

Inhaltsverzeichnis

Vorwort..... V

Autoren VII

1 Hintergründe zum IFS 1

1.1 Weiterführende Unterlagen 2

1.1.1 IFS Trend Risk Monitor 3

1.2 Die wesentlichen Neuerungen des IFS Food Version 7 3

1.2.1 Zeitschiene des IFS Version 7 3

1.3 Assessmentarten 4

1.3.1 Erstassessment 4

1.3.2 Wiederholungsassessment..... 4

1.3.3 Follow-up-Assessment 5

1.4 Vorbereitung auf die Zertifizierung..... 5

1.4.1 Auswahl der Zertifizierstelle und Vertragsgestaltung 5

1.4.2 Welches sind die grundsätzlichen Schritte für ein Unternehmen zur Vorbereitung auf ein Assessment?..... 6

1.4.3 Information an die Zertifizierstelle über die Aktivitäten des Produktionsstandortes 7

1.4.4 GLN-Nummer 7

1.4.5 Assessmentdauer..... 8

1.4.5.1 Welche Reduzierungen sind erlaubt? 8

1.5 Unternehmen mit mehreren Standorten 10

1.5.1 Assessmentplanung 11

1.5.2 Abweichungsmanagement bei Unternehmen mit zentral geführten Prozessen 12

1.6 Erweiterungsassessment 12

1.6.1 Warum muss die Zertifizierstelle über neue Produkte/Prozesse informiert werden? 13

1.6.2 Wann ist ein Erweiterungsassessment erforderlich? 14

1.6.3 Ablauf des Erweiterungsassessments 14

1.6.4 Berichterstellung und Abweichungen 14

1.6.5 Das Zertifikat 15

1.7 Wie wird mit Saisonprodukten umgegangen 15

1.8 Mehrere Juristische Personen 15

1.9 Ausgelagerte Prozesse 16

1.10 Welche Standards sind GFSI anerkannt? 17

1.11 Unternehmen mit dezentralen Prozessen..... 17

1.12 Das Assessmentverfahren 18

1.12.1 Prüfung der Zertifizierungsfähigkeit 18

1.12.2 Vorbereitung auf das Zertifizierungsassessment 18

1.12.2.1 Assessmentvorbereitung und -planung 18

1.13 Das Assessment vor Ort..... 19

1.13.1 Wie wird der Vor-Ort-Aufwand bestimmt? 19

1.13.2 In welcher Sprache muss das Assessment durchgeführt werden?..... 19

1.13.3 Das Assessment..... 20

1.14 Abweichungsmanagement 20

1.14.1 Abweichungskategorien 20

1.14.2 Handhabung von Abweichungen 21

1.14.3 Neu in der Version 7 ist die Handhabung von C- und D-Abweichungen: 22

1.14.4	Der Unterschied zwischen Abweichungen und Nichtkonformitäten	23
1.14.5	Nicht anwendbare Kriterien	24
1.15	Zertifizierung	24
1.16	Das Zertifikat	24
1.17	Aufrechterhaltung des Zertifikates	26
1.18	Ausschlüsse	27
1.19	Das Integrity Programm	29
1.19.1	IFS-Beschwerdemanagement	29
1.19.2	Aktuelle Entwicklung	30
1.19.3	Risikobasierter Ansatz	31
1.19.4	Integrity On-site Check	32
1.19.5	Beispielhafte Aufführung der Major-Bewertungen bei Integrity-Assessments	34
1.19.6	HACCP-Analyse	34
1.19.7	Ausrüstungen	34
1.19.8	Sanctionskommittee	35
1.19.9	Datenbankanalyse	36
1.19.10	Zusammenfassung	36
1.20	Die IFS-Datenbank	37
1.20.1	Zertifizierungsstellen	38
1.20.2	Händler und verifizierte Behörden	39
1.20.3	Benachrichtigungsfunktionen	39
1.21	Unangekündigte Assessments	40
1.21.1	Zeitfenster für unangekündigt Assessments	40
1.22	Entzug/Aussetzung von Zertifikaten	41
2	Der Anforderungskatalog	43
2.1	Hauptgeschäftsbereiche des IFS Food Version 7	43
2.2	Unternehmensführung und Verpflichtung	45
2.2.1	Anforderungen des Kapitel 1	45
2.2.2	Lebensmittelsicherheitskultur	45
2.2.2.1	Was ist unter Lebensmittelsicherheitskultur zu verstehen?	45
2.2.2.2	Lebensmittelsicherheitsnormen: Lebensmittelsicherheitskultur „food safety culture“	46
2.2.2.2.1	Codex Alimentarius	46
2.2.2.2.2	EU-Leitfaden über ein Managementsystem der Lebensmittelsicherheit (2016)	55
2.2.2.2.3	EU-Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmittel-einzelhandel einschließlich Lebensmittelspenden (2020)	71
2.2.2.2.4	USA: Modernisierungsgesetz zur Lebensmittelsicherheit (FSMA)	74
2.2.2.2.5	Lebensmittelsicherheitskultur: Aufnahme in die EU-Verordnung über Lebensmittel-hygiene	79
2.2.2.3	Einzug der Lebensmittelsicherheitskultur in die Normen zur Lebensmittelsicherheit	81
2.2.2.4	International Featured Standard Food, Version 7 „IFS7“, Oktober 2020	81
2.2.3	Handlungsempfehlung zur Umsetzung der „food safety culture“	82
2.2.3.1	Wie kann die Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen umgesetzt werden?	82
2.2.3.2	Ablaufplan zur Entwicklung und Verbesserung der Lebensmittelsicherheitskultur	83
2.2.3.3	Schulung als wichtiges Instrument	101
2.2.4	Anforderung 1.2	102
2.2.5	Anforderung 1.3.	103
2.2.6	Anforderung 1.4.1	103
2.3	Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem	104

2.3.1	Anforderung IFS 7 – 2.1.1.1	104
2.3.2	Anforderung IFS 7 – 2.1.1.2	104
2.3.3	Anforderung IFS 7 – 2.1.1.3*	105
2.3.4	Anforderung IFS 7 – 2.2.1.4	106
2.3.5	Anforderung IFS 7 – 2.2.3.3	107
2.3.6	Anforderung IFS 7 – 2.2.3.5	108
2.3.7	Anforderung IFS 7 – 2.2.3.7*	109
2.3.8	Anforderung IFS 7 – 2.2.3.8.1* KO Nr. 2	109
2.3.9	Anforderung IFS 7 – 2.2.3.10*	110
2.4	Ressourcenmanagement	111
2.4.1	Anforderung IFS 7 – 3.1.1	111
2.4.2	Anforderung IFS 7 – 3.2.1*	112
2.4.3	Anforderung IFS 7 – 3.2.2 KO Nr. 3	113
2.4.4	Anforderung IFS 7 – 3.2.9*	114
2.4.5	Anforderung IFS 7 – 3.2.10	115
2.4.6	Anforderung IFS 7 – 3.3.2*	115
2.4.7	Anforderung IFS 7 – 3.3.4	116
2.4.8	Anforderung IFS 7 – 3.4.1*	117
2.4.9	Anforderung IFS 7 – 3.4.5*	118
2.5	Operative Abläufe	119
2.5.1	Anforderung IFS 7 – 4.1.1	119
2.5.2	Anforderung IFS 7 – 4.1.2	119
2.5.3	Anforderung IFS 7 – 4.2.1.1*	120
2.5.4	Anforderung IFS 7 – 4.2.1.2	121
2.5.5	Anforderung IFS 7 – 4.2.1.3* KO Nr. 4.	121
2.5.6	Anforderung IFS 7 – 4.2.2.1* KO Nr. 5.	122
2.5.7	Anforderung IFS 7 – 4.3.2*	123
2.5.8	Anforderung IFS 7 – 4.4.1*	123
2.5.9	Anforderung IFS 7 – 4.4.3*	124
2.5.10	Anforderung IFS 7 – 4.4.6/NEU	125
2.5.11	Anforderung IFS 7 – 4.4.7/NEU	125
2.5.12	Anforderung IFS 7 – 4.4.8/NEU	126
2.5.13	Anforderung IFS 7 – 4.5.1*	126
2.5.14	Anforderung IFS 7 – 4.8.2*	127
2.5.15	Anforderung IFS 7 – 4.8.3	128
2.5.16	Anforderung IFS 7 – 4.9.1.1*	129
2.5.17	Anforderung IFS 7 – 4.9.3.2*	130
2.5.18	Anforderung IFS 7 – 4.9.6.2	130
2.5.19	Anforderung IFS 7 – 4.9.6.3/NEU	131
2.5.20	Anforderung IFS 7 – 4.9.8.2	131
2.5.21	Anforderung IFS 7 – 4.10.1*	132
2.5.22	Anforderung IFS 7 – 4.10.3/NEU	133
2.5.23	Anforderung IFS 7 – 4.10.5	133
2.5.24	Anforderung IFS 7 – 4.10.11*	134
2.5.25	Anforderung IFS 7 – 4.11.1*	135
2.5.26	Anforderung IFS 7 – 4.11.5	135
2.5.27	Anforderung IFS 7 – 4.12.1/NEU	136
2.5.28	Anforderung IFS 7 – 4.12.2* KO Nr. 6	137

2.5.29	Anforderung IFS 7 – 4.12.4	137
2.5.30	Anforderung IFS 7 – 4.12.5	138
2.5.31	Anforderung IFS 7 – 4.12.6/NEU.	139
2.5.32	Anforderung IFS 7 – 4.12.11	139
2.5.33	Anforderung IFS 7 – 4.13.1/NEU.	140
2.5.34	Anforderung IFS 7 – 4.13.2*	140
2.5.35	Anforderung IFS 7 – 4.13.3	141
2.5.36	Anforderung IFS 7 – 4.14.1*	142
2.5.37	Anforderung IFS 7 – 4.14.2*	143
2.5.38	Anforderung IFS 7 – 4.14.5*	143
2.5.39	Anforderung IFS 7 – 4.15.1*	144
2.5.40	Anforderung IFS 7 – 4.16.1*	145
2.5.41	Anforderung IFS 7 – 4.16.5	145
2.5.42	Anforderung IFS 7 – 4.17.1*	146
2.5.43	Rückverfolgbarkeit – Kapitel 4.18 KO Nr. 7	146
2.5.43.1	Worauf sollten Sie achten?	146
2.5.43.2	Was ist ein vertikales Assessment?	148
2.5.43.3	Beispiele für K. O.	152
2.5.44	Anforderung IFS 7 – 4.19.1*	152
2.5.45	Anforderung IFS 7 – 4.19.3	153
2.5.46	Anforderung IFS 7 – 4.20.1/NEU.	153
2.6	Messungen, Analysen, Verbesserungen	154
2.6.1	Anforderung IFS 7 – 5.1.1* KO Nr. 8	154
2.6.2	Anforderung IFS 7 – 5.1.2*	154
2.6.3	Anforderung IFS 7 – 5.3.2*	155
2.6.4	Anforderung IFS 7 – 5.4.1*	155
2.6.5	Anforderung IFS 7 – 5.8.2*	156
2.6.6	Anforderung IFS 7 – Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahmen, Produktrückruf KO Nr. 9	157
2.6.7	Anforderung IFS 7 – 5.10.1*	158
2.6.8	Anforderung IFS 7 – 5.11.1*	159
2.6.9	Anforderung IFS 7 – 5.11.3	159
2.7	Produktschutz (Food-Defense)-Plan	160
2.7.1	Anforderung IFS 7 – 6.3/NEU	160
2.8	Pflichtangaben IFS Food Berichtzusammenfassung – Checkliste	160
3	Literaturverzeichnis	165