



E-Book

IFS Logistics

14



IFS Logistics 2.2

Revision 1.0 - 2018



Dipl. Ing. Ute Wedding

Praxiserfahrungen:

- ▶ Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie
- ▶ Unternehmensberatung, Einführung ISO, IFS, Managementsysteme
- ▶ Referentin Seminare zu Hygiene und HACCP, Managementsysteme
- ▶ Autorin Fachinformationen Lebensmittelwirtschaft, Qualitätsmanagement, Hygiene und HACCP
- ▶ Auditorin zur Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitsstandards (ISO 9001, IFS, ISO 22000, FSSC 22000)

- ▼ Teil 1 – IFS Logistics, Version 2.2
- ▼ Teil 2 – Zertifizierung des IFS Logistics 2.2
- ▼ Teil 3 – Anforderungen an das Logistikunternehmen





- ▼ Teil 1 – IFS Logistics, Version 2.2
- ▼ Teil 2 – Zertifizierung des IFS Logistics 2.2
- ▼ Teil 3 – Anforderungen an das Logistikunternehmen

IFS Logistics, Version 2.2

www.ifs-certification.com/standards

The screenshot shows the IFS International Featured Standards website. The top navigation bar includes 'REGIONAL SITES', 'LOGIN', 'SPRACHE', and a search bar. The main header features the IFS logo and a list of links: 'IFS | STANDARDS | TOOLS | ACADEMY | NEWS | PARTNER'. The breadcrumb trail indicates the current page is 'Home > Standards > IFS Logistics 2.2'.

IFS Logistics 2.2

Der IFS Logistics kennzeichnet das gemeinsame Ziel von Handel und Industrie, Transparenz und Vertrauen über die gesamte Lieferkette hinweg zu schaffen. Dieser IFS-Standard, der speziell für Aktivitäten im Bereich Lagerung, Verteilung und Transport sowie Be- und Entladen entwickelt wurde, kann sowohl beim Umgang mit Lebensmitteln als auch mit Non-Food-Produkten umgesetzt werden.

Geltungsbereich

IFS Logistics ist ein Standard für Unternehmen, die Logistikleistungen wie Transport und Lagerung anbieten. IFS Logistics gilt sowohl für verpackte wie unverpackte Lebensmittel, aber auch für Produkte, die unter kontrollierten Bedingungen gelagert werden müssen (z. B. Fleisch, Brot, Milch, Öl usw.). Bei unverpackten Produkten findet weder eine Verarbeitung noch eine Primärverpackung statt. Für Unternehmen, die zusätzlich noch als Händler tätig sind, ist ein kombiniertes Audit mit dem Standard IFS Broker möglich.

IFS Logistics-Audits werden durch qualifizierte Auditoren unabhängiger, akkreditierter und zugelassener Zertifizierungsstellen durchgeführt.

Die Anforderungen des IFS Logistics sind in sechs Kapitel aufgeteilt:

- Unternehmensverantwortung
- Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem
- Ressourcenmanagement
- Leistungserbringung
- Messungen, Analysen, Verbesserungen
- Produktschutz (Product Defense)

Ziele

Ziele des IFS Logistics Standards sind:

- Sicherstellung der Kompatibilität und Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette
- Einführung eines gemeinsamen Standard mit einheitlichen Bewertungssystemen
- Reduzierung von Kosten und Zeit für Lieferanten und Händler
- Zusammenarbeit mit akkreditierten Zertifizierungsstellen

Vorteile

Eine IFS-Zertifizierung bietet eine Reihe von Vorteilen für Unternehmen, die Wert auf Qualität und Kundenzufriedenheit legen, und die in ihrem Marktsegment einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil erzielen möchten:

- Größeres Vertrauen in Lieferanten und Produkte
- Weniger Zeitaufwand bei der Auswahl von Lieferanten
- Abwehr von Haftungsansprüchen, weil die gesetzliche Sorgfaltspflicht erfüllt wird
- Möglichkeit der Reduzierung der Kosten für Einzelaudits durch die zeitgleiche Kombination verschiedener Audits.
- Bessere Verständigung zwischen Management und Mitarbeitern in Bezug auf Normen und Verfahren
- Überwachung der Einhaltung der Lebensmittelvorschriften
- Effektivere Nutzung von Ressourcen
- Geringerer Bedarf an Kundeninspektionen
- Unabhängige Audits durch Dritte
- Sicherung des Rufs des Unternehmens als Lieferant hochwertiger und sicherer Produkte
- Möglichkeit der geschäftlichen Beziehung zu Kunden, die auf unabhängigen Audits bestehen.
- Verwendung des IFS-Logos und -zertifikats als Nachweis der Einhaltung höchster Standards.

Download

- Auditor Guideline (version 2.2)
- Factsheet
- Zusatzdokument für Multisite-Zertifizierung nach IFS Logistics 2.2
- Comparison IFS Logistics 2.1 and IFS Logistics 2.2

IFS Logistics

Standard for auditing logistical services in relation to product quality and safety

Version 2.2
December 2017

Standard als pdf herunterladen
Standard bestellen (shop)

IFS Logistics, Version 2.2

IFS-Standards:

Wer ist der Standardeigner bzw. -initiator?

▼ IFS = International Featured Standards

Standardeigner: IFS Management GmbH, Berlin

www.ifs-certification.com

IFS-Standards in der Lebensmittelkette:

IFS Food

IFS Cash & Carry

IFS Logistics (Version 2.2, Dezember 2017)

IFS Broker

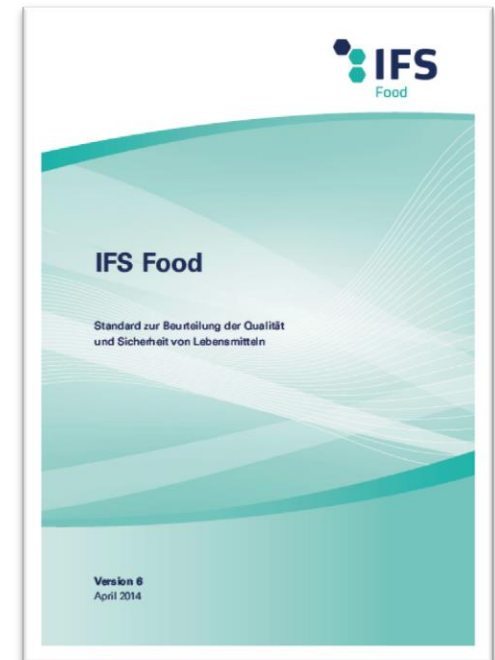
IFS HPC (Hygiene and Personal Care)

IFS PacSecure

IFS Food Store

IFS Packaging Guideline

IFS Global Markets



Für wen gilt welcher Standard?

IFS Food	Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten oder verpacken
IFS Cash & Carry	Cash and Carry- oder Großhandelsmärkte (offenes Produkt)
IFS Logistics	Logistische Aktivitäten mit Lebensmitteln oder anderen Produkten
IFS Broker	Handelsaktivitäten
IFS HPC (Household and Personal Care)	Produktionskette Haushalts- und Körperpflegeprodukte
IFS PACsecure	Hersteller von Verpackungsmaterial
IFS Food Store	französische Einzelhändler
IFS Global Markets	kleine und/oder wenig entwickelte Unternehmen
IFS Verpackungsleitfaden	Anwender von Verpackungsmaterialien (zur Unterstützung des IFS Food)

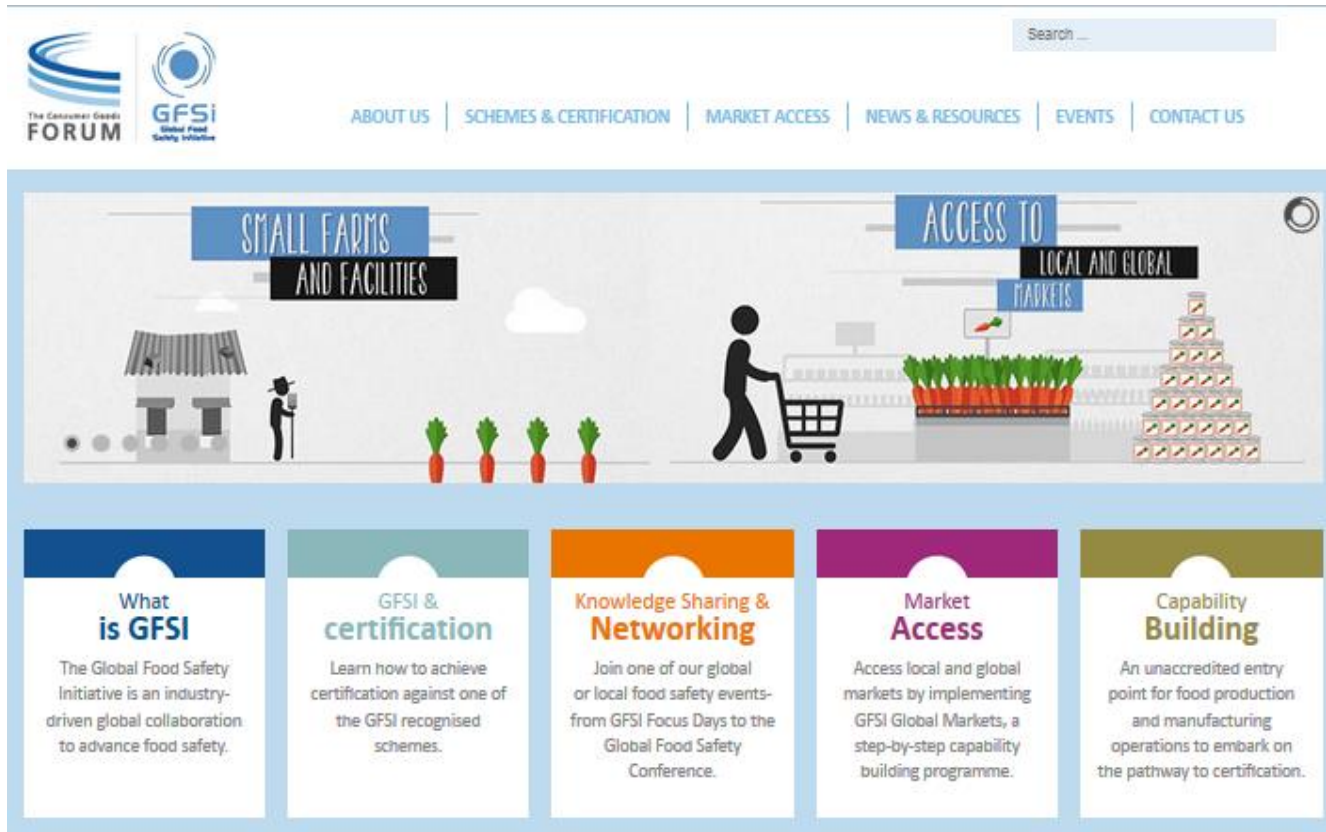
Urheber des IFS

z. B.: Metro AG, Deutschland
Carrefour, Frankreich
REWE, Deutschland
Edeka, Deutschland
McDonalds, Europe
COOP, Schweiz
Dawn Food Products, USA
Voltan, Italien
Aldi, Deutschland
CSI, Italien
Kaisers Tengelmann, Deutschland
Lidl, Deutschland
Intertek, USA
Real, Deutschland
Globus, Deutschland



IFS Logistics, Version 2.2

GFSI = Global Food Safety Initiative



<http://www.mygfsi.com/>

Ziele des GFSI

- ▶ Referenzsystem für weltweite Lebensmittelsicherheitsnormen
- ▶ Förderung der Lebensmittelsicherheit
- ▶ Entwicklung und Umsetzung eines internationalen Frühwarnsystems
- ▶ Förderung der Kooperation zwischen der weltweiten Ernährungswirtschaft und staatlichen sowie staatsübergreifenden Einrichtungen und Aufsichtsbehörden
- ▶ Förderung der Verbrauchererziehung
- ▶ Sicherung des Verbraucherschutzes
- ▶ Stärkung des Verbrauchervertrauens

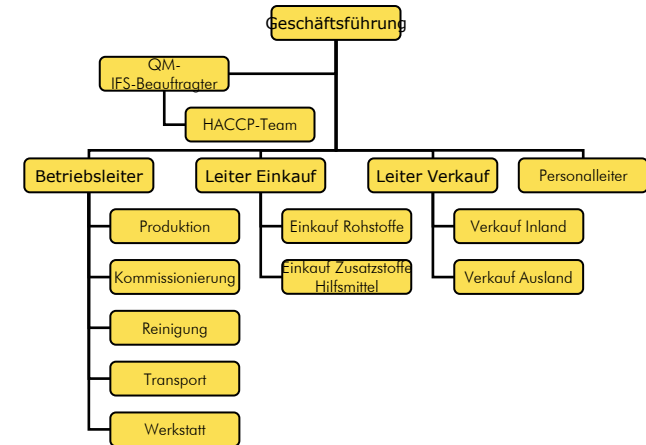
IFS Logistics, Version 2.2

GFSI Guidance Documents 07/2017



Allgemeine Anforderungen: Qualitätsmanagement- und Produktsicherheitssystem

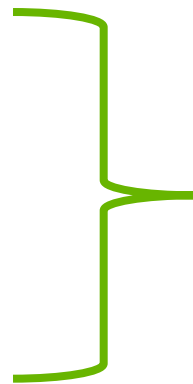
- ▼ Organisationsstruktur
 - ▼ Verantwortlichkeiten
 - ▼ Weisungsbefugnisse
 - ▼ Qualifikation
 - ▼ Arbeitsplatzbeschreibungen
- ▼ Dokumentierte Verfahren und Anweisungen
- ▼ Inspektion und Überprüfung
- ▼ Maßnahmen bei Nichtkonformitäten
- ▼ Ursachen für Nichtkonformitäten
- ▼ Korrekturmaßnahmen
- ▼ Konformität zu Qualitäts- und Produktsicherheitsdaten
- ▼ Umgang und Aufbewahrung von Aufzeichnungen



Transport und Lagerdienstleistungen

▼ alle Transportarten:

- ▼ Straße
- ▼ Bahn
- ▼ Schiff
- ▼ Flugzeug



gefrorene, gekühlte Produkte
oder Produkte unter
Umgebungsbedingungen

Aggregatzustände: flüssig, fest, gasförmig

Transport und Lagerdienstleistungen

▼ alle Logistikleistungen:

- ▼ Transport
- ▼ Lagerung
- ▼ Vertrieb
- ▼ Beladen
- ▼ Entladen
- ▼ Tiefgefrieren und Auftauen
- ▼ Einfache Reifungsprozesse



Lebensmittel und
Nichtlebensmittel

▼ Handel → nur in Verbindung mit IFS Broker

Produktgruppen für Lebensmittelprodukte (Anhang 4)

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

Non Food Produkte (Anhang 4):

1. Haushalts- und Körperpflegeprodukte (Kosmetik, chemische Haushaltsprodukte, tägliche Haushaltsgegenstände, Hygieneprodukte)
2. Verpackungsmaterialien
3. Elektronik/Elektronische Geräte
4. Haushaltswaren (welche noch nicht im HPC-Scope integriert sind, wie z. B. Porzellan, Geschirr, Besteck, Pfannen, etc.)
5. Textilien (Kleidung, Leder, Unterwäsche und Schuhe, Bettwäsche und Tischdecken)
6. Medienprodukte (Zeitungen, Bücher, CDs und andere Ton-Speichermedien, Computerspiele, Software, etc.)
7. Möbel
8. Werkzeug und technische Ausrüstung
9. Büromaterialien
10. Spielzeug
11. Pflanzen und Blumen
12. Gartenausrüstung
13. Andere

Transport und Lagerdienstleistungen

▼ Ausschlüsse:

- ▼ Tiertransporte
- ▼ Bodenschätze
- ▼ Pharmazeutische Produkte
- ▼ Explosive Substanzen, Munition
- ▼ Abfälle, Müll
- ▼ Handelstätigkeiten → IFS Broker
- ▼ Verarbeitung und Behandlung → IFS Food, IFS HPC





Gern beantworte ich Ihre Fragen!

- ▼ Teil 1 – IFS Logistics, Version 2.2
- ▼ Teil 2 – Zertifizierung des IFS Logistics 2.2
- ▼ Teil 3 – Anforderungen an das Logistikunternehmen



Aufbau des IFS Logistics 2.2 (Dezember 2017)

- ▼ Teil 1: Auditbericht
- ▼ Teil 2: Liste der Auditanforderungen
- ▼ Teil 3: Anforderungen an Akkreditierungsstellen,
Zertifizierungsstellen und Auditoren
- ▼ Teil 4: Berichtswesen, Software auditXpress und das IFS-Auditportal
- ▼ Teil 5: Auditprotokoll für unangekündigte Audits

Anwendung der aktuellen Version 2.2:

- ▼ Konsolidierte Version des IFS Logistics 2.1
- ▼ Anwendbar ab 01.03.2018
- ▼ Ausschließlich anzuwenden ab **01.06.2018**

Änderungen markiert
mit Zusatz
„geändert“ oder
„hinzugefügt“ oder
„entfernt“

International Featured Standards · IFS Logistics · Version 2.2

Teil 1 13

- Einbezug spezifischer Anforderungen für das Tiefgefrieren und Auftauen als Service,
- Aktualisierung des Standards in Übereinstimmung mit der neuen Version des GFSI Guidance und dem Benchmark Verfahren für „storage and distribution“ Standards.

Die neue Version 2.1 des IFS Logistics Standards ~~tritt~~ trat am 1. September 2014 in Kraft. Danach ~~wurden~~ wurden nur noch IFS Logistics Version 2.1 Audits durchgeführt und akzeptiert.

Die ~~aktuelle~~ Version des IFS Logistics 2.2, Dezember 2017, ist eine konsolidierte Version des IFS Logistics Version 2.1, in der notwendige Änderungen berücksichtigt wurden. Diese aktualisierte Version des Standards ist mit Ihren dazugehörigen, in diesem Standard verwiesenen, normativen Dokumenten ab dem 1. März 2018 anwendbar. Ab dem 1. Juni 2018 werden ausschließlich Audits der Version 2.2 des IFS Logistics Standards akzeptiert.

Der IFS Logistics-Standard gehört, ebenso wie eine Reihe weiterer Standards, zur Dachmarke IFS (International Featured Standards).

2 Einleitung

2.1 Ziele und Inhalt des Auditprotokolls

Das vorliegende Auditprotokoll beschreibt die spezifischen Anforderungen an die mit der Durchführung des IFS Logistics-Audits befassten Organisationen.

Ziel des Auditprotokolls ist die Festlegung von Kriterien, nach denen Zertifizierungsstellen **angekündigte** IFS-Audits unter Berücksichtigung der Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17065 durchführen. **Für unangekündigte Audits lesen Sie bitte Teil 5 dieses Standards.**

geändert

hinzugefügt

hinzugefügt

Auditanforderungen (Teil 2)

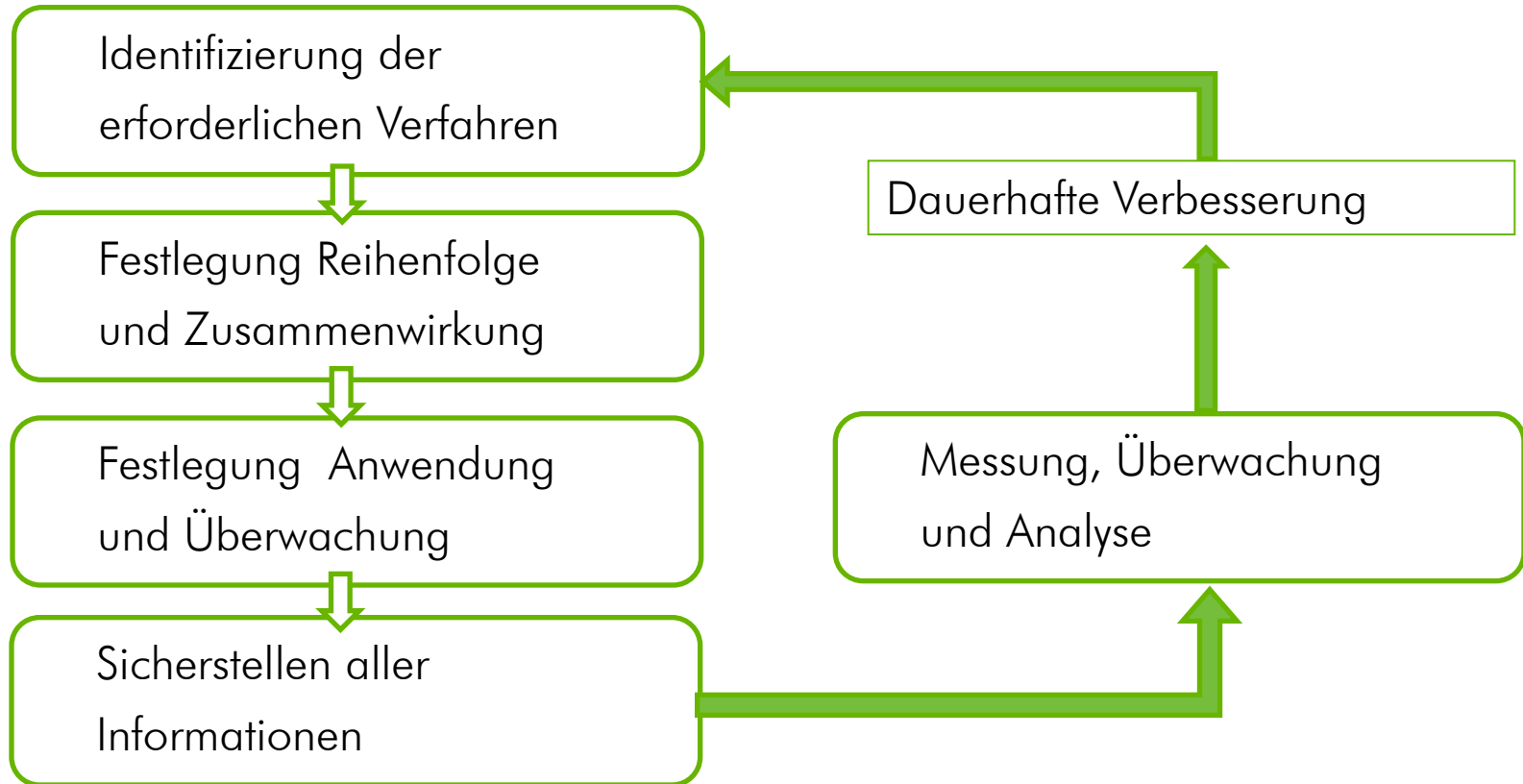
- 1 Unternehmensverantwortung
- 2 Qualitäts- und Produktsicherheitsmanagementsystem
- 3 Ressourcenmanagement
- 4 Leistungserbringung
- 5 Messungen, Analysen, Verbesserungen
- 6 Food/Produktschutzplan und externe Kontrollen

6 KO Kriterien



- ▼ 1.2.4 Verantwortung der Unternehmensleitung
- ▼ 2.1.1 Qualitäts- und Produktsicherheits-Managementsystem
- ▼ 2.3.8 Gefahrenanalyse / HACCP-Management
- ▼ 5.1.1 Interne Audits
- ▼ 5.5.1 Umgang mit Nichtkonformitäten und nichtkonformen Produkten
- ▼ 5.8.2 Korrekturmaßnahmen

Methodik zur Umsetzung des IFS Logistics



Verfahren= festgelegte Art und Weise, eine Tätigkeit auszuführen.

Die Festlegung erfolgt in einer **Verfahrens-anweisung** oder Prozessbeschreibung (z. B. Fließdiagramm)

(IFS Logistics 2.2)

17 Verfahren, die mindestens festgelegt sein müssen

- Ermittlung der Kundenbedürfnisse und -erwartungen
- Verifizierung der Wirksamkeit des Risikomanagements / HACCP
- Zulassung und Überwachung von Lieferanten
- Verhinderung von Kontaminationen
- Klimatisierung / gekühlte Luft / Notfallverfahren
- Durchführung von Korrekturmaßnahmen bei Prozessstörungen (Gefrier- und Auftauprozesse)
- Reinigung
- Glasbruchverfahren
- Warenannahme
- Lagerhaltungssystem (FiFo, FeFo)
- Umgang mit nichtkonformen Produkten, Freigabe von Waren
- Rückruf und Rücknahme
- Krisen- und Notfallmanagement
- Korrekturmaßnahmen
- Schutz vor Produktmanipulation
- Umgang mit Besuchern
- (Umgang mit externen Kontrollen)

Zertifizierung des IFS Logistics 2.2

5 mindestens jährlich durchzuführende,
dokumentierte Tests:

- ▼ Verfahren zur Rückverfolgbarkeit
- ▼ Verfahren zum Umgang mit nichtkonformen Produkten
- ▼ Verfahren zu Rückruf und Rücknahme
- ▼ Verfahren zum Vorfallmanagement (Krisen- und Notfallmanagement)
- ▼ geeignetes Alarmsystem (Food Defense)

Zauberwort „Gefahrenanalyse“

Gefahrenanalyse ist der Vorgang des Sammelns, Aus- und Bewertens von Informationen über Gefahren und Situationen, die diese hervorrufen können, um zu entscheiden, welche für die Lebensmittelsicherheit bedeutend sind und daher im HACCP-Plan einzubeziehen sind.

In Anforderungen:

Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken



17 x Gefahrenanalyse
4 x „risikoorientiert“

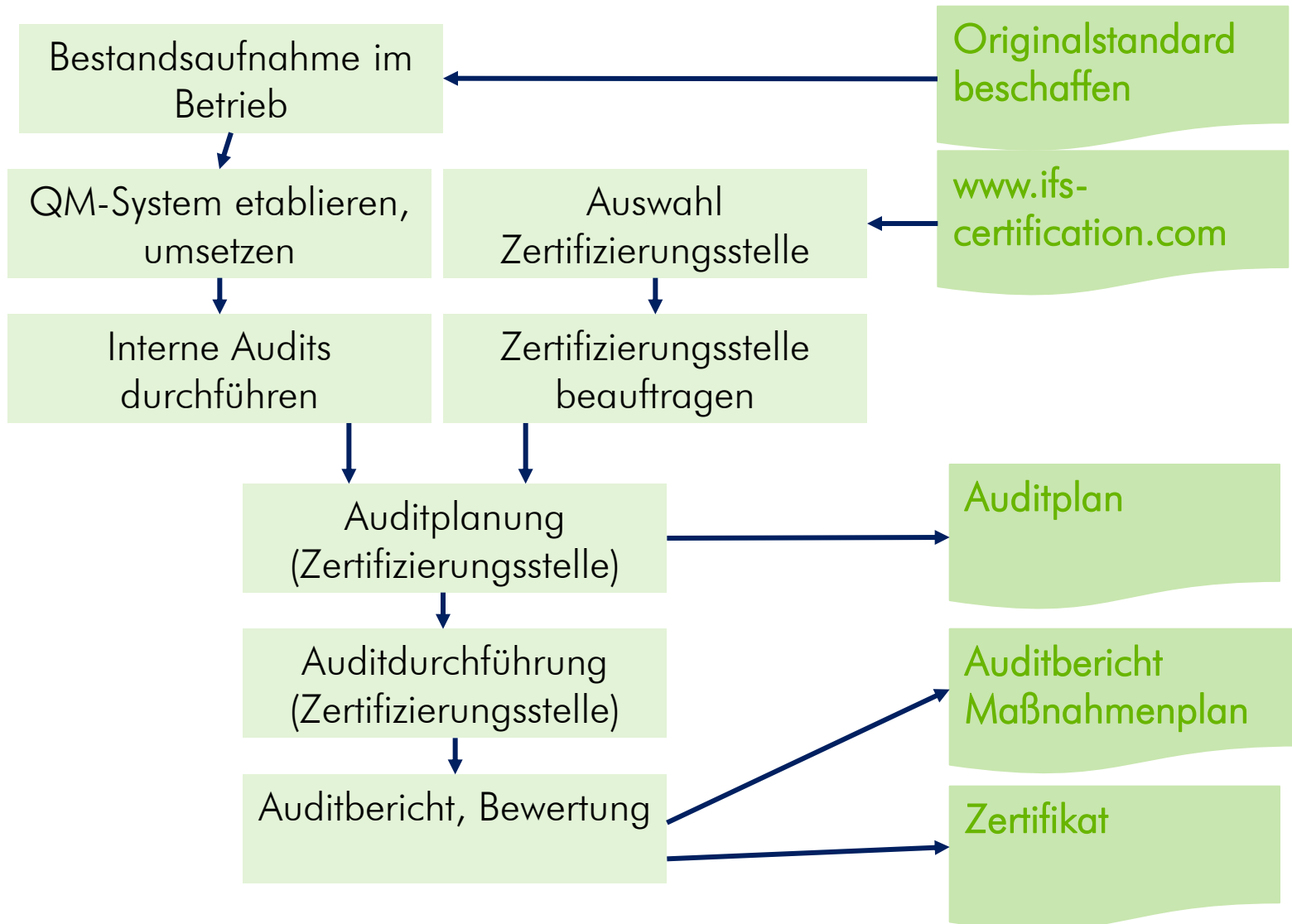
Gefahrenanalysen

- ▼ HACCP-Gefahrenstudie
- ▼ Aufbewahrungsfrist für Aufzeichnungen
- ▼ Personalhygiene
- ▼ Reinigung von Schutzkleidung
- ▼ Möglichkeiten der Handhygiene
- ▼ Nutzung und Lagerung von Wasser / Eis
- ▼ Druckluft
- ▼ Gefrier- und Auftauprozesse
- ▼ Reinigungs- und Desinfektionspläne
- ▼ Schädlingsbekämpfung
- ▼ Lagerung im Freien
- ▼ Food Fraud
- ▼ Bereich und Häufigkeit von Internen Audits
- ▼ Betriebsbegehungen
- ▼ Umgang mit nichtkonformen Produkten
- ▼ Food Defense
- ▼ Sicherheitskritische Bereiche

„risikoorientiert“

- ▼ Bewertung der Infrastruktur
- ▼ Bewertung des Arbeitsumfeldes
- ▼ Bewertungskriterien für Lieferantenzulassung und -bewertung
- ▼ Risikoprüfung Glaskontamination / Bruchrisiko

Zertifizierung des IFS Logistics 2.2



Auditarten

Erstaudit	Erstmalige Zertifizierung eines Unternehmens
Ergänzung- oder Follow-Up-Audit	Audit nach erheblichen Mängeln des Audits (Überprüfung der Maßnahmen) Frühestens nach 6 Wochen, innerhalb von 6 Monaten
Überwachungsaudit	Jährliches Audit nach Ablauf der Auditgültigkeit
Erweiterungsaudit	Audit zur Erweiterung des Geltungsbereichs (z.B. neue Gefrierprozesse)

Auditdauer, Kalkulationsgrundlagen

- ▼ Standortgröße m² (räumliche Größe)
- ▼ Art der angebotenen Dienstleistung
- ▼ Zertifizierungsbereich des Audits
- ▼ Anzahl der betroffenen Transporteinheiten (LKW, Bahn, Schiff etc.)
- ▼ Anzahl der betroffenen Lagereinheiten
- ▼ Anzahl Mitarbeiter (gesamt)
- ▼ Anzahl Abweichungen aus vorigem Audit
- ▼ Ausgelagerte Zentralfunktionen

Auditdauer, Kalkulationsgrundlagen

- ▼ Minestdauer: 1 Tag (ohne Vor- und Nachbereitung)
- ▼ Auditdauer kann nur mit Darlegung der Gründe in Ausnahmefällen reduziert werden (auf 6 Stunden)
- ▼ 1 Tag = 8 Stunden
- ▼ 1/3 der Auditdauer in Lagerung und/oder Transport
- ▼ Vorbereitung mind. 2 Std.
- ▼ Auditbericht mind. 0,5 Tage



Mögliche Reduzierung bis auf min. 0,5 Tage
bei Zentralaudit mit Zentralfunktionen

Unternehmen mit mehreren Standorten

1. Einzelzertifizierung (jeder Standort mit vollem Auditumfang)
2. Gruppenzertifizierung / Matrixzertifizierung
(Auditierung der Standorte per Stichprobe → Mehrbetriebszertifizierung)
 - ▼ Im ersten Jahr immer alle Standorte auditieren
 - ▼ Zentrale immer zuerst auditieren
 - ▼ Standorte der Matrix unangekündigt
 - ▼ ggf. neues Audit in Niederlassungen oder Zentrale
je nach Ergebnis

Bei KO oder Major in Zentrale → alle Zertifikate werden gesperrt

Kombiaudits

mit IFS Broker möglich

- kürzen der Auditzeiten möglich gegenüber zwei getrennten Audits
- Mindestauditdauer 1,5 Tage
- zusätzlich ca. 2-6 Stunden plus Auditbericht
- Betrieb erhält zwei Berichte
- zwei Zertifikate

Bewertungsschema

Ergebnis	Erläuterung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung	20 Punkte
B	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte
C	Nur ein kleiner Teil der Anforderung wird umgesetzt	5 Punkte
D	Anforderung wurde nicht umgesetzt	-20 Punkte

Bewertung

- Basisniveau $\geq 75\%$ und $< 95\%$
- Höheres Niveau $\geq 95\%$

Zertifikats-
gültigkeit:
12 Monate

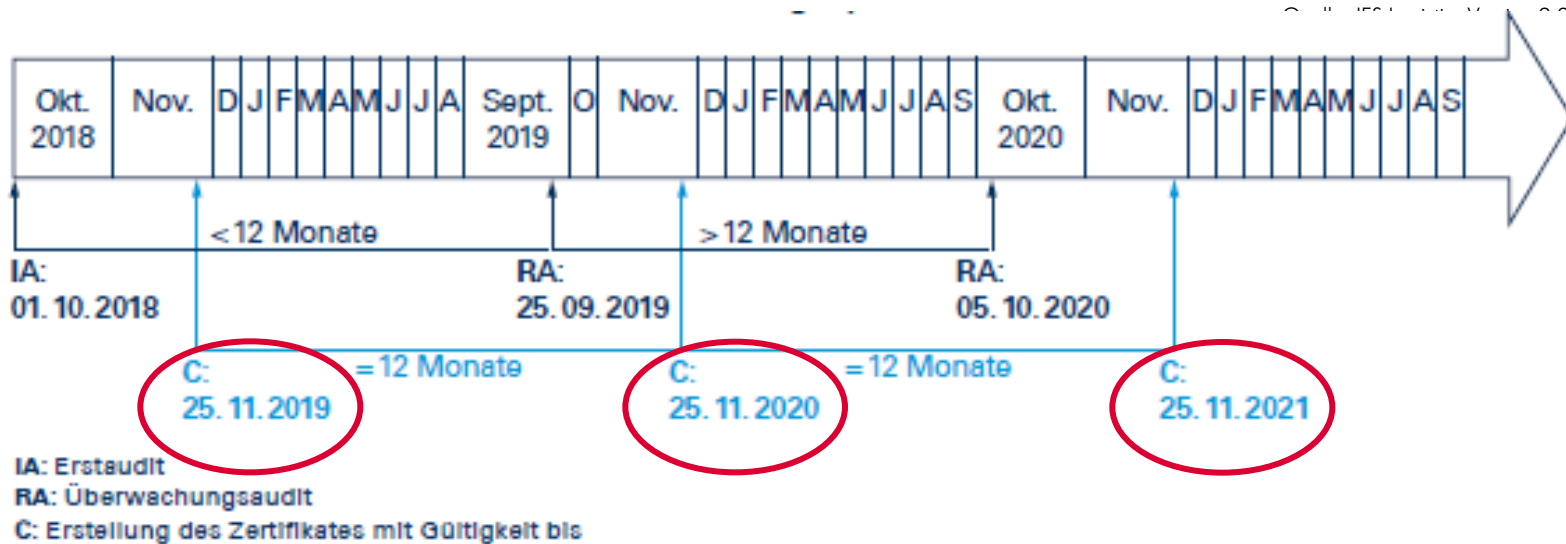
- Major** 15 % Punktabzug von Gesamtpunktzahl
- bei D-Abweichung möglich

- Nachaudit:
- kein higher level möglich

- KO-Kriterien** mindestens „B“ -Bewertung sonst:
- Abzug von 50% der Gesamtpunktzahl
- kein Zertifikat
- neues Audit

- Sperrung durch Zertifizierungsstelle
- automatische E-Mail an Kunden

Zertifizierungszyklus



Datum Erstaudit = auditrelevantes Datum

Folgeaudits: - 8 Wochen; + 2 Wochen

IFS Integrity Program

- ▼ Überwachungsaudits nach Zufallsprinzip
- ▼ Investigationaudit nach Beschwerde

- Witnessaudit
- On-site supplier audit
- CB office audit



Anhaltspunkte / Verstoß



Sanktionskomitee



Sanktionen gegen Auditor,
Zertifizierungsstelle oder auditiertem Unternehmen

QR-Codes auf Zertifikaten

ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

Name der Zertifizierungsstelle
(ist eine akkreditierte Zertifizierungsstelle für Zertifizierungen nach dem IFS Logistics und hat einen Vertrag mit den IFS Standardgeignern geschlossen)
dass die logistischen Aktivitäten von

Name des auditierten Unternehmens
Adresse
COID (Zentrale)
für den Zertifizierungsbereich des Audits:
**detaillierte Beschreibung der Prozesse/
logistische Dienstleistungen/gehandhabte Produkte**
(wenn das Unternehmen zusätzliche Broker Aktivitäten ausübt, diese aber nicht über eine kombinierte Zertifizierung IFS Logistics/IFS Broker geprüft wurden, ist an dieser Stelle zu vermerken:
„Das Unternehmen hat zudem Broker Aktivitäten die nicht nach IFS Broker zertifiziert sind“)

die Anforderungen des
IFS Logistics
Version 2.2, Dezember 2017
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente
Auf Basis-/Höherem Niveau
mit einer Bewertung von XX% (wenn gefordert) erfüllt.

Zertifikat-Registrierungs-Nr.: _____
Tag des Audits: _____
(wenn relevant: Datum des Ergänzungsaudits (Follow up Audit))
Datum der Zertifikatsausstellung: _____
Zertifikatgültigkeit bis: _____
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: _____
(Angabe des frühesten und spätesten Auditdatums, entsprechend der Anforderungen des Auditprotokolls, Teil 1)
Datum und Ort:
Name und Unterschrift des Verantwortlichen
in der Zertifizierungsstelle:
Adresse der Zertifizierungsstelle

Logo der Akkreditierungsstelle
oder Name und
Registrierungsnummer

- Ist das Zertifikat im IFS-Portal eingerichtet?
- COID-Code
- Name des Unternehmens
- Anschrift des zertifizierten Unternehmens
- GLN (falls vorhanden)
- Name der Zertifizierungsstelle
- IFS Standard
- Zertifizierungsdatum
- Gültigkeit Zertifikat
- Ist das Zertifikat noch aktuell oder gesperrt

➔ Ermöglicht Ihnen das Überprüfen,
ob Zertifikate echt und gültig sind

IFS Audit Portal

Auditbericht, Maßnahmenplan und Zertifikat wird von Zertifizierungsstelle eingepflegt

Unternehmen können

- ▼ Eigene Daten einsehen
- ▼ Handelsunternehmen freischalten
- ▼ Auditberichte zweier Audits vergleichen
- ▼ IFS-Logo downloaden
- ▼ Zertifizierungsstelle verwalten
- ▼ Interne Zugriffsrechte anlegen
- ▼ IFS zertifizierte Unternehmen suchen
- ▼ Zulieferbetriebe über „Favoriten“ verwalten

Nutzergruppen:

- ▼ Zertifizierungsstellen
- ▼ Zertifizierte Unternehmen
- ▼ Handelsunternehmen, Kunden
- ▼ **Lebensmittelsicherheitsbehörden**

IFS Audit Portal: „Meine Audits“

E-Mail Benachrichtigungen für „Favoriten“:

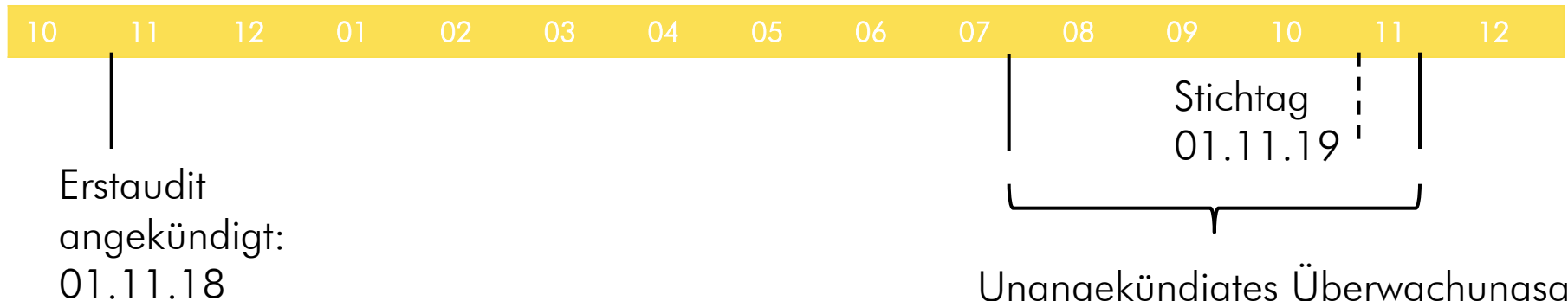
- ▼ Erinnerung 3 Monate vor Ablaufdatum des Zertifikats
- ▼ Abgelaufenes Zertifikat
- ▼ Überwachungsaudit wurde durchgeführt
- ▼ Entzogenes Zertifikat
- ▼ Bearbeitetes Zertifikat
- ▼ Kein neues Zertifikat nach Ablauf
- ▼ Monatliche E-Mail-Benachrichtigung zu allen neu registrierten Audits
- ▼ Monatliche E-Mail zu allen ausgelaufenen Audits
- ▼ Korrekturmaßnahmenvergleich
- ▼ Planung neues Auditdatum
- ▼ Aussetzen des Zertifikats aufgrund von Integrity Audits
- ▼ IFS Global Markets Status
- ▼ Wechsel der Zertifizierungsstelle
- ▼ Veränderung Auditdatum
- ▼ Zusammenführung zweier Unternehmen



Unangekündigte Audits

- ▼ Anmeldung aktiv durch zertifizierten Betrieb für jedes Audit
- ▼ Ersetzt angekündigtes Audit
- ▼ Vollständiges Audit aller Anforderungen des IFS
- ▼ Bevorzugt Überwachungsaudits, aber Erstaudits möglich

Zeitfenster



Sperrzeiten: max. 10 Betriebstage
in max. 3 Abschnitten
zusätzlich Zeiten ohne Arbeitsbetrieb

Unangekündigtes Überwachungsaudit
Zeitraum: 12.07.19 bis 15.11.19
(16 Wochen vor oder
2 Wochen nach Stichtag)

Unangekündigte Audits bei mehreren Standorten

- ▼ Voraussetzung: Zentralfunktionen (z. B. Einkauf, Personalmanagement, Beschwerdemanagement)
- ▼ Zentrale kann angekündigt oder unangekündigt auditiert werden
- ▼ Zentralaudit immer vor Standorten
- ▼ Vor dem Zeitfenster der Standorte
- ▼ Standorte unangekündigt
- ▼ Nicht an aufeinander folgenden Tagen
- ▼ Alle Audits innerhalb eines Jahres



Gern beantworte ich Ihre Fragen!

- ▼ Teil 1 – IFS Logistics, Version 2.2
- ▼ Teil 2 – Zertifizierung des IFS Logistics 2.2
- ▼ Teil 3 – Anforderungen an das Logistikunternehmen



Unternehmensverantwortung

- ▼ Übersichtliche, dokumentierte Unternehmenspolitik
 - ▼ Produktsicherheit
 - ▼ Kundenorientierung
 - ▼ Umweltverantwortung
 - ▼ Nachhaltigkeit
 - ▼ Personalverantwortung
- ▼ allen Mitarbeitern bekannt
- ▼ Definition von messbaren Qualitäts- und Produktsicherheitszielen

Unternehmensverantwortung

- ▼ Organigramm mit Unternehmensstruktur
- ▼ Eindeutige Regelung von Verantwortlichkeiten und Stellvertretungen
- ▼ Direkte Zuordnung des IFS-Beauftragten an die Geschäftsleitung
- ▼ Verantwortliche für externe Kommunikation
- ▼ **KO 1: Verantwortlichkeit für Politik und Ziele, Bereitstellung von Ressourcen**
- ▼ Mitarbeiter kennen Pflichten und Verantwortlichkeiten
- ▼ System zur Ermittlung relevanter Gesetze



Unternehmensverantwortung - Kundenorientierung

- ▼ Dokumentiertes Verfahren zur Ermittlung der Kundenbedürfnisse und Erwartungen
- ▼ Auswertung der Ergebnisse
- ▼ Festlegen von daraus resultierenden Zielen

Unternehmensverantwortung

- ▼ Managementbewertung **mindestens jährlich**
 - ▼ Auditergebnisse,
 - ▼ Rückmeldungen von Kunden,
 - ▼ Prozess- und Produktkonformität,
 - ▼ Status der Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen,
 - ▼ Qualitäts- und Produktsicherheitspolitik und -ziele,
 - ▼ Folgemaßnahmen aus vorherigen Bewertungen,
 - ▼ Änderungen, die das Produktsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem beeinflussen können sowie
 - ▼ Empfehlungen zu Verbesserungen

Unternehmensverantwortung

▼ mindestens jährliche Bewertung der Infrastruktur

- ▼ Gebäude
- ▼ Lagereinrichtungen
- ▼ Maschinen und Anlagen
- ▼ Transporteinheiten
- ▼ Auslieferfahrzeuge



▼ mindestens jährliche Bewertung des Arbeitsumfeldes

- ▼ soziale Einrichtungen
- ▼ Sicherheits- und Schutzvorkehrungen
- ▼ hygienische Bedingungen



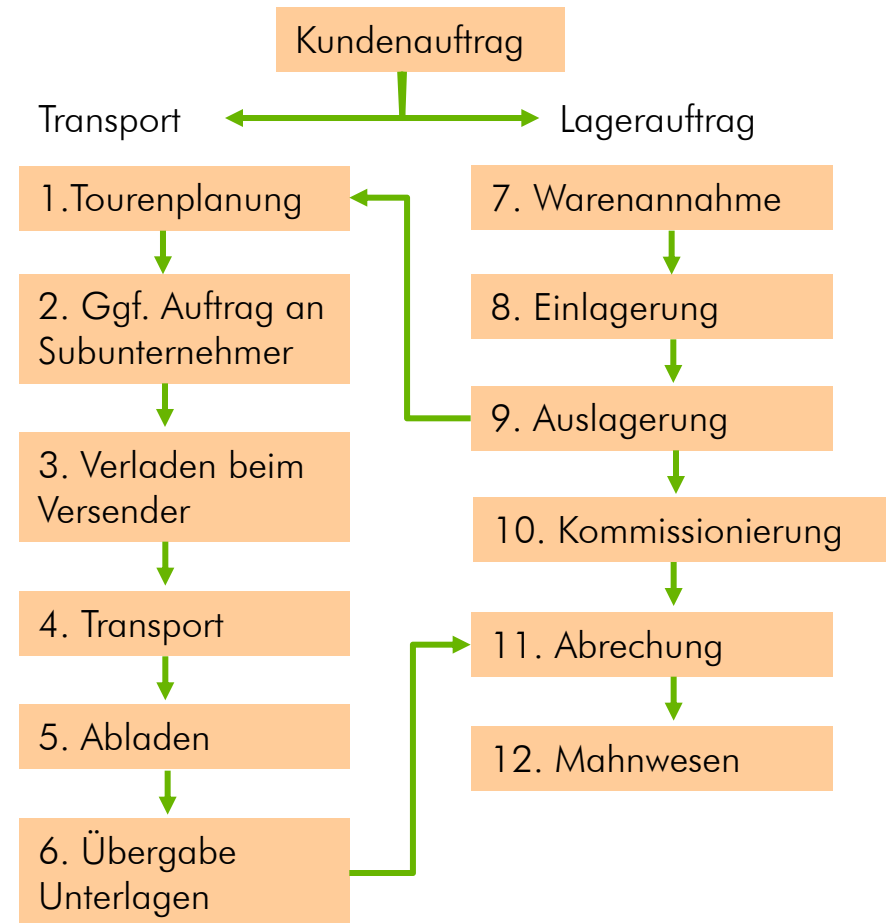
Risikomanagement / HACCP-Konzept

- ▼ **KO 2:** vollständig umgesetztes, systematisches, umfassendes HACCP-System (Grundlage Codex Alimentarius)
- ▼ alle Produktgruppen und jeden Prozess (Warenannahme bis –übergabe)
- ▼ Darstellung Handhabung loser und temperaturgeführter Produkte und verpackter Produkte (getrennt)
- ▼ Eigenkontrollsystem entsprechend Risiko
- ▼ multidisziplinäres HACCP-Team mit Unterstützung GL
- ▼ Teamleiter mit Fachkenntnissen
- ▼ ggf. externe Sachkundige



Gefahrenstudie / HACCP-System

- ▼ eindeutige Abgrenzung des Verantwortungsbereichs
- ▼ Vollständige Beschreibung der Dienstleistungen
 - ▼ Produktgruppen
 - ▼ Informationen zur Produktsicherheit
 - ▼ Handhabungs-, Lagerungs- und Transportbedingungen
- ▼ aktuelles Fließdiagramm



Gefahrenstudie / HACCP-System

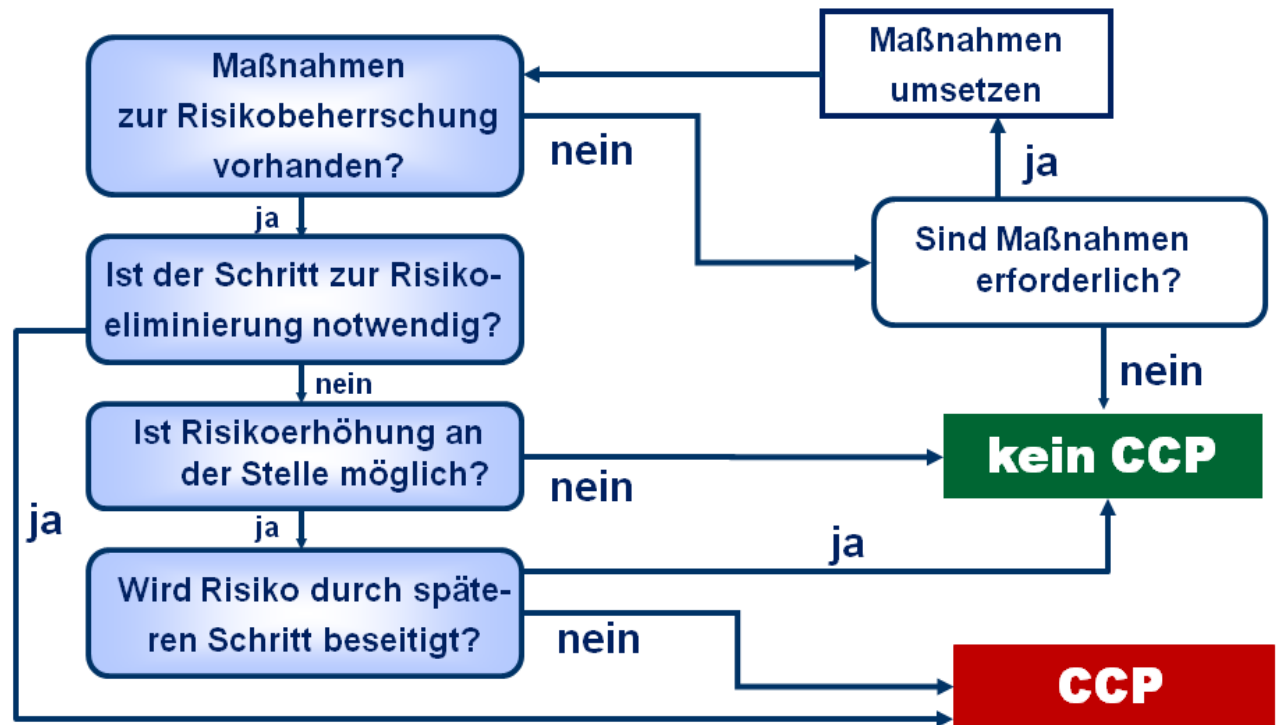
- ▼ Gefahrenanalyse (CA Grundsatz 1)
 - ▼ Physikalische, chemische und biologische Gefahren inkl. Allergene
- Auftretenswahrscheinlichkeit x Tragweite

$$A \times T = \text{Risiko}$$

Risikoklasse (RK)	Wahrscheinlichkeit		
Tragweite	klein - 1	mittel - 2	groß - 3
klein - 1	RK 1	RK 2	RK 3
mittel - 2	RK 2	RK 3	RK 4
groß - 3	RK 3	RK 4	RK 4

Risikomanagement / HACCP-Konzept

- ▼ Festlegung von CCPs (CA Grundsatz 2) und CPs bei Lebensmitteln



- ▼ Definition Grenzwerte (CA Grundsatz 3)

Risikomanagement / HACCP-Konzept

- ▼ **KO 3:** spezifische Überwachung der CCPs (CA Grundsatz 4)
- ▼ Korrekturmaßnahmen festlegen (CA Grundsatz 5)
- ▼ Verifizierung der Wirksamkeit (CA Grundsatz 6) mind. jährlich
 - ▼ Interne Audits
 - ▼ Auswertungen
 - ▼ Reklamationsauswertungen
- ▼ Überprüfung durch Unternehmensleitung
- ▼ Dokumentation (CA Grundsatz 7)
 - ▼ Abläufe
 - ▼ Verfahren
 - ▼ Maßnahmen
 - ▼ Ergebnisse



Dokumentation und Aufzeichnungen

- ▼ Dokumentiertes QM-System an einer Stelle hinterlegt
- ▼ Vermerk von Änderungsgründen
- ▼ aktuelle Version verfügbar
- ▼ Papier oder elektronisch
- ▼ Aufzeichnungen detailliert und lückenlos
- ▼ Aufzeichnungen gut lesbar und authentisch
- ▼ Passwortregelung bei elektronischer Aufzeichnung
- ▼ Aufbewahrung mindestens für 1 Jahr (Gefahrenanalyse)

Ressourcenmanagement, Schulungen

- ▼ dokumentierte Schulungsprogramme orientiert am Schulungsbedarf
 - ▼ Schulungsinhalte
 - ▼ Schulungsintervalle
 - ▼ Aufgabe der Mitarbeiter
 - ▼ Teilnehmerliste
 - ▼ Sprachen
 - ▼ qualifizierter Referent
 - ▼ Evaluierungsmethode
- ▼ grundsätzlich Erstunterweisung
- ▼ Schulungsprogramme gelten für alle Mitarbeiter, Saison- und Zeitarbeitskräfte

Personalhygiene

- ▼ dokumentierte Vorgaben (Gefahrenanalyse) inkl.
 - ▼ Handreinigung und -desinfektion
 - ▼ Essen und Trinken
 - ▼ Rauchen
 - ▼ Verletzungen der Haut
- ▼ Einhaltung durch alle Mitarbeiter, Dienstleister und betriebsfremde Personen
- ▼ Überprüfung der Einhaltung

Personalhygiene

- ▼ zweckmäßige Schutzkleidung für Mitarbeiter und Besucher
- ▼ Wäsche nach Gefahrenanalyse
- ▼ Entsprechend der Gefahrenanalyse
 - Vertragswäscherei
- ▼ ausreichende Sozialeinrichtungen
- ▼ in sauberem und intaktem Zustand
- ▼



Sanitär- und Personaleinrichtungen

- ▼ ausreichende Möglichkeiten zur Handhygiene (Gefahrenanalyse)
 - ▼ fließendes Trinkwasser
 - ▼ geeignete Temperatur
 - ▼ Flüssigseife
 - ▼ geeignete Handtrocknung
- ▼ bei leichtverderblichen, unverpackten Produkten
 - ▼ berührungslose Armaturen
 - ▼ Handdesinfektion
 - ▼ adäquate Hygieneausrüstung
 - ▼ Hinweisschilder / Piktogramme
 - ▼ Abfallbehälter mit berührungsloser Öffnung



Vertragsprüfung und Kommunikation

- ▼ Anforderungen des Kunden und / oder Pflichtenhefte
 - ▼ bekannt
 - ▼ akzeptiert
 - ▼ überprüft
- ▼ Überprüfung vor Liefervereinbarung
- ▼ Bestimmungen zu Lebensmittelsicherheit und Qualität bekannt und kommuniziert
- ▼ Änderungen dokumentieren und kommunizieren
- ▼ Zeitnahe Information an Kunden, wenn Leistung nicht wie vereinbart erbracht werden kann

Beschaffung / Lieferanten und Dienstleister

- ▼ Verfahren zur Zulassung von Lieferanten und Dienstleistern
- ▼ risikoorientierte Bewertungskriterien
 - ▼ Zuverlässigkeit
 - ▼ Reklamationen
 - ▼ Audits
 - ▼ Zertifikate
 - ▼ geforderte Leistungsstandards
- ▼ Regelmäßige, mindestens jährliche Prüfung
- ▼ Dokumentation
- ▼ Aktuelle Übersicht zugelassener Lieferanten

Besondere Handhabungsvorschriften

- ▼ Verfahren zur Vermeidung von Kontaminationen
- ▼ Kontaminationen verhindern durch
 - ▼ Emission
 - ▼ Abgase
 - ▼ Gerüche
 - ▼ Fremdkörper
 - ▼ Verpackungsmaterialien etc.
- ▼ Bei Kundenanforderung: sicherstellen, dass GVO- oder allergenfrei sichergestellt ist
- ▼ Spezifische Vorgaben zum Schutz von Non-Food-Produkten

Rückverfolgbarkeit

- ▼ System zur Rückverfolgbarkeit
- ▼ Geeignete Kennzeichnung zur Identifikation in der Logistikkette
- ▼ Feststellen jeder Person (inkl. Transportunternehmen) bei Wareneingang und -abgabe
- ▼ immer aktuelle Aufstellung aller Kunden mit Menge der Produkte
- ▼ Zuordnung zu Kunden im Lagerbereich
- ▼ regelmäßig, mindestens jährlich testen (Bestätigung der Wirksamkeit)

Wartung und Reparatur

- ▼ geeignetes, dokumentiertes Wartungssystem
- ▼ Erfassung aller kritischen Anlagen und Ausrüstungen
- ▼ interne oder externe Wartungsarbeiten
- ▼ Einhaltung der Produktanforderungen während oder nach Wartung
- ▼ Dokumentation der Wartungsarbeiten
- ▼ Kontamination verhindern
- ▼ Materialien für Verwendungszweck geeignet (z. B. Fette, nichttoxische Anstriche)
- ▼ Ausfälle von Anlagen dokumentieren und auswerten

Klimatisierung / Kühlung

- ▼ Vorgaben zur Klimatisierung definiert und umgesetzt
- ▼ geeignetes Temperaturofzeichnungssystem
- ▼ Überwachung in angemessenen Intervallen
- ▼ Reinigung von Klimatisier- und Kühlvorrichtungen in geeigneten Abständen
- ▼ Alarmsystem, Notfallverfahren mit Korrekturmaßnahmen bei Ausfall
- ▼ Gefahrenanalyse zur Nutzung und Lagerung von Wasser und/oder Eis
- ▼ Gefahrenanalyse Druckluft (falls im Leistungsprozess verwendet) → keine Kontamination

Gefrier- und Auftauprozesse

- ▼ Dokumentierter Prozess inkl. Gefahrenanalyse
- ▼ Definition geeigneter Maßnahmen zur Beherrschung der Risiken
- ▼ Rückmeldung und Bestätigung der Produktparameter vom Eigentümer
- ▼ Überwachung und Aufzeichnung aller notwendiger Prozessparameter
- ▼ Geeignete Verfahren zu Korrekturmaßnahmen bei Störungen und Prozessabweichungen

Reinigung und Desinfektion

- ▼ Reinigungs- und Desinfektionspläne (Gefahrenanalyse)
 - ▼ Verantwortlichkeiten
 - ▼ Produkte
 - ▼ Anwendungsvorschriften
 - ▼ Bereiche
 - ▼ Reinigungsintervalle
 - ▼ Aufzeichnungspflichten
 - ▼ Gefahrensymbole
- ▼ Aufzeichnungen der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- ▼ Wirksamkeitsprüfung
- ▼ Korrekturmaßnahmen



Reinigung und Desinfektion

- ▼ Transportbehälter für flüssige, granulatformige oder pulverförmige unverpackte Produkte
 - ▼ Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
 - ▼ Umfassen auch dazugehörige Ausrüstungen (z. B. Schläuche, Ventile, Siebe)
 - ▼ Saubere Transportbehälter
 - ▼ Kreuzkontamination verhindern
 - ▼ Sachliche Nachweise für Prüfung der
 - ▼ Reinigung und Desinfektion
- ▼ Wirksamkeitsprüfung
- ▼ Schulung des Reinigungspersonals



Fotolia_82194502

Reinigung und Desinfektion

- ▼ Außenbereiche sauber und ordnungsgemäßer Zustand
- ▼ aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen
- ▼ bei Mitarbeitern bekannt
- ▼ Eindeutige Kennzeichnung von Reinigungsgeräten und -chemikalien
- ▼ Lagerung ohne Kontaminationsrisiko
- ▼ **Reinigungsdienstleister:** Vertrag mit allen Anforderungen zur Reinigung
(Abschnitt 4.1.8)

Bauliche Anforderungen

- ▼ Arbeitsumgebung ohne nachteilige Beeinflussung
- ▼ Arbeitsbereiche ausreichend beleuchtet
- ▼ bei Kontaminationsrisiko Splitterschutz
- ▼ Verfahren bei Glasbruch:
 - ▼ Reinigung
 - ▼ Vermeidung von Kontamination
 - ▼ Warenspernung, -freigabe

Bauliche Anforderungen

- ▼ Verladeanlagen entsprechen dem Zweck
 - ▼ Schutz vor Regen
 - ▼ kein Schmutzeintrag
 - ▼ Kondensat- und Schimmelbildung eingedämmt
 - ▼ leichte Reinigung
- ▼ Fußböden, Wände, Decken in ordnungsgemäßigem Zustand
- ▼ Fenster, Türen und Tore in funktionsfähigem Zustand → geschlossen bei Nichtnutzung

Ausrüstung

- ▼ Ausrüstungsgegenstände werden instand gehalten, kein Risiko für Produktsicherheit
- ▼ Betriebsmittel und bauliche Einrichtungen für Reinigung leicht zugänglich
- ▼ Arbeitsmittel verhindern Kontaminationen

Schädlingsüberwachung / -bekämpfung

- ▼ Regelung zu Schädlingsprävention und Überwachung (Gefahrenanalyse)
 - ▼ betriebliches Umfeld
 - ▼ Lageplan mit Anwendungsorten
 - ▼ Köderidentifizierung vor Ort
 - ▼ Verantwortlichkeiten intern / extern
 - ▼ verwendeten mittel (Sicherheitsdatenblätter)
 - ▼ Inspektionsintervalle
- ▼ qualifiziertes ausgebildetes Personal
- ▼ und /oder Dienstleister mit Vertrag
- ▼ Dokumentation mit Unterschrift beider Seiten



Schädlingsüberwachung / -bekämpfung

- ▼ eingesetzte Mittel ohne Kontaminationsgefahr
- ▼ Trendanalyse zur Ermittlung der Wirksamkeit
- ▼ Wareneingang mit Kontrolle auf Schädlingsbefall
- ▼ Dokumentation von Befall und Maßnahmen
- ▼ Lagerung von Produkten und Transportmitteln ohne Befallsrisiko

Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung

- ▼ von Mitarbeitern verstandene Verfahren
 - ▼ Prüfkriterien
 - ▼ Vorgaben zur Annahme
 - ▼ Rückweisung
 - ▼ Annahme unter Vorbehalt
- ▼ Dokumentation von Abweichungen
- ▼ eindeutige Identifikation der gelagerten Einheiten
- ▼ Wirksames Lagerhaltungssystem (FiFo, FeFo)
- ▼ Umschlag und Handhabung nach Kundenanforderungen
- ▼ Be- und Entladung ohne Beschädigung
- ▼ Geschultes Personal

Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung

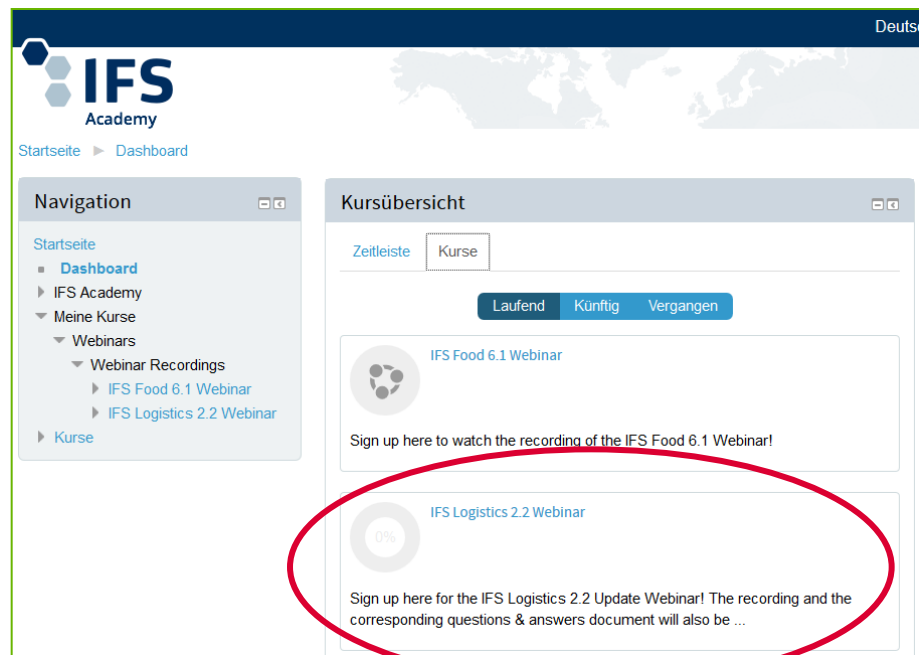
- ▼ Minimieren Lagerhaltung im Freien (Gefahrenanalyse)
- ▼ Keine Beeinträchtigung von Qualität und Produktsicherheit
- ▼ Paletten zur Kommissionierung, Konfektionierung in ordnungsgemäßigem Zustand



Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung

Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

- ▼ Gefahrenanalyse
- ▼ Angemessene Maßnahmen zur Reduzierung von Betrug
- ▼ Dokumentation



Wareneingang, -ausgang und Lagerhaltung

Aktivitäten zu Lebensmittelbetrug in der Logistik

- ▼ Umetikettierung
- ▼ Wareneingangskontrollen
- ▼ Konfektionierung

Hat das Unternehmen auf Betrug anfällige Produkte / Prozesse identifiziert (z. B. besondere Eingangsprüfungen, Umetikettierungsaktivitäten)?



Welche Linderungsmaßnahmen hat das Unternehmen implementiert, um das Risiko zu vermeiden?

→ 1 Jahr keine Major-Bewertung

Workshop

Finden Sie Möglichkeiten für Lebensmittelbetrug im Logistikunternehmen.

Welche Maßnahmen können jeweils dagegen getroffen werden?

Entsorgungssystem

- ▼ aktuelle rechtliche Bestimmungen einhalten
- ▼ Lebensmittelabfälle zeitnah entfernen, risikoorientiert
- ▼ Eindeutige Kennzeichnung der Abfallbehälter
- ▼ getrennte Sammlung Abfälle / Wertstoffe
- ▼ Entsorgung durch befugte Dritte
- ▼ Aufzeichnungen

Lager-Dienstleister

- ▼ Dienstleistungsvertrag mit allen Anforderungen aus 4.1, 4.2, 5.3
- ▼ oder IFS Logistics zertifiziert
- ▼ Lagermitarbeiter kennen Hygienevorschriften und halten diese ein

Spezielle Anforderungen Transport

- Einhalten der zulässigen Toleranzen, z. B. Temperatur
- klar definierte Transportbedingungen
- Transportbedingungen z. B. Temperatur vor Beladung prüfen und dokumentieren
- Zusätzliche Transportmittel (z. B. Thermoboxen) auf Sauberkeit kontrollieren, ggf. reinigen
- Vorkühlung
- Nutzlast /Ladungsniveau einhalten



Spezielle Anforderungen Transport

- ▼ Transportbehälter für flüssiges, granulat- oder pulverförmige Lebensmittel sind gekennzeichnet und **ausschließlich für Lebensmittel** genutzt
- ▼ Reinigung vor der nächsten Beladung
- ▼ Reinigungsnachweise nach gesetzlichen oder Kundenanforderungen
- ▼ Schläuche, Pumpen, Filter in gutem Zustand, beim Transport vor Kontamination geschützt

Transportdienstleister

- ▼ Dienstleistungsvertrag mit allen Anforderungen oder IFS Logistic
- ▼ Fahrer kennen Hygienevorschriften
- ▼ Dienstleister vom Spotmarkt sind IFS Logistic zertifiziert
- ▼ **oder** verbindlich vereinbarte Anforderungen:
 - ▼ Sauberkeit und Funktionsfähigkeit
 - ▼ Temperaturkontrolle
 - ▼ klare Trennung unterschiedlicher Produkte
 - ▼ Abwesenheit von Gerüchen und Kontaminationen
 - ▼ Anforderungen 4.1.1.1; 4.1.1.3; 5.3, 5.6
- ▼ Subunternehmer halten diese definierten Mindestanforderungen ein

bei unverpackten
Lebensmitteln
kein Spotmarkt

Interne Audits

- ▼ KO 4: Wirksame Audits nach festgelegtem Auditprogramm
- ▼ decken mindestens alle Anforderungen des Standards ab
- ▼ Erfassungsbereiche und Häufigkeit nach Risikobewertung
- ▼ auch firmeneigene oder gemietete Lagerräume außerhalb
- ▼ Tätigkeiten, die kritisch für Sicherheit und Spezifikation sind, mindestens jährliches Audit
- ▼ Sachkundige, unabhängige Auditoren
- ▼ Information an Unternehmensleitung
- ▼ erforderliche Korrekturmaßnahmen mit Terminplan
- ▼ Festlegung zu Verifizierung der korrekturmaßnahmen



Betriebsbegehungen

- ▼ Geplante Betriebsbegehungen (Gefahrenanalyse)
 - ▼ Infrastruktur
 - ▼ Personalhygiene
 - ▼ Prozesshygiene
 - ▼ HACCP
 - ▼ Produktschutz
- ▼ Abweichungen und Korrekturmaßnahmen dokumentiert

Kalibrierung, Justierung und Prüfung der Mess- und Überwachungsgeräten

- ▼ Ermittlung von Mess- und Überwachungsgeräten
- ▼ Dokumentation und Kennzeichnung
- ▼ Überprüfung, Justierung und Kalibrierung in definierten Intervallen
- ▼ dokumentierte Ergebnisse und/oder Zertifikate
- ▼ geeignete Maßnahmen

Umgang mit Beanstandungen / Reklamationen

- ▼ System zum Umgang mit Beanstandungen und Reklamationen
- ▼ Prüfung durch fachkundiges Personal
- ▼ unverzügliche, angemessene Maßnahmen
- ▼ Auswertungen, um vorbeugende Maßnahmen einzuleiten
- ▼ Wiederauftreten vermeiden
- ▼ Auswertungen an Unternehmensleitung weiterleiten

Umgang mit nichtkonformen Produkten

- ▼ KO 5: wirksames Verfahren zum Umgang mit nichtkonformen Produkten
 - ▼ Gefahrenanalyse
 - ▼ Vorgehensweise zur Sperrung
 - ▼ Mittel zur Identifikation, Kennzeichnung
 - ▼ Verantwortlichkeiten
 - ▼ Freigabeverfahren
- ▼ Verfahren wird von Mitarbeitern verstanden
- ▼ schnellstmögliche Korrekturen
- ▼ Test mindestens jährlich hinsichtlich Praktikabilität, Wirksamkeit und Rechtzeitigkeit, Überprüfung auf wirksame Umsetzung



Rückruf und Rücknahme

- ▼ wirksames Verfahren zu Produktrückruf und -rücknahme
- ▼ Klare Verantwortlichkeiten
- ▼ Wirksame und schnelle Rückmeldung an Produkteigentümer
- ▼ Mindestens jährlicher Test des Verfahrens auf Leistungsfähigkeit und Verbesserungspotenzial

Krisen- und Notfallmanagement

- ▼ dokumentiertes Verfahren für Management von Vorfällen und Notfällen
 - ▼ Benennung und Training Krisenstab
 - ▼ Notrufnummernliste
 - ▼ Juristische Beratung (falls notwendig)
 - ▼ Erreichbarkeiten
 - ▼ Kundeninformationen
 - ▼ Kommunikationsplan
- ▼ Mindestens jährlicher Test des Verfahrens auf Praktikabilität, Funktionalität und zeitnahe Umsetzung

Korrekturmaßnahmen

- ▼ Verfahren zur Erfassung und Analyse von Nichtkonformitäten
- ▼ KO 6: Korrekturmaßnahmen eindeutig formuliert und dokumentiert
- ▼ schnellstmöglich ergriffen
- ▼ Definition von Verantwortlichkeiten und Fristen
- ▼ Dokumentation
- ▼ Überprüfung der Wirksamkeit
- ▼ Kommunikation an Unternehmensleitung



Food/Produktschutzplan Food Defense

= Lebensmittel-Verteidigung
oder **Produktschutz**

Schutz vor Sabotage und unberechtigtem
Zugriff, **absichtlicher** oder **vorsätzlicher**
Kontamination



Sicherheitsbewertung

- ▼ definierte Verantwortlichkeiten für den Produktschutz
- ▼ Verantwortliche/r Mitglied des Führungskreises mit Zugang zur obersten Leitung
- ▼ ausreichende Kenntnisse zum Produktschutz
- ▼ dokumentierte Gefahrenanalyse jährlich oder bei Änderungen
- ▼ Identifizierung sicherheitskritischer Bereiche
- ▼ geeignetes Alarmsystem
- ▼ regelmäßige Überprüfung auf Wirksamkeit
- ▼ (Registrierung nachzuweisen, falls rechtliche Anforderung)

Standortsicherheit

- ▼ Schutz der sicherheitsgefährdeten Bereiche auf Basis einer Gefahrenanalyse
- ▼ unbefugtes Eindringen verhindern
- ▼ Kontrolle der Zugänge
- ▼ Verfahren zur Identifikation und zum Schutz vor Produktmanipulation



Personal und Besuchersicherheit

- ▼ Verfahrensanweisung im Umgang mit Besuchern
- ▼ Anlieferer und Belader identifizierbar und halten Zutrittsregeln ein
- ▼ Besucher und externe Dienstleister werden erfasst
- ▼ Information über Regeln des Standortes
- ▼ Zugangskontrolle
- ▼ alle Mitarbeiter nach Trainingsbedürfnissen schulen (Dokumentation)
- ▼ Sicherheitsaspekte bei Einstellung und Entlassung berücksichtigen (soweit gesetzlich zulässig)

Externe Kontrollen

- ▼ dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit externen und behördlichen Inspektionen
- ▼ Schulung des zuständigen Personals



nur bei gesetzlichen oder Kundenforderungen umzusetzen

Workshop

Finden Sie in der Gruppe Lösungsmöglichkeiten für folgende Forderungen:

1. Verfahrensanweisung im Umgang mit Besuchern
2. Verfahren zur Identifikation und zum Schutz vor Produktmanipulation
3. Sicherheitsaspekte bei Einstellung und Entlassung berücksichtigen (soweit gesetzlich zulässig)



Gern beantworte ich Ihre Fragen!