
Inhaltsverzeichnis

Herausgeber und Autoren

Umgang mit dem IFS-Begleiter STEPHAN TROMP

I Ziele des International Food Standards (IFS)

STEPHAN TROMP, ULRICH SCHOPOHL, FLORIAN-FRITZ PREUSS

1 So steuern Sie positive Entwicklung

STEPHAN TROMP

1.1 Warum soll man sich nach IFS auditieren lassen?

STEPHAN TROMP

1.2 Was sind die Konsequenzen, wenn der Standard nicht umgesetzt wird?

STEPHAN TROMP

1.3 Wer fordert die Umsetzung des Standards?

STEPHAN TROMP

1.4 Die Entwicklung des IFS zur Version 5

ULRICH SCHOPOHL

1.5 Neue inhaltliche Schwerpunkte im IFS, Version 5

FLORIAN-FRITZ PREUSS

1.5.1 Entwicklung der Version 5

1.5.2 Ergebnisse und Kernaussagen der Befragung

1.5.3 Entwicklung neuer Anforderungen

1.5.4 Neue Struktur des Standards

1.5.5 Neue Anforderungen

1.5.6 Bewertungssystem

1.5.7 Glossar

1.5.8 Anforderungen an Auditoren, Zertifizierungsstellen und Akkreditierungsstellen

1.5.9 Schlussfolgerungen und Fazit

1.6 FAQ zur IFS Doktrin, August 2008

SUSANNE LANGE

2 Zertifiziert und dann?

JÜRGEN WAGNER

2.1 Zurück an die Arbeit

2.2 Nutzen Sie die Motivation durch Ihr erfolgreiches Zertifizierungsaudit

2.3 Welche Schritte müssen Sie im Unternehmen durchführen, um IFS-zertifizierbar zu werden?

CAROLIN KOLLOWA-MAHLOW

Anlagen

Kundenreklamation

3 Zertifizierung nach dem International Food Standard

CHRISTINE FLÖTER

3.1 Warum Zertifizierung nach IFS?

3.2 Erste Schritte zur Zertifizierung

3.3 Das Zertifizierungsaudit

- 3.3.1 Prüfung der Zertifizierungsfähigkeit
- 3.3.2 Vorbereitung auf das Zertifizierungsaudit
- 3.3.3 Audit vor Ort
- 3.3.4 Der Maßnahmenplan
- 3.3.5 Zertifizierung
- 3.3.6 Das Auditportal

3.4 Aufrechterhaltung des Zertifikates

3.5 Nichtkonformitäten/Bewertungssystem

- 3.5.1 Bewertungssystem
- 3.5.2 Die Major-Bewertung
- 3.5.3 Die KO-Kriterien
- 3.5.4 Zertifikat ja oder nein?

3.6 Fragen zum Zertifizierungsaudit

CHRISTINE FLÖTER/STEFFI BECKER

Anlagen

Auditplan, ausgefüllt
Auditplan, blanko
Maßnahmenplan, ausgefüllt
Maßnahmenplan, blanko
Maßnahmenplan, nicht akzeptiert
Prüfplan, ausgefüllt
Prüfplan, blanko

-
- 4 Langjähriger Nutzen der IFS-Zertifizierung**
ANDREAS DAXENBERGER
 - 4.1 Erfassung der Kosten und des Nutzens der Zertifizierung**
 - 4.2 Bedeutung der Verifizierung, Aktualisierung und Verbesserung**
 - 4.3 Verstärkung des systematischen Ansatzes bei der Umsetzung der Kriterien des IFS**
 - 4.4 Intensivierung der Lieferantenqualifizierung: Rolle von Zertifizierungsprogrammen in der Vorstufe**
 - 4.5 Beitrag zum qualitätsbezogenen Risikomanagement der Unternehmen**
 - 4.6 Verschlankung des QM-Systems**
 - 4.7 Anforderungen an Auditoren und Zertifizierungsstellen, die Unternehmen langjährig betreuen**
 - 4.8 Der Nutzen des IFS bei langjähriger Zertifizierung**
 - 5 Integration mit anderen Regelwerken**
JOACHIM MEHNERT
 - 5.1 Standards zum Wohle des Kunden**
 - 5.2 Gemeinsamkeiten von ISO 9001 und IFS**
 - 5.3 Unterschiede zwischen ISO 9001 und IFS**
 - 5.4 Zuordnung der IFS-Anforderungen in ein bestehendes Managementsystem**
 - 5.4.1 Verantwortung der Leitung
 - 5.4.2 Management von Ressourcen
 - 5.4.3 Produktrealisierung
 - 5.4.4 Messung, Analyse und Verbesserung
 - II Inhaltliche Schwerpunkte des Standards**
FLORIAN-FRITZ PREUSS
 - 1 Anforderungen an die Unternehmensleitung**
JÜRGEN WAGNER
 - 1.1 Entwicklung von Perspektiven**
 - 1.1.1 Unternehmensdarstellung/Unternehmensphilosophie
 - 1.1.2 Unternehmenspolitik
 - 1.1.3 Qualitätspolitik

- 1.1.4 Umweltschutzpolitik
- 1.1.5 Politik zum Gesundheitsschutz und zur Arbeitssicherheit
- 1.1.6 Politik zur Erhaltung und Verbesserung unserer Produktqualität

1.2 Krisenmanagement

1.3 Delegation, Motivation und Qualitätsziele

1.4 Investitionen, Bereitstellung der Mittel

- 1.4.1 Personelle Ressourcen
- 1.4.2 Infrastruktur
- 1.4.3 Arbeitsumfeld
- 1.4.4 Investitionen

1.5 Verbindliche Einführung

- 1.5.1 Geltungsbereich
- 1.5.2 Verbindlichkeitserklärung

1.6 Leben mit dem System: Überwachung

- 1.6.1 Einhaltung der Prozesse
- 1.6.2 Bewertung des QMS

1.7 Managementbewertung – Für wen?

- 1.7.1 Was versteht man unter einer Managementbewertung?
- 1.7.2 Wer führt die Managementbewertung durch
- 1.7.3 Welche Informationen werden benötigt
 - 1.7.3.1 Erkenntnisse aus internen Audits/Betriebsbegehungen
 - 1.7.3.1.1 Infrastruktur
 - 1.7.3.1.2 Arbeitsumfeld
 - 1.7.3.2 Personal/Schulungen
 - 1.7.3.3 Zielerreichung
 - 1.7.3.4 Kundenreklamationen
 - 1.7.3.5 interne Fehler/Reklamationen
- 1.7.4 Ergebnis der Managementbewertung

Anlagen

- Krisenstab, ausgefüllt
- Krisenstab, blanko
- Managementbewertung, blanko
- Organigramm
- Qualitätsziele, ausgefüllt
- Qualitätsziele, blanko
- Stellenbeschreibung, ausgefüllt
- Stellenbeschreibung, blanko

-
- 2 Das HACCP-System – ein Managementinstrument**
KATHARINA KEMPER
 - 2.1 Anforderungen an das HACCP-Konzept**
 - 2.2 Erstellung eines HACCP-Konzeptes im Unternehmen**
 - 2.2.1 Gehen Sie systematisch step-by-step vor!
 - 2.3 Weitere Informationen zur Gefahrenanalyse**
 - 2.4 Bewertung der Risiken für den Verbraucher durch ermittelte Gefahren**
FAQ zum HACCP-Konzept
 - Anlagen**
 - CCP-Dokumentation, ausgefüllt
 - CCP-Dokumentation, blanko
 - FMEA zur Risikobewertung
 - Produktbeschreibung, ausgefüllt
 - Produktbeschreibung, blanko
 - Übersicht CCPs und CPs
 - 3 Anforderungen an die Dokumentation**
CHRISTINE FLÖTER
 - 3.1 Vorgabe-Dokumente**
 - 3.2 Aufzeichnungen**
 - Anlagen**
 - Revisionsstandsliste
 - 4 Interne Audits**
CAROLIN KOLLOWA-MAHLOW
 - 4.1 Was ist ein Audit?**
 - 4.2 Wer ist für die Durchführung von Audits verantwortlich?**
 - 4.3 Was muss zur Durchführung von Audits vorhanden sein?**
 - 4.4 Wie können Sie die Umsetzung eines Konzeptes „Interne Audits“ beginnen?**
 - 4.5 Ablauf des internen Audits**
 - 4.6 Dokumentation des internen Audits**
FAQ zu Internen Audits

Anlagen

Auditbericht, ausgefüllt
Auditbericht, blanko
Auditcheckliste, ausgefüllt
Auditcheckliste, blanko
Auditplan, ausgefüllt
Auditplan, blanko
Auditplan Jahresübersicht, ausgefüllt
Auditplan Jahresübersicht, blanko

5 Personalhygiene und -schulung

KATHARINA KEMPER

- 5.1 Mitarbeiter müssen entsprechend ihrer Aufgaben qualifiziert werden**
- 5.2 Gehen Sie systematisch vor!**
- 5.3 Ermitteln Sie den Schulungsbedarf**
- 5.4 Wer muss geschult werden?**
- 5.5 Schaffen Sie geeignete Rahmenbedingungen!**
- 5.6 Sorgen Sie für ausreichende Schulungsunterlagen**
- 5.7 Warum Leistungskontrollen?**

Anlagen

Einweisung neuer Mitarbeiter, ausgefüllt
Schulungsnachweis Gruppe, ausgefüllt
Schulungsnachweis Gruppe, blanko
Schulungsplan, ausgefüllt
Schulungsplan, blanko
Schulungsplan für einzelne Mitarbeiter, ausgefüllt
Schulungsplan für einzelne Mitarbeiter, blanko

6 Fremdkörpermanagement

CHRISTINE FLÖTER

- 6.1 Fremdkörpererkennung und -lenkung**
- 6.2 Was heißt „Fremdkörper-Management“?**
- 6.3 Was können Sie tun?**
- 6.4 Fremdkörperanalyse und -lenkung**
- 6.5 Fremdkörpererkennung**

- 6.5.1 Möglichkeiten der Fremdkörpererkennung und -entfernung
- 6.5.2 Fremdkörpermanagement

7 Verpackungen

CHRISTINE FLÖTER

7.1 Allgemeine Hintergründe

7.2 Was fordert der IFS zu Verpackungen?

- 7.2.1 Anforderungen an Lebensmittelverpackungen
- 7.2.2 Welche Verpackungen sind betroffen?
- 7.2.3 Rechtskonformität

FAQ zu Verpackungen

8 Umgang mit Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen

JÜRGEN WAGNER

8.1 Was versteht man unter Korrekturmaßnahmen?

8.2 Wer legt Korrekturmaßnahmen fest?

8.3 Kommunikation von Korrekturmaßnahmen

8.4 Umsetzung von Korrekturmaßnahmen

- 8.4.1 Prüfung der Wirksamkeit

8.5 Vorbeugemaßnahmen

Anlagen

Aktionsplan
 Fehlererfassung
 Korrekturmaßnahme
 Vorbeugungsmaßnahme

9 Krisenmanagement und Rückverfolgbarkeit

CAROLIN KOLLOWA-MAHLOW

9.1 Gesetzlicher Rahmen

9.2 Was sind die ersten Schritte für eine Krisenabsicherung?

9.3 Lebensmittelsicherheit und Qualität im Einklang

9.4 Das Krisenteam und seine Aufgaben

9.5 Woran erkenne ich eine Krise?

Anlagen

Nachweis Rückverfolgbarkeit

10 Reklamationsmanagement

CAROLIN KOLLOWA-MAHLOW

10.1 Reklamationen

10.2 Reklamationserfassung und -bearbeitung

10.3 Auswertung – Die Chance für Ihr Unternehmen

10.4 Kommunikationsanforderungen

10.5 Umgang mit Retouren

Anlagen

Reklamation Laufzettel

Retourenbegleitschein

11 Gefahrenanalyse

JÜRGEN WAGNER

11.1 Gefahrenanalyse im IFS 5

11.1.1 Was sind Gefahrenanalysen im Vergleich zu Risikoanalysen?

11.1.2 Wann wird aus einer Gefahr ein Risiko?

11.1.3 Analyse, Entscheidungswerkzeug, Maßnahmen, Dokumentation

11.1.4 HACCP und Risikoanalyse

11.1.5 Aktive Gefahrenanalyse im IFS 5

11.2.6 Dokumentation der Gefahrenanalysen

III IFS-Enzyklopädie

A Anlagen