

IFS FOOD VERSION 5 IFS LEITFADEN / DOKTRIN

DEUTSCHE VERSION

DIE VORLIEGENDE DOKTRIN BEZIEHT SICH AUF DIE DEUTSCHE FASSUNG DES IFS
STANDARDS, VERSION 5



Inhaltsverzeichnis

I. DOKTRIN

Das Konzept der IFS Doktrin	4
1) Doktrin Definition:	4
2) Ziele der IFS Doktrin:.....	4
3) Datum der Einführung:	4
4) Überarbeitung:.....	4
Punkt 1: Bewertung einer KO-Anforderung mit N/A.....	5
Punkt 2: Risikoanalyse.....	5
Punkt 3: CP – Control Point (2.1.3.5.2).....	6
Punkt 4: Anforderungen an die Produktverpackung (4.5.3, 4.5.4 und 4.5.5)	6
Punkt 5: Klarstellungen zu den Empfehlungen zur Berechnung der Auditzeit.....	7
Punkt 6: Klarstellung zum Anhang 1 des Auditprotokolls hinsichtlich der Abgrenzung von IFS Food und IFS Logistic	8
Punkt 7: Auditoren Scopes	8
7.1 Zusätzlicher Auditoren Scope 13 für den IFS Logistic im Anhang 1 des Teil 3 für die Zulassung Zertifizierungsstellen und Auditoren	8
7.2 Klarstellung zur Anwendung des Auditoren Scope 6: Land- und Gartenbauprodukte frisch, getrocknet, gekühlt und gefroren und Auditoren Scope 10: Konserven	9
Punkt 8: Anwendung des IFS Cash & Carry / Großhandel.....	9
a) Auditdurchführung:	9
b) Anwendungsbereich des Audits:	9
c) Auditorenqualifikation:	9
d) Auditdauer:	9
Punkt 9: Akkreditierung und der IFS Zertifizierungsprozess	10
Punkt 10: Anforderungen an den Schutz von Lebensmitteln (Food Defense Liste)	11

II. ERRATUM

Danksagung	13
Teil 1 – Auditprotokoll	13
Kapitel 3.2 Ergänzungsaudit.....	13
Teil 3 – Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren	14
Kapitel 2.3 Zertifizierungsentscheidung	14
Kapitel 3.2 Allgemeine Anforderungen für die Zulassung eines Auditors zur IFS Prüfung	14

I. DOKTRIN

Das Konzept der IFS Doktrin

1) Doktrin Definition:

Eine **Doktrin** (vom lateinischen *doctrina* -> Lehre) ist ein mehr oder weniger wissenschaftliches System von Ansichten und Aussagen, oft mit dem Anspruch, allgemeine Gültigkeit zu besitzen.

2) Ziele der IFS Doktrin:

- 1.) Zusammenfassung aller übergreifenden Aktualisierungen innerhalb des IFS Standards, die nicht sprachlich bedingt sind.
- 2.) Zusammenfassung aller sprachlichen Verbesserungen/Änderungen im IFS Standard. Eine separate Berücksichtigung der sprachlichen Fehler wird in den einzelnen Versionen vorgenommen.
- 3.) Alle in diesem Dokument genannten Bestandteile stellen die Grundlage für eine neue Version des IFS dar.
- 4.) Schaffung eines einheitlichen Interpretations- und Auslegungsdokuments für Zertifizierungsstellen, Lebensmittele Zulieferanten und weitere Nutzergruppen des IFS.

3) Datum der Einführung:

Die vorliegende Fassung ist gültig ab dem: **15. August 2008**.

4) Überarbeitung:

Die vorliegende Fassung wird regelmäßig, wenn notwendig, überprüft. Ziel ist eine jährliche Überprüfung durch die Working Group und das IFS Review Komitee.

Punkt 1: Bewertung einer KO-Anforderung mit N/A

Klarstellung:

Eine KO-Anforderung kann nicht mit N/A (nicht anwendbar) bewertet werden. Für diesen Fall ist nur eine Bewertung mit A, B oder D möglich. Es kann jedoch vorkommen, dass in Einzelfällen ein KO in einem Unternehmen nicht anwendbar ist, dies steht in Abhängigkeit von den Produktionsprozessen des Unternehmens. Im IFS Food Version 5 handelt sich um die KO-Anforderung 2.1.3.8 – Überwachung von CCP's.)

KO Nr. 2:

2.1.3.8 – Überwachung von CCPs: Sollte ein Unternehmen über kein CCP verfügen (z.B. Obst- und Gemüsegroßhandel, Kartoffel-Abpacker), bewertet der Auditor dies mit N/A. In diesen Fällen muss der Auditor dies **ausführlich** im Bericht begründen. Das Unternehmen muss die Nicht-Anwendbarkeit überprüfen und schriftlich festhalten.

Punkt 2: Risikoanalyse

Im IFS Food Standard, Version 5 wird eine Risikoanalyse in 23 Anforderungen gefordert. In der Anlage 1/ Glossar des Standards wird die Risikoanalyse wie folgt definiert „Prozess aus den drei miteinander verbundenen Einzelschritten Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation.“

Diese Definition wurde aus der EU Verordnung Nr. 178/2002 entnommen, ist jedoch nicht relevant für die 23 Anforderungen des IFS.

Im IFS Food Version 5, wird für alle 23 Anforderungen der Begriff Risikoanalyse durch **Gefahrenanalyse** ersetzt.

Die 23 Anforderungen, wo eine Gefahrenanalyse gefordert wird, sind:

2.3 Lenkung von Aufzeichnungen

Anforderung 2.3.3

3.2.1 Personalhygiene

Anforderung 3.2.1.1

Anforderung 3.2.1.3

3.2.2 Schutzkleidung für Mitarbeiter und Betriebsfremde

Anforderung 3.2.2.5

3.4 Sanitäreinrichtungen, Anlagen zur persönlichen Hygiene und Sozialeinrichtungen

Anforderung 3.4.5

Anforderung 3.4.8

4.4. Einkauf

Anforderung 4.4.4

4.5 Produktverpackung

Anforderung 4.5.5

4.6.2 Außengelände

Anforderung 4.6.2.3

4.6.4.8 Klimatisierung / Belüftung

Anforderung 4.6.4.8.3

4.7 Bewirtschaftung und Hygiene

Anforderung 4.7.1

Anforderung 4.7.3

4.9 Risiko von Fremdkörpern, Metall, Glasbruch und Holz

Anforderung 4.9.1 (KO)

Anforderung 4.9.2
Anforderung 4.9.4
Anforderung 4.9.9
Anforderung 4.9.12
Anforderung 4.9.14

4.18 Allergene, besondere Herstellungs- und Behandlungsmethoden

Anforderung 4.18.3

5.1 Interne Audits

Anforderung 5.1.1 (KO)

5.6 Produktanalysen

Anforderung 5.6.4

5.7 Produktperrung und Produktfreigabe

Anforderung 5.7.1

5.9 Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf

Anforderung 5.9.4

Klarstellung:

Diese „Gefahrenanalysen“ müssen für den Auditor nachvollziehbar sein. Dies kann in schriftlicher Form erfolgen (z.B. im Rahmen der HACCP – Gefahrenanalyse hinsichtlich Personalhygiene, Tauglichkeit des Verpackungsmaterials etc.) aber auch in Form anderer Nachweise und Belege, die für den Auditor nachvollziehbar sind.

Anforderungen, in denen bereits der Begriff „Gefahrenanalyse“ verwendet wird, sind weiterhin gültig und werden nicht verändert.

2.1.3.5 Durchführung einer Gefahrenanalyse für jede Stufe

Anforderung 2.1.3.5

Anforderung 2.1.3.5.1

4.3 Produktentwicklung

Anforderung 4.3.1

Punkt 3: CP – Control Point (2.1.3.5.2)

IFS Anforderung 2.1.3.5.2: „Für alle Stufen, die nicht als CCP sondern als CPs identifiziert sind, sind vom Unternehmen Vorbeugemaßnahmen eingeführt und dokumentiert.“

NEU:

IFS Anforderung 2.1.3.5.2: „Für alle Stufen, die nicht als CCP sondern als CP's identifiziert sind, sind vom Unternehmen Vorbeugemaßnahmen eingeführt, **monitor** und dokumentiert.“

Punkt 4: Anforderungen an die Produktverpackung (4.5.3, 4.5.4 und 4.5.5)

Im Rahmen der IFS Zertifizierung und der Anforderungen an die Verpackung gilt grundsätzlich die Stufenverantwortung, d.h. das an der jeweiligen Stelle in der gesamten Prozesskette die Anforderungen zu erfüllen sind, wo Produkt und Verpackung zusammengebracht werden. Bei neuen oder weiteren Verpackungsprozessen auf den folgenden Stufen ist jedoch eine erneute Prüfung notwendig.

IFS Anforderung 4.5.3: „Für alle eingesetzten Lebensmittelverpackungen mit Direktkontakt liegen Konformitätserklärungen oder andere Nachweise (Zertifikate) vor. Diese bestätigen, dass

die Verpackungen für den geplanten Gebrauch geeignet sind. Dies gilt für Verpackungen in direktem Kontakt mit Rohmaterialien, Zwischenerzeugnissen und Endprodukten. Dies beinhaltet auch Container und Förderbänder im Produktionsbereich von Halbfertigprodukten.“

Klarstellung:

Sofern keine Konformitätserklärung vorliegt (z.B. für alte Container oder Förderbänder) müssen andere Nachweise über eine Gefahrenanalyse erbracht werden.

IFS Anforderung 4.5.4: “Alle eingesetzten Verpackungen und Verpackungshilfsmittel sind für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet und auf mögliche Kontaminationen und Gefahren (Wechselwirkungen) zum Produkt und zum Verbraucher überprüft. Entsprechende aktuelle Testberichte liegen vor.”

Klarstellung:

Entsprechend der Gefahrenanalyse liegen Testberichte für alle Verpackungsmaterialien vor, die einen negativen Einfluss auf das Lebensmittel haben könnten. Der Verpackungslieferant/-produzent muss Informationen für den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Verpackungsmaterials bereitstellen. Dieses beinhaltet die Bereitstellung von Ergebnissen aus Migrationstests. Die Testberichte sollten sich dabei auf die Simulanten in Zusammenhang mit der EU Verordnung 1935/2004, Richtlinie 2002/72/EG und Richtlinie 85/572 EG basieren oder auf die vor Ort verwendeten Lebensmittel, die verpackt werden.

IFS Anforderung 4.5.5: “Basierend auf einer Risikoanalyse (neu: Gefahrenanalyse) verifiziert das Unternehmen die Tauglichkeit des Verpackungsmaterials für seinen speziellen Anwendungsfall (z. B. durch Sensorik, Lagertests, chemische Analysen etc.).”

Klarstellung:

Zusätzlich zu der Anforderung 4.5.4 sollten die Unternehmen weitere Tests hinsichtlich des Verpackungsmaterials für die eigenen Produkte vornehmen. “Eigene Produkte” geben einen besseren Blick, als die in den Tests verwendeten Produkte. Im Falle einer Änderung der Verwendung des Verpackungsmaterials muss das Unternehmen dies an seinen eigenen Produkten testen.

Punkt 5: Klarstellungen zu den Empfehlungen zur Berechnung der Auditzeit

Im Kapitel 5.3. des Auditprotokolls wird ein System zur Berechnung der Auditzeit bereitgestellt. Darin wird neben anderen folgendes beschrieben:

„Minimum von 1,5 Tagen für ein Unternehmen mit:

- < 100 Mitarbeiter **und**
- < 2 Produkte einer Produktgruppe **und**
- < 10 000 m² Betriebsgelände **und**
- < 2 Produktionslinien
- **Plus** 0,5 Tage für die Erstellung des Auditbericht

Klarstellung:

Als Symbol muss korrekt “≤” anstelle von “<” verwendet werden:

„Zusätzliche Zeit wird in folgenden Fällen benötigt:

- 0,5 Tage für weitere 100 Mitarbeiter **und/oder**
- 0,5 Tage für weitere 2 Produkte einer Produktgruppe **und/oder**
- 0,5 Tage für weitere 10.000 m² Betriebsgelände **und/oder**

- 0,5 Tage für je weitere 3 Produktionslinien

Klarstellung:

Diese o. g. Regelung ist in jedem Fall eine „und“ Regel. Dies bedeutet, dass wenn jeweils einer der o. g. Punkte erfüllt wird, müssen zusätzlich 0,5 Tage berechnet werden.

Beispiel:

Ein Unternehmen hat 200 Mitarbeiter, 2 Produktionslinien (2 Produkte pro Linie) und 20.000 m² Betriebsgelände wird die Auditzeit wie folgt berechnet:

- Minimum 1,5 Tage
- Plus 0,5 Tage für weitere 100 Mitarbeiter
- Plus 0,5 Tage für weitere 10.000 m² Betriebsblände

Gesamtauditzeit: 2,5 Tage

Punkt 6: Klarstellung zum Anhang 1 des Auditprotokolls hinsichtlich der Abgrenzung von IFS Food und IFS Logistic

Bezüglich der Anwendung des IFS Logistic:

IFS: “Wenn ein Lebensmittelunternehmen über eine eigene Logistik-/Transportabteilung verfügt (Lagerung und Vertrieb) wird dies im Rahmen des IFS Food Audits mit geprüft. Hierzu gibt es spezielle Kapitel zu Transport und Lagerung.“

Klarstellung:

Sofern die Logistikplattform Bestandteil des Lebensmittelunternehmens ist und sich im gleichen Gebäude/Gelände befindet und sofern das Unternehmen oder ein Kunde eine Zertifizierung dieser Plattform nach IFS Logistic wünscht, kann ein IFS Logistic Audit durchgeführt werden.

Dabei müssen die folgenden Anforderungen berücksichtigt werden:

- Die Logistikplattform ist nur für bereits verpackte Ware,
- Im Fall von zwei Audits und Zertifikaten (IFS Food und IFS Logistic) muss eindeutig festgelegt werden, wo der jeweilige Erfassungsbereich beginnt und aufhört,
- Die Anforderungen des IFS Food hinsichtlich Transport und Lagerhaltungen müssen im Rahmen des IFS Food Audits mit berücksichtigt werden,
- Ein IFS Food Audit muss in dem Lebensmittelunternehmen in jedem Fall durchgeführt werden, IFS Logistic ist ein zusätzliches Audit.
- Alle relevanten Unterlagen müssen auf der Logistikplattform vorhanden sein

Punkt 7: Auditoren Scopes

7.1 Zusätzlicher Auditoren Scope 13 für den IFS Logistic im Anhang 1 des Teil 3 des IFS Food für die Zulassung Zertifizierungsstellen und Auditoren

Im Anhang 1 auf Seite 81 wird der Scope 13: IFS Logistic eingefügt.

7.2 Klarstellung zur Anwendung des Auditoren Scope 6: Land- und Gartenbauprodukte frisch, getrocknet, gekühlt und gefroren und Auditoren Scope 10: Konserven

Auditoren, die über eine Zulassung zum Scope 10 verfügen und die Unternehmen auditieren, die z.B. Gemüse in Dosen, Obst in Dosen produzieren, können auch Audits im Scope 6 für Obst und Gemüse vornehmen aber **dies ist nicht entgegengesetzt möglich**. Dies bedeutet, dass Auditoren, die über den Scope 6 verfügen, nicht automatisch Audits nach dem Scope 10 durchführen können, auch wenn diese Audits sich auf Obst- und Gemüseprodukte beziehen. Hierfür bedarf es der Zulassung zum Scope 10.

Punkt 8: Anwendung des IFS Food für Cash & Carry / Großhandel

a) Auditdurchführung:

Das IFS-Audit wird in gewohnter Weise mit Hilfe der verpflichtenden Checklisten und Berichtsvorlagen durchgeführt. Die Nichtanwendbarkeit eines Kriteriums („NA“) muss begründet werden.

b) Anwendungsbereich des Audits:

Das Audit und die Zertifizierung beziehen sich auf die gesamte Tätigkeit des Unternehmens. Der Geltungsbereich wird eingeordnet unter den **neuen IFS-Produktkategorie 19 „Cash & Carry/Großhandel“**.

Diese neue Produktkategorie 19 „Cash & Carry / Großhandel“ darf für alle Formen des Großhandels sowie für Unternehmen verwendet werden, die im Sinne des gültigen Lebensmittelrechts unverpackten Erzeugnissen im Sinne von § 3 Nr. 3 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG) behandeln, z. B. das Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren, Auftauen, Lagern, Aufbewahren und Befördern. In der Praxis sind dies Großhandelsunternehmen und Cash & Carry Märkte.

c) Auditorenqualifikation:

Der Auditor muss in jedem Falle die **fachliche Kompetenz und Berufung für den Auditorenscope 1 (Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte) oder den Auditorenscope 2 (Fisch und Fischprodukte, roh, gekühlt und gefroren)** besitzen, um den IFS Produktbereich 19 im Großhandel auditieren zu können.

d) Auditdauer:

Grundsätzlichen sind bei der Ermittlung der benötigten Auditdauer die Vorgaben aus dem IFS anzuwenden. Mögliche Reduktionsgründe können herangezogen werden und müssen begründet und dokumentiert werden.

Bei Unternehmen, in denen keine Verarbeitung erfolgt, sind zahlreiche IFS-Anforderungen in ihrer Anwendung und Auditierung nicht so komplex wie bei typischen Verarbeitungsprozessen (z. B. Anforderungen an Rezepturen, Prozessvalidierung, Kontaminationsvermeidung). Bei einer beschränkten Fertigungstiefe ist daher von einer reduzierten Auditzeit nach Anwendung der Kalkulationsvorgabe des IFS auszugehen.

Bei Unternehmen mit einer Niederlassungsstruktur mit zentraler Leitung erfolgt zuerst das Audit in der Zentrale, um die zentral gelenkten Prozesse zu auditieren. Hierbei muss die Lenkung für jede einzelne Niederlassung auditiert werden, was zu einer Verlängerung der Auditzeit führt im Vergleich zur Prüfung von Lenkungsfunktionen, die sich nur auf einen einzigen Markt beziehen.

In allen Niederlassungen wird geprüft, ob die zentral gelenkten Prozesse vor Ort korrekt umgesetzt werden und ob die entsprechenden Informationen verfügbar sind. Wenn die zentrale Lenkung wirksam ist (z. B. hinsichtlich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, interner Audits, Reklamationsbearbeitung), führt das erfahrungsgemäß zu einer Verringerung der Auditzeit. Ein weiterer Faktor zur Reduktion der Auditzeit ist ferner, wenn das Audit in der Niederlassung durch denselben Auditor erfolgt, der auch das Audit in der Zentrale durchgeführt hat, oder wenn der Auditor auf anderem Wege vergleichbare Kenntnis über die zentral gelenkten Prozesse hat.

Punkt 9: Akkreditierung und der IFS Zertifizierungsprozess

Im IFS Food Version 5 ist eindeutig vermerkt, dass der IFS Zertifizierungsprozess immer in Verbindung mit der EN 45011 Akkreditierung steht.

Wie in der EN 45011 Akkreditierungsnorm für den allgemeinen Zertifizierungsprozess festgeschrieben, beinhaltet die Zertifizierung die folgenden Schritte:

- Durchführung des IFS Audits
- Erstellung und Bewertung des Auditberichts
- Zertifizierungsentscheidung und Ausstellung des Zertifikates

Im Fall, dass eine Zertifizierungsstelle ihre Akkreditierung EN 45011 in einem der genannten Schritte verliert oder suspendiert wird, wird der komplette Zertifizierungsprozess gestoppt und der Zertifizierungsstelle ist es nicht mehr gestattet, IFS Zertifikate auszustellen. Insbesondere bedeutet das, dass Zertifizierungsstellen keine IFS Zertifikate ausstellen können vom Zeitpunkt des Entzugs oder Suspendierung auch für Audits, die bereits durchgeführt wurden und sich im Zertifizierungsprozess (z.B. Auditberichterstellung, Zertifizierungsentscheidung etc.) befinden.

Erklärung

Teil 1 / Kapitel 2.1 Ziele und Inhalte des Auditprotokolls

“Eine Auditierung und Zertifikatsausstellung nach dem IFS Standards ist nur für Zertifizierungsstellen möglich, die über eine Akkreditierung auf die Norm EN 45011/ISO IEC Guide 65 zum IFS Standard verfügen und einen Vertrag mit dem Standardeigner unterzeichnet haben. Im IFS-Standard sind im Teil III des vorliegenden Dokumentes die Anforderungen an die Zertifizierungsstellen eindeutig festgeschrieben.“

Teil 3 / Kapitel 2.2 Vertragsabschluss mit den Standardeignern des IFS

“Um die Zulassung zur Durchführung von IFS-Audits und zur Zertifikatsausstellung zu erhalten, unterzeichnet die Zertifizierungsstelle nach Erlangen der IFS-Akkreditierung gemäß EN 45011 einen endgültigen Vertrag mit den Standardeignern des IFS. Die Zertifizierungsstelle ist nicht zur Durchführung von IFS-Audits und Ausstellung von Zertifikaten berechtigt, solange der endgültige Vertrag nicht unterzeichnet ist (ausgenommen davon ist die Witness-Begutachtung im laufenden Akkreditierungsverfahren).“

Punkt 10: Anforderungen an den Schutz von Lebensmitteln – Food Defense Liste

Aufgrund der Anforderungen an den Schutz von Lebensmitteln, die in den USA an die Lebensmittelindustrie gestellt werden, hat sich der IFS dazu entschlossen, diese Anforderungen in den IFS mit aufzunehmen.

Die Food Defense Liste ist das Ergebnis aller spezifizierten Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen um die Sicherheit des Betriebsgeländes, der lebensmittelrelevanten Materialien und Endprodukte vor internationalem Unglück wie z.B. Kriminalität und Terrorismus sicherzustellen. Die nachfolgende Checkliste ist eine **freiwillige Zusatzcheckliste (keine Verpflichtung)** für die Lebensmittelindustrie. Es ist eine Möglichkeit der Lebensmittelindustrie ihren Kunden zu zeigen, dass sie sich auch bereits mit diesem Thema auseinandergesetzt haben.

Die Nummerierung der Anforderungen in der Checkliste orientiert sich an der Nummerierung im IFS Food Standard. Somit stellen die Anforderungen an den Schutz von Lebensmitteln das Kapitel 6 des IFS Food Standards dar. Eine Bewertung der Anforderungen erfolgt auf der Basis der im IFS Food Standard festgeschriebenen Bewertungsmöglichkeiten mit A, B, C und D in Abhängigkeit vom Erfüllungsgrad. Die Punktevergabe basiert ebenso auf den Vorgaben des IFS Food Standards. Sofern erforderlich, kann ebenfalls der Major genutzt werden.

Das Ergebnis dieses Kapitel wird separat ausgewiesen und fließt somit nicht in das Gesamtergebnis des Audits ein.

Nr.	Anforderung	Wertung	Bemerkungen
6.	Sicherung der Produktion & Externe Kontrollen		
6.1	Sicherheitsbewertung		
6.1.1	Die Verantwortlichkeiten für Food Defense Aspekte sind klar definiert und dokumentiert. Die verantwortliche Person ist Mitglied im oder hat Zugang zum Führungskreis am Standort und kann ausreichende Kenntnisse im betreffenden Bereich nachweisen.		Verantwortlicher für Food Defense und Sicherheit Schulung und/oder Erfahrung im Sicherheitsbereich
6.1.2	Eine Studie über mögliche interne und externe Aktivitäten mit negativem Einfluss auf die dort gehandhabten Lebensmittel wurde durchgeführt, dokumentiert und Risiken evaluiert. Aufgrund dieser Risikobewertung werden sicherheitskritische Bereiche identifiziert und diese regelmäßig entsprechend der rechtlichen Anforderungen und des ermittelten Bedarfs überprüft.		Gemeint sind böse Machenschaften aller Art z.B. Risikobewertung z.B. nach CARVER oder anderen Schemata oder eigenes System. Erstellung eines Food Defense Plans Dokumentation / Auditbericht / Registrierung /
6.1.3	Für identifizierte Risiken wurden ausreichende Maßnahmen ergriffen, um diese angemessen kontrollieren zu können. Informationen über Vorfälle laufen an einer Stelle ein. Es werden Maßnahmen ergriffen und die Effektivität aller eingeführten Maßnahmen wird regelmäßig bewertet.		Umsetzung des Food Defense Plans
6.1.4	Sofern aus rechtlichen Gründen eine Registrierung oder Prüfung des Standorts vorgesehen ist, ist dies nachzuweisen.		Lebensmittelrechtlich, Handelsregister, Sicherheit, FDA, etc.

Nr.	Anforderung	Wertung	Bemerkungen
6.2	Standortsicherheit		
6.2.1	<p>Sofern auf Basis der Risikobewertung besonders sicherheitskritische Bereiche identifiziert wurden, wird das Eindringen unbefugter Personen in diese Bereiche durch wirksame Schutzmaßnahmen verhindert.</p> <p><i>Hinweis: Schutzmaßnahmen und Zugangskontrollen werden in 4.6.2.4 abgehandelt</i></p>		<p>z.B. selbstschließende Türen, Zutritt nur mit Chipkarte, Ständig Personal vor Ort, etc.</p> <p><i>Hinweis: 4.6.2.4 z.B. Zaun, Wassergraben, Wachmann, Kameras, Bewegungsmelder, Wachhunde, etc.</i></p>
6.2.2	Zugänge sind ständig zu kontrollieren oder nur für befugte Personen nutzbar.		
6.2.3	Im Außenbereich gelagerte Rohstoffe, Gerätschaften und Materialien sind vor unbefugtem Zugriff geschützt, soweit dies für die Sicherheit des Standorts oder der Produkte notwendig ist.		Im Außenbereich gelagerte Materialien wie Gasflaschen, Pestizide, Chemikalien, Kühlanlagen, aber auch Silos, Paletten mit Rohstoffen oder Tankstutzen.
6.2.4	Bei vom Standort empfangenen und versendeten Gütern werden mögliche Manipulation erkannt.		Verplombung, Siegel, etc. Nummern z.B. auf Lieferschein, etc.
6.3	Personal und Besucher		
6.3.1	Besucher und externe Dienstleister auf dem Gelände werden bei Zutritt erfasst, über die Regeln informiert und angemessen beaufsichtigt.		Limitierter Zugang und Besucherkontrolle
6.3.2	Alle Mitarbeiter werden regelmäßig hinsichtlich des Schutzes von Lebensmitteln (Food Defense) geschult. Schulungen werden dokumentiert.		Schulung
6.3.3	Bei der Einstellung von Mitarbeitern werden Sicherheitsaspekte berücksichtigt. Soweit notwendig und gesetzlich zulässig, werden weitere Erkundigungen über Mitarbeiter eingeholt und/oder medizinische Tests durchgeführt.		Sicherheit bei Einstellung von Mitarbeitern: Rückfragen frühere Arbeitgeber, Leumund, Polizeiliches Führungszeugnis, Backgroundchecks, Drogentests, Stuhlproben, etc.
6.4	Externe Kontrollen		
6.4.1	Es gibt ein dokumentiertes Verfahren für den Umgang mit externen Kontrollen und behördlichen Inspektionen. Das Verfahren ist dem zuständigen Personal bekannt und wird umgesetzt.		Anweisung für den Umgang und die Verantwortlichkeiten bei Kundenaudits / Behördlichen Überprüfungen Schulung
6.4.2	Bei Lieferantenaudits dürfen keine, andere Kunden betreffende Vorgänge offen gelegt werden.		Vertraulichkeit von Vorgängen, Verfahren, Kundenbeziehungen
6.4.3	Falls der Standort Materialien und/oder Unterlagen an Kunden oder Behörden herausgibt, bleibt mindestens eine identische Probe oder Kopie zurück und wird angemessen lange aufbewahrt. Soweit Kundeneigentum betroffen ist, wird der Kunde über den Vorgang und Ergebnisse informiert, insbesondere bei externen Prüfungen.		Aufbewahrung von Mustern / Dokumenten Info wenn Kundenprodukt betroffen ist

II. ERRATUM

Danksagung

Mitglieder der IFS Working Group

Andrea Artoni	CONAD, <i>im Auftrag von ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti)</i> , Italien
Roberta de Natale	Auchan, <i>im Auftrag von Federdistribuzione</i> , Italien
Cécile Gillard <i>Kaplan</i>	Groupe Carrefour, Frankreich
Maurizio Garbin	UNES, <i>im Auftrag von Federdistribuzione</i> , Italien
Sergio Stagni	COOP, <i>im Auftrag von ANCC (Associazione Nazionale Cooperative Consumatori)</i> , Italien

Der IFS bedankt sich weiterhin bei den folgenden Personen für ihre Unterstützung:

Fayçal Bellatif	Eurofins certification, <i>im Auftrag der französischen Zertifizierungsstellen</i> , Frankreich
Marion Holette	Provera Alimentaire, France
Philippe Leveau	SAI Global France, <i>im Auftrag der französischen Zertifizierungsstellen</i> , Frankreich

Teil 1 – Auditprotokoll

Kapitel 3.2 Ergänzungsaudit

Im **ersten Absatz**, 2. Satz ist das Wort „schwerpunktmäßig“ zu streichen.

Korrekt ist:

Im Rahmen des Ergänzungsaudits überprüft der Auditor die Umsetzung der Maßnahmen, die zur Beseitigung der beim vorangegangenen Audit festgestellten Nichtkonformitäten (z. B. Major) dienen.

Im **zweiten Absatz** wird von einem Prozessfehler anstelle eines Produktfehlers gesprochen.

Korrekt ist:

„Sofern sich der festgestellte Major auf einen **Produktfehler** bezieht, ist das Ergänzungsaudit frühestens nach sechs Wochen und spätestens nach sechs Monaten nach dem vorangegangenen Audit durchzuführen. Für andere Fehlerarten (z. B. Dokumentation) ist die Zertifizierungsstelle für die Terminierung des Ergänzungsaudits verantwortlich.“

Teil 3 – Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

Kapitel 2.3 Zertifizierungsentscheidung

Im dritten Absatz werden die folgenden Korrekturen vorgenommen: „Die endgültige Zertifizierungsentscheidung darf nach EN 45011 nur ~~einen unmittelbar bei der Zertifizierungsstelle angestellten Mitarbeiter getroffen werden...~~, kann nicht durch einen für die Zertifizierungsstelle ~~tätigen Selbständigen bzw. Freiberufler~~ erfolgen. **durch die Zertifizierungsstelle vorgenommen und kann nicht an Dritte vergeben werden.**“

Kapitel 3.2 Allgemeine Anforderungen für die Zulassung eines Auditors zur IFS Prüfung

e) Spezial- und Praxiskenntnisse in Bezug auf den Scope für den sich der Auditor bewirbt

Mindestens 10 Audits im Rahmen der EN 45011-Akkreditierung und/ oder Lieferantenaudits je Scope **oder** mindestens zwei Jahre Berufserfahrung auf dem Gebiet des betreffenden Scope. **Dabei haben die Audits in verschiedenen Unternehmen stattgefunden.**