaufs der Endprodukte relevant. Sie sind für alle Rohwaren dokumentiert und gepflegt. Eine stets aktualisierte Aufstellung aller in der Betriebsstätte verwendeten allergenhaltigen Rohwaren ist geführt. Darin sind auch alle Mischungen und Rezepturen anzugeben, denen solche allergenhaltigen Rohwaren zugesetzt werden.
- 4.19.2* Risikobasierte Maßnahmen sind von der Annahme bis zum Versand umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um eine mögliche Kreuzkontamination der Produkte mit Allergenen zu minimieren. Die potenziellen Risiken für Kreuzkontamination sind zu berücksichtigen, und zwar mindestens in Bezug auf
- Umgebung
 - Transport
 - Lagerung
 - Rohmaterialien
 - Personal (einschließlich Auftragnehmer und Besucher).
- Die durchgeführten Maßnahmen werden überwacht.
- 4.19.3 Endprodukte die deklarationspflichtige Allergene enthalten, sind entsprechend den rechtlichen Bestimmungen zu kennzeichnen. Unbeabsichtigte oder technisch nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit gesetzlich zu deklarierenden Allergenen sowie Spuren sind zu kennzeichnen. Die Entscheidung ist risikobasiert. Die potenzielle Allergen-Kreuzkontamination durch Rohwaren, die im Unternehmen verarbeitet werden, ist ebenfalls in der Deklaration zu berücksichtigen.

4.20 Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

- 4.20.1 Die Zuständigkeiten für die Verwundbarkeitsanalyse (Vulnerability Assessment) und den Plan zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug ist festgelegt. Die verantwortliche(n) Person(en) verfügt/verfügen über die entsprechenden spezifischen Kenntnisse.

- 4.20.2* Eine Verwundbarkeitsanalyse für Lebensmittelbetrug, einschließlich Bewertungs-kriterien, ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Die Verwundbarkeitsanalyse umfasst alle Rohwaren, Zutaten, Verpackungsmaterialien und ausgelagerten Prozesse, um die Risiken von betrügerischen Aktivitäten in Bezug auf Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation zu ermitteln.
- 4.20.3 Ein Plan zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug mit Bezug auf die Verwundbarkeitsanalyse ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten und beinhaltet die Test- und Überwachungsmethoden.
- 4.20.4* Die Verwundbarkeitsanalyse für Lebensmittelbetrug wird mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei wesentlichen Änderungen überprüft. Falls notwendig, wird der Plan zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug angepasst.

4.21 Produktschutz (Food Defence)

- 4.21.1 Die Verantwortlichkeiten für den Produktschutz (Food Defence)-Plan sind definiert. Die verantwortliche(n) Person(en) verfügt/verfügen über die entsprechenden spezifischen Kenntnisse.
- 4.21.2* Ein Produktschutz (Food Defence)-Verfahren und -Plan sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um mögliche Bedrohungen zu ermitteln und Produktschutzmaßnahmen festzulegen. Dies beinhaltet mindestens:
- rechtliche Anforderungen
 - Erkennen von kritischen Bereichen und/oder Handhabungen und die Zugangsrichtlinien für Mitarbeiter
 - Besucher und Auftragnehmer
 - Umgang mit externen Inspektionen und behördlichen Besuchen
 - alle anderen, angemessenen Kontrollmaßnahmen.
- 4.21.3 Der Produktschutz (Food Defence)-Plan ist mindestens einmal innerhalb von 12 Monaten oder bei wesentlichen Änderungen zu prüfen und auf seine Wirksamkeit zu testen.

5 Messungen, Analysen, Verbesserungen

5.1 Interne Audits

- 5.1.1* **KO Nr. 8: Ein wirksames internes Auditprogramm ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Es stellt sicher, dass mindestens alle Anforderungen des IFS Standards auditiert werden. Diese Tätigkeit wird innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten geplant und ihre Durchführung darf 15 Monate nicht überschreiten. Das Unternehmen verfügt über eine Risikobewertung, auf deren Grundlage Tätigkeiten, die kritisch für Lebensmittelsicherheit und Produktqualität sind, häufiger auditiert werden. Das interne Auditprogramm beinhaltet ebenfalls firmeneigene oder gemietete Lagerräume, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.**

- 5.1.2 Die Auditoren sind sachkundig und stehen in keiner Abhängigkeitsbeziehung zum auditierten Bereich.
- 5.1.3 Die internen Audits sind dokumentiert und die Ergebnisse an die Unternehmensleitung und den für die betreffenden Tätigkeiten verantwortlichen Personen kommuniziert. Konformitäten, Abweichungen und Nichtkonformitäten sind zu dokumentieren und den relevanten Personen mitzuteilen.

5.2 Betriebsbegehungen

- 5.2.1* Betriebsstätten- und Werksbegehungen sind geplant und werden zu bestimmten Themen durchgeführt, wie z. B.:
- baulicher Zustand der Produktions- und Lagerräume
 - Außenbereiche
 - Produktkontrolle während der Verarbeitung
 - Hygiene während der Verarbeitung und in der Infrastruktur
 - Gefahren durch Fremdkörper/-materialien
 - Personalhygiene.

Die Häufigkeit der Begehungen wird risikobasiert und auf Grundlage vorangegangener Ergebnisse festgelegt.

5.3 Validierung und Kontrolle von Prozessen

- 5.3.1 Es sind Kriterien für die Prozessvalidierung und -kontrolle festgelegt.
- 5.3.2 Prozessparameter (Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.), die für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und der Produktqualität von wesentlicher Bedeutung sind, sind zu überwachen, kontinuierlich und/oder in angemessenen Abständen aufzuzeichnen und gegen unbefugten Zugriff und/oder unbefugte Veränderung zu sichern.
- 5.3.3* Alle Nachbearbeitungen (Rework) werden validiert, überwacht und dokumentiert. Diese Arbeiten beeinträchtigen nicht die Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen.
- 5.3.4 Verfahren zur unverzüglichen Meldung, Aufzeichnung und Überwachung von Störungen und Prozessabweichungen sind dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.
- 5.3.5 Die Prozessvalidierung wird auf Grundlage der für die Lebensmittelsicherheit und Prozesse relevanten gesammelten Daten durchgeführt. Treten wesentliche Änderungen auf, wird eine erneute Validierung vorgenommen.

5.4 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsmitteln

- 5.4.1* Mess- und Überwachungsmittel, die erforderlich sind, um die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen zu gewährleisten, sind zu identifizieren und zu erfassen. Ihr Kalibrierstatus ist aufgezeichnet. Mess- und Überwachungsmittel sind behördlich zugelassen, wenn dies nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlich ist.

- 5.4.2* Alle Messmittel sind in festgelegten Abständen nach festgelegten, anerkannten Normen/Methoden und innerhalb der relevanten Grenzen der Prozessparameterwerte zu prüfen, zu überwachen, einzustellen und zu kalibrieren. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren.
- 5.4.3 Alle Messmittel werden ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck eingesetzt. Weisen die Messergebnisse oder der Status des Geräts auf eine Funktionsstörung hin, ist das betreffende Gerät unverzüglich zu reparieren oder auszutauschen. Wurde eine Fehlfunktion festgestellt, so sind die Auswirkungen auf Prozesse und Produkte zu bewerten, um festzustellen, ob nichtkonforme Produkte verarbeitet wurden.

5.5 Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)

- 5.5.1* Es sind Konformitätskriterien für die Mengenkontrolle des Loses festgelegt. Ein System zur Häufigkeit und Methodik der Mengenkontrolle ist eingerichtet und aufrechtzuerhalten, um den gesetzlichen Anforderungen der Bestimmungsländer und den Kundenspezifikationen zu entsprechen.
- 5.5.2 Die Überwachung der Mengenkontrolle ist nach einem Prüfplan durchzuführen und aufzuzeichnen, der eine ordnungsgemäße Darstellung der hergestellten Charge gewährleistet. Die Ergebnisse dieser Überwachung erfüllen die definierten Anforderungen für alle lieferbereiten Produkte.

5.6 Produkttests und Umgebungsmonitoring

- 5.6.1* Test- und Überwachungspläne für interne und externe Analysen sind dokumentiert und umgesetzt und sind risikobasiert, um sicherzustellen, dass Produktsicherheit, -qualität, -legalität, -authentizität und spezifische Kundenanforderungen erfüllt werden. Die Pläne beinhalten mindestens Folgendes:
- Rohwaren
 - Zwischenprodukte (wenn anwendbar)
 - Endprodukte
 - Verpackungsmaterialien
 - Kontaktflächen von Verarbeitungsausrüstungen/-anlagen
 - relevante Parameter für das Umgebungsmonitoring.
- Die Prüfergebnisse werden aufgezeichnet.
- 5.6.2* Auf Grundlage der Risiken sind die Kriterien für das Umgebungsmonitoring dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.
- 5.6.3* Analysen, die für die Lebensmittelsicherheit relevant sind, werden vorzugsweise in Laboren mit geeigneten akkreditierten Programmen/Methoden (ISO/IEC 17025) durchgeführt. Werden diese Analysen durch ein eigenes oder ein Labor ohne die entsprechenden akkreditierten Programme/Methoden durchgeführt, werden die Ergebnisse mindestens ein Mal innerhalb von 12 Monaten oder bei wesentlichen Änderungen durch Labore abgeglichen, die diese Programme/Methoden (ISO/IEC 17025) verwenden.
- 5.6.4 Es sind Verfahren dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, die die Zuverlässigkeit der Ergebnisse interner Analysen auf Basis offiziell anerkannter Untersuchungsmethoden sicherstellen. Diese sind anhand von Ringtests bzw. Befähigungstests nachgewiesen.

- 5.6.5 Untersuchungsergebnisse werden unverzüglich durch kompetentes Personal ausgewertet. Bei unbefriedigenden Ergebnissen werden unverzüglich Korrekturen durchgeführt. Auf der Grundlage von Risiken und rechtlichen Anforderungen ist festgelegt, wie häufig die Test- und Überwachungsergebnisse kontrolliert werden, um Trends zu ermitteln. Werden unbefriedigende Trends festgestellt, sind die Auswirkungen auf Prozesse und Produkte sowie die Notwendigkeit von Maßnahmen zu bewerten.
- 5.6.6 Sofern interne Analysen oder Prüfungen durchgeführt werden, sind diese nach festgelegten Verfahren in festgelegten Bereichen oder Laboratorien von kompetentem und zugelassenem Personal unter Verwendung geeigneter Ausrüstung durchgeführt.
- 5.6.7 Zur Überwachung der Endproduktqualität werden betriebsintern sensorische Prüfungen durchgeführt. Diese Prüfungen erfolgen in Übereinstimmung mit der Spezifikation und berücksichtigen den Einfluss entsprechender Parameter auf die Produktmerkmale. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden dokumentiert.
- 5.6.8 Der Test- und Überwachungsplan wird regelmäßig kontrolliert und auf Grundlage der Ergebnisse, Gesetzesänderungen oder Gegebenheiten, die sich negativ auf die Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität auswirken können, aktualisiert.

5.7 Produktfreigabe

- 5.7.1* Ein Quarantäneverfahren (Sperrern/Zurückhalten) ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um sicherzustellen, dass ausschließlich Rohwaren, Zwischenprodukte und Endprodukte sowie Verpackungsmaterialien verarbeitet und geliefert werden, welche die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität, -authentizität und Kundenanforderungen erfüllen.

5.8 Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden

- 5.8.1* Ein Verfahren zum Umgang mit Produktbeanstandungen und schriftlichen behördlichen Beanstandungen – im Rahmen der amtlichen Kontrollen – und zu allen angeordneten Handlungen oder Maßnahmen im Falle einer Nichtkonformität, ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten.
- 5.8.2* Alle Beanstandungen/Reklamationen werden aufgezeichnet, sind jederzeit verfügbar und durch fachkundiges Personal bewertet. Falls nötig, werden unverzüglich Maßnahmen durchgeführt.
- 5.8.3 Beanstandungen/Reklamationen werden ausgewertet, um Maßnahmen umzusetzen, die das Wiederauftreten der Abweichungen/Nichtkonformitäten verhindern.
- 5.8.4 Die Reklamationsauswertung wird den entsprechenden Verantwortlichen zur Verfügung gestellt.

5.9 Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen

5.9.1* KO Nr. 9: Für den Umgang mit Rückrufen, Rücknahmen, Zwischenfällen und potenziellen Notfällen, die sich auf die Lebensmittelsicherheit, die Produktqualität, -legalität und -authentizität auswirken, ist ein wirksames Verfahren dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dieses beinhaltet mindestens:

- die Zuweisung von Verantwortlichkeiten
- die Schulung der verantwortlichen Personen
- den Entscheidungsfindungsprozess
- die Benennung einer Person durch das Unternehmen, die permanent erreichbar ist und die Befugnis hat, den erforderlichen Prozess zeitnah einzuleiten
- eine aktuelle Notrufnummernliste, die Kundeninformationen, juristische Beratung und Erreichbarkeiten einschließt
- einen Kommunikationsplan, der Kunden, Behörden und gegebenenfalls Verbraucher einbezieht.

5.9.2* Das Verfahren für den Rückruf/Rücknahme ist intern zu testen, wobei der gesamte Prozess abgedeckt wird. Diese Maßnahme wird innerhalb eines Zeitraums von 12 Monaten geplant und ihre Ausführung darf 15 Monate nicht überschreiten. Das Ergebnis des Tests ist im Hinblick auf eine kontinuierliche Verbesserung zu überprüfen.

5.10 Umgang mit nichtkonformen Produkten

5.10.1* Es ist ein Verfahren für die Handhabung aller nichtkonformer Rohwaren, Zwischen- und Endprodukte, Hilfsmittel und Verpackungsmaterialien dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Dies beinhaltet mindestens:

- definierte Verantwortlichkeiten
- die Isolierung/das Sperrverfahren
- Risikobewertung
- die Identifikation inklusive Kennzeichnung
- die Entscheidung über die weitere Verwendung, z. B.: Freigabe, Nachbearbeitung/Wiederaufbereitung, Sperrung, Quarantäne, Rückweisung/Entsorgung.

5.10.2 Das Verfahren zum Umgang mit nichtkonformen Produkten ist von allen betroffenen Mitarbeitern verstanden und wird angewendet.

5.10.3 Werden nichtkonforme Produkte erkannt, sind schnellstmöglich Maßnahmen durchzuführen, um die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen zu gewährleisten.

5.10.4 Entsprechen bereits verpackte Endprodukte nicht den Spezifikationen, dürfen diese nicht unter dem betreffenden Label in den Verkehr gebracht werden, es sei denn, es liegt eine schriftliche Genehmigung des Markeninhabers vor.

5.11 Umgang mit Abweichungen, Nichtkonformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

- 5.11.1* Ein Verfahren für den Umgang mit Korrekturen und Korrekturmaßnahmen ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten, um Abweichungen, Nichtkonformitäten und nichtkonforme Produkte zu erfassen, zu analysieren und den relevanten Personen mitzuteilen. Das Ziel ist es, die Abweichungen und/oder Nichtkonformitäten zu schließen und Wiederholungen durch Korrekturmaßnahmen zu vermeiden. Dies beinhaltet eine Ursachenanalyse, zumindest für Abweichungen und Nichtkonformitäten bezüglich Sicherheit, Legalität, Authentizität und/oder bei Wiederholung von Abweichungen und Nichtkonformitäten.
- 5.11.2 Werden Abweichungen und Nichtkonformitäten festgestellt, sind Korrekturen umzusetzen.
- 5.11.3* **KO Nr. 10: Korrekturmaßnahmen werden formuliert, dokumentiert und schnellstmöglich umgesetzt, um ein erneutes Auftreten der Abweichungen und Nichtkonformitäten zu vermeiden. Die Verantwortlichkeiten und die zeitnahen Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind definiert.**
- 5.11.4 Die Wirksamkeit der eingeleiteten Korrekturen und Korrekturmaßnahmen wird bewertet und die Ergebnisse der Bewertung dokumentiert.

TEIL 3

0	Einleitung	86
1	Anforderungen an die Akkreditierungsstellen	86
2	Anforderungen an Zertifizierungsstellen	88
3	Anforderungen an IFS Food Auditoren, Reviewer, Inhouse Trainer und Witness-Auditoren	92



TEIL 3

Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

IFS Akkreditierungs- und Zertifizierungsverfahren

0 Einleitung

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

1 Anforderungen an die Akkreditierungsstellen

1.1 Allgemeine Anforderungen

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

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

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

Die relevanten Mitarbeiter der Akkreditierungsstelle, die in die entsprechenden IFS Akkreditierungstätigkeiten involviert sind, verfügen über ausreichende Kenntnisse des IFS Food Standards, der entsprechenden normativen Dokumente und der Lebensmittelindustrie.

Die Akkreditierungsentscheidungen können nur auf Empfehlung einer kompetenten Person oder des Akkreditierungsausschusses erfolgen. Die verantwortliche Person oder mindestens ein Mitglied des Akkreditierungsausschusses hat an einer vom IFS organisierten IFS Schulungsveranstaltung („Train the Trainer“ (TTT)-Seminar) teilgenommen oder verfügt über ausreichendes Wissen. Handelt es sich um einen Ausschuss, vermittelt die geschulte Person den übrigen Mitgliedern des Akkreditierungsausschusses die notwendigen Informationen. Diese Informationen basieren auf den Kernpunkten des „Train the Trainer“-Seminars, wobei die Schwerpunkte auf Teil 1 (IFS Food Zertifizierungsprotokoll), Teil 3 (Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren), Teil 4 (Auditbericht, Zertifikate) des IFS Standards, der IFS Doktrin sowie dem Zulassungsverfahren für IFS Auditoren liegen.

1.3 Kompetenzen des/der Begutachter(s) der Akkreditierungsstelle

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

- Begleitung von IFS Auditoren bei angemeldeten IFS Food Audits (Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle),
- Begutachtung der Zentrale der Zertifizierungsstelle (Head-Office-Begutachtung) nach Maßgabe der ISO/IEC 17065:2012 Norm sowie der IFS spezifischen Anforderungen.

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

Witness-Begutachter müssen mindestens:

- praktisches Wissen bezüglich IFS vorweisen können (z. B. durch die Teilnahme an der jährlichen IFS Zertifizierungsstellenkonferenz, am IFS Calibration Training, am IFS „Train the Trainer“-Kurs oder durch interne Schulung durch eine Führungsperson der Akkreditierungsstelle, die an dem IFS Training und/oder der Zertifizierungsstellenkonferenz teilgenommen hat)
- an einer HACCP Schulung teilgenommen haben
- über mindestens zwei (2) Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie verfügen.

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

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

1.4 Häufigkeit der Begutachtung von Zertifizierungsstellen

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

Die Zertifizierungsstelle darf maximal zehn (10) IFS Food Audits und maximal ein Jahr lang tätig sein, bevor sie die Akkreditierung für IFS erlangt. In diesem Fall wird mindestens eines der IFS Audits durch die Akkreditierungsstelle begutachtet (Witness-Begutachtung durch die Akkreditierungsstelle). Alle IFS Audits (einschließlich mindestens eines kompletten Zertifizierungsverfahrens) werden von der Akkreditierungsstelle während der Erstbegutachtung der Zentrale geprüft.

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

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

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

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

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

- Für Zertifizierungsstellen mit bis zu 200 Zertifikaten: mindestens drei (3) Akten von IFS Food zertifizierten Standorten
- Für Zertifizierungsstellen mit bis zu 400 Zertifikaten: mindestens fünf (5) Akten von IFS Food zertifizierten Standorten.

Für jeweils bis zu 200 weitere Zertifikate mindestens eine zusätzliche Akte von einem IFS Food zertifizierten Standort.

- Für Zertifizierungsstellen mit bis zu 10 Auditoren: mindestens drei (3) Akten von IFS Auditoren
- Für Zertifizierungsstellen mit bis zu 20 Auditoren: mindestens fünf (5) Akten von IFS Auditoren.

Für jeweils bis zu 20 weitere Auditoren mindestens eine zusätzliche Auditordatei.

Der Einsatz nicht-exklusiver Auditoren wird in der Stichprobe der Auditorenakten ausreichend berücksichtigt. Bei aufeinanderfolgenden Witness-Begutachtungen durch die Akkreditierungsstelle werden nach Möglichkeit unterschiedliche IFS Auditoren der Zertifizierungsstelle begleitet, um verschiedene Scopes abzudecken.

1.5 Akkreditierung einer international tätigen Zertifizierungsstelle

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

1.6 Bedingungen zur Wiedererlangung der Akkreditierung nach Entzug oder Suspendierung

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

2 Anforderungen an Zertifizierungsstellen

Zertifizierungsstellen, die IFS Audits durchführen möchten, sind verpflichtet die nachfolgenden Regeln einzuhalten.

2.1 Vertrag mit IFS Management GmbH

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

2.2 ISO/IEC 17065:2012 Norm Akkreditierungsprozess für IFS

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

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

2.3 Beschwerde- und Einspruchsverfahren

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

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

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

- Betrifft die Beschwerde die Qualität des IFS Audits oder den Inhalt des IFS Auditberichts, fordern die IFS Geschäftsstellen die Zertifizierungsstelle auf, innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen eine Stellungnahme bezüglich der Ursache sowie der zu ergreifenden Maßnahmen zur Behebung des Problems abzugeben.

- Betrifft die Beschwerde administrative Fehler, z. B. in IFS Auditberichten, IFS Zertifikaten oder der IFS Datenbank, bitten die IFS Geschäftsstellen die Zertifizierungsstelle um eine Stellungnahme und um Behebung des Problems innerhalb von fünf (5) Arbeitstagen. Die schriftliche Stellungnahme ist per E-Mail oder Post zuzusenden.

2.4 Zertifizierungsentscheidung

Die Entscheidung über die Zertifizierung kann nur auf Empfehlung einer kompetenten Person oder eines Zertifizierungsausschusses erfolgen (Abbildung 8). Nur eine Person, die nicht das IFS Audit durchgeführt hat, darf die Entscheidung fällen.

Abbildung 8: Funktionen und Anforderungen hinsichtlich des Zertifizierungsentscheidungsprozesses

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

2.5 Übertragung der Zertifizierung

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

2.6 Verantwortlichkeiten der Zertifizierungsstelle hinsichtlich der IFS Auditoren, Reviewer, Inhouse Trainer und Witness-Auditoren

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

Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle sicherzustellen, dass Prozesse etabliert sind, um die Kompetenzen aller Auditoren und Reviewer zu überwachen und aufrechtzuerhalten, sodass diese die Anforderungen des IFS Standards erfüllen. Zertifizierungsstellen haben somit folgende Verantwortlichkeiten:

- Sie unterstützen Witness-Audits / -Begutachtungen (durch Akkreditierungsstellen, durch das Integrity Program und durch die Zertifizierungsstelle im Zuge des Überwachungsprogrammes und der Sign-off-Audits).
- Sie gewährleisten, dass Auditoren oder Auditteams für den kompletten Scope des IFS Audits qualifiziert und in der Lage sind, relevante Gesetzgebungen, Verordnungen, IFS Anforderungen sowie die eigenen Anforderungen der Zertifizierungsstelle anzuwenden.
- Sie stellen die Aufrechterhaltung der Kompetenz ihrer Auditoren sicher (ständige Überwachung durch die Zertifizierungsstelle) und begutachten die Auditdurchführung jedes Auditors mindestens einmal alle zwei (2) Jahre durch ein Vor-Ort-Witness-Audit (für weitere Einzelheiten siehe Kapitel 3.1.5, Teil 3). Alle Informationen hinsichtlich der Erfüllung der Anforderungen für die Aufrechterhaltung der Zulassung sind in der IFS Datenbank auf dem neuesten Stand zu halten.
- Sie führen bei Auditoren, die bereits für IFS zugelassen, jedoch neu bei der Zertifizierungsstelle sind, bei Beginn der Tätigkeit für die Zertifizierungsstelle ein IFS Food Witness-Audit durch (dieses Witness-Audit kann als reguläres Witness-Audit anerkannt werden, sodass das nächste reguläre Witness-Audit im zweiten Jahr durchgeführt wird).
- Sie stellen sicher, dass sich Auditoren unparteiisch verhalten (z. B. nicht gegen IFS Regeln verstoßen und innerhalb der vergangenen zwei (2) Jahre weder als Berater für das jeweilige Unternehmen tätig waren, noch auf sonstige Weise mit dem Unternehmen zusammengearbeitet oder im Namen des Unternehmens agiert haben).
- Sie stellen sicher, dass ein Auditor nicht mehr als drei (3) aufeinander folgende IFS Food Audits am selben Produktionsstandort durchführt (gilt nur für vollständige IFS Food Audits, unabhängig davon, wieviel Zeit zwischen den Audits liegt; Ergänzungs- und Erweiterungsaudits, sowie Audits, die als Trainee begleitet wurden, sind von dieser Regel nicht betroffen).
- Sie stellen sicher, dass alle Auditoren und Reviewer einen gültigen Vertrag mit der Zertifizierungsstelle haben.
- Sie erhalten für jedes IFS Food Audit eine unterzeichnete Bestätigung des Auditors, die Folgendes bestätigt:
 - Die Einhaltung aller durch die Zertifizierungsstelle definierten Regeln, inklusive Vertraulichkeit und Unabhängigkeit gegenüber wirtschaftlichen und sonstigen Interessen.
 - Die Abwesenheit von Interessenskonflikten, inklusive einer Erklärung bezüglich der Abwesenheit jeglicher Verbindungen zu dem jeweiligen Unternehmen, gegenwärtig oder innerhalb der vergangenen zwei (2) Jahre.

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

- Sie gewährleisten, dass mindestens ein Mitarbeiter der Zertifizierungsstelle für IFS Inhouse Trainings der Zertifizierungsstelle verantwortlich ist. Dieser vom IFS zugelassene IFS Inhouse Trainer muss am vom IFS organisierten „Train the Trainer“ (TTT)-Kurs teilgenommen haben.

Hinweis: Für eine Zertifizierungsstelle, die mit IFS Aktivitäten beginnt, kann das Inhouse Training auf Anfrage vom IFS durchgeführt werden.

- Sie organisieren jährlich ein 16-stündiges Inhouse Training für IFS Auditoren und Reviewer. Dieses dient dem Erfahrungsaustausch, der internen Kalibrierung, der Information über aktuelle gesetzliche Änderungen etc. Der Inhalt enthält Elemente aus der IFS GAP Guideline. Der IFS Inhouse Trainer ist verantwortlich für die Trainingsinhalte und leitet zumindest einen Teil des Trainings selbst. Themen wie Gesetzgebung, Auditpraxis und Updates bezüglich Lebensmittelsicherheit können mit den Themen für andere GFSI anerkannte Lebensmittelsicherheits-Zertifizierungsstandards übereinstimmen. Das 16-stündige Training muss mindestens eine Präsenzveranstaltung mit der Dauer eines ganzen Tages beinhalten. Die restlichen acht (8) Stunden des Trainings können entweder als Präsenzveranstaltung oder als Online-Sitzung abgehalten werden, solange sie dem IFS gewidmet sind. Die Unterschriftenliste, die Agenda sowie das Trainingsmaterial ist auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.
- Sie sind sich der Prüfungsordnung voll bewusst, die durch den IFS bereitgestellt wird und auf der IFS Webseite verfügbar ist.
- Sie gewährleisten, dass der IFS Auditbericht und die dazugehörigen Dokumente einschließlich der Notizen des Auditors aus dem IFS Audit für eine Dauer von fünf (5) Jahren sicher aufbewahrt werden.

Die Zertifizierungsstelle ist dafür verantwortlich, für jedes IFS Audit einen Auditor / ein Auditteam mit den erforderlichen Produkt- und Technologie-Scopes, Sprachkenntnissen und Kompetenzen auszuwählen.

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

3 Anforderungen an IFS Food Auditoren, Reviewer, Inhouse Trainer und Witness-Auditoren

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

3.1 Anforderungen an IFS Food Auditoren

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

Exklusive Auditoren müssen alle relevanten Informationen bezüglich ihrer eigenen Kompetenzen an die Zertifizierungsstelle übermitteln, die diese überprüft und bestätigt, bevor sie die Auditoren als neue, exklusive Auditoren in der IFS Datenbank registriert.

Nicht-exklusive Auditoren sind vollständig für die eigene Bewerbung als IFS Auditor verantwortlich und registrieren sich selbst als neue, nicht-exklusive Auditoren in der IFS Datenbank. Die Kompetenzen neuer nicht-exklusiver Auditoren werden direkt vom IFS Auditorenmanagement über den Online-CV (Curriculum Vitae) geprüft.

3.1.1 Zulassungsprozess für Auditoren

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

Im Falle eines exklusiven Auditors ist ein Vertrag mit der Zertifizierungsstelle, der die in Abschnitt 2.6 beschriebenen Anforderungen beinhaltet (siehe ISO/IEC 17065:2012 Norm), zu unterschreiben, bevor der Auditor zur IFS Prüfung angemeldet wird.

Im Falle eines nicht-exklusiven Auditors kann der Vertrag mit einer (oder mehreren) Zertifizierungstelle(n) nach Bestehen der IFS Prüfungen unterzeichnet werden.

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

3.1.2 Allgemeine Anforderungen für die Zulassung von Auditoren zur IFS Prüfung

Kandidaten, die sich für eine Zulassung als IFS Auditor bewerben, erfüllen mindestens die im Folgenden genannten Anforderungen und reichen entsprechende Nachweise zusammen mit den Antragsunterlagen ein. Der CV wird über die IFS Datenbank übermittelt.

a) Ausbildung

Ein lebensmittelbezogener oder ein im Bereich der Biowissenschaften abgeschlossener Studiengang (Bachelor bzw. ein gleichwertiger Abschluss) oder zumindest eine erfolgreich abgeschlossene, lebensmittelbezogene Berufsausbildung.

b) Berufserfahrung

Mindestens drei (3) Jahre Vollzeit-Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie in einer der folgenden Funktionen: Funktionen im Bereich der Lebensmittelherstellung (z. B. Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit, Forschung und Entwicklung) in der Lebensmittelindustrie oder im Handel; Auditieren nach Lebensmittelsicherheitsstandards und/oder Inspektion oder Lebensmittelsicherheitskontrollen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Erfahrung durch Beratungstätigkeit bezüglich Lebensmittelherstellung kann mit bis zu einem Jahr als Berufserfahrung angerechnet werden, wenn diese Aktivität durch Kundenverträge, Abrechnungen, Auftragsbestätigungen oder sonstige Bestätigungen nachgewiesen werden kann.

c) Qualifikationen

Der Kandidat muss über Folgendes verfügen:

- Teilnahme an einer anerkannten Lead-Auditor-Schulung (z. B. IFS, IRCA) mit einer Dauer von mindestens 40 Stunden.
- Teilnahme an einer Schulung zu Lebensmittelhygiene und HACCP mit einer Dauer von mindestens zwei (2) Tagen/16 Stunden.

d) Allgemeine Auditerfahrung

- **Wenn der Kandidat Auditerfahrung hat:** Der Auditor hat in den vergangenen fünf (5) Jahren mindestens sieben (7) vollständige Lebensmittelsicherheitsaudits in der Lebensmittelindustrie durchgeführt (GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit und/oder anerkannte Second Party Audits) und/oder IFS Global Markets Food Assessments (Mittelstufe oder mindestens acht (8) Stunden Assessmentdauer). Die Anerkennung erfolgt anhand der „Positive list of recognisable audit experience for IFS Food“, die den Zertifizierungsstellen vom IFS zur Verfügung gestellt wird.
- **Wenn der Kandidat keine Auditerfahrung hat:** Verfügt der Kandidat nicht über eigene Auditerfahrung, nimmt er an sieben (7) IFS Food Audits oder anderen vollständigen Lebensmittelsicherheitsaudits teil (GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit und/oder anerkannte Second Party Audits) und/oder IFS Global Markets Food Assessments (Mittelstufe oder mindestens acht (8) Stunden Assessmentdauer). Diese entsprechen der „Positive list of recognisable audit experience for IFS Food“, die den Zertifizierungsstellen vom IFS zur Verfügung gestellt wird. Der Kandidat nimmt an den ersten zwei (2) Audits als stiller Beobachter teil. Während der Audits drei (3) bis sieben (7) nimmt der Kandidat aktiv unter Aufsicht und Verantwortung eines erfahrenen Lead-Auditors an dem Audit teil. Der Trainee und der Lead-Auditor dürfen sich während der Audits nicht voneinander trennen. Die Auditpläne für die Audits drei (3) bis sieben (7) spiegeln die Teile wider, die der Trainee auditiert. Diese Auditpläne sind den IFS Geschäftsstellen auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.
- **Kombination aus Auditerfahrung und fehlender Auditerfahrung:** Eine Kombination aus eigener Auditerfahrung und Trainee-Audits ist möglich, solange die oben genannten Anforderungen bezüglich der Art der Audits und der Überwachung der Trainee-Audits eingehalten werden.
- **Für alle Kandidaten:** Audits Nummer acht (8) und neun (9) sind vollständige IFS Food Audits, bei denen die aktive Teilnahme als Trainee unter der Aufsicht und Verantwortung eines zugelassenen IFS Auditors erforderlich ist. Die Auditpläne für diese Audits spiegeln die Teile wider, die der Trainee auditiert. Diese Zeitpläne sind den IFS Geschäftsstellen auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.
Die Audits können für Scope-Erweiterungen akzeptiert werden und können in beliebigen Produkt- und Technologie-Scopes absolviert werden.

Die Audits sind an verschiedenen Produktionsstandorten durchzuführen, wobei maximal drei (3) Audits am selben Produktionsstandort akzeptiert werden.

Der Kandidat hat bei der Bewerbung zur Prüfung mindestens zwei (2) Audits durchgeführt oder beobachtet. Die Audits acht (8) und neun (9) dürfen erst durchgeführt werden, nachdem der Kandidat die allgemeine schriftliche und mündliche Prüfung bestanden hat. Die allgemeine Auditerfahrung muss abgeschlossen sein, bevor das Sign-Off-Audit durchgeführt wird.

Das vollständige Zulassungsverfahren vom Bestehen der mündlichen Prüfung bis zur Aktivierung in der IFS Datenbank darf nicht länger als zwei (2) Jahre dauern.

Abbildung 9: Allgemeine Auditerfahrung plus Sign-Off-Audit

Nr. des Audits/ Assessments	Aufgaben/Rolle	Mögliche Art des Audits / Assessments
1–2 Die Prüfung kann nach dem 2. Audit abgelegt werden	Audits durchgeführt als Lead- oder Co-Auditor oder Teilnahme als Trainee (keine aktive Teilnahme)	Vollständige Lebensmittelsicherheitsaudits (GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit und/oder anerkannte Second Party Audits) und/oder IFS Global Markets Food Assessments (Mittelstufe oder mindestens acht (8) Stunden Dauer), durchgeführt vom Auditor in der lebensmittelverarbeitenden Industrie oder IFS Food Audit (nur als Trainee möglich)
3–7	Audits durchgeführt als Lead- oder Co-Auditor oder Aktive Teilnahme als Trainee an den Audits/Assessments unter Aufsicht und Verantwortung eines erfahrenen Lead-Auditors	Vollständige Lebensmittelsicherheitsaudits (GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit und/oder anerkannte Second Party Audits) und/oder IFS Global Markets Food Assessments (Mittelstufe oder mindestens acht (8) Stunden Dauer), durchgeführt vom Auditor in der lebensmittelverarbeitenden Industrie oder IFS Food Audits (nur als Trainee möglich)
Die allgemeine schriftliche und mündliche Prüfung muss vor den Audits 8 und 9 bestanden werden		
8–9	Aktive Teilnahme als Trainee an den IFS Audits unter Aufsicht und Verantwortung eines vom IFS zugelassenen IFS Auditors	IFS Food Audit
10	Beim Sign-Off-Audit begutachteter Auditor "under observation" (siehe Glossar)	IFS Food Audit in einem Unternehmen, dessen vollständiger Zertifizierungsbereich mit den Produkt- und Technologie-Scopes übereinstimmt, für die sich der begutachtete Auditor "under observation" bewirbt

e) Spezifische und praktische Erfahrung je Produkt- und Technologie-Scope

Der Kandidat hat spezifische und praktische Erfahrung für jeden beantragten Produkt- und Technologie-Scope (siehe Anlage 3 für Produkt- und Technologie-Scopes).

Für Produkt-Scopes:

- Für jeden beantragten Produkt-Scope mindestens ein Jahr Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im entsprechenden Bereich der Herstellung von Lebensmitteln. Erfahrung durch Beratungstätigkeit bezüglich Lebensmittelherstellung kann mit bis zu sechs (6) Monaten für die Berufserfahrung angerechnet werden, wenn diese Aktivität durch Kundenverträge, Abrechnungen, Auftragsbestätigungen oder sonstige Bestätigungen nachgewiesen werden kann.

Oder

- Für jeden Produkt-Scope mindestens fünf (5) Audits der folgenden Kategorien:
 - GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit (Trainee-Audits werden hier ebenfalls akzeptiert, wenn Nachweise bezüglich der Teilnahme vorhanden sind)
 - IFS Global Markets Food Assessments (Mittelstufe oder mindestens acht (8) Stunden Assessmentdauer)
 - Second Party Audits, die Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsaspekte beinhalten und für die entsprechende Nachweise vorliegen (Anerkennung entsprechend der „Positive list of recognisable audit experience for IFS Food“, die den Zertifizierungsstellen vom IFS zur Verfügung gestellt wird).

Der Kandidat muss an allen Teilen des Audits (Vor-Ort Audit und Vor-Ort-Entscheidungsprozesse des Auditors) teilgenommen haben. Die Audits werden vorzugsweise an verschiedenen Produktionsstandorten durchgeführt, mit maximal zwei (2) Audits am selben Produktionsstandort.

Falls Berufs- oder Auditerfahrung allein nicht zur Erfüllung der Anforderungen für die Bewerbung für einen Produkt-Scope ausreichen, kann eine Kombination beider Elemente akzeptiert werden (z. B. sechs (6) Monate Berufserfahrung in Kombination mit drei (3) Audits sowie äquivalente Kombinationen).

Für die Zulassung für Scope 7 (kombinierte Produkte), erfüllt der Auditor folgende Voraussetzungen:

- Mindestens ein Jahr Berufserfahrung in dem Scope oder mindestens fünf (5) GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit in dem Scope und/oder Second Party Audits, die Aspekte der Lebensmittelsicherheit und -qualität umfassen und deren Relevanz für den Scope nachweisbar bestätigt werden kann,
UND
- Für mindestens einen der Produkt-Scopes 1 bis 4 zugelassen zu sein
UND
- Zusätzlich für mindestens einen der Produkt-Scope 1 bis 6 zugelassen zu sein.

Für die Zulassung für den Scope 11 (Heimtiernahrung) erfüllt der Auditor folgende Voraussetzungen:

- Mindestens ein Jahr Berufserfahrung in dem Scope oder mindestens fünf (5) GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit in dem Scope und/oder Second Party Audits, die Aspekte der Lebensmittelsicherheit und -qualität umfassen und deren Relevanz für den Scope nachweisbar bestätigt werden kann
UND
- Für Produkt-Scope 1 oder 2 zugelassen zu sein
UND
- In Bezug auf die relevante spezifische Gesetzgebung geschult zu sein.

Für Technologie-Scopes:

- Für jeden beantragten Technologie-Scope mindestens ein Jahr Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie im entsprechenden Bereich der Herstellung von Lebensmitteln. Erfahrung in der Beratung bezüglich Lebensmittelherstellung kann mit bis zu sechs (6) Monaten für die Berufserfahrung angerechnet werden, wenn diese Aktivität durch Kundenverträge, Abrechnungen, Auftragsbestätigungen oder sonstige Bestätigungen nachgewiesen werden kann.

ODER

- Für jeden Technologie-Scope mindestens fünf (5) Audits der folgenden Kategorien:
 - GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit (Trainee-Audits werden ebenfalls akzeptiert, wenn Nachweise bezüglich der Teilnahme vorhanden sind)
 - IFS Global Markets Food Assessments (Mittelstufe oder mindestens acht (8) Stunden Assessmentdauer)
 - Second Party Audits, die Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsaspekte beinhalten und für die entsprechende Nachweise vorliegen (Anerkennung nach der „Positive list of recognizable audit experience for IFS Food“).

Der Auditor muss an allen Teilen des Audits (Vor-Ort-Audit und die Vor-Ort-Entscheidungsprozesse des Auditors) teilgenommen haben. Die Audits werden vorzugsweise an verschiedenen Produktionsstandorten durchgeführt, mit maximal zwei (2) Audits am selben Produktionsstandort.

Falls Berufserfahrung oder Auditerfahrung allein nicht zur Erfüllung der Anforderungen für die Bewerbung für einen Technologie-Scope ausreichen, kann eine Kombination beider Elemente akzeptiert werden (z. B. sechs (6) Monate Berufserfahrung in Kombination mit drei (3) Audits sowie äquivalente Kombinationen).

f) Sprache

Falls Auditoren Audits in einer/mehreren anderen Sprache(n) als ihrer Muttersprachen durchführen möchten, müssen sie Nachweise vorlegen können, aus denen hervorgeht, dass sie diese Sprache(n) fließend sprechen, und den IFS Geschäftsstellen folgende Nachweise übermitteln:

- Sprachzertifikate vergleichbar mit dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen für Sprachen (GER) Stufe B2 und höher,
ODER
- Zwei (2) Jahre Berufserfahrung im Lebensmittelsektor in dem jeweiligen Land
ODER
- Mindestens zehn (10) Audits durchgeführt in der jeweiligen Landessprache (Trainee-Audits werden nicht akzeptiert), das Verfassen der Berichte in dieser Sprache ohne Dolmetscher eingeschlossen
ODER
- Nur bei Erstzulassung: Erfolgreicher Abschluss der mündlichen oder allgemeinen schriftlichen Prüfung in der jeweiligen Sprache ohne Dolmetscher.

g) Interne IFS Erstschtulung (zwei (2) Tage/16 Stunden)

Der Kandidat muss an einer von der Zertifizierungsstelle organisierten, internen Erstschtulung teilgenommen haben. Diese beruht auf dem vom IFS zur Verfügung gestellten Material (z. B. TTT-Material und IFS GAP Guideline), wird durch einen zugelassenen Inhouse Trainer vermittelt, und deckt die Themenbereiche Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelgesetzgebung, Auditpraxis etc. ab. Alternativ kann an einer Erstschtulung teilgenommen werden, die vom IFS organisiert wird. Die interne IFS Erstschtulung darf nicht mehr als ein Jahr vor der Erstbewerbung zu den IFS Auditorenprüfungen stattgefunden haben. Die Intention dieses Kurses ist es, die Kandidaten auf die IFS Prüfung vorzubereiten.

h) IFS E-Learning (modularer Ansatz) IFS Training zum Produkt- und Prozessansatz.

Wenn der CV des Auditors nicht den oben genannten Anforderungen entspricht, kann der IFS die Bewerbung des Auditors für eine Teilnahme an den IFS Prüfungen ablehnen.

Im Falle exklusiver Auditoren wird der CV des Auditors von einer in der Zertifizierungsstelle angestellten Person bestätigt. Nicht-exklusive Auditoren bestätigen selbst die Korrektheit und Vollständigkeit der Angaben im CV.

Hinweis: Die IFS Geschäftsstellen können die Zulassung für IFS Auditoren entziehen bzw. sie nicht zur Prüfung zulassen, wenn die Angaben im CV falsch sind.

Alle Anforderungen an die Zulassung von Auditoren werden von der Zertifizierungsstelle gemäß der Norm ISO/IEC 17065:2012 bewertet.

3.1.3 IFS Prüfungsverfahren und Sign-Off-Audit

Auditoren, welche die in Kapitel 3.1.2, Teil 3 genannten Voraussetzungen erfüllen, können an der schriftlichen IFS Prüfung und – bei Erfolg – an der mündlichen IFS Prüfung teilnehmen.

Hinweis: Detaillierte Regelungen bezüglich der IFS Prüfung („IFS Exam Regulation“-Dokument) sowie die internationalen IFS Prüfungstermine werden vom IFS auf der IFS Webseite zur Verfügung gestellt.

Nach erfolgreichem Abschluss der schriftlichen und mündlichen IFS Prüfung und Erfüllung der erforderlichen allgemeinen Auditerfahrung (siehe Kapitel 3.1.2 d) wird die Qualifizierung des Auditors während seines ersten IFS Food Audits als Lead-Auditor unter Aufsicht des voll qualifizierten Witness-Auditors abgeschlossen (siehe auch Glossar zur Definition des Sign-Off-Audit).

Dieses Audit muss:

- in einem Unternehmen durchgeführt werden, dessen Zertifizierungsbereich mit den Produkt- und Technologie-Scopes übereinstimmt, für die der zukünftige Auditor zugelassen werden soll,
- von einem IFS Witness-Auditor begutachtet werden, der für alle Produkt- und Technologie-Scopes des Audits zugelassen ist.

Der Bericht des Sign-off-Audits wird in der vom IFS bereitgestellten Vorlage dokumentiert.

Sobald der IFS Witness-Auditbericht für das erfolgreich durchgeführte Sign-off-Audit vom IFS akzeptiert wurde, wird der Auditor als IFS Food Auditor in der IFS Datenbank aktiviert und ein persönliches IFS Auditorenzertifikat ausgestellt. Auf dem IFS Auditorenzertifikat sind die Gültigkeitsdauer, Produkt- und Technologie-Scopes sowie die Sprachen, für die der Auditor zugelassen ist, vermerkt.

Ab dem Tag der Aktivierung dürfen die Auditoren IFS Food Audits in den Produkt- und Technologie-Scopes durchführen, für die sie von den IFS Geschäftsstellen zugelassen wurden. Die Zertifikatgültigkeit beginnt mit dem Aktivierungsdatum in der IFS Datenbank und basiert auf dem Datum, an dem die mündliche IFS Prüfung erfolgreich bestanden wurde. Die Gültigkeit endet am Ende des zweiten Kalenderjahres, unabhängig vom Datum der Aktivierung als IFS Food Auditor.

Beispiel: Wenn ein Auditor die mündliche Prüfung am 20.10.2022 besteht, ist das Zertifikat bis 31.12.2024 gültig.

3.1.4 Anerkennung anderer GFSI anerkannter Lebensmittelsicherheits-Zertifizierungsstandards für „post-farm“-Verarbeitung, akkreditiert nach ISO/IEC 17065:2012-Norm für die IFS Food Zulassung von Auditoren

Der Kandidat muss:

- seit mindestens zwei (2) Jahren für den gemäß Norm ISO/IEC 17065:2012 akkreditierten, GFSI anerkannten Zertifizierungsstandard für Lebensmittelsicherheit für „post-farm“-Verarbeitung zugelassen sein
- An einem zweitägigen (2) IFS Inhouse Training teilgenommen haben
- Am IFS E-Learning zum Produkt- und Prozessansatz teilgenommen haben
- Die mündliche IFS Prüfung (und schriftlichen Prüfung(en) für die Zulassung des/der IFS Technology Scope(s)) bestanden haben
- Ein Sign-off-Audit durchgeführt haben.

Produkt- und Technologie-Scopes werden auf Grundlage von Berufs- und Auditerfahrung akzeptiert, wie in Kapitel 3.1.2 e), Teil 3 beschrieben.

3.1.5 Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung

Die Zulassung der Auditoren ist vor Ablauf der Gültigkeit ihrer Zertifikate erneut zu beurteilen. Für die Aufrechterhaltung ihrer Zulassungen müssen exklusive Auditoren folgende Anforderungen erfüllen:

- Jedes Jahr: Teilnahme an einem zweitägigen/16-stündigen, von der Zertifizierungsstelle durchgeführten Inhouse Training (siehe Anforderungen an dieses Training in Kapitel 2.6, Teil 3). Dies gilt ab dem Jahr, in dem die mündliche Prüfung bestanden wurde.
- Jedes Jahr: Durchführung von mindestens fünf (5) IFS Food Audits als Lead- oder Co-Auditor. Dies gilt ab dem ersten vollständigen Jahr nach der Zulassung als IFS Food Auditor.
- Alle zwei (2) Jahre: Teilnahme an einem zweitägigen, vom IFS organisierten Calibration Training. Nach erfolgreichem Bestehen der ersten IFS Prüfung wird das erste vorgeschriebene Calibration Training vor Ende des zweiten Kalenderjahres (ab dem Datum des erfolgreichen Abschlusses der mündlichen Prüfung) absolviert.

- Jedes zweite (2) Jahr: Beurteilung während eines vollständigen IFS Food Audits durch die Zertifizierungsstelle (Vor-Ort-Monitoring Witness-Audit), um die Kompetenzen des Auditors zu bewerten. Dieses Audit kann jederzeit im Laufe des zweiten Kalenderjahres folgend auf das Jahr, in dem das letzte Witness-Audit stattfand, durchgeführt werden. Das Witness-Audit kann jedes zweite Mal (alle vier (4) Jahre) ersetzt werden durch ein vollständiges Vor-Ort-Witness-Audit eines anderen GFSI anerkannten Zertifizierungsstandards für Lebensmittelsicherheit im Bereich „post-farm“-Verarbeitung, der nach der ISO/IEC 17065:2012 Norm akkreditiert ist. Der Witness-Auditor nimmt nicht am Audit (als Teammitglied) teil. Im Falle des Vor-Ort-Witness-Audits während eines IFS Food Audits ist der Witness-Auditor ein zugelassener IFS Food Auditor und erfüllt die Anforderungen, als Witness-Auditor zu agieren, die in Kapitel 3.2 definiert sind. Die Zertifizierungsstelle gibt den Namen des Witness-Auditors im IFS Auditbericht an. Es steht ein umfassender Witness-Auditbericht unter Verwendung der Vorlage für IFS Witness-Auditberichte zur Verfügung, um das Ergebnis des Witness-Audits nachzuweisen.

Nicht-exklusive Auditoren sind selbst für die Aufrechterhaltung ihrer IFS Zulassung verantwortlich.

Für die Aufrechterhaltung ihrer Zulassung müssen nicht-exklusive Auditoren dieselben Anforderungen wie exklusive Auditoren erfüllen, mit den folgenden (hervorgehobenen) Abweichungen:

- Jedes Jahr: Teilnahme an einem zweitägigen/16-stündigen Inhouse Training bei **jeder Zertifizierungsstelle**, mit welcher der nicht-exklusive Auditor in der IFS Datenbank verbunden ist.
- Jedes Jahr: Durchführung von mindestens fünf (5) IFS Food Audits als Lead- oder Co-Auditor. Dies gilt ab dem ersten vollständigen Jahr nach der Zulassung als IFS Food Auditor.
- Jedes zweite Jahr: Beurteilung während eines vollständigen IFS Food Audits (Monitoring Witness-Audit vor Ort) durch **jede** Zertifizierungsstelle.

Hinweis 1: Die Monitoring Witness-Audits sollten im Laufe der Zeit alle Scopes, für die der Auditor zugelassen ist, widerspiegeln.

Hinweis 2: Falls das Witness-Audit während eines Audits für einen anderen, GFSI anerkannten Zertifizierungsstandard für Lebensmittelsicherheit durchgeführt wird, muss der Witness-Auditor den Auditor über die vollständige, kalkulierte Auditdauer begutachten. Abgesehen von dieser vorgenannten Regel gelten die Regeln für Witness-Auditor und Berichtsformat des jeweiligen Standards.

Hinweis 3: Erfolgreich abgeschlossene Witness-Audits während IFS Food Audits durch Akkreditierungsstellen oder durch das IFS Integrity Program können die Witness-Audits durch die Zertifizierungsstelle ersetzen.

Hinweis 4: Im Falle eines Auditteams kann der Lead-Auditor nur dann begutachtet werden, wenn sich das Team während des Audits nicht trennt.

Alle Ergebnisse des Überwachungsprozesses zugelassener IFS Auditoren sowie interne und externe Schulungen sind von der Zertifizierungsstelle gemäß ISO/IEC 17065:2012 zu bewerten.

Nachweise für die oben genannten Anforderungen sind, wenn vom IFS gefordert, vor Ende der Gültigkeit des Auditorenzertifikates in der IFS Datenbank zu hinterlegen.

Hinweis: Im Falle einer außergewöhnlichen Situation (z. B. aufstrebender Markt), in der die regulären Regeln nicht eingehalten werden können, ist es zwingend erforderlich, das IFS Auditorenmanagement für eine Einzelfallentscheidung zu kontaktieren.

Die Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung wird vom IFS alle zwei (2) Jahre nachvollzogen:

- Wenn alle Anforderungen erfüllt wurden, vergibt der IFS ein neues Auditorenzertifikat, welches für weitere zwei (2) Jahre gültig ist.
- Wenn nicht alle Anforderungen erfüllt sind, wird die Auditorenzulassung nicht aufrechterhalten. Der Auditor nimmt erfolgreich an der mündlichen IFS Erstprüfung und dem Sign-Off-Audit teil, um erneut als IFS Food Auditor zugelassen zu werden.

Beispiel einer Situation, in der alle Anforderungen erfüllt sind:

- Datum der bestandenen mündlichen IFS Prüfung: 25. Mai 2022
- Ende der Gültigkeit des IFS Auditorenzertifikats (Erstzulassung): 31. Dezember 2024
- Der Auditor nimmt zwischen dem 1. Januar und dem 31. Dezember 2024 an einem Calibration Training teil.
- Der Auditor darf ab dem Tag der Aktivierung in der IFS Datenbank und bis zum 31. Dezember 2024 IFS Audits durchführen.
- Wenn der Auditor in 2024:
 - am IFS Calibration Training teilgenommen (z. B. am 8. und 9. September 2024) und
 - alle anderen Regeln unter Kapitel 3.1.6 erfüllt hat,
- ist das neue IFS Auditorenzertifikat (nach Verlängerung) gültig bis: 31. Dezember 2026.

3.1.6 Spezifische Situation temporär inaktiver Auditoren

Wenn ein Auditor eine „Auszeit“ (eine Unterbrechung der Aktivität als IFS Auditor für mindestens sechs (6) Monate bis maximal drei (3) Jahre) nimmt, z. B. aufgrund von Elternzeit oder Krankheit, muss die Zertifizierungsstelle des Auditors umgehend das IFS Auditorenmanagement über sowohl das Anfangs- als auch das geplante Enddatum der „Auszeit“ in Kenntnis setzen. Nicht-exklusive Auditoren müssen die oben genannten Informationen selbst an das IFS Auditorenmanagement übermitteln.

Falls aufgrund der „Auszeit“ die Anforderungen unter Kapitel 3.1.5 bezüglich der Aufrechterhaltung der Auditorenzulassung nicht erfüllt werden (jährliches Inhouse Training sowie Witness-Audit und Calibration Training jedes zweite Jahr), müssen die betroffenen Auditoren diese innerhalb eines Jahres nach Ende der „Auszeit“ nachholen, bevor sie ihre Aktivitäten als IFS Auditoren wieder aufnehmen können. Ist dies nicht der Fall, verlieren die Auditoren ihre IFS Food Zulassung und müssen erfolgreich an der mündlichen IFS Prüfung und einem Sign-Off-Audit teilnehmen, um wieder als IFS Food Auditor zugelassen zu werden.

Im Falle einer Änderung der Standardversion während dieser vorübergehenden „Auszeit“ ist der reguläre Prozess für Auditoren für den Übergang auf die neue Standardversion einzuhalten.

3.1.7 Scope-Erweiterung für zugelassene IFS Food Auditoren

Während der Gültigkeitsdauer ihres Zertifikats können Auditoren ihre Produkt- und/oder Technologie-Scopes basierend auf neuer oder erweiterter Erfahrung, ausgehend von ihrer Erstbewerbung als IFS Auditor, erweitern.

Für die Erweiterung der Produkt- und Technologie-Scopes ist der gleiche Nachweis erforderlich wie für die Erstzulassung (siehe Kapitel 3.1.2 e). Dieser basiert zumindest teilweise auf neuen Erfahrungen, die sich von denen, die für die Erstbewerbung vorgelegt wurden, unterscheiden.

Für die Erweiterung der Technologie-Scopes muss zusätzlich eine von den IFS Geschäftsstellen organisierte schriftliche Prüfung abgelegt werden.

Hinweis 1: IFS Food Audits, die unter Beaufsichtigung eines Witness-Auditors durchgeführt wurden, können für den Witness-Auditor zur Erweiterung von Produkt- und Technologie-Scopes anerkannt werden. Die Teilnahme an einem IFS Food Audit als technischer Experte oder Dolmetscher kann ebenfalls für die Beantragung einer Produkt- oder Technologie-Scope-Erweiterung zählen.

Hinweis 2: Um ein im Auditteam durchgeführtes IFS Audit als Nachweis für einen Antrag auf Scope-Erweiterung verwenden zu können, müssen die Auditoren während des gesamten IFS Audits zusammenbleiben.

Alternativer Weg zur Erweiterung für Produkt-Scopes 3, 7 und 11

Wenn sich Auditoren auf eine Scope-Erweiterung für einen dieser Produkt-Scopes (3, 7 oder 11) bewirbt, erfüllen sie entweder die oben genannten, generellen Anforderungen, oder alle vier (4) in Abbildung 10 genannten Anforderungen.

Abbildung 10: Vier (4) Anforderungen bezüglich einer Scope-Erweiterung für Produkt-Scopes 3, 7 oder 11

Anforderung	Produkt-Scope 3 (Eier & Eiprodukte)	Produkt-Scope 7 (Kombinierte Produkte)	Produkt-Scope 11 (Heimtiernahrung)
Zulassung für andere(n) Produkt-Scope(s) als Voraussetzung	Einer der Produkt-Scopes 1, 2 oder 4 (Produkte tierischen Ursprungs)	Einer der Produkt-Scopes 1 bis 4 (tierische Scopes) + einer der Produkt-Scopes 1 bis 6	Einer der Produkt-Scopes 1 bis 4 (tierische Scopes) + einer der Produkt-Scope 1 bis 6
Auditerfahrung	Zehn (10) vollständige IFS Food Audits beliebiger Produkt-Scopes (durchgeführt als Lead- oder Co-Auditor)		
Produkt-spezifisches Inhouse Training der Zertifizierungsstelle	Dauer von mindestens vier (4) Stunden	Dauer von mindestens acht (8) Stunden	Dauer von mindestens acht (8) Stunden
Witness-Audit	Begutachtung durch die Zertifizierungsstelle während des ersten IFS Audits für den neuen Produkt-Scope; der Witness-Auditor muss für den Produkt-Scope, für den der Auditor begutachtet wird, zugelassen sein (dieses Audit kann auch als obligatorisches Monitoring Witness-Audit genutzt werden).		

Ein Nachweis für die erfolgreiche Teilnahme an dem Training wird dem IFS auf Anfrage vorgelegt. Die Zertifizierungsstelle reicht den Antrag auf Scope-Erweiterung beim IFS Auditorenmanagement ein, **nachdem das Witness-Audit durchgeführt und bewertet wurde, aber bevor der IFS Auditbericht in die IFS Datenbank hochgeladen wird.**

3.1.8 Weitere Regelungen und Erklärungen bezüglich der „nicht-exklusiven“ Option

Alle Auditoren können ihren Status zwischen „exklusiv“/„nicht-exklusiv“ ändern (und umgekehrt). Die betroffenen Zertifizierungsstellen werden automatisch vom IFS über jeden entsprechenden Statuswechsel informiert.

Ein nicht-exklusiver Auditor wird mit einer Zertifizierungsstelle in der IFS Datenbank verknüpft, indem die Zertifizierungsstelle das durchgeführte Witness-Audit hochlädt.

Nicht-exklusive Auditoren dürfen keine verantwortliche Tätigkeit in Bezug auf IFS übernehmen (sie dürfen weder IFS Inhouse Trainer, IFS verantwortliche Person noch Kontaktperson für den IFS sein). Die Auditorenausleihe für einzelne Audits und über den Vertrag für IFS Arbeitsgemeinschaften (IFS Working Group Agreement) sind für nicht-exklusive Auditoren nicht möglich.

3.1.9 Allgemeine Regelungen zu Auditteams

Grundsätzlich müssen alle Mitglieder des Auditteams zugelassene IFS Auditoren sein.

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

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

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

3.2 Anforderungen an IFS Reviewer

Ein IFS Reviewer muss entweder ein zugelassener IFS Food Auditor oder ein reiner IFS Reviewer sein (falls keine Zulassung als IFS Food Auditor vorliegt). Der nachfolgende Abschnitt beschreibt die Anforderungen für die Zulassung als reiner Reviewer. Reine IFS Reviewer können entweder auf exklusiver Basis mit nur einer Zertifizierungsstelle oder auf nicht-exklusiver Basis mit einer oder mehreren Zertifizierungsstellen zusammenarbeiten.

3.2.1 Allgemeine Anforderungen an reine IFS Reviewer

Kandidaten, die sich als reine IFS Reviewer bewerben, müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen und entsprechende Nachweise mit den Bewerbungsunterlagen einreichen.

a) Ausbildung und Berufserfahrung

Die gleichen Anforderungen bezüglich Ausbildung und Berufserfahrung, die auch für IFS Auditoren gelten.

b) Qualifikationen

Teilnahme an einer Schulung zu Lebensmittelhygiene und HACCP mit einer Dauer von mindestens zwei (2) Tagen / 16 Stunden.

Allgemeine Auditerfahrung

Der Bewerber muss an zwei (2) vollständigen IFS Food Audits teilgenommen haben (als Beobachter).

d) Sprache

Falls die Kandidaten IFS Auditberichte in einer/mehreren anderen Sprache(n) als ihrer Muttersprache prüfen wollen, müssen sie diese Sprache(n) fließend beherrschen. Die Entscheidung, ob die Sprachkenntnisse eines Reviewers ausreichend sind, um den technischen Review in der jeweiligen Sprache zufriedenstellend durchzuführen, liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle.

e) IFS Inhouse Training und IFS Scoring Kurs

Der Kandidat muss an folgenden Schulungen teilgenommen haben:

- ein eintägiges, tätigkeitsbezogenes, durch die Zertifizierungsstelle organisiertes Inhouse Training

UND

- ein eintägiger, vom IFS durchgeführter Scoring-Kurs.

f) vom IFS bereitgestelltes E-Learning („IFS Training zu Produkt- und Prozessansatz“)

Sobald der Reviewer alle oben genannten Anforderungen erfüllt hat, erfolgt die Aktivierung als reiner IFS Food Reviewer in der IFS Datenbank und es wird ein persönliches IFS Reviewer-Zertifikat ausgestellt.

Der Reviewer darf ab dem Datum der Aktivierung technische Reviews von IFS Food Auditberichten durchführen. Die Gültigkeitsdauer des Zertifikats beginnt ab dem Tag der Aktivierung in der IFS Datenbank und endet am Ende des zweiten Kalenderjahres, unabhängig vom eigentlichen Aktivierungsdatum.

3.2.2 Aufrechterhaltung der Qualifikation für reine IFS Reviewer

Die Zulassung des reinen IFS Food Reviewers muss vor Ablauf der Gültigkeit des Zertifikats neu beurteilt werden.

Für die Aufrechterhaltung ihrer Zulassung erfüllen Reviewer folgende Anforderungen:

- Jedes Jahr: Teilnahme an einem zweitägigen/16-stündigen, von der Zertifizierungsstelle durchgeführten Inhouse Training (siehe Anforderungen an dieses Training unter 2.6).
- Alle zwei (2) Jahre: Teilnahme an einem vollständigen IFS Food Audit (als Beobachter).
- Alle zwei (2) Jahre: Teilnahme an einem zweitägigen, vom IFS organisierten Calibration Training.

Das IFS Calibration Training wird vom zweiten Kalenderjahr nach dem Datum der Erstzulassung absolviert.

Nicht-exklusive reine Reviewer sind für die Aufrechterhaltung ihrer eigenen Zulassung als reine IFS Reviewer verantwortlich.

Für die Aufrechterhaltung ihrer Zulassung müssen nicht-exklusive reine Reviewer dieselben Anforderungen wie exklusive reine Reviewer erfüllen, mit den folgenden (hervorgehobenen) Abweichungen:

- Jedes Jahr: Teilnahme an einem zweitägigen/16-stündigen Inhouse Training **bei jeder Zertifizierungsstelle**, mit der der nicht-exklusive Reviewer in der IFS Datenbank verbunden ist.
- Jedes zweite (2) Jahr: Teilnahme an einem IFS Food Audit (als Beobachter), **für jede Zertifizierungsstelle**.

Hinweis: Beginnt ein reiner Reviewer bei einer neuen Zertifizierungsstelle, nimmt er an einem eintägigen aufgabenbezogenen Inhouse Training der Zertifizierungsstelle teil.

3.3 Anforderungen an IFS Inhouse Trainer

3.3.1 Allgemeine Anforderungen an IFS Inhouse Trainer

Kandidaten, die sich als IFS Inhouse Trainer bewerben, müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen und entsprechende Nachweise mit den Bewerbungsunterlagen einreichen.

a) Ausbildung und Berufserfahrung

Die gleichen Anforderungen bezüglich Ausbildung und Berufserfahrung, die auch für IFS Auditoren gelten.

b) Qualifikationen

Der Kandidat hat:

- An einem Lead-Auditorenkurs sowie einem HACCP-Kurs teilgenommen, wie auch für IFS Auditoren gefordert.
- An einem vom IFS organisierten „Train the Trainer“-Kurs teilgenommen.

c) Allgemeine Auditerfahrung

Der Auditor hat in den vergangenen fünf (5) Jahren mindestens sieben (7) vollständige Lebensmittelsicherheitsaudits (GFSI anerkannte Zertifizierungsaudits für Lebensmittelsicherheit und/oder anerkannte Second Party Audits) und/oder IFS Global Markets Food Assessments (Mittelstufe oder mindestens acht (8) Stunden Assessmentdauer) in der Lebensmittelindustrie durchgeführt (Anerkennung nach der „Positive list of recognizable audit experience for IFS Food“, die den Zertifizierungsstellen vom IFS zur Verfügung gestellt wird).

Zusätzlich haben sie in den vergangenen zwei (2) Jahren als Trainee an mindestens zwei (2) vollständigen IFS Zertifizierungsaudits teilgenommen.

d) Sprache

Die IFS Inhouse Trainer müssen fließend Englisch sowie die Sprache(n) sprechen, in denen sie ihre Trainings durchführen.

e) Vom IFS bereitgestelltes E-Learning („IFS Training zu Produkt- und Prozessansatz“)

3.3.2 Aufrechterhaltung der Qualifikation für IFS Inhouse Trainer

Für die Aufrechterhaltung ihrer Zulassung erfüllen IFS Inhouse Trainer folgende Anforderungen:

- Jedes Jahr: Durchführung oder Teilnahme an einem zweitägigen/16-stündigen, von der Zertifizierungsstelle durchgeführten Inhouse Training.
- Fortlaufend: sich stets auf dem aktuellen Stand hinsichtlich neuer (vom IFS an die Zertifizierungsstelle bereitgestellter) Informationen bezüglich des IFS Food Standards halten.
- Bei Veröffentlichung einer neuen Version des Standards: Teilnahme an der neuen, durch den IFS organisierten „Train the Trainer“-Schulung und die Durchführung eines Inhouse Trainings für alle zugelassenen IFS Auditoren und Reviewer, bevor diese IFS Audits und technische Reviews basierend auf der neuen Version durchführen. Die Dauer des IFS Inhouse Trainings beträgt einen Tag und ist verpflichtend für alle IFS Auditoren, Reviewer und Trainer. Es wird zusätzlich zu dem jährlichen Inhouse Training durchgeführt.
- Wenn eine neue IFS Doktrin veröffentlicht wird: Schulung zu allen Änderungen und neuen Informationen für alle zugelassenen IFS Auditoren und IFS Reviewer, bevor diese neue IFS Audits oder technische Reviews durchführen (dieses Training kann als Präsenzveranstaltung, per Online-Meeting oder per Webinar durchgeführt werden).

3.4 Anforderungen an IFS Witness-Auditoren

Personen, die sich als IFS Witness-Auditor qualifizieren möchten, müssen:

- a) Ein erfahrener IFS Food Auditor sein
- b) Mindestens zehn (10) vollständige IFS Food Audits als Lead-Auditor durchgeführt haben
- c) An einem vom IFS bereitgestellten E-Learning für IFS Witness-Auditoren teilgenommen haben
- d) Als Witness-Auditor in der IFS Datenbank hinterlegt sein
- e) Für die Sprache(n) zugelassen sein, in der das jeweilige IFS Audit durchgeführt wird.

Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle sicherzustellen, dass der Witness-Auditor sowohl zwischenmenschlich als auch fachlich die erforderlichen Fähigkeiten besitzt, um andere Auditoren in konstruktiver Weise zu begutachten.

Der Witness-Auditor erstellt für IFS Witness Audits unter Verwendung der IFS Vorlage umfassende Witness-Auditberichte, die dem IFS auf Anfrage vorgelegt werden.

Zusätzliche Option:

IFS Inhouse Trainer, die auch zugelassene reine IFS Reviewer sind, können als Witness-Auditor für Monitoring Witness-Audits zugelassen werden, jedoch nicht für Sign-off-Audits. Um für die Durchführung von Monitoring Witness-Audits zugelassen zu werden, erfüllen sie die oben genannten Anforderungen c) bis e).

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

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

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

Funktion/Rolle in der Zertifizierungsstelle	Profil/Anforderungen für Erstzulassung	Anforderungen für die Aufrechterhaltung der Zulassung	Aufgabe
IFS Auditor (siehe Kapitel 3.1, Teil 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung • Berufserfahrung • Qualifikationen • Auditerfahrung (generell und für Scopes) • Zweitägige interne Ersts Schulung durch Zertifizierungsstelle • Vom IFS zur Verfügung gestelltes E-Learning („IFS Training zu Produkt- und Prozessansatz“) • Bestandene IFS Prüfungen (schriftlich und mündlich) • Sign-off-Audit 	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes Jahr: zweitägiges Inhouse Training durch die Zertifizierungsstelle • Jeder Jahr: fünf (5) IFS Food Audits • Jedes zweite (2) Jahr: ein IFS Food Witness-Audit (Jedes zweite Mal (alle vier (4) Jahre) kann dieses durch ein Vor-Ort-Witness-Audit eines anderen GFSI anerkannten Zertifizierungsstandards (Lebensmittelsicherheit), der nach der ISO/IEC 17065:2012 Norm akkreditiert ist, ersetzt werden) • Alle zwei (2) Jahre: Calibration Training, durchgeführt vom IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • IFS Audits durchführen • IFS Auditberichte prüfen (wenn das Audit nicht selbst durchgeführt wurde)

Funktion/Rolle in der Zertifizierungsstelle	Profil/Anforderungen für Erstzulassung	Anforderungen für die Aufrechterhaltung der Zulassung	Aufgabe
IFS Reviewer (siehe Kapitel 3.2, Teil 3)	IFS Food Auditor oder reiner IFS Reviewer: <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung • Berufserfahrung • Qualifikationen • Auditerfahrung (als Beobachter oder selbst durchgeführt) • Eintägiges, tätigkeitsbezogenes Inhouse Training durch die Zertifizierungsstelle • Scoring Kurs, vom IFS durchgeführt • Vom IFS zur Verfügung gestelltes E-Learning („IFS Training zu Produkt- und Prozessansatz“) 	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes Jahr: zweitägiges Inhouse Training durch die Zertifizierungsstelle • Jedes zweite Jahr: Ein IFS Food Audit als Beobachter • Alle zwei (2) Jahre: Calibration Training, durchgeführt vom IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung von IFS Food Auditberichten (Technische Aufgaben) • Mindestens zu überprüfen: die allgemeine Konsistenz der Auditberichte • ob die Feststellungen gut beschrieben sind und der Bewertung entsprechen • ob die Korrekturen und Korrekturmaßnahmen, die vom auditierten Unternehmen vorgeschlagen wurden, durch den Auditor (oder durch einen Vertreter der Zertifizierungsstelle) validiert wurden und ob sie relevant sind

Funktion/Rolle in der Zertifizierungsstelle	Profil/Anforderungen für Erstzulassung	Anforderungen für die Aufrechterhaltung der Zulassung	Aufgabe
IFS Inhouse Trainer (siehe Kapitel 3.3, Teil 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung • Berufserfahrung • Qualifikationen • Auditerfahrung • TTT Training, vom IFS durchgeführt • Fließende Englischkenntnisse • Vom IFS zur Verfügung gestelltes E-Learning („IFS Training zu Produkt- und Prozessansatz“) 	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes Jahr: zweitägiges Inhouse Training (Durchführung oder Teilnahme) • Fortlaufend: Überprüfung und Kommunikation der vom IFS bereitgestellten neuen Informationen bzgl. IFS Food • Im Falle der Veröffentlichung einer neuen IFS Food Standard Version: TTT Training, vom IFS durchgeführt • Im Falle einer neuen Doktrin: Schulung zu allen Änderungen und neuen Informationen aus der IFS Doktrin für alle zugelassenen IFS Auditoren und IFS Reviewer, bevor sie ein neues Audit oder einen technischen Review durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Training von Auditoren und Reviewer • Erstellen des Trainingprogramms für alle IFS Auditoren und reinen Reviewer der Zertifizierungsstelle • Interne Ersts Schulung für neue Kandidaten • Wenn eine neue IFS Doktrin veröffentlicht wird: Schulung aller zugelassenen IFS Auditoren und reinen IFS Reviewer, bevor diese neue IFS Audits oder technische Reviews durchführen (das Training kann als Präsenzeranstaltung, per Online-Meeting oder per Webinar durchgeführt werden).
IFS Witness-Auditor (siehe Kapitel 3.4, Teil 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Erfahrener IFS Auditor (mindestens 10 durchgeführte IFS Food Audits) oder IFS Inhouse Trainer, der auch reiner IFS Reviewer ist (nur für Monitoring Witness-Audits) • IFS Witness-Auditorenkurs, bereitgestellt vom IFS 	<p>Geknüpft an die Aufrechterhaltung der Zulassung als IFS Food Auditor oder IFS Inhouse Trainer / reiner IFS Reviewer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von Witness-Audits gemäß den IFS Anforderungen im Auftrag der Zertifizierungsstelle, einschließlich Witness-Audit vor Ort und Berichterstellung <p>Hinweis: Nur IFS Food Auditoren, die als Witness-Auditoren zugelassen sind und den gesamten Zertifizierungsbereich des Witness-Audits abdecken, dürfen Sign-Off-Audits durchführen</p>

TEIL 4

1	Einleitung	112
2	Berichtswesen	112
3	Die IFS Software	116
4	Die IFS Datenbank (www.ifs-certification.com)	116



TEIL 4

Berichtswesen, IFS Software und IFS Datenbank

1 Einleitung

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

Hinweis: Für jedes kombinierte Audit (IFS Food/IFS Broker oder IFS Food/IFS Logistics) sind zwei (2) separate Berichte zu verfassen und zwei (2) separate Zertifikate auszustellen. Beide sind in die IFS Datenbank hochzuladen.

Der IFS Auditbericht muss entsprechend dem folgenden Format erstellt werden:

- Auditübersicht (Kapitel 2.1, Teil 4)
- Hauptteil (Kapitel 2.2, Teil 4).

2 Berichtswesen

2.1 Mindestanforderungen für den IFS Auditbericht: Auditübersicht (Anlage 9)

Deckblatt

Das Deckblatt des IFS Auditberichts beinhaltet:

- Name und/oder Logo sowie Anschrift der Zertifizierungsstelle,
- IFS Food Logo,
- Name des bewerteten Produktionsstandortes und Nummer der behördlichen Zulassung, wenn anwendbar,
- GS1 GLN (Global Location Numbers), für den Produktionsstandort welcher mit dem IFS Audit abgedeckt wurden. Diese Nummer ist verpflichtend für Standorte innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) sowie des Vereinigten Königreichs und der Länder, die bilaterale Abkommen mit der Europäischen Union unterzeichnet haben und als in den EWR integriert gelten, wie die Schweiz.
- Datum /Daten des IFS Audits,
- Angekündigter oder unangekündigter Auditstatus
- Akkreditierungsdetails der Zertifizierungsstelle.

Auditübersicht

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

- **Auditdetails**
 - Name des Lead-Auditors, des Reviewers (Verantwortlicher für den technischen Review des Berichtes) und gegebenenfalls Name des Co-Auditors, des Trainees und des Witness-Auditors
 - IFS Auditdatum (im Fall eines Ergänzungsaudits ist zusätzlich das Datum des Ergänzungsaudits anzugeben.)
 - Dauer des IFS Audits (Start- und Endzeit eines jeden Audittages)
 - Datum des vorangegangenen IFS Audits (Start- und Endzeit des Audits für jeden Audittag)
 - Name der Zertifizierungsstelle und des Auditors des vorangegangenen IFS Audits
 - Name und Adresse des auditierten Produktionsstandortes
 - Name und Anschrift des Unternehmens (oder des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung)
 - COID (IFS Identifikationsnummer) wie in der IFS Datenbank definiert
 - Mindestangaben zur Kontaktperson im Notfall (z. B. Rückruf): Name, E-Mailadresse und Telefonnummer
 - Angabe zur Version des Standards.
- **Zertifizierungsbereich**
 - Detaillierte Angabe und Beschreibung der Prozesse und Produkte
 - Codes/Nummern der Produkt- und Technologie-Scopes.
- **Zusätzliche Information**
 - Beschreibung von Ausschlüssen, falls anwendbar
 - Beschreibung von teilweise ausgelagerten Prozessen (Erklärung, Anzahl der Subunternehmer, Beschreibung der Subunternehmer einschließlich Name, Adresse und Zertifizierungsstatus, COID(s)) falls zutreffend
 - Beschreibung der dezentralen Struktur(en), falls zutreffend, im Fall eines externen Lagers (Adresse):
 - Wenn nach IFS Logistics zertifiziert, Angabe der COID
 - Erklärung der Unternehmensstruktur im Fall von mehreren Produktionsstandorten desselben Unternehmens, wenn anwendbar, siehe Kapitel 2.2.2, Teil 1.
- **Endgültiges Auditergebnis**
 - Angabe des IFS Auditergebnisses mit Niveau und Prozentsatz (im Falle eines IFS Ergänzungsaudits: Angabe, dass ein Ergänzungsaudit stattgefunden hat und ob die Major-Nichtkonformität behoben wurde oder nicht)
 - Den Zeitraum für ein IFS Rezertifizierungsaudit oder der Hinweis, dass dieses unangekündigt stattfinden wird.
- **Bemerkungen zu Nichtkonformitäten (D Bewertungen von KO Anforderungen und Major)**

Im Falle eines Ergänzungsaudits müssen zusätzliche Erläuterungen zur Behebung der Major-Nichtkonformität und den entsprechenden Anforderungen gegeben werden.
- **Bemerkungen zur Nachverfolgung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen**

Beschreibung, ob Korrekturen und Korrekturmaßnahmen aus dem vorherigen IFS Audit dauerhaft und effizient umgesetzt wurden oder nicht.

- **Unternehmensprofil**

Das Unternehmensprofil beinhaltet Pflichtangaben zur Struktur des Unternehmens und deren Tätigkeiten. Es ist in zwei (2) standardisierte Teile geteilt: Unternehmensdaten und IFS Auditdaten. Auf diese Weise können Leser die Hauptaspekte in Bezug auf Unternehmensstruktur, Organisation, Produktion, Prozesse etc. leicht verstehen. Zusätzlich zu den Pflichtangaben kann der Auditor weitere Informationen für jeden Abschnitt hinzufügen.

Die Pflichtangaben im Unternehmensprofil müssen ins Englische übersetzt werden.

2.2 Mindestanforderungen für den IFS Auditbericht: Hauptinhalt (Anlage 10)

Der Hauptteil des IFS Auditberichts ist wie folgt strukturiert:

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

2.3 Maßnahmenplan (Anlage 7)

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

2.4 Mindestanforderungen für das IFS Zertifikat (Anlage 11)

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

- Name und/oder Logo sowie Anschrift der Zertifizierungsstelle,

- Name und/oder Logo der Akkreditierungsstelle (Verwendung gemäß den Vorschriften der Akkreditierungsstelle) und Registrierungsnummer
- Name und Adresse des bewerteten Produktionsstandortes
- COID (IFS Identifikationsnummer), wie in der IFS Datenbank definiert
- Angaben zur Nummer der behördlichen Zulassung, wenn vorhanden
- GS1 GLN(s) bezogen auf den Produktionsstandort, der während des IFS Audits bewertet wurde (einschließlich externer Lager, wenn vorhanden)
- Bei mehreren Produktionsstandorten: Name und Adresse des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung, wenn vorhanden
- Beschreibung des Zertifizierungsbereiches des IFS Audits. Der Zertifizierungsbereich des Audits ist immer auch ins Englische zu übersetzen
- Beschreibung von Prozessen und Produkten
- Bezeichnung und Nummer der Produkt- und Technologie-Scopes
- Bei teilweise ausgelagerten Prozessen wird der folgende Satz hinzugefügt: „Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse.“
- Beschreibung der Produktausschlüsse, falls relevant
- Im Falle von zusätzlichen Brokeraktivitäten: Angabe des Zertifizierungsstatus durch den Satz: „Das Unternehmen führt zudem Brokeraktivitäten durch, die (nicht) nach IFS Broker / einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.“ (Weitere Informationen siehe Kapitel 2.2.1, Teil 1 und Anlage 1)
- erreichtes Niveau
- IFS Auditergebnis in Prozent
- Datum des letzten unangekündigten Audits (letzter Audittag). Falls für die betroffene COID noch kein unangekündigtes IFS Food Audit durchgeführt wurde, ist folgender Satz hinzuzufügen: „Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit: N/A“.
- IFS StarStatus , falls das Audit unangekündigt durchgeführt wurde (Sternsymbol neben dem IFS Food Logo)
- Daten und Uhrzeit des Audits
- Datum des Ergänzungsaudits, falls relevant
- nächstmöglicher IFS Auditzeitraum für das Rezertifizierungsaudit (angekündigt und unangekündigt)
- Datum der Zertifikatausstellung
- Zertifikatgültigkeit (das Datum der Zertifikatgültigkeit bleibt jedes Jahr gleich, sofern das IFS Audit in dem vorgeschriebenen Zyklus erfolgt, wie beschrieben im Auditprotokoll, Teil 1)
- Name und Unterschrift des für die Zertifizierungsentscheidung verantwortlichen Mitarbeiters der Zertifizierungsstelle
- Ort und Datum der Unterschrift
- aktuelles IFS Food Logo
- QR-Code mit Verifizierungslink zur IFS Website.

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

2.4.1 QR-Code auf dem IFS Zertifikat

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

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

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

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

Positionierung auf dem IFS Food Zertifikat

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

3 Die IFS Software

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sicherheit der IFS Datenbank

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

Datenschutz

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

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

Tool „Lieferantenmanagement“

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

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

ANLAGEN



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



IFS Food

Standard zur Auditierung von Verarbeitern/Herstellern von Lebensmitteln.

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



IFS Broker

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

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



IFS HPC

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



IFS Logistics

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

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



IFS PACsecure

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



IFS Wholesale/Cash & Carry

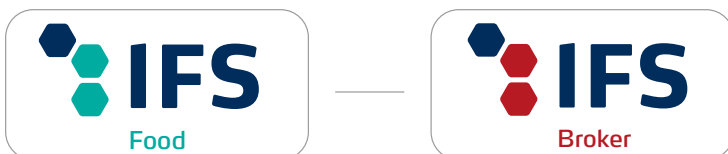
Standard zur Auditierung aller Großhandelsaktivitäten mit Lebensmitteln, Haushalts- und Körperpflegeprodukte und/oder Verpackungsmaterialien in Cash & Carry Märkten und Großhandelsunternehmen. Zudem sind bestimmte Behandlungs- und/oder Verarbeitungsaktivitäten durch diesen Standard abgedeckt. Dieser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



IFS Global Markets

Die IFS Global Markets Programme sind standardisierte Programme zur Entwicklung und Bewertung von Produktsicherheit und -qualität für die relevanten Anwendungsbereiche wie IFS Food, IFS Logistics, IFS HPC und IFS PACsecure. Es soll „kleine und/oder weniger entwickelte Unternehmen“ bei der schrittweisen Entwicklung ihrer Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementprozesse innerhalb einer definierten Zeitspanne unterstützen. Durch den schrittweisen Ansatz des IFS Global Markets wird die Umsetzung der relevanten IFS Standards erleichtert.

Bestimmung des Anwendungsbereichs zwischen IFS Food und anderen IFS Standards



IFS Food und IFS Broker:

Führt ein Lebensmittel verarbeitendes Unternehmen zusätzlich Handelsaktivitäten aus und möchte diese Aktivitäten zertifizieren, dann ist ein kombiniertes Audit für IFS Food / IFS Broker durchzuführen. Im Falle eines kombiniertes Audits erhält das Unternehmen zwei (2) Berichte und zwei (2) Zertifikate.



IFS Food und IFS Logistics:

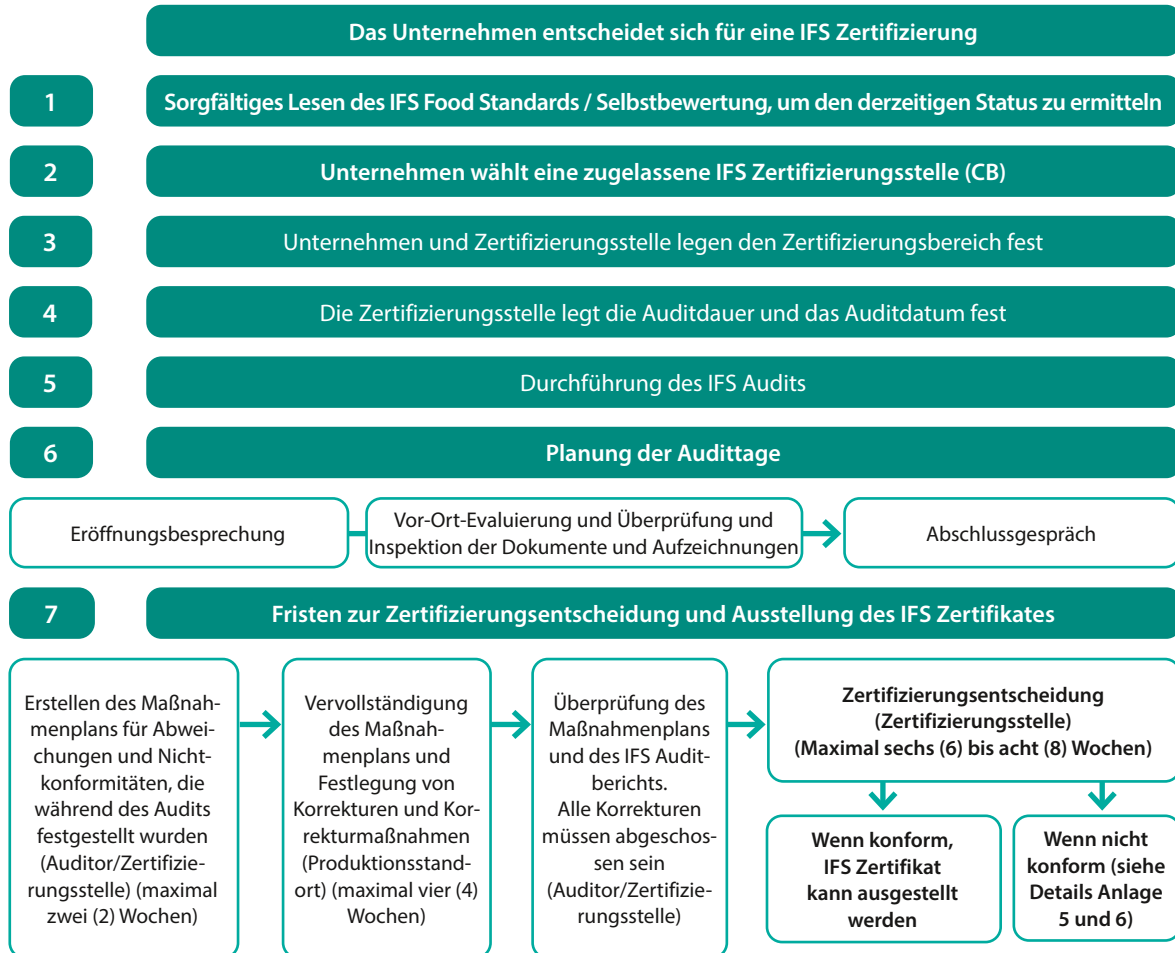
Erläuterungen/Beispiele zur Abgrenzung des Anwendungsbereichs zwischen IFS Food und IFS Logistics:

- IFS Logistics umfasst nur logistische Aktivitäten, bei denen Unternehmen physischen Kontakt mit bereits primär verpackten Produkten haben (Transport, Verpackung von vorverpackten Lebensmitteln, Lagerung und/oder Verteilung, Transport und Lagerung von Paletten, Bag-in-Box Systemen). Dies gilt auch für bestimmte unverpackte Waren wie Schlachtkörper oder Schüttgut-/Tankwagentransporte (Glukosesirup, Milch, Getreide usw.).
- Für jede Art von logistischen Verarbeitungsdienstleistungen, bei denen die Eigenschaften des Produkts geändert werden (oder der primäre Verpackungsvorgang durchgeführt wird), ist IFS Logistics nicht anwendbar. Die Ausnahme bilden einige spezifische logistische Verarbeitungsdienstleistungen.
- Führt ein Unternehmen, das Lebensmittel verarbeitet, eigene Logistik- und/oder Transportaktivitäten (Lagerung und Verteilung) durch, wird dies im IFS Food unter den spezifischen Unterkapiteln über Transport oder Lagerung aufgeführt.

Anmerkungen:

- Befinden sich die Logistikaktivitäten des lebensmittelverarbeitenden Unternehmens am selben Standort wie das Unternehmen und möchten das Unternehmen oder der Kunde, dass dieser Vorgang nach IFS Logistics zertifiziert wird, dann kann ein IFS Logistics Audit durchgeführt werden. In diesem Fall müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:
 - Die Logistikaktivitäten werden nur für vorverpackte Produkte durchgeführt.
 - Bei zwei (2) Zertifikaten (IFS Food und IFS Logistics) muss der jeweilige Anwendungsbereich jedes Audits und jedes Zertifikats eindeutig definiert sein.
 - Die Anforderungen von IFS Food in Bezug auf Transport und Lagerung sind in jedem Fall während des IFS Food Audits zu bewerten.
 - Es ist ein IFS Food Audit des lebensmittelverarbeitenden Unternehmens durchzuführen; IFS Logistics ist ein zusätzliches Audit (kann aber kombiniert werden).
- Wenn sich die Logistikaktivitäten des lebensmittelverarbeitenden Unternehmens außerhalb des Standorts befinden, dann hat das Unternehmen die folgenden drei Möglichkeiten:
 - Aufnahme in den Zertifizierungsbereich von IFS Food und eindeutige Benennung als dezentrale Struktur im Unternehmensprofil des IFS Food Auditberichts.
 - Nicht-Auditierung mit eindeutigem Hinweis im Firmenprofil, dass der Standort nicht IFS Logistics zertifiziert ist.
 - Durchführung eines IFS Logistics Audits.

ANLAGE 2: Zertifizierungsverfahren



Anlage 3: Produkt- und Technologie-Scopes

Für den IFS Food Standard werden alle Produkte und Prozesse in einem Unternehmen bestimmten Produkt- und Technologie-Scopes zugeordnet.

Produkt-Scopes

IFS Food Produkt-Scopes	
1.	Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
2.	Fisch und Fischprodukte
3.	Eier und Eiprodukte
4.	Milchprodukte
5.	Obst und Gemüse
6.	Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks
7.	Kombinierte Produkte
8.	Getränke
9.	Öle und Fette
10.	Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z.B. Nahrungsergänzungsmittel)
11.	Heimtiernahrung

Technologie-Scopes

IFS Tech Scope	IFS Verarbeitungsprozess – einschließlich Verarbeitung/Behandlung/ Umgang/ Lagerung		Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken
A	P1	Sterilisation (z. B. Dosen)	Sterilisation (in der Endverpackung) mit dem Ziel, pathogene Mikroorganismen abzutöten Sterilisierte (z. B. in der Endverpackung autoklavierte) Produkte
B	P2	Thermische Pasteurisierung, ultrahoherhitzte/aseptische Abfüllung, Heißabfüllung Andere Pasteurisierungstechniken, z. B. Hochdruck-Pasteurisierung, Mikrowelle	Jede Wärmebehandlung (oder Hochdruckbehandlung) mit dem Ziel, Gefahren für die Lebensmittelsicherheit auf der Grundlage des HACCP-Plans des Unternehmens zu reduzieren.
C	P3	Bestrahlung von Lebensmitteln	Verarbeitete Produkte: Behandlung mit dem Ziel, das Produkt zu verändern und/oder die Haltbarkeit zu verlängern und/oder Lebensmittelsicherheitsrisiken durch Konservierungsverfahren oder andere Verarbeitungsmethoden zu verringern. Ausnahme: Bestrahlung wird dieser Kategorie zugeordnet, obwohl sie auf die Abtötung von Mikroorganismen abzielt.
	P4	Konservierung: Salzen, Marinieren, Zuckern, Säuern / sauer Einlegen, Pökeln, Räuchern, Fermentieren	
	P5	Verdampfung/Trocknung, Vakuumfiltration, Gefriertrocknung, Mikrofiltration (Porengröße unter 10 µm)	
D	P6	Frosten (mindestens – 18 °C) einschließlich Gefrierlagerung Schnellfrosten, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühlagerung	Systeme, Behandlungen zur Aufrechterhaltung der Integrität des Produktes und/oder dessen Sicherheit: Behandlung mit dem Ziel, die Qualität und/oder Integrität des Produkts zu erhalten, einschließlich Behandlungen zur Entfernung von Kontaminationen und/oder zur Verhinderung von Kontaminationen
	P7	Antimikrobielle Tauchverfahren/ Sprühverfahren, Begasung	

IFS Tech Scope	IFS Verarbeitungsprozess – einschließlich Verarbeitung/Behandlung/ Umgang/ Lagerung		Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken
E	P8	MAP-Verpacken, Vakuumverpacken	Systeme, Behandlungen zur Verhinderung von Kontaminationen: P9 ist anwendbar, wenn mindestens zwei Verfahren/Methoden zur Garantie der Produktsicherheit/-hygiene angewandt werden. z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektion von Ausrüstung + Raumkühlung (z.B. Zerlegung von Fleisch), • Desinfektion + spezielle Hygiene-ausrüstung für Mitarbeiter (z.B. Hygieneschleuse), • Raum mit Überdruck + spezieller Hygieneausrüstung für Mitarbeiter (z.B. Hygieneschleuse), • Luftfiltration + Raum mit Überdruck.
	P9	Verfahren zur Verhinderung einer Produktkontamination, insbesondere einer mikrobiologischen Kontamination, durch eine strenge Hygienekontrolle und eine spezielle Infrastruktur während der Handhabung, Behandlung und/oder Verarbeitung z. B. Reinraumtechnologie, „White Room“, kontrollierte Arbeitsraumtemperatur zur Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Systeme mit Überdruck (z. B. Filtration unter 10 µ)	
	P10	spezielle Trennverfahren: z. B. Filtration wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle	
F	P11	Kochen, Backen, (Flaschen-) Abfüllung, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z.B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern	Alle anderen Verfahren zur Handhabung, Behandlung oder Verarbeitung, die nicht unter A, B, C, D, E aufgeführt sind.
	P12	Überziehen, Panieren, Schneiden (in Stücke, Scheiben, Würfel), Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten, Sortieren, Handhaben, Verpacken, Lagerung unter kontrollierten Bedingungen (Atmosphäre), ausgenommen Temperatur, Etikettieren	
	P13	Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen	

Hinweis: Anhand der Technologie-Scopes (von A bis F) werden die IFS Auditorenkompetenzen definiert. Die Verarbeitungsprozesse (von P1 bis P13) werden nur zur Berechnung der Auditdauer verwendet.

Anlage 4: Entscheidungsbaum bei Produktausschlüssen

Definitionsgemäß sind alle Verarbeitungsprozesse, die unter der Verantwortung einer juristischen Person am selben Standort ausgeführt werden, in den Anwendungsbereich eines IFS Food Audits einzubeziehen (z. B. Schlachten, Entbeinen, Zerlegen von Fleisch, Fleischverarbeitung etc.).

Alle Verarbeitungsprozesse (P) sind zu bewerten, da sich der Ausschluss auf das verarbeitete Endprodukt bezieht. Grundbedingung ist die Analyse des Produktrisikos, die bestätigt, ob der Ausschluss ausnahmsweise möglich ist und keine Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und -qualität hat.

Nur für Ausnahmefälle, in denen das bewertete Unternehmen (ein) Produkt(e) vom IFS Food Zertifizierungsbereich ausschließen möchte, muss der Fragebogen von der Zertifizierungsstelle ausgefüllt werden.

Ausschlüsse, sofern sie von der Zertifizierungsstelle (nach Vorlage dieses Fragebogens) festgelegt und validiert werden, sind stets im Unternehmensprofil des Auditberichts zu erläutern und im Zertifizierungsbereich des Auditberichts und des Zertifikats eindeutig anzugeben.

Werden (unter außergewöhnlichen Umständen und unter Anwendung dieses Fragebogens) Ausschlüsse für Produkte festgelegt, so müssen sie jedes Jahr von der Zertifizierungsstelle neu definiert und überprüft werden, um sicherzustellen, dass der Ausschluss für Produkte weiterhin gültig und der Zertifizierungsbereich immer noch aktuell ist.

Darüber hinaus muss das Unternehmen die Zertifizierungsstelle informieren, wenn innerhalb des Zertifizierungszyklus neue Produkte/Eigenmarken produziert werden, um sicherzustellen, dass die festgelegten Ausschlüsse weiterhin gültig sind und keine weiteren Maßnahmen erforderlich sind.

Der Auditor muss immer vor Ort prüfen, ob die festgelegten Ausschlüsse zutreffend sind und dem Fragebogen entsprechen. Ebenso muss das Risiko, das von ausgeschlossenen Produkten ausgehen kann, betrachtet werden (z. B. Kontaminierung, Allergene, etc.).

In jedem Fall, egal ob Ausschlüsse angewendet werden oder nicht, wird die Gesamtzahl der Mitarbeiter zur Bestimmung der Auditdauer herangezogen (und nicht nur die Anzahl der Mitarbeiter, welche im Bereich der eingeschlossenen Produkte tätig sind).

Jeder Ausschluss, der nicht berechtigt ist und vom Auditor während des Audits bemerkt wird, ist entweder direkt während des Audits (mit einer erforderlichen Überprüfung des Zertifizierungsbereichs und gegebenenfalls der Auditdauer) oder später im Rahmen eines Erweiterungsaudits zu prüfen.

Anmerkung 1: Einzige Ausnahme für diese Regel sind saisonale Prozesse, die ausgeschlossen werden können, solange der Zertifizierungsbereich eindeutig ist und nur die tatsächlich bewerteten Prozesse aufgeführt werden.

Anmerkung 2: Definitionsgemäß sind alle Beiprodukte aus Prozessen (z. B. Futtermittel/Produkte für technische Anwendungen), welche nicht im IFS Food Anlage 3 aufgeführt werden, vom Zertifizierungsbereich des IFS Food Audits ausgenommen. Diese Beiprodukte sollen nicht als Ausschlüsse auf dem IFS Zertifikat spezifiziert, sondern lediglich im Firmenprofil im Auditbericht beschrieben werden.

IFS Food Fragebogen für Zertifizierungsstellen zur Festlegung von Produktausschlüssen aus dem Zertifizierungsbereich des Audits in Ausnahmefällen

Wenn, in Ausnahmefällen, der Produktionsstandort entscheidet, bestimmte Produktgruppen vom Zertifizierungsbereich des IFS Food Audits auszuschließen, muss folgender Fragebogen von der Zertifizierungsstelle ausgefüllt werden, um zu prüfen, ob ein Ausschluss erlaubt ist. Der ausgefüllte Fragebogen ist dann Teil des Auditplans.

Name des Unternehmens/Standort: _____ COID: _____

Geplanter Zertifizierungsbereich des Audits: _____ Geplantes Auditdatum: _____

Fragebogen geprüft am: _____

Ausgeschlossene Produktgruppe oder Produkt(e) : _____

Name des Mitarbeiters der Zertifizierungsstelle, der den Fragebogen ausgefüllt hat: _____

Name des Unternehmensmitarbeiters, der den Ausschluss beantragt hat: _____

1) Ist das auszuschließende Produkt eine Eigenmarke des Handels?

Nein Ja → **Ausschluss NICHT möglich**

2) Handelt es sich um ein saisonales/sporadisches Produkt?

Nein Ja

↓

Sind Produkt-/Tech-Scopes und/oder HACCP-Plan (inkl. Allergene, Kontaminationsmöglichkeiten etc.) für saisonale/sporadische Produkte und reguläre Produkte identisch?

Nein Ja → **Das Produkt kann eingeschlossen werden mit einer dokumentarischen Vor-Ort-Evaluation oder es kann ausgeschlossen werden**

3) Ist das auszuschließende Produkt eindeutig zu unterscheiden von den Produkten im Zertifizierungsbereich?

Ja Nein → **Ausschluss NICHT möglich**

4) Sind die vorgelagerten Verarbeitungsprozesse des auszuschließenden Produktes identisch mit denen der Produkte im Zertifizierungsbereich?

Ja Nein → **Ausschluss möglich (z. B. wenn Bereich/Linie von Beginn an unabhängig ist und kein Kontaminationsrisiko besteht)**

5) Geht das auszuschließende Produkt in einen anderen Bereich als die Produkte im Zertifizierungsbereich?

Ja Nein → **Ausschluss NICHT möglich**

6) Ist das Kontaminationsrisiko zwischen dem ausgeschlossenen und den eingeschlossenen Produkten unter Kontrolle?

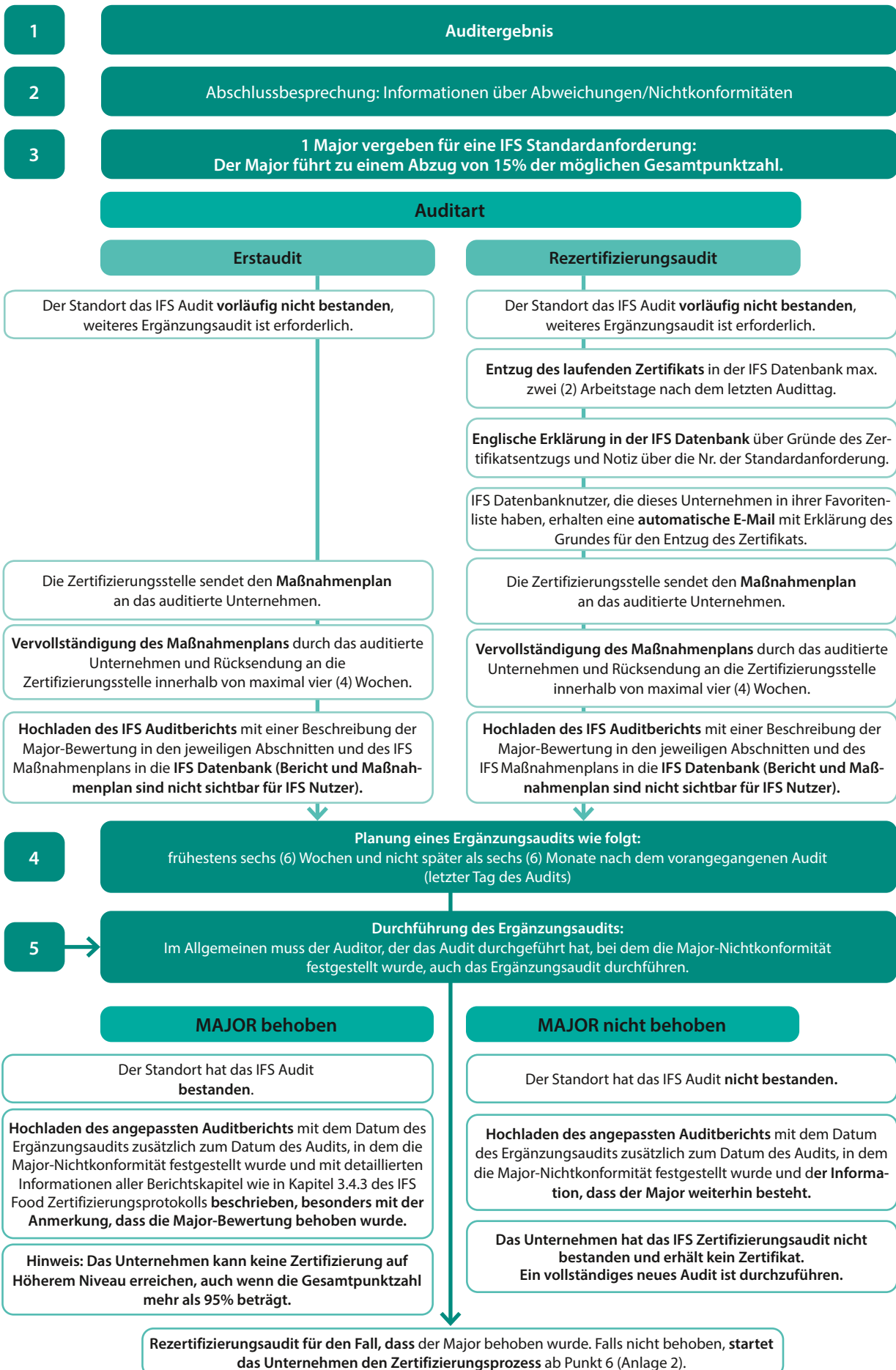
Der Hersteller muss nachweisen, dass das Kontaminationsrisiko zwischen ein- und ausgeschlossenen Produkten unter Kontrolle ist (Allergene, chemische, physikalische und mikrobiologische Gefahren, auch auf Lagerebene und in Lagerhäusern). Ein Fließdiagramm der auszuschließenden Produkte muss der Zertifizierungsstelle zur Verfügung gestellt werden.

Nein Ja → **Ausschluss ist möglich**

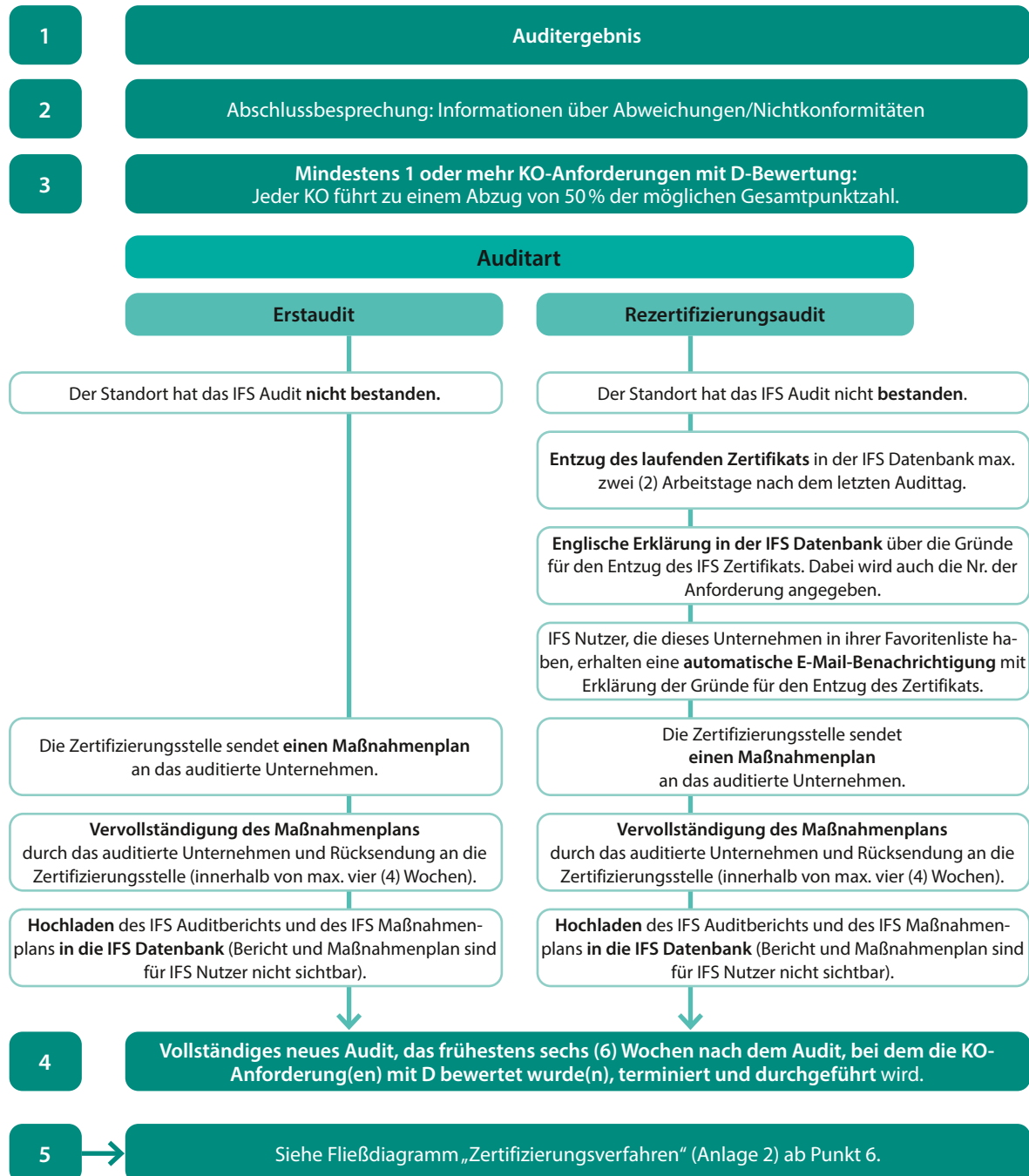
Ausschluss NICHT möglich

Hinweis: Der Auditor prüft stets vor Ort, ob die angegebenen Ausschlüsse berechtigt sind und mit dem Fragebogen übereinstimmen. Der Auditor bewertet die Risiken, die durch ausgeschlossene Produkte entstehen können (z. B. Kontaminationsmöglichkeiten, Allergene).

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



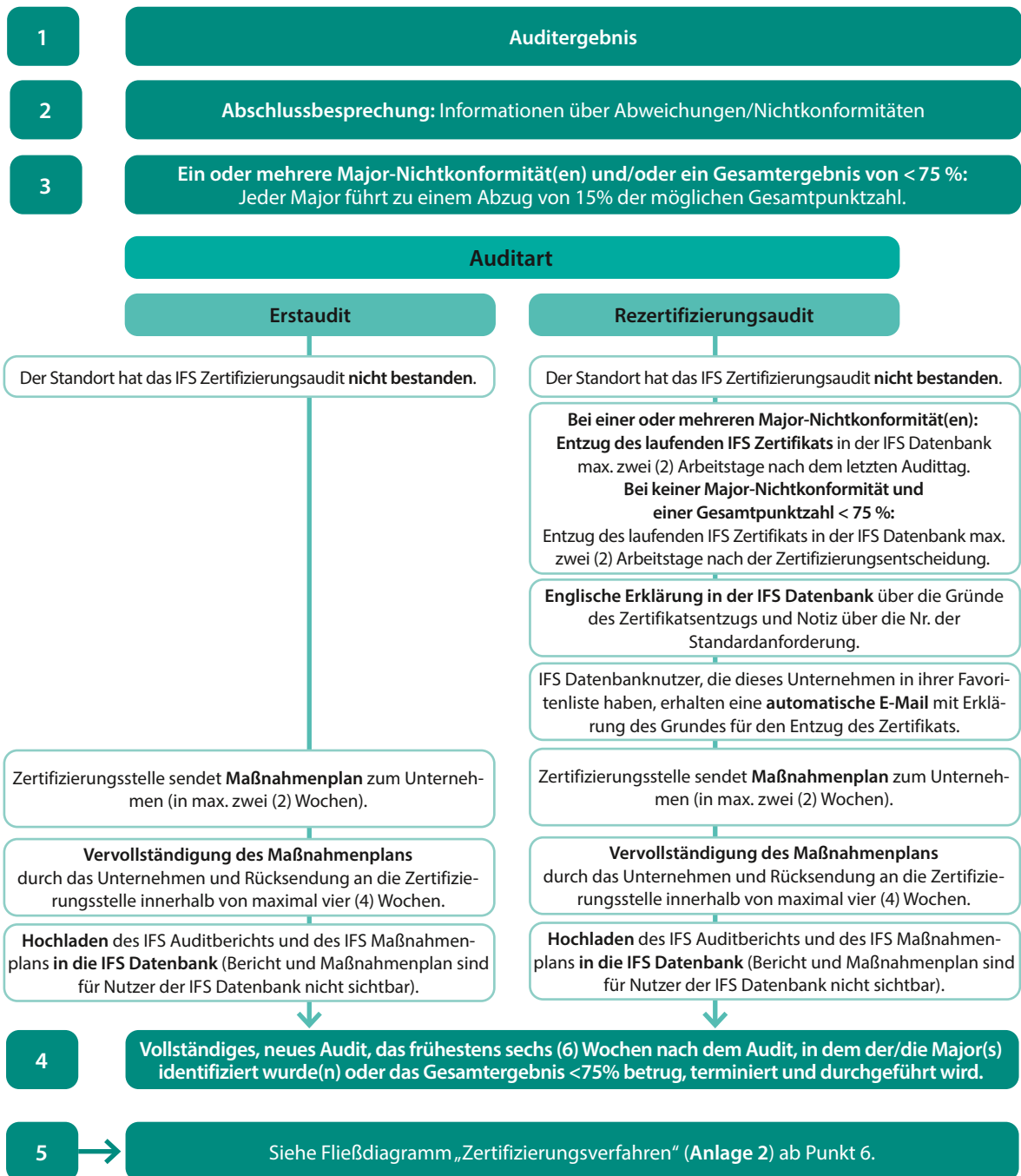
Anlage 6: Fließdiagramm zum Umgang mit KO-Anforderungen, die mit „D“ bewertet wurden



Anlage 7: Maßnahmenplan

Nr. der Anforderung	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung (Auditor)	Korrektur (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten (Unternehmen)	Datum (Unternehmen)	Status der Umsetzung (durch das Unternehmen)	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten (Unternehmen)	Datum (durch das Unternehmen)	Freigabe (Auditor)	Validierungsdatum (Auditor)
1.1.2	Alle relevanten Informationen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit ...	C										
1.2.4	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Prozesse ...	B										
1.2.1	KO Nr. 1: Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ...	KO/B										
1.2.2	Die Unternehmensleitung stellt ausreichende ...	D										
1.2.3	Die für Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Management	Major										
2.3.9.1	KO Nr. 2: Für jeden CCP sind spezifische Überwachungsverfahren in ...	KO/D										

Anlage 8: Fließdiagramm zum Umgang mit einer oder mehreren Major-Nichtkonformität(en) und/oder einem Gesamtergebnis von < 75 %



Anlage 9: IFS Auditbericht: Auditübersicht

Deckblatt

Logo der Zertifizierungsstelle

**IFS Food Version 8
April 2023**

**Endgültiger IFS Auditbericht
Angekündigt/Unangekündigt**

Auditiertes Unternehmen: „Fruits and Vegetables GmbH“
[GS1 GLN(s) und wenn anwendbar Nummer der behördlichen Zulassung]

Datum des Audits: 02.11./ 03.11.2023

Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle
Akkreditierungsnummer der Zertifizierungsstelle

Auditübersicht IFS Food Version 8, APRIL 2023

Auditdetails

Lead-Auditor: Max Mustermann Datum/Uhrzeit: Co-Auditor: Datum/Uhrzeit: Trainee: Witness-Auditor: Reviewer: Dolmetscher: Technischer Experte:	Datum/Zeit des aktuellen Audits: 02.11.2023 (09:00 –18:00) 03.11.2023 (08:30 –17:30)	Datum/Zeit des vorangegangenen Audits: 09.11.2022 (09:00 –18:00) 10.11.2022 (08:30 –17:30) Zertifizierungsstelle und Auditor des vorangegangenen Audits: TEST GmbH/Frank Test
---	--	---

Name und Anschrift des Unternehmens (Hauptsitz): Fruits and Vegetables AG Beispielstraße 12345 Musterstadt Deutschland	Name und Anschrift des bewerteten Produktionsstandortes: Fruits and Vegetables GmbH Musterstraße 12346 Berlin Deutschland
---	--

	COID: Notfallkontaktperson (z. B. Rückruf): [mindestens Name, E-Mail und Telefonnummer]:
--	--

Telefon: 0 12 34 56	Fax: 01 23 45 67 89	Telefon: 0 12 34 57	Fax: 01 23 45 67 88
---------------------	---------------------	---------------------	---------------------

Website: www.fruitsandvegetables.com	E-Mail: info@fruitsandvegetables.com	Website: www.fruitsandvegetables.com	E-Mail: info@fruitsandvegetables.de
---	---	---	--

Zertifizierungsbereich

Produktion von gefrorenen Erdbeeren in PET-Beuteln und Himbeerpüree in UHT-Beuteln.
(Obligatorische Übersetzung des Zertifizierungsbereichs ins Englische)

Produkt-Scope(s): 5
Technologie-Scope(s): B, D, F

Zusätzliche Information

Ausschlüsse: [ja/nein] und [Beschreibung]
Teilweise ausgelagerte Prozesse: [ja/nein] und [Beschreibung]
Dezentralisierte Struktur(en): [ja/nein] und [Beschreibung]
Produktionsstandort mit mehreren Standorten: [ja/nein] und [Beschreibung]

Endergebnis des Audits

Als Ergebnis des IFS Audits, welches am 02.11. und 03.11.2023 durchgeführt wurde, konnte festgestellt werden, dass die Verarbeitungstätigkeiten der Fruits and Vegetables GmbH für den o. g. Zertifizierungsbereich des Audits mit den Anforderungen des IFS Food, Version 8, auf Basisniveau mit einer Bewertung von XX% übereinstimmen.	Rezertifizierungsaudit zwischen XX.XX und XX.XX im Falle eines angekündigten Audits und zwischen XX.XX und XX.XX im Falle eines unangekündigten Audits.
---	---

Bemerkungen zu Nichtkonformitäten (D Bewertung der KO Anforderungen und Majors)

Beschreibung der Folgen der Korrekturen und Korrekturmaßnahmen aus dem vorangegangenen Audit

Unternehmensprofil
Unternehmensdaten
Baujahr des bewerteten Produktionsstandortes:
Wenn der Standort vollständig modernisiert wurde, geben Sie das Jahr ein:
Fläche des Produktionsstandortes:
Anzahl und Beschreibung der Gebäude, Stockwerke und Produktionslinien (einschließlich dezentraler Struktur(en), falls anwendbar):
Maximale Anzahl von Mitarbeitern in der Hochsaison innerhalb eines Kalenderjahres inkl. Erklärung:
Detaillierte Beschreibung der Produktgruppen und Produkte pro Scope, die im Unternehmen hergestellt werden: Vollständige Information der Vor-Ort-Prozesse des Unternehmen, vom Rohwareneingang bis zum Endprodukt:
Hat das bewertete Unternehmen saisonale Produktion? Wenn „Ja“, beschreiben Sie:
Wenn der Produktionsprozess länger als eine Woche saisonal unterbrochen ist, Angabe des Zeitraumes und Erklärung:
Hat der bewertete Produktionsstandort zusätzlich zu den Hauptprozessen/-produkten Produkte vollständig ausgelagert? Wenn „Ja“: Geben Sie diese Produkte an; ist der Standort nach IFS Broker zertifiziert und/oder beschreiben Sie den Zertifizierungsstatus (und ggf. COID) oder beschreiben Sie den Zertifizierungsstatus der Subunternehmer und COID, wenn anwendbar:
Handelt der bewertete Standort Produkte zusätzlich zu den Hauptprozessen/-produkten? Wenn „Ja“: Geben Sie diese Produkte an; ist der Standort nach IFS Broker zertifiziert und/oder beschreiben Sie den Zertifizierungsstatus (und ggf. COID) oder beschreiben Sie den Zertifizierungsstatus der Subunternehmer und COID, wenn anwendbar:
Beschreibung der wichtigsten Investitionen des Unternehmens in Bezug auf Produktion, Produktsicherheit und -qualität in den letzten 12 Monaten (bauliche Änderungen, Maschinen etc.):
Erfüllt das Unternehmen die Anforderungen bezüglich der Verwendung des IFS (Food) -Logos, wie im IFS Food Zertifizierungsprotokoll definiert (Teil 1)? Falls „Nein“, bitte erläutern:
Arbeitssprache des Standorts und Sprache, in der das Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem geschrieben ist:
Ist der Produktionsstandort nach anderen Standards zertifiziert? Wenn ja, geben Sie die Namen der Standards an:
Zusätzliche Informationen:
Auditdaten
Sprache, in der das IFS Food Audit durchgeführt wurde:
Auditdauer (nur für das IFS Food Audit):
Im Falle einer Verkürzung/Verlängerung der Auditdauer, Begründung:
Welche Produkte wurden hergestellt und welche Prozesse wurden während der Vor-Ort-Evaluation ausgeführt?
Zusätzliche Informationen:

Anlage 10: IFS Auditbericht: Hauptinhalt

IFS FOOD
Version 8, APRIL 2023

IFS Auditbericht

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

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

Zusammenfassung: Pflichtfeldtabelle mit ausgewählten IFS Food Auditoranforderungen und wesentlichen Elementen

Teil des IFS Auditberichts	Nr. der IFS Food V8 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Politik	1.1.1	Zusammenfassung*
Unternehmensstruktur	1.2.1 KO 1:	Zusammenfassung*
	1.2.3	Zusammenfassung*
	1.2.5	Zusammenfassung*
	1.2.6	<ul style="list-style-type: none"> Name der zuständigen Behörde [Name] Letzter Besuch der zuständigen Behörde (auch wenn er mehr als 12 Monaten zurückliegt): [Datum] Gab es obligatorische Maßnahmen im Zusammenhang mit Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelbetrug und/oder Legalität der Produkte? [Ja/Nein]
Managementbewertung	1.3.1	Zusammenfassung*
Dokumentenmanagement	2.1.1.3	Zusammenfassung*
Aufzeichnungen und dokumentierte Informationen	2.1.2.2	Zusammenfassung*
HACCP-Plan	2.2.1.1	Zusammenfassung*
	2.2.1.2	Zusammenfassung*
HACCP-System	2.3.8.1	Es gibt [Anzahl] CCPs im Unternehmen. Die folgenden verschiedenen CCPs [Auflistung aller CCPs] sind umgesetzt.
	2.3.9.1 KO 2	<ul style="list-style-type: none"> CCP [Anzahl]: <ul style="list-style-type: none"> Prozessschritt: [Informationen] Kontrollmethode: [Informationen] Kritische(r) Grenzwert(e): [Informationen] Kontrollfrequenz: [Informationen] Bei N/A Bewertung: Erklärung abgeben
	2.3.11.2	Zusammenfassung*
Personalhygiene	3.2.1	Zusammenfassung*
	3.2.2 KO 3	Zusammenfassung*
	3.2.8	Zusammenfassung*

Teil des IFS Auditberichts	Nr. der IFS Food V8 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Schulung und Einweisungen	3.3.1	Zusammenfassung*
	3.3.2	Zusammenfassung*
Sozial-einrichtungen	3.4.1	Zusammenfassung*
	3.4.5	Zusammenfassung*
Kunden-orientierung und Vertragsprüfung	4.1.3 KO 4	<p>Auf welche der folgenden 6 Bereiche beziehen sich die Kundenvereinbarungen [Tickbox]?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptur • Prozess • technologische Anforderungen • Test- und Überwachungspläne • Verpackung • Etikettierung <p>Hinweis: Wenn keine Kundenvereinbarungen definiert wurden, ist eine Bewertung mit N/A möglich.</p>
Spezifikationen/ Endprodukte	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Spezifikationen für Endprodukte (mindestens 2) wurden während der Bewertung überprüft: [Produkt/Datum der letzten Aktualisierung] • Die Endprodukt-Spezifikation(en) für Einzelhandelsmarken, die während der Bewertung geprüft wurden, sind mit den Kunden vereinbart worden: [Ja/Nein]
Spezifikationen/ Rohwaren	4.2.1.3 KO 5	<ul style="list-style-type: none"> • Die folgenden Rohwarenspezifikationen (mindestens 5, je nach den ermittelten Risiken sind möglicherweise mehr erforderlich) wurden während der Bewertung überprüft: [Material und letztes Aktualisierungsdatum hinzufügen] • Zusammenfassung*
Besondere Claims (Auslobungen) / Erklärungen	4.2.1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Es gibt spezielle Anforderungen von Kunden für Claims (Auslobungen): [Ja/Nein] / [Liste] • Es gibt spezifische Anforderungen von Kunden, dass bestimmte Behandlungs- oder Herstellungsmethoden ausgeschlossen werden (z. B. GVO, Bestrahlung): [Ja/Nein] / [Liste] • Das Unternehmen arbeitet mit Produkten, die aus GVO bestehen, enthalten oder daraus hergestellt werden: [Ja/Nein] / [Liste]
Produkt-entwicklung	4.3.2	Zusammenfassung*
	4.3.3	Zusammenfassung*
Einkauf	4.4.1	Zusammenfassung*
	4.4.3	Zusammenfassung*
	4.4.4	Zusammenfassung*

Teil des IFS Auditberichts	Nr. der IFS Food V8 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Produktverpackung	4.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Art von Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt werden für Endprodukte verwendet (Auflistung)? [Liste]
Betriebsstandort	4.6.1	Zusammenfassung*
Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe	4.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Nur für Betriebe mit Tierschlachtung auszufüllen: [Weitere Angaben, ob ein Inspektionsplan für die Stallungen und/oder Ausweidung vorhanden ist, mit dem sichergestellt wird, dass die Tiere für den menschlichen Verzehr geeignet sind oder nicht.] • Falls ja: Beschreibung des Plans.
Bauliche Anforderungen	4.9.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Zusammenfassung der Infrastrukturbedingungen: Allgemeiner Zustand, Kontrollmaßnahmen, Überwachung, Risiko einer Produktkontamination usw. [Beschreibung]
Wasser	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> • Herkunft des Trinkwassers/Brauchwassers: • Eigene Quelle: [Ja/Nein] • Lokaler Wasserversorger: [Ja/Nein] • Internes Labor: [Ja/Nein] • Externes Labor: [Ja/Nein] • Häufigkeit der Wasseranalysen: [Informationen] • Durchgeführte Analysen: • Mikrobiologisch (Parameter): [Liste] • Chemisch (Parameter): [Liste]
Druckluft und Gase	4.9.10.1	Zusammenfassung*
Reinigung und Desinfektion	4.10.1	Zusammenfassung*
	4.10.4	Zusammenfassung*
	4.10.5	Zusammenfassung*
Abfallmanagement	4.11.1	Zusammenfassung*
Fremdmaterial-Risikominderung	4.12.1 KO 6	<ul style="list-style-type: none"> • Zur Kontrolle und Minderung des Risikos einer Verunreinigung durch Fremdmaterialien verwendet das Unternehmen die folgenden Geräte und Methoden: [Liste der Geräte und Standorte] • Für Fremdmaterialdetektoren, die nicht als CCP definiert sind, werden die folgenden Teststücke und Größen verwendet: <ul style="list-style-type: none"> • Eisen: [Größe oder Größenbereich] • Eisenfrei: [Größe oder Größenbereich] • Edelstahl: [Größe oder Größenbereich] • Andere: [Material/Größe oder Größenbereich] • Wenn keine Fremdmaterialdetektoren zur Verfügung stehen, wurden die folgenden Maßnahmen zur Minderung des Risikos einer Fremdmaterialkontamination umgesetzt: [Liste]

Teil des IFS Auditberichts	Nr. der IFS Food V8 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Schädlingsüberwachung/ Schädlingsbekämpfung	4.13.2	<ul style="list-style-type: none"> • Externer Dienstleister: [Ja/Nein] • Die Schädlingsüberwachungsaktivitäten werden intern von eigenen Mitarbeitern durchgeführt: [Ja/Nein] • Frequenz: [Täglich, wöchentlich, monatlich] • Die Inspektionen umfassen: [Zielorganismen] • Letzte Inspektion: [Datum] • Die Inspektionsberichte zeigen seit dem letzten IFS Audit keine bestimmten Schädlingsaktivitäten innerhalb der Gebäude. [oder] • Die Inspektionsberichte zeigen Schädlingsaktivitäten innerhalb der Gebäude seit dem letzten IFS Audit an, mit den folgenden Maßnahmen: [Art der Maßnahme(n)]
Wareneingang und Lagerung von Waren	4.14.1	Zusammenfassung*
	4.14.2	Zusammenfassung*
	4.14.5	Zusammenfassung*
Transport	4.15.1	Zusammenfassung*
Wartung und Reparatur	4.16.1	Zusammenfassung*
Ausrüstung	4.17.1	Zusammenfassung*
Rückverfolgbarkeit	4.18.1 KO 7	<ul style="list-style-type: none"> • Während der Bewertung wurde auf Veranlassung des Auditors der folgende Rückverfolgbarkeitstest durchgeführt. • Ursprung der Produktprobe: <ul style="list-style-type: none"> • Einzelhandelsverkaufsstelle: [Ja/Nein] • Auswahl vor Ort durch Auditor: [Ja/Nein] • Endprodukte [Artikel Nr./Produkt/Chargennummer/ Mindesthaltbarkeitsdatum/Herstellungsdatum] • Basierend auf der Stichprobe, die zur Überprüfung der vor- und nachgelagerten Rückverfolgbarkeit (von den gelieferten Produkten bis zu den Rohwaren und umgekehrt) verwendet wurde, konnte die Einhaltung der vorgegebenen Zeit nachgewiesen werden, wobei auch Verpackung und Massenbilanz berücksichtigt wurden: [Zeit] • Im Rahmen des Rückverfolgbarkeitstests wurden die Spezifikationen für folgende Zutaten und Verpackungsmaterialien überprüft: <ul style="list-style-type: none"> • [Material/Datum oder Version der Spezifikation] • Das Ergebnis des während der Bewertung durchgeführten Rückverfolgbarkeitstests wurde als konform befunden.
	4.18.2	Zusammenfassung*
Allergen-Risikominderung	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> • Am Standort vorhandene Allergene: [Liste] • Bestehende Maßnahmen zur Risikominderung: [Liste]

Teil des IFS Auditberichts	Nr. der IFS Food V8 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Lebensmittelbetrug (Food Fraud)	4.20.2	<ul style="list-style-type: none"> • Rohwarengruppen/Produktgruppen, für die in der Verwundbarkeitsanalyse Risiken identifiziert wurden: [Liste] • Kriterien, die in der Verwundbarkeitsanalyse ausgewählt wurden: [Beschreibung] • Details der Verwundbarkeitsanalyse (Daten, Verantwortlichkeiten, Diskussionspunkte usw.)
	4.20.4	Zusammenfassung*
Produktschutz (Food Defence)	4.21.2	Zusammenfassung*
Interne Audits	5.1.1 KO 8	Zusammenfassung*
Betriebsbegehungen	5.2.1	Zusammenfassung*
Validierung und Kontrolle von Prozessen	5.3.3	Zusammenfassung*
Mess- und Überwachungsmittel	5.4.1	Zusammenfassung*
	5.4.2	Zusammenfassung*
Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)	5.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Häufigkeit und Methodik der Mengenkontrolle [Beschreibung] • Das Unternehmen verwendet das „e“-Symbol auf seinen Produkten: [Ja/Nein]
Produkttests und Umgebungsmonitoring	5.6.1	<ul style="list-style-type: none"> • Intern: Die folgenden Analysen werden durchgeführt: [Analytische Parameter oder Parametergruppe] • Extern: Folgende Analysen werden durchgeführt: [Analytische Parameter oder Parametergruppe]
	5.6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Liste der Parameter des Umgebungsmonitorings [Liste] • [Nur für Betriebe mit Tierschlachtung auszufüllen:] Es gibt definierte Parameter für die Zeit nach der Schlachtung und für die Temperatur hinsichtlich des Kühlens oder Einfrierens eines Produkts. [Zeit- und Temperaturparameter]
	5.6.3	Zusammenfassung*
Produktfreigabe	5.7.1	Zusammenfassung*

Teil des IFS Auditberichts	Nr. der IFS Food V8 Anforderung	Zu ergänzende Pflichtangaben
Beschwerde- management	5.8.1	Zusammenfassung*
	5.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Produktreklamationen (innerhalb von 12 Monaten): • Insgesamt: [Anzahl] • Von Verbrauchern: [Anzahl] • Von Einzelhändlern/Kunden: [Anzahl] • Von Behörden: [Anzahl inkl. Reklamationsgründe] • Hauptgründe für Beschwerden von Verbrauchern/Einzelhändlern: [Top 3 auflisten] • Fremdkörperreklamationen (innerhalb von 12 Monaten): [Anzahl] [Art des Fremdkörpers] • Fremdkörper mit den häufigsten Reklamationen: [Top 3 auflisten]
Rücknahme, Rückruf, Vorfälle	5.9.1 KO 9	<ul style="list-style-type: none"> • Anzahl der seit dem letzten Audit durchgeführten Rücknahmen: [Anzahl] • Anzahl der seit dem letzten Audit durchgeführten Rückrufe: [Anzahl] • Grund für die Rücknahmen: [Beschreibung] • Art des Lebensmittelsicherheitsproblems im Falle von Rückrufen: [Beschreibung]
	5.9.2	Zusammenfassung*
Umgang mit nichtkonformen Produkten	5.10.1	Zusammenfassung*
Umgang mit Abweichungen, Nicht-konformitäten, Korrekturen und Korrekturmaßnahmen	5.11.1	Zusammenfassung*
	5.11.3 KO 10	Zusammenfassung*
Wenn anwendbar, zusätzliche Informationen		
<p>Anmerkung: Zusätzliche Informationen können auch für Anforderungen gegeben werden, die nicht als Pflichtfeld aufgeführt sind, oder für andere Anmerkungen des Auditors.</p>		

Zusammenfassung *: kein freier Text, sondern eine Zusammenfassung, die vom Auditor geprüft und validiert werden muss.

Zusammenfassung aller gefundenen Abweichungen und Nichtkonformitäten nach Kapiteln:

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

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

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

Detaillierter IFS Auditbericht

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

ANLAGE zum IFS Auditbericht

Liste von teilnehmenden Schlüsselpersonen

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

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

IFS Bewertungssystem (basierend auf Grafik 3, Teil 1)

Bewertung und Zertifikatsvergabe (basierend auf Grafik 6, Teil 1)

Anlage 11: IFS Zertifikat

Zertifikat



Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

Name der Zertifizierungsstelle

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

Name des bewerteten Unternehmens Adresse

(GS1 GLN(s) und wenn anwendbar Nummer der behördlichen Zulassung) COID,
(Name und Adresse des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung, wenn anwendbar)
für den Zertifizierungsbereich des Audits:
(detaillierte Beschreibung der Prozesse/Produkte)
Zusätzliche Informationen:

Bei teilweise ausgelagerten Prozessen ist folgender Satz hinzuzufügen:
„Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse“

Beschreibung der Produktausschlüsse, wenn anwendbar

Im Fall, dass das Unternehmen zusätzliche Brokeraktivitäten ausführt, Angabe des Zertifizierungsstatus durch den Satz:
„Das Unternehmen führt zudem Brokeraktivitäten durch, die (nicht) nach IFS Broker /
einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.“

Nummer und Name des/der Produkt-Scopes, Nummer des/der Technologie-Scopes
die Anforderungen des

IFS Food Version 8, April 2023

und anderen zugehörigen normativen Dokumenten auf Basis / Höherem Niveau
mit einer Bewertung von XX % erfüllen.

IFS Star Status aufgrund unangekündigter Audits, falls zutreffend
(+ Star-Symbol ist in der Nähe des IFS Food Logos hinzuzufügen)

Zertifikat-Registrierungs-Nr.:

Datum des letzten unangekündigten Audits (letzter Audittag):

Falls für die betroffene COID noch kein unangekündigtes IFS Food Audit durchgeführt wurde, ist folgender Satz
hinzuzufügen:

„Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit: N/A“

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

Datum der Zertifikatausstellung:

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

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

Rezertifizierungsaudit zwischen dem XX.XX und dem XX.XX im Falle eines angekündigten
Audits und zwischen dem XX.XX und dem XX.XX im Falle eines unangekündigten Audits.

Datum und Ort:

Name und Unterschrift des Verantwortlichen
in der Zertifizierungsstelle:

Adresse der Zertifizierungsstelle:

Logo und/oder Name der
Akkreditierungsstelle und ihre
Registrierungsnummer
Logo und/oder Name der
Zertifizierungsstelle



Anlage 12: Glossar

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

Allergene (US)	<p>In den USA sind 9 Hauptallergene gemäß dem Food and Drug Administration (FDA) Food Code Modell von 2009, Abschnitt Definitionen, Seite 12 und dem FASTER Act, 2023, anerkannt.</p> <p>(1) „Hauptnahrungsmittelallergen“ bedeutet:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Milch, Eier, Fisch (wie zum Beispiel Barsch, Flunder, Kabeljau und einschließlich Krustentiere wie Krabben, Hummer oder Garnelen), Baumnüsse (wie zum Beispiel Mandeln, Pekannüsse oder Walnüsse), Weizen, Erdnüsse, Sesam und Sojabohnen (b) Ein Lebensmittelinhaltsstoff, der Protein enthält, das aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurde. <p>(2) „Hauptnahrungsmittelallergen“ schließt nicht ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Jegliche hochraffinierte Öle, die aus einem Lebensmittel gemäß Unterparagraph (1) (a) dieser Definition gewonnen wurden und jegliche Inhaltsstoffe, die aus diesem hochraffinierten Öl gewonnen wurden, <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> (b) Jegliche Inhaltsstoffe, die vom Petitions- oder Benachrichtigungsprozess, gemäß dem Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004 (108 –282) ausgenommen sind.
Audit	<p>Verfahren zur Beschaffung relevanter Informationen über ein Objekt der Konformitätsbewertung und zur objektiven Bewertung dieser Informationen, um festzustellen, inwieweit spezifische Anforderungen erfüllt sind.</p> <p>Es umfasst alle anwendbaren Bewertungsaktivitäten wie Inspektion, Tests und Audit des Managementsystems.</p>
Auftragnehmer	<p>Ein Unternehmen oder eine Person, die von dem Unternehmen mit der Ausführung von Arbeiten für den Produktionsstandort beauftragt wurde.</p>
Ausrüstung	<p>Maschinen, Instrumente, Apparate, Utensilien oder Geräte, die in oder in Verbindung mit der Handhabung von Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen. Sie umfassen auch Geräte, die zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten oder Geräten mit Lebensmittelkontakt verwendet werden oder verwendet werden sollen.</p>
Begutachter (für Akkreditierungsstellen)	<p>Von einer Akkreditierungsstelle eingesetzte Person, die allein oder als Teil eines Begutachtungsteams eine Konformitätsbewertungsstelle begutachtet.</p> <p>Hinweis: In IFS Standards wird eine Konformitätsbewertungsstelle Zertifizierungsstelle genannt.</p>
Betriebsbegehung (versus Interne Audits)	<p>Betriebsbegehungen umfassen spezifische Aspekte und können von jeder geeigneten Person durchgeführt werden. Dies beinhaltet regelmäßige Besichtigungen in allen Bereichen, für jeden Anlass, um die Konformität zu überprüfen (Hygiene, Schädlingskontrolle, Produktkontrolle, Produktion, Fremdkörpergefahren, Kontrolle des Außengeländes etc.).</p>
CCP (Kritischer Lenkungspunkt)	<p>Ein Punkt, in einem HACCP-System an dem eine Kontrollmaßnahme oder Kontrollmaßnahmen zur Beherrschung einer erheblichen Gefahr angewendet wird/werden.</p>

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

Dezentrale Struktur	Eine Einrichtung, die sich außerhalb des Produktionsstandorts (z. B. eine Werkstatt), jedoch unter dessen Verantwortung befindet und in der ein Teil / Teile der Prozesse und Abläufe stattfinden.
Dienstleister	Organisation, die Dienstleistungen für ein anderes Unternehmen erbringt, z. B. Transport, Lagerung, Kommissionierung, Reinigung und Desinfektion usw.
Ein-/Anweisungsprogramm	Ein definiertes Programm, das dem Personal klare und präzise Anweisungen zur Erreichung der Ziele in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität gibt.
Entzug (des IFS Food Zertifikats)	Findet Anwendung, wenn es weder beabsichtigt noch möglich ist, das gleiche Zertifikat (mit derselben Ausstellungsnummer, gleicher Gültigkeit usw.) wiedereinzusetzen. Beispiele: <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Informationen darauf hindeuten, dass die Produkte/Prozesse möglicherweise nicht mehr den Anforderungen des Zertifizierungssystems entsprechen, insbesondere im Falle von Nichtkonformität(en), die während des Audits (Haupt- oder Ergänzungsaudit) festgestellt wurde(n), oder wenn der Zugang verweigert wird (außer im Falle höherer Gewalt). • Falls die Produktion eingestellt und an einen neuen Standort verlagert wurde. • Bei Kündigung des Zertifizierungsvertrags (zwischen Zertifizierungsstelle und Unternehmen).
Fließdiagramm	Eine systematische Darstellung der Abfolge von Schritten, die bei der Produktion oder Herstellung von Lebensmitteln durchgeführt werden.
Gefahr	Ein in einem Lebensmittel vorhandenes biologisches, chemisches oder physikalisches Agens, das sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.
Gefahrenanalyse	Der Prozess des Sammelns und Bewertens von Informationen über Gefahren, die in Rohwaren und anderen Zutaten, in der Umwelt, bei der Verarbeitung von oder in Lebensmitteln identifiziert wurden und über Bedingungen, die zu deren Vorhandensein führen, um zu entscheiden, ob es sich um erhebliche Gefahren handelt oder nicht.
Gehandelte Produkte	Produkte, die von einem anderen Unternehmen und unter einem anderen Firmennamen als dem IFS Food zertifizierten Produktionsstandort hergestellt, verpackt und etikettiert werden und keine Kundeneigenmarken sind.
GLN (Global Location Number of GS1)	Die Global Location Number (GLN) wird benötigt, um IFS zertifizierte Produktionsstandorte bei elektronischer Kommunikation innerhalb der Lieferketten zu identifizieren. Sie ist obligatorisch für Standorte: <ul style="list-style-type: none"> • Innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) • Im Vereinigten Königreich , • Innerhalb von Ländern, die bilaterale Abkommen mit der Europäischen Union unterzeichnet haben und als in den EWR integriert gelten, wie die Schweiz. Die GLNs werden in den IFS Auditbericht, das IFS Zertifikat und die IFS Datenbank für jeden zertifizierten Produktionsstandort eingetragen.

GVO	„Genetisch Veränderter Organismus“ (GVO): ein Organismus mit Ausnahme des Menschen, dessen genetisches Material so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist.
HACCP	Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte: Ein System, das Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit signifikant sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.
HACCP-Plan	Dokumente oder Dokumentensatz, die gemäß den HACCP-Grundsätzen erstellt wurden, um die Beherrschung erheblicher Gefahren im Lebensmittelunternehmen zu gewährleisten.
Head-Office-Begutachtung (für Akkreditierungsstellen)	Begutachtung der Leitung (Zentrale) der Konformitätsbewertungsstelle. Hinweis: In IFS Standards wird eine Konformitätsbewertungsstelle Zertifizierungsstelle genannt.
Inspektion	Prüfung eines Prozesses/Produkts, Produktdesigns oder -installation und in Feststellung seiner Konformität mit spezifischen Anforderungen oder auf Basis fachlicher Beurteilung mit allgemeinen Anforderungen. Die Inspektion eines Prozesses umfasst die Inspektion von Produkteigenschaften, Kundenanforderungen, Personen, Einrichtungen, Technologien und Methoden.
Integrity Program	Ein vom IFS eingeführtes Programm zur: <ul style="list-style-type: none"> • Überwachung der Leistung von Auditoren und Zertifizierungsstellen sowie von auditierten Unternehmen, als präventive Maßnahme; • Bearbeitung und Aufklärung aller an IFS gerichteten Beschwerden, als Korrekturmaßnahmen.
Internes Audit	Allgemeiner Auditprozess für alle Aktivitäten eines Unternehmens. Durchgeführt von oder im Auftrag des Unternehmens zu internen Zwecken. Interne Auditierung ist eine unabhängige, objektive Kontrollaktivität, die darauf ausgerichtet ist einen zusätzlichen Wertezuwachs zu liefern und die Arbeitsabläufe eines Unternehmens zu verbessern. Das Interne Audit hilft einem Unternehmen seine Ziele zu erreichen, in dem es einen systematischen, disziplinierten Ansatz zur Bewertung und Verbesserung der Effektivität des Risikomanagements-, der Kontroll- und der Steuerungsprozesse verfolgt.
Juristische Person	Eine juristische Person ist der Sitz des Lebensmittelunternehmens, in dem der Lebensmittelunternehmer nach Vereinbarung sein Verwaltungszentrum hat. Es identifiziert im allgemeinen den Ort, an dem sich die Verwaltungsorganisation des Unternehmens befindet.
Kalibrierung	Vergleich von Messungen eines Prüfmittels mit den Werten eines genaueren Normal nach einem dokumentierten Verfahren mit dem Ziel, Abweichungen zu erkennen und aufzuzeichnen. Dabei wird die Einhaltung vorgegebener Toleranzen überprüft und gegebenenfalls ein Abgleich durchgeführt.

Kontamination	Auftreten einer Verunreinigung in Lebensmitteln oder Lebensmittelumgebungen. Eine Verunreinigung kann ein biologisches, chemisches Mittel, physikalisches Fremdmaterial oder eine andere Substanz sein, die nicht absichtlich zu dem Lebensmittel hinzugefügt wurde und welche die Lebensmittelsicherheit oder -eignung beeinträchtigen kann. Kontamination kann auch die Korrelation von Verpackungen untereinander bedeuten.
Kontrollmaßnahme	Jede Maßnahme oder Aktivität, die dazu dienen kann, eine Gefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.
Korrektur	Maßnahme zur Beseitigung einer festgestellten Abweichung und/oder Nichtkonformität. Für den Maßnahmenplan des IFS Zertifizierungsaudits ist die Korrektur spätestens vor Ausstellung des Zertifikats umzusetzen.
Korrekturmaßnahme	Maßnahme zur Beseitigung der Ursache einer festgestellten Abweichung und/oder Nichtkonformität. Für den Maßnahmenplan des IFS Zertifizierungsaudits ist die Korrekturmaßnahme spätestens vor dem Rezertifizierungsaudit umzusetzen.
Kunde	Ein Kunde ist ein Unternehmen oder eine Person, an die Produkte entweder als Endprodukt oder als Zwischenprodukt verkauft werden.
Kundeneigenmarke	Ein Produkt, das am Produktionsstandort hergestellt und unter dem Markennamen seines Kunden verkauft wird (z. B. Handelsmarke).
Kundenvereinbarungen	Ein ausgehandeltes und in der Regel rechtlich durchsetzbares Verständnis zwischen einem Kunden und dem Unternehmen.
Lebensmittel- authentizität	Die Eigenschaft eines Lebensmittels in Bezug auf seine Herkunft und/oder seinen Produktionsprozess und/oder seine inhärenten Eigenschaften (z. B. organoleptisch oder chemisch).
Lebensmittelbetrug (Food Fraud)	Vorsätzlicher Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation von Lebensmitteln, Rohwaren oder Verpackungsmaterialien, die auf dem Markt platziert werden, um einen ökonomischen Vorteil zu erlangen. Diese Definition ist auch auf ausgelagerte Prozesse anzuwenden.
Lebensmittel- sicherheitskultur	Gemeinsame Werte, Überzeugungen und Vorgaben, welche die Denkweise über und das Verhalten in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit innerhalb eines Unternehmens beeinflussen. Elemente der Lebensmittelsicherheitskultur sind diejenigen Elemente des Lebensmittelsicherheits-Managements, mit denen die Geschäftsleitung eines Unternehmens die Lebensmittelsicherheitskultur innerhalb des Unternehmens vorantreiben kann. Dazu gehören mindestens: <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation über Politik und Verantwortlichkeiten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit • Schulungen • Mitarbeiterfeedback zu Belangen der Lebensmittelsicherheit • Leistungsmessung.
Lot Nummern	Kombination von Ziffern, die einer Gruppe von Produkten zugewiesen wird, die in derselben Charge/Produktionseinheit hergestellt wurden.

Massenbilanz	Test zur Messung der Eingangsmenge der Zutaten (Input) und der Menge der Endprodukte (Output) während eines Rückverfolgbarkeitstests.
Nichtkonformität	Im IFS ist eine Nichtkonformität definiert als Major-Nichtkonformität sowie KO-Anforderungen, die mit D bewertet wurden. Eine Nichtkonformität wird vergeben bei: <ul style="list-style-type: none"> • Nichteinhaltung von Rechtsvorschriften, • Lebensmittelsicherheitsproblemen, • Internen Dysfunktionen und • Kundenprobleme/- belange.
Pasteurisation	Wärmebehandlung zur Verringerung der Anzahl pathogener und verderbniserregender Mikroorganismen, welche mit minimalen chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen des Produkts einhergeht (z. B. UHT-Prozess, Hochdruckpasteurisation). Sie wird in Kombination mit anderen Faktoren verwendet, um sichere Lebensmittel über eine vorgesehene Haltbarkeit herzustellen (pH, a_w , gekühlte Lagerung).
Plan zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug	Ein Prozess, der die Anforderungen definiert, wann, wo und wie betrügerische Aktivitäten, die über die Verwundbarkeitsanalyse bezüglich Lebensmittelbetrug identifiziert wurden, möglichst bekämpft werden können. Der resultierende Plan definiert die Maßnahmen und Kontrollen, die erforderlich sind und vorhanden sein müssen, um die erkannten Risiken wirksam zu vermindern. Die erforderlichen Kontrollmaßnahmen können variieren je nach der Art von: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelbetrug (Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation) • Erkennungsmethode • Art der Überwachung (Inspektion, Audit, Analyse, Produktzertifizierung) • Quelle der Rohwaren und Verpackungsmaterialien.
Produkt	Ein Produkt ist das Ergebnis von Tätigkeiten und Prozessen. Es umfasst auch die Verpackung.
Produktentwicklung	Die Erschaffung von Produkten mit neuen oder anderen Eigenschaften, die neue oder zusätzliche Vorteile für den Kunden bieten. Produktentwicklung kann Änderungen/Modifikationen eines bestehenden Produktes oder seiner Präsentation/Verpackung, oder die Entwicklung eines gänzlich neuen Produktes mit neuer Rezeptur umfassen, welches einen neu definierten Kunden bedient, der eine Marktlücke nutzen möchte. Im IFS Standard gelten die Anforderungen zur Produktentwicklung auch, wenn nur eine Produktänderung vorgenommen wird, neue Verpackungsmaterialien verwendet werden oder wenn Änderungen des Produktionsprozesses erfolgen.

Produktionsbereich	<p>Teil des Produktionsstandorts, der Folgendes umfasst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktionsprozesse • Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche • Gute Herstellungspraktiken (GMP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten, • Produktentwicklung • Laboreinrichtungen vor Ort • Wartungseinrichtungen • Sozial- und Sanitäreinrichtungen • Außenbereiche.
Produktionsstandort oder Standort	<p>Eine Einrichtung an einem bestimmten physischen Ort, an dem das IFS Food Audit durchgeführt wird, in der jede Stufe der Herstellung und Versand von Lebensmitteln durchgeführt werden kann.</p> <p>Dies kann auch Einrichtungen (z. B. Werkstatt oder Lager) einschließen, die dem Unternehmen gehören und wo Teile der Prozesse und Abläufe stattfinden.</p>
Produktrücknahme	<p>Ist jede Maßnahme, mit der verhindert werden soll, dass ein Produkt vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird, das nicht der Spezifikation entspricht und/oder eine Gefahr für den Verbraucher darstellt.</p>
Produktrückruf	<p>Ist jede Maßnahme, die auf Erwirkung der Rückgabe eines dem Verbraucher vom Hersteller oder Händler bereits gelieferten oder zur Verfügung gestellten gefährlichen Produkts abzielt.</p>
Produktschutz (Food Defence)	<p>Verfahren zur Gewährleistung des Schutzes von Lebensmitteln und ihrer Lieferkette vor böswilligen und ideologisch motivierten Bedrohungen.</p>
Ressourcen	<p>Ein Bestand oder ein Vorrat an Geld, Materialien, Personal und anderen Vermögenswerten, auf den das Unternehmen zurückgreifen kann, um effektiv zu arbeiten und Ziele kontinuierlich zu erreichen.</p>
Reviewer	<p>Ein Reviewer ist eine Person der Zertifizierungsstelle, die für die Bewertung der IFS Auditberichte vor der Zertifizierungsentscheidung zuständig ist. Ein IFS Reviewer ist entweder ein IFS Food Auditor oder ein IFS Pure Reviewer.</p> <p>Die Aufgaben des IFS Reviewers bestehen darin, mindestens folgendes zu prüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die allgemeine Einheitlichkeit der Auditberichte. • Ob die Auditberichte vollständig sind (z. B. Pflichtfelder etc.). • Ob die Feststellungen gut beschrieben sind und den Bewertung entsprechen. • Ob die Korrekturen und Korrekturmaßnahmen, die vom bewerteten Produktionsstandort vorgeschlagen wurden, durch den Auditor (oder durch einen Vertreter der Zertifizierungsstelle) validiert wurden und ob sie relevant sind. <p>Die Überprüfung ist zu dokumentieren.</p>
Rework (Nachbearbeitung)	<p>Der Prozess der Wiederverwendung von Lebensmitteln, Zutaten, Rohwaren oder Verpackungsmaterialien.</p>

Rezepturen	Vollständige Beschreibung der Mengen und Qualitäten von Rohwaren, die, wie in der Kundenspezifikation gefordert, zur Verarbeitung des Produktes verwendet werden. Die Rezeptur kann auch technologische Parameter und spezifische „Kenntnisse“ des Prozesses beinhalten.
Risiko	Ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr.
Rohware	Ein Grundmaterial für die Herstellung eines Produkts (Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework).
Rückverfolgbarkeit	Fähigkeit ein Lebensmittel, Futtermittel, Schlacht tier oder Substanzen die möglicherweise oder erwartbar zu Lebens- oder Futtermitteln hinzugefügt werden, durch alle Schritte von Produktion und Distribution nachzuverfolgen.
Saisonale Produkte	Produkte, die zu einer bestimmten Zeit im Jahr verarbeitet werden oder Prozesse, die zu einer bestimmten Zeit im Jahr genutzt werden, um neue/ unterschiedliche Produkte als die zu erhalten, die das ganze Jahr über verarbeitet werden.
Schlüsselpersonen	Personal mit erheblichen Verantwortlichkeiten und Rechenschaftspflicht für die Entwicklung und Aufrechterhaltung der Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität.
Schutzkleidung	Vom Unternehmen bereitgestellte Kleidung (einschließlich Schuhe und Handschuhe), die von Mitarbeitern, Auftragnehmern und Besuchern getragen wird, um die Lebensmittel vor Kontamination zu schützen.
Sicherheitsdatenblatt (SDB)	Sicherheitsdatenblätter (SDB) sind Sicherheitshinweise für den Umgang mit gefährlichen Substanzen. Die Informationen zum Sicherheitsdatenblatt sind hauptsächlich für professionelle Benutzer bestimmt und müssen es ihnen ermöglichen, die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz von Gesundheit, Sicherheit und Umwelt am Arbeitsplatz zu ergreifen. Das Sicherheitsdatenblatt kann in Papier- oder elektronischer Form vorliegen, sofern der Nutzer über die erforderlichen Mittel zum Empfang verfügt.
Sign-off-Audit	Erstes Witness-Audit eines Auditors nach bestandener IFS Prüfung zum Zweck der Kompetenzbestätigung für die endgültige Zulassung als IFS Food Auditor. Das Sign-off-Audit ist während eines vollständigen IFS Food Zertifizierungsaudits durchzuführen.
Sozialeinrichtungen	Bereiche innerhalb eines Produktionsstandortes, ausgenommen Bereiche für den Umgang mit Lebensmitteln, die vom Personal genutzt werden, z. B. Garderoben, Toiletten, Kantinen und Ruheräume.

Sperrzeiten	<p>Eine Zeitspanne, die das Unternehmen seiner Zertifizierungsstelle als eine Zeit angeben kann, in der das unangekündigte Audit nicht durchgeführt werden kann. Dies schließt maximal zehn (10) Betriebstage, an denen der Produktionsstandort nicht für ein Audit verfügbar ist (z. B. Urlaub der Mitarbeiter, langfristig geplante Wartungstage etc.) sowie zusätzliche Tage, an denen keine Produktion stattfindet, ein.</p> <p>Hinweis: Die zehn (10) Betriebstage können in maximal drei (3) Zeiträume aufgeteilt werden. Diese sind zusammen mit den betriebsfreien Zeiträumen der Zertifizierungsstelle bei der Registrierung für das unangekündigte Audit mitzuteilen. Die Zertifizierungsstelle entscheidet, ob der unangekündigte Charakter des Audits erfüllt ist.</p>
Standort	Eine physische Adresse, an der sich die Produktionsstätte(n) befindet/befinden.
Sterilisation	<p>Wärmebehandlung, die für ein Produkt in der Endverpackung mit dem Ziel angewendet wird, pathogene Mikroorganismen abzutöten und kommerzielle sterile Produkte zu produzieren, welche eine lange Haltbarkeit bei Raumtemperatur aufweisen.</p> <p>Das Hauptanliegen ist die Inaktivierung von hitzeresistenten pathogenen Sporen wie z. B. <i>C. botulinum</i>.</p>
Suspendierung/ Aussetzung (des IFS Food Zertifikats)	<p>Wird angewendet, wenn beabsichtigt ist, genau dasselbe Zertifikat wiedereinzusetzen (mit derselben Nummer, derselben Gültigkeit etc.) im Falle, dass die Suspendierung aufgehoben wird.</p> <p>Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Falle ausstehender Untersuchungen durch die Zertifizierungsstelle nach einem Vorfall im Bereich der Lebensmittelsicherheit oder einem anderen Ereignis. • Für die Zertifikate aller Unternehmen, die mit einem Hauptsitz / einer zentralen Verwaltung verbunden sind, wenn während des Audits des Hauptsitzes / der zentralen Verwaltung eine Nichtkonformität festgestellt wird. • Bei Nichtbezahlung des aktuellen Audits durch das auditierte Unternehmen.
System	Zusammenstellung von zusammenhängenden oder interagierenden Elementen. Ein System ist eine geplante und nachhaltig strukturierte Vorgehensweise. Je nach Komplexität ist eine Dokumentation zu empfehlen. Ein System beinhaltet: Dokumentation, Verfahrensbeschreibung, Kontrolle/Überwachung, Korrekturmaßnahmen, Plan des Produktionsstandorts.
Tage, an denen keine Produktion stattfindet	Eine Zeitspanne, in der die Produktionslinien nicht in Betrieb sind, z. B. langfristig geplante Wartungstage, Feiertage, Betriebsferien etc.
Teilweise ausgelagerter Prozess	Produktionsschritt(e) oder Teil(e) des Produktionsprozesses, der/die außerhalb des Standorts von einem Dritten im Auftrag des IFS zertifizierten Produktionsstandorts durchgeführt wird/werden. Im IFS Standard werden Primärverpackungen und Kennzeichnung/Etikettierung auch als Produktionsschritte betrachtet: Wenn sie ausgelagert durchgeführt werden, gelten diese als teilweise ausgelagerte Prozesse.

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

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

<p>Witness-Audit, das alle zwei (2) Jahre für zugelassene IFS Auditoren durchzuführen ist (Monitoring Witness-Audit)</p>	<p>Jeder IFS Food Auditor wird alle zwei (2) Jahre während eines vollständigen IFS Food Audits vor Ort von der Zertifizierungsstelle begleitet, um seine Kompetenzen zu evaluieren. Dieses Audit kann jederzeit im zweiten Kalenderjahr nach dem Jahr durchgeführt werden, in dem das letzte Witness-Audit stattgefunden hat. Der Witness-Auditor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • darf nicht Teil des Audits sein (als Teammitglied). • muss ein erfahrener IFS Auditor sein (siehe Anforderungen in Kapitel 3.2, Teil 3). <p>Es ist nicht zwingend erforderlich, dass der Auditor für alle Produkt- und Technologie-Scopes des Audits qualifiziert ist.</p> <p>Die Zertifizierungsstelle gibt den Namen des Witness-Auditors in der Teilnehmerliste des IFS Auditberichts an und kann auf Anfrage einen Witness-Auditbericht über das Witness-Audit vorlegen.</p> <p>Jedes zweite Mal (alle vier (4) Jahre) kann es durch ein vollständiges Witness-Audit vor Ort nach einem anderen GFSI anerkannten Lebensmittelsicherheits-Zertifizierungsstandard für die Lebensmittelverarbeitung, der gemäß der Norm ISO/IEC 17065:2012 akkreditiert ist, ersetzt werden.</p> <p>Anmerkung 1: Im Falle eines Auditteams, das sich während des Audits aufteilen kann (da beide Auditoren die Produkt- und Technologie-Scopes des Produktionsstandorts haben), ist es nicht möglich, ein Witness-Audit durchzuführen, da der begutachtete Auditor kein vollständiges IFS Audit durchführt.</p> <p>Wenn sich das Team jedoch nicht aufteilt, ist es möglich, ein Witness-Audit für den Lead-Auditor durchzuführen, da es möglich ist, den Auditor während eines vollständigen IFS Audits zu beurteilen.</p> <p>Anmerkung 2: Witness-Begutachtungen, die durch die Akkreditierungsstelle durchgeführt werden, werden als Ersatz für ein IFS Witness-Audit, das von einer Zertifizierungsstelle durchgeführt wird, akzeptiert.</p> <p>Anmerkung 3: Witness-Audits, die vom IFS Integrity Program während eines vollständigen IFS Food Audits durchgeführt werden, können ebenfalls akzeptiert werden.</p>
<p>Witness-Begutachtung (durch Akkreditierungsstellen)</p>	<p>Begutachtung der Konformitätsbewertungsstelle bei der Durchführung von Konformitätsbewertungen im Rahmen ihres Akkreditierungsbereichs.</p> <p>Hinweis: Im IFS Standard wird eine Konformitätsbewertungsstelle Zertifizierungsstelle genannt.</p>
<p>Zeitfenster für die Durchführung des Audits (unangekündigtes Audit)</p>	<p>Definiertes Zeitfenster, in dem das unangekündigte Audit durchgeführt werden kann. Das Referenzdatum für dieses Zeitfenster ist das Fälligkeitsdatum des Audits (das Fälligkeitsdatum ist der Jahrestag des Erstaudits) in einem Zertifizierungszyklus.</p>
<p>Zutat</p>	<p>Alle Substanzen, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden und im Endprodukt, auch in modifizierter Form, verbleiben.</p>

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

Der Eigentümer des vorliegenden Dokuments ist:

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Germany

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

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

© IFS, 2023

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

Keine Übersetzung darf ohne offizielle Genehmigung des Dokumenteigentümers angefertigt werden.

Die englische Version ist das Original- und Referenzdokument.

Die IFS Dokumente sind online verfügbar:

www.ifs-certification.com

