

International **F**eatured **S**tandards

Internationaler Lebensmittelstandard

Logistik

Ziel: Einheitliche Audits und eine hohe Transparenz in der Lieferkette

IFS Logistics derzeit in der 2.2 Version gültig

Struktur eines Managementsystems, ähnelt der ISO 9001

167 Anforderungen an Transport und Lagerung (wenn keine Lagerung, dann sind Teile nicht anwendbar)

Bewertung in Punkten (0,5,15,20 Punkte)

75% der Punkte müssen erreicht werden, für höheres Niveau 95%

Externes Audit immer jährlich

Major (Abzug von 15% der Gesamtpunkte) bei Nicht-Einhaltung von rechtlichen Bestimmungen mit Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit

6 KO-Kriterien – nicht-Einhaltung von nur einem Kriterium führt automatisch zur Nicht-Zertifizierung

Anforderungen in folgenden Bereichen:

- 1) Unternehmensverantwortung – betrifft v.a. die Geschäftsführung und Abteilungsleiter
- 2) Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystem:
 - HACCP-System
 - Dokumentation
- 3) Ressourcenmanagement
 - Personalschulung, Hygiene, Arbeitsumgebung
- 4) Leistungserbringung
 - Transport
- 5) Messung, Analyse und Verbesserung
 - Audits, Reklamationen, nicht konforme Produkte, Korrekturmaßnahmen
- 6) Produktschutz (food defense)

1.2.4. Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse

2.1.1. Risikomanagement und HACCP-Konzept

2.3.8. Gefahrenstudie und HACCP-Konzept

5.1.1. Interne Audits

5.5.1 Umgang mit nicht konformen Produkten

5.6.2. Korrekturmaßnahmen

1.2.4. Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse

Die Unternehmensleitung ist für die Unternehmenspolitik und –ziele verantwortlich. Die erforderlichen Ressourcen und Investitionen zur Absicherung der spezifikationsgemäßen bzw. in Kundenverträgen vereinbarten Produktsicherheit, -legalität und -qualität sind bereitgestellt.

2.1.1. Risikomanagement und HACCP-Konzept

Grundlage des Kontrollsystems für Produktsicherheit ist ein systematisches und umfassendes Risikomanagement und/oder HACCP-Systems. Für Lebensmittel wird ein HACCP-System genutzt, das auf den Grundlagen des Codex Alimentarius beruht.

Hazard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint (Gefahrenanalyse Kritische Lenkungspunkte)

Es geht um die **Erhaltung** der einwandfreien Beschaffenheit einer Lebensmittels

Kontrollen für Risiken, die trotz allgemeiner Hygienemaßnahme (Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene etc.) noch verbleiben.

Gesundheitliche Gefahren sind zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen

Hazard - Gefahr: ein in einem Lebensmittel (oder non-food-Produkt) vorhandene biologische, chemische oder physikalische Kontamination, die sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann.

Risiko: Die Wahrscheinlichkeit, dass die Gefahr auftritt,
Multipliziert mit der Auswirkung

-
- HACCP-Team zusammenstellen
 - Produktbeschreibung
 - Festlegung des Verwendungszwecks
 - Erstellen eines Fließdiagramms
 - Innerbetriebliche Bestätigung des Fließdiagramms
 - Durchführung einer Gefahrenanalyse
 - Festlegung von CPs und CCPs
 - Festlegung von Grenzwerten
 - Errichtung eines Monitoring-Systems
 - Ergreifen von Korrekturmaßnahmen
 - Anwendung von Verifizierungsmaßnahmen
 - Erstellung einer Dokumentation

QM, Fuhrparkleitung, Operation

- Markus Ambach (auch IFS-Beauftragter)
- Alois Schrettl
- Thomas Meixner
- Sven Schmidt

HACCP-Analyse

Nr.	Prozessschritt	Risikotyp	Risikobeschreibung	Bestehende Maßnahme	Wahrscheinlichkeit	Auswirkung	Bewertung
1	Beladung (fremd)	Physikalisch	Fremdkörper, z.B. durch Paletten	Es werden nur intakte Paletten übernommen, Kontrolle der Verladung, Auflieger vor Beladung besenrein	1	2	BP
2	Transport	Physikalisch	Fremdkörper	Lebensmittel verpackt, LKW bzw. Auflieger immer gereinigt, Reinigungsanweisung, Dokumentation	1	4	GHP
			Nässe	Dichte Planen, Überprüfung durch Fahrer, Ware verpackt	2	1	BP
		Chemisch	Rückstände durch Reinigung LKW	Eigentransport: nur verpackte Ware; Fremdtransport: Bestätigung diesbezüglich	1	3	GHP
3	Transport TK	Biologisch	Verderb durch falsche Transport-Art, nicht-Einhaltung der Temperatur-Vorgaben	Abwicklung nur mit geeigneten Subunternehmen (Risikoanalyse), nur bereits zugelassene Subunternehmer, Vorgaben an Subunternehmer, Auswertung der Reklamationen, Anforderung von Temperatur-Protokollen (punktuell)	1	5	CP

2.3.8. Gefahrenstudie und HACCP-Konzept

Wo eine spezifische Überwachung von CCPs (kritischen Kontrollpunkten) für die Produktsicherheit erforderlich ist, ist ein Monitoring-System für jeden CCP mit eindeutigen Grenzwerten und Registrierung von Abweichungen implementiert.

Bei Berger Logistik: nicht anwendbar (keine CCPs)

5.1.1. Interne Audits

Wirksame interne Audits werden gemäß eines festgelegten Auditprogramms durchgeführt und decken mindestens alle Anforderungen des IFS-Standards ab. Erfassungsbereich und Häufigkeit der internen Audits werden mittels Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken bestimmt. Dies trifft auch auf firmeneigenen oder gemietete Lagerräume zu, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.

5.5.1 Umgang mit nicht konformen Produkten

Es existiert ein wirksames Verfahren zum Umgang mit allen nichtkonformen Produkten.

Alle Mitarbeiter inkl. der Fahrer wissen, wie sie mit nichtkonformen Produkten umzugehen haben.

Beispiele: Plane aufgeschlitzt und/oder Ware beeinträchtigt (z.B. Getränkedosen oder -flaschen entwendet und/oder Transportverpackung beschädigt).

Fahrer: bei jeglichem Zweifel bzgl. der Produktsicherheit bzw. -qualität ist die Fuhrparkleitung zu informieren.

5.6.2. Korrekturmaßnahmen

Korrekturmaßnahmen sind eindeutig formuliert, dokumentiert und werden schnellstmöglich ergriffen, um ein erneutes Auftreten der Nichtkonformität zu verhindern. Die Verantwortlichkeiten und die Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind eindeutig definiert.

Ladeschema inkl. Transportsicherungen adaptiert für Kunden Pernod Ricard.

Ladeschema inkl. Transportsicherungen für Kunden Sunpor vereinbart und LKWs mit Sicherungssystemen zur Transportsicherung der Octabins ausgestattet.

Fahrer

Saubere Kleidung, tägliche Körperpflege

LKW muss vor Beladung besenrein sein

Übernommene Paletten müssen intakt und sauber sein

Food Defense umfasst präventive Schutzmaßnahmen und Festlegungen eines innerbetrieblichen Systems zum **Produktschutz**. Wesentliche Elemente dieses Systems sind Gefahrenanalysen und Risikobewertungen.

Es gilt, potenzielle Ursachen einer beabsichtigten Kontamination von Lebensmitteln, wie z.B. durch Sabotage oder Erpressung, rechtzeitig zu erkennen, zu minimieren bzw. gänzlich auszuschließen.

ORF online vom 15. März 2013:

Red Bull wird offenbar erpresst

Der in weiten Teilen der Erde aktive Getränkehersteller Red Bull in Fuschl (Flachgau) ist laut eigenen Angaben zum Opfer von Erpressern geworden. Die Täter drohten, kontaminierte Getränkedosen in bestimmten Regalen zu platzieren.

Fahrer:

Meldung jedes Verdachtsmomentes, z.B. offene Planen, zerschnittene Planen, beschädigte Verpackung etc.

Verwaltung:

Weiterbearbeitung aller Nichtkonformitäten, Information an alle betroffenen Personen etc.

Erstes externes IFS-Audit fand am 1. Oktober 2013 statt.

Alle Mitarbeiter sollten:

- Die Unternehmenspolitik kennen
- Die Bedeutung von IFS für den eigenen Arbeitsbereich kennen