

international
featured[®]
standards



International Featured Standard

Pflichtangaben im IFS Auditbericht

Vorbemerkung

Die folgenden Kriterien des IFS Food Standards, Version 5, bei denen Pflichtangaben gefordert werden, sollen zu einem **aussagekräftigeren und detailreicheren Auditbericht** führen, auch wenn das zertifizierte Unternehmen nahezu alle IFS Anforderungen erfüllt. Dies ergibt einen zusätzlichen Mehrwert für alle Verwender der Auditberichte. Der Auditor ist aufgefordert, **während des Audits und auch in Fällen von A-Bewertungen** eine zusätzliche Begründung und/oder zusätzliche Hintergrundinformation für bestimmte IFS Kriterien anzugeben.

In jedem Fall müssen alle Auditoren schriftliche Zusatzinformationen über eingeführte Verfahren und deren Dokumentation für die 10 KO-Kriterien bereitstellen.

Zu den folgenden Anforderungen müssen in jedem Fall zusätzliche Informationen bereitgestellt werden:

Teil des Auditberichts	IFS Anforderung	Verpflichtend zu machende Zusatzangaben
Unternehmensprofil	Erste Seite des Auditberichts	<p>Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Baujahr der Gebäude des Unternehmens - Behördliche Registriernummern der Firma, sofern vorhanden (z.B. haben in der EU fleisch- und milchverarbeitende Betriebe Registrierungsnummern) - Zeitpunkt der letzten Investition in der Produktion. Gemeint sind produktorientierte Investitionen hinsichtlich Qualität und Produktsicherheit (Umbauten, Änderungen an Anlagen) - Anzahl der Produktionslinien im Unternehmen - Wie viele Produktgruppen und Produkte pro Gruppe werden insgesamt im Unternehmen produziert? Die Gruppen werden dem Auditor benannt und erläutert. - Wie viele Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen, aufgelistet nach Vollzeit und Teilzeit (eigener Mitarbeiterstamm, Zeitarbeit), Schichtarbeit? - Angabe von Anzahl, Ort und Namen von Produktionsstandorten der Firma, sowie Information über bestehende IFS Zertifizierung. Informationen zu Halbfertigerzeugnissen - Produktionsfläche der Firma, Angabe in Quadratmetern - Umsatzanteil national, Europa und Drittländer - Gesamtumsatz des Unternehmens - Umsatzanteil von Handelsmarken
Unternehmensstruktur	KO n° 1: 1.2.4	Beschreibung
Unternehmensstruktur	1.2.8	<p>Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wem berichtet das Qualitätsmanagement? - Weitere Erläuterung zur Struktur der Geschäftsleitung
HACCP	Einleitung	<p>Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Datum der letzten Verifizierung und Art der Durchführung der Verifizierung des HACCP Konzepts durchgeführt wurde - Anzahl der HACCP Pläne und Anzahl der CCPs
HACCP Analyse	2.1.3.6	<p>Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erläuterung zur Festlegung von CCPs
HACCP Analyse	KO n°2: 2.1.3.8	<p>Beschreibung. Wie in der Doktrin erwähnt, kann bei der KO-Anforderung 1.2.3.8 eine NA-Bewertung vergeben werden. In diesem Fall muss der Auditor diese Bewertung begründen.</p>
Personal Hygiene	KO n°3: 3.2.1.2	Beschreibung
Produktspezifik	KO n°4: 4.2.2	Beschreibung

Teil des Auditberichts	IFS Anforderung	Verpflichtend zu machende Zusatzangaben
<i>ation / Rohware</i>		
Produktspezifikation / Rezeptur	KO n°5: 4.2.3	Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen: <ul style="list-style-type: none"> - Wie viele Spezifikation hat der Auditor überprüft? Welche Methode wurde für die Überprüfung verwendet? - Mit wie vielen Spezifikation geht das Unternehmen um?
(Trink-) Wasserversorgung	4.6.4.9.1	Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen: <ul style="list-style-type: none"> - Woher stammt das Trinkwasser / Brauchwasser (Ursprung)? - Wie wird das Trinkwasser / Brauchwasser kontrolliert? Insbesondere Angabe ob Trinkwasser durch ein firmeneigenes oder externes Labor geprüft wird. - Welche Parameter können analysiert werden?
Risiko von Fremdkörpern	KO n°6: 4.9.1	Beschreibung Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen: <ul style="list-style-type: none"> - Die Anzahl und die Art von detektierten Fremdkörpern durch Gerätschaften (Filter, Siebe, Röntgengeräte, Metalldetektion, optische Kontrolle) während interner Audits und durch Kundenreklamationen - In Fall von Reklamationen, welche Korrekturmaßnahmen wurden ergriffen? - Wurden Ursachenanalysen durchgeführt? Wenn ja, bitte erläutern.
Schädlingsüberwachung / Schädlingsbekämpfung	4.10.1	Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen: <ul style="list-style-type: none"> - Wird ein Interner oder Externer Schädlingsbekämpfer eingesetzt? - Häufigkeit und Art der Kontrollen? - Im Fall von Schädlingsbefall, welche Korrekturmaßnahmen wurden ergriffen?
Rückverfolgbarkeit	KO n°7: 4.16.1	Beschreibung
Rückverfolgbarkeit	4.16.2	Die Rückverfolgbarkeitsprüfung muss immer auf einem Produktmuster beruhen, welches im Einzelhandel gekauft wurde, oder aber zumindest durch den Auditor ausgesucht wurde, z.B. dann wenn das „Produkt“ nicht an Endverbraucher aber an andere Kunden wie Industriekunden abgegeben wird.
GVO	4.17.1	Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen: <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitet das Unternehmen mit Produkten die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt werden? - Sofern Hilfsstoffe (Zusatzstoffe), carry-over Substanzen oder „Lösemittel“ (die nicht als Inhaltsstoffe angesehen werden) von GVOs stammen - auch wenn diese nicht kennzeichnungspflichtig sind - muss der Auditor die An-/Abwesenheit im Prozess angeben.
Allergene	4.18.1	Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen: <ul style="list-style-type: none"> - Wie wird mit Allergenen im Unternehmen umgegangen? - Welche Allergene sind vorhanden?
Interne Audits	KO n°8: 5.1.1	Beschreibung
Produktanalyse	5.6.2	Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen: <ul style="list-style-type: none"> - Werden Analysen hinsichtlich kritischer Prüfungen im firmeneigenen oder externen Labor durchgeführt?

Teil des Auditberichts	IFS Anforderung	Verpflichtend zu machende Zusatzangaben
		<ul style="list-style-type: none"> - Welche Analysen werden im eigenen Labor durchgeführt? Wie hoch ist der prozentuale Anteil der Untersuchungen durch akkreditierte / nicht akkreditierte Labors? - Arbeitet die Firma mit validierten Methoden? Wenn ja, bitte Details angeben.
Umgang mit Beanstandungen /Reklamationen von Behörden und Kunden	5.8.3	<p>Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wie oft erhält das Unternehmen Reklamationen (im Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Qualität) und von wie vielen Kunden stammen diese Reklamationen? - Unterscheidung der Reklamationen zwischen Endverbraucher, Handel und Behörden <ul style="list-style-type: none"> - Anzahl der Endverbraucherreklamationen (pro Millionen verkaufter Einheiten) - Anzahl der Beanstandungen von Behörden - Anzahl von Nichtkonformitäten im Bezug auf abweichende Produktanalysen (Anzahl der nichtkonformen Analysen zur Gesamtzahl)
Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf	KO n°9: 5.9.2	<p>Der Auditor muss folgende Informationen bereit stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wie viele Rücknahmen und Rückrufe wurden seit dem letzten Audit durchgeführt? - Was waren die Gründe für Rücknahmen und Rückrufe? Genaue Angabe der Ursache bei Rückrufen und des Problems hinsichtlich Lebensmittelsicherheit in Fällen von Rückruf. - Anwesenheit/Vorhandensein einer ständigen Kontaktperson (ja/nein)
Korrekturmaßnahmen	KO n°10: 5.11.2	Beschreibung