



Leitfaden – Doktrin zum IFS

DEUTSCHE VERSION

Die vorliegende Doktrin bezieht sich auf die Deutsche Fassung des IFS Standards, Version 4, Januar 2004

Version 01 – Mai 2005



DAS KONZEPT DER DOKTRIN

1) Doktrin Definition:

Eine **Doktrin** (vom lateinischen *doctrina* -> Lehre) ist ein mehr oder weniger wissenschaftliches System von Ansichten und Aussagen, oft mit dem Anspruch, allgemeine Gültigkeit zu besitzen.

Die IFS Doktrin ist eine Zusammenfassung aller wesentlich sprachlichen und inhaltlichen Aktualisierungen innerhalb des International Food Standard, die seit seiner Veröffentlichung im Januar 2004 aufgetreten sind. Es ist ein Hilfsmittel für Zertifizierungsstellen, Lebensmittelzulieferanten und alle weiteren Nutzergruppen des IFS. Alle in der Doktrin gelisteten Themen sind im Rahmen der Working Group Sitzungen besprochen und beschlossen wurden.

2) Ziele der IFS Doktrin:

- 1.) Zusammenfassung aller übergreifenden Aktualisierungen innerhalb des IFS Standards, die nicht sprachlich bedingt sind.
- 2.) Zusammenfassung aller sprachlichen Verbesserungen/Änderungen im IFS Standard. Eine separate Berücksichtigung der sprachlichen Fehler wird in den einzelnen Versionen vorgenommen.
- 3.) Alle in diesem Dokument genannten Bestandteile stellen die Grundlage für eine neue Version des IFS, die IFS Version 5.
- 4.) Schaffung eines einheitlichen Interpretations- und Auslegungsdokuments für Zertifizierungsstellen, Lebensmittelzulieferanten und weitere Nutzergruppen des IFS.

3) Struktureller Aufbau der Doktrin:

Die Nummerierung der Doktrin bezieht sich auf das entsprechende Teile und Kapitel im IFS Standard.

Zum Beispiel: Die Nummer 1.10 bezieht sich auf Aktualisierungen und/oder sprachlichen Änderungen im Teil 1, Kapitel 10 des IFS Standards.

4) Datum der Einführung:

Die vorliegende Fassung ist gültig ab dem: **1. Juni 2005.**

5) Aktualisierung:

N°1 – Mai 2005

6) Überarbeitung:

Die vorliegende Fassung wird regelmäßig, wenn notwendig, überprüft. Ziel ist eine jährliche Überprüfung durch die Working Group und das IFS Review Komitee.

INHALTSVERZEICHNIS

Doktrin N° 1.6 – Auditablauf	Seite	4
Doktrin N° 1.7 – Ergebnisermittlung	Seite	5
Doktrin N° 1.7.2 – Definition: Major (erhebliche Nichterfüllung)	Seite	7
Doktrin N° 1.9 – Audithäufigkeit - Definition: Saisonprodukt.....	Seite	8
Doktrin N° 1.10 – Auditbericht	Seite	9
Doktrin N° 1.11 – Ausstellung des Zertifikates	Seite	11
Doktrin N° 1.16 – Urheberrecht – Nutzung des IFS Logos.....	Seite	13
Doktrin N° 1.A – Produktkategorien – Auditoren Scopes	Seite	15
Doktrin N° 4.1 – Mindestanforderungen an das IFS Zertifikat	Seite	16
Doktrin N° 4.2 – Berichtswesen	Seite	18
Erratum N° 1 – Punkt 4.17: Kalibrierung	Seite	19
Erratum N° 2 – Definition Allergene.....	Seite	20

Doktrin N° 1.6 Ein Leitfaden / Empfehlung

1.6 Auditablauf IFS Version 4 – Teil 1, Kapitel 6

Frage: Wie kann die Zertifizierungsstelle sicherstellen, dass der Auditor ausreichend Zeit zur Verfügung hat, um alle Anforderungen der IFS Auditcheckliste abzuprüfen?

Der IFS Standard besagt:

“Um die für ein Audit anzusetzende Zeitdauer zu bestimmen, muss die Zertifizierungsstelle ein geeignetes System zu Grunde legen, das die Kalkulierung einer ausreichenden Zeitspanne für das Audit gewährleistet. Erfahrungen haben gezeigt, dass die durchschnittliche Auditdauer 1,5 Tage beträgt.“

Die nachfolgenden Faktoren legen eine Mindestauditdauer im IFS fest (sie basieren auf einem Vorschlag der Zertifizierungsstellen):

Minimum: 1,5 Tage für ein Unternehmen, welches die nachfolgenden Faktoren umfasst:

- ⇒ < 100 Mitarbeiter **und**
- ⇒ < 2 Produkten einer Produktgruppe **und**
- ⇒ < 10 000 m² Betriebsgelände **und**
- ⇒ < 2 Produktionslinien
- ⇒ **plus** 0,5 Tag für die Erstellung des Auditberichts.

Zusätzliche Zeit wird benötigt in folgenden Fällen:

- ⇒ 0,5 Tage für weitere 100 Mitarbeiter **und/oder**
- ⇒ 0,5 Tage für weitere 2 Produkte einer Produktgruppe **und/oder**
- ⇒ 0,5 Tage für weitere 10 000 m² Betriebsgelände **und/oder**
- ⇒ 0,5 Tage für je weitere 3 Produktionslinien.

- ◆ Das Audit in der Betriebsstätte (Dokumentenprüfung ausgeschlossen) muss mindestens 1/3 des Gesamtaudits umfassen. Aufgrund der o. g. Faktoren kann sich die Zeit jedoch erhöhen oder reduzieren.
- ◆ Im Falle einer Abweichung von der empfohlenen Auditdauer, muss die Zertifizierungsstelle dies im Auditbericht begründen (auf der ersten Seite des Auditberichts im Feld “Audit Profil”).
- ◆ Ein Überwachungsaudit, welches ein vollständig neues Audit darstellt, folgt den genannten Regeln.

Doktrin N° 1.7

1.7 Ergebnisermittlung IFS Version 4 – Teil 1, Kapitel 7

1) Wie wird das Gesamtergebnis (in Prozent) für jedes Niveau des IFS Audits berechnet?

Die nachfolgende Tabelle zeigt Erreichbare Punktzahlen je Kriterium und Niveau:

Wertung	Erläuterung	Basisniveau	Höheres Niveau	Empfehlungen
A	Voll Übereinstimmung	20 Punkte	10 Punkte	5 Punkte
B	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte	7 Punkte	Keine Punkte
C	Nur ein kleiner Teil des Kriteriums wird erfüllt	5 Punkte	3 Punkte	Keine Punkte
D	Das Kriterium laut Standard wird nicht erfüllt	0 point	0 point	Keine Punkte

Das Gesamtergebnis für jedes Niveau wird wie in folgendem Beispiel berechnet:

Beispielberechnung:

Erreichte Punktzahl durch ein auditiertes Unternehmen:

Wertung	Anzahl der Anforderungen auf Basisniveau (BN)	Anzahl der Anforderungen auf Höherem Niveau (HN)	Anzahl der Anforderungen auf Empfehlungen (Empf.)
A	150	38	39
B	21	3	0
C	13	1	0
D	18	12	4
N/A	28	6	3

Vorgehensweise bei der Berechnung

1.1 Festlegung der Gesamtzahl der bewerteten Anforderungen nach Abzug der N/A Kriterien

Anforderungen auf BN nach Abzug der N/A:	202
Anforderungen auf HN nach Abzug der N/A:	54
Anforderungen auf Empf. nach Abzug der N/A:	43

1.2 Berechnung der Maximalpunktzahl, welche durch das Unternehmen erreicht werden könnte:

BN	$202 * 20$	=	4.040 Punkte
HN	$54 * 10$	=	540 Punkte
Empf.	$43 * 5$	=	215 Punkte

1.3 Berechnung der tatsächlich erreichten Punktzahl des auditierten Unternehmens

BN	$(150*20)+(21*15)+(13*5)+(18*0)$	=	3.380 erreichte Punkte
HN	$(38*10)+(3*7)+(1*3)+(12*0)$	=	404 erreichte Punkte
Empf.	$39*5$	=	195 erreichte Punkte

1.4 Berechnung der erreichten Prozentzahl des auditierten Unternehmens

BN	$3380 / 4040$	=	84%
HN	$(404+195)/540$	=	100%

Die erreichte Punktezahl in den Empfehlungen ist ein Bonus in der Berechnung für die Gesamtpunktezahl im Höheren Niveau.

2) Welche Berechnung muss im Falle eines Majors vorgenommen werden?

Die Auditsituation ist mit der vorhergehenden identisch, nur wurde anstelle eines D's ein Major für eine Anforderung im Basisniveau vergeben.

Erreichte Bewertung des auditierten Unternehmens:

Wertung	Basisniveau (BN)	Höheres Niveau (HN)	Empfehlungen (Empf.)
A	150	38	39
B	21	3	0
C	13	1	0
D	17	12	4
Major	1	-	-
N/A	28	6	3

Vorgehensweise bei der Berechnung

2.1 Festlegung der Gesamtzahl der bewerteten Anforderungen nach Abzug der N/A Kriterien

Anforderungen auf BN nach Abzug der N/A: 202
 Anforderungen auf HN nach Abzug der N/A: 54
 Anforderungen auf Empf. nach Abzug der N/A: 43

2.2 Berechnung der Maximalpunktzahl, welche durch das Unternehmen erreicht werden könnte:

BN 202 * 20 = 4.040 Punkte
 HN 54 * 10 = 540 Punkte
 Empf. 43 * 5 = 215 Punkte

2.3 Berechnung der tatsächlich erreichten Punktzahl des auditierten Unternehmens

BN (150*20)+(21*15)+(13*5)+(18*0) = 3.380 erreichte Punkte
 HN (38*10)+(3*7)+(1*3)+(12*0) = 404 erreichte Punkte
 Empf. 39*5 = 195 erreichte Punkte

=> Major Bewertung führt zum Abzug von 15% der möglichen Gesamtpunktzahl im Basisniveau.

2.4 Berechnung des Majors

Das bedeutet, dass von 4.040, welches die max. mögliche Gesamtpunktzahl im Basisniveau darstellt, 15% subtrahiert werden:

$4.040 * 15\% = 606$ Punkte

2.5 Abzug der berechneten Punkte – im Bezug auf den Major- von der tatsächlich erreichten Punktzahl im Basisniveau

BN: 3.380 Punkte
 Berechneter Major: - 606 Punkte
 Ergebnis: 2.774 Punkte

2.6 Berechnung der Prozentzahl im Basisniveau

BN: $2.774 / 4040 = 68,66\%$

2.7 Ergebnis

Das Unternehmen hat nicht auf Basisniveau bestanden, da die erreichte Prozentzahl < 75%. Ein vollständig neues Erstaudit muss vereinbart werden.

Doktrin N° 1.7.2

1.7.2 Definition: Major (Erhebliche Nichterfüllung) IFS Version 4 – Teil 1, Kapitel 7

Der IFS Standard besagt:

Major: Ein Major liegt vor, wenn es zu einem erheblichen Versäumnis bei der Erfüllung der Standardanforderungen bzw. zu einem möglicherweise ernsthaften Gesundheitsrisiko in folge der Nichterfüllung kommt.

Die Bewertung einer Abweichung als Major ist abhängig von den Erfahrungen des Auditors. Ein Major kann nur an die Anforderungen im Basisniveau vergeben werden.

Beispiele, für die vom Auditor ein Major vergeben werden kann:

- In einem Backwarenbetrieb werden fertige Brötchen aus Platzgründen unter freiem Himmel ohne Abdeckung gelagert.
- Die Entwicklungsabteilung hat die Rezeptur verändert, neue Zutaten (inkl. Allergene) werden verwendet. Die alten Etiketten werden weiter benutzt.
- Bei einem Produzenten von Tiefkühlbackwaren beträgt die Temperatur nach der Tiefkühlung - 1 °C; die Produkte werden dann im Tiefkühlhaus langsam auf - 18 °C gebracht.
- Die Wege von Rohware und unverpackter Fertigware kreuzen sich, so dass eine Kontamination der Fertigware die Folge sein kann und die Lebensmittelsicherheit gefährdet.
- Bei einem Fruchthandel werden Reinigungsmittel, Obst und Gemüse gemeinsam gelagert, so dass eine Produktkontamination wahrscheinlich ist.

Klarstellung zur Tabelle 3, S. 17

Bewertung	Erklärung	Basisniveau
Major	Ein erhebliches Versäumnis bei der Erfüllung der Standardanforderungen bzw. ein möglicherweise ernsthaftes Gesundheitsrisiko infolge der Nichterfüllung der Standardanforderungen.	Abzug von 15% von der möglichen Gesamtpunktzahl auf Basisniveau.

Doktrin N° 1.9

1.9 Audithäufigkeit - Definition: Saisonprodukt IFS Version 4 – Teil 1, Kapitel 9

1) Definition von Saisonprodukten

Ein Saisonprodukt wird wie folgt definiert:

Ein Saisonprodukt ist ein regionales, landwirtschaftliches Produkt, welches dem Verbraucher oder der weiterverarbeitenden Industrie nur in seinem natürlichen eng begrenzten Erntezeitraum üblicherweise frisch zur Verfügung steht.

Wenn die Verarbeitungsindustrie verschiedene Arten von Saisonprodukten über das Jahr hinweg produziert und die Prozesse identisch sind, dann ist nur ein IFS Audit notwendig.

Auf jedem Fall muss das Audit zu einem Zeitpunkt stattfinden, wenn die Produktionsstätte, für das entsprechende Produkt bezogen auf den Audit Scope, in Betrieb ist.

2) Einführung eines weiteren Satzes

Das Datum des Überwachungsaudits muss vom Tag des vorangegangenen Audits berechnet werden und nicht vom Tag der Zertifikatsausstellung.

Doktrin N° 1.10

1.10 Auditbericht - Maßnahmeplan IFS Version 4 – Teil 1, Kapitel 10

1) Was sind die verschiedenen Verfahrensschritte, um den Auditbericht zu erstellen?

Schritt 1: Erstellen des vorläufigen Auditberichts durch den Auditor sowie die Vorlage des Maßnahmeplans, welcher durch das auditierte Unternehmen vervollständigt werden muss.

Der IFS Standard besagt:

“Die Zertifizierungsstelle ist verpflichtet alle KO’s, Majors und Nichtübereinstimmungen die als B, C oder D eingestuft wurden sowie alle N/A’s zu erläutern.”

Eine Nichtübereinstimmung bezieht sich auf eine Anforderung, die mit einem B, C oder D im Basisniveau oder Höherem Niveau (nicht Empfehlungen, da „nachahmenswerte Praktiken“), ein KO Kriterium mit einer B- oder D-Bewertung und einer Major Vergabe bewertet wird. Der Maßnahmeplan muss alle diese Abweichungen beinhalten.

Der Maßnahmeplan muss in Übereinstimmung sein mit der Vorlage, die durch die Software AuditXpress vorgegeben wird. Der Maßnahmeplan muss wie folgt strukturiert sein:

Punkt	Niveau	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung	Korrekturmaßnahme	Verantwortlichkeiten Termin/Status	Freigabe durch den Auditor
				Feld A	Feld B	Feld C	Feld D
1.1.2	B	Festlegung ...	B				
1.1.3	B	Festlegung ...	C				
1.1.4	B	Gewährleistung ...	D				
1.1.5	B	Messung ...	Major				
1.2.2.5	H	Sind relevante ...	B				
1.2.3.7.5	B/KO	Einführen ...	B				
1.2.3.10	H	Bei der Formulierung ...	C				
1.2.3.11	H	Weiterführende ...	D				
2.2.2	B/KO	Die Organisation...	KO				

Tabelle 1: Vorlage zum Maßnahmeplan

Die Zertifizierungsstellen, die die Software AuditXpress nicht nutzen, müssen in Übereinstimmung mit der Vorlage des Maßnahmeplans arbeiten.

Der Auditor muss das **Feld A** in der Tabelle 1 im Bezug auf die gefundenen Abweichungen von den Standardanforderungen ausfüllen, bevor der Maßnahmeplan und der vorläufige Auditbericht an das auditierte Unternehmen gesandt wird.

Anmerkung: All gefunden N/A Bewertungen werden nicht im Maßnahmeplan gelistet, sondern werden in einer separaten Tabelle aufgelistet und im Auditbericht eingefügt.

Entscheidung der Working Group vom 30.09.2004

Die Zertifizierungsstelle muss dem auditierten Unternehmen innerhalb von 2 Wochen nach dem Audittag den vorläufigen Auditbericht und den Maßnahmeplan zusenden.

Schritt 2: Erstellung des Maßnahmenplans durch das auditierte Unternehmen

Das auditierte Unternehmen muss für alle vom Auditor festgestellten Abweichungen Korrekturmaßnahmen vorschlagen (Feld B der Tabelle 1).

Entscheidung der Working Group vom 30.09.2004

Für alle C- und D-Bewertungen im Basisniveau, Major Bewertungen und KO Bewertungen mit B oder D, muss das auditierte Unternehmen die Verantwortlichkeiten und das Datum der Umsetzung definieren (Feld C in der Tabelle ein, weiße Felder).

Präzisierung der IFS Standardanforderungen zur Einreichungsfrist des Maßnahmenplans:

Der Korrekturmaßnahmenplan ist der Zertifizierungsstelle binnen 2 Wochen **nach dem Erhalt des vorläufigen Auditberichts zu übergeben.**

Entscheidung der Working Group vom 22.01.2004:

Wenn vom auditierten Unternehmen keine Verantwortlichkeiten und Umsetzungsfristen für C- und D-Bewertungen im Basisniveau neben den Korrekturmaßnahmen gegeben werden, kann kein Zertifikat ausgestellt werden.

Erratum im Kapitel 10, Teil 1 des IFS Standards :

Es wird hervorgehoben, dass der Korrekturmaßnahmenplan, der durch das auditierte Unternehmen vervollständigt und an den Auditor weitergegeben wird, keine Einfluss auf die Auditbewertung hat, aber er kann jedoch einen Einfluss auf die Entscheidungsfindung zur Zertifikatsausstellung haben (wenn entsprechende C- und D-Bewertung vom Unternehmen vollständig und korrekt ausgefüllt wurden.).

Schritt 3: Prüfung des Korrekturmaßnahmenplans durch den Auditor:

Der Auditor oder ein Vertreter der Zertifizierungsstelle überprüft die angegebenen Korrekturmaßnahmen und gibt seine Freigabe im Maßnahmenplan (Feld D Tabelle 1), bevor er im Auditbericht eingefügt wird.

2) Da der IFS international angewendet wird, wie soll in dem Fall umgegangen werden, wenn der Kunde (= Händler) die Sprache des Auditberichts nicht versteht, vor allem die Abweichungen, die durch den Auditor festgestellt worden?

Für die Internationalisierung des IFS, und um für jedermann verständlich zu sein, muss eine Übersetzung der folgenden Abweichung systematisch in die englische Sprache erfolgen (Feld A, weißer Bereich unterhalb der eigentlichen Auditsprache)

- ◆ KO Bewertungen mit B oder D
- ◆ Anforderungen im Basisniveau mit C- oder D-Bewertung
- ◆ Major Abweichungen

Die Zertifizierungsstellen sind für die Übersetzungen der o.g. Abweichungen im Maßnahmenplan in die Englische Sprach verantwortlich.

Die Übersetzung muss systematisch in der Originalversion des Auditberichts erfolgen, bevor der Bericht in das Auditportal geladen wird.

Doktrin N° 1.11

1.11 Ausstellung des Zertifikates IFS Version 4 – Teil 1, Kapitel 11

1) Festlegung der maximalen Verzögerung zwischen dem Audittag und der Ausstellung des Zertifikates

Entscheidung der Working Group vom 30.09.2004

- 15 Tage Zeit zur Erstellung des vorläufigen Auditberichts
- 15 Tage Zeit zur Beantwortung der Abweichungen (= Erstellung des Maßnahmenplans) durch das auditierte Unternehmen
- 15 Tage Zeit zur Überprüfung der Korrekturmaßnahmen durch den Auditor, Zertifikatsausstellung und Upload des Auditberichts in das Auditportal: 15 Tage

Gesamt: 45 Tage liegen zwischen dem Audittag und dem Upload des Auditberichts in das Auditportal sowie der Zertifikatsausstellung.

- Zielvorgabe: 6 Wochen
- Max. Zeit: 8 Wochen (Dauer von A =>C des nachfolgenden Diagramms Nr. 1)

Anforderungen im IFS Standard an den Zertifikatsprozess:

“Das Datum des Überwachungsaudits wird vom Datum des vorangegangenen Audits bestimmt und nicht vom Datum der Zertifikatsausstellung.“ (Datum A + 12 Monate siehe Diagramm Nr. 1)

“Die Zertifikatsgültigkeit beginnt mit dem Datum der Zertifikatsausstellung selbst und endet nach festgelegter Auditzeit, welche vom Zertifizierungsniveau bestimmt wird.“ (Dauer C => C+12 Monate siehe Diagramm Nr. 1)

“Die Zertifizierungsstelle ist dafür zuständig, das zu auditierende Unternehmen rechtzeitig zu kontaktieren, um einen für beide Seiten genehmen Termin vor Ablauf der Auditierungsfrist zu vereinbaren..“

Die verschiedenen Abläufe des Zertifizierungsprozess sind in der nachfolgenden Grafik zusammengestellt:

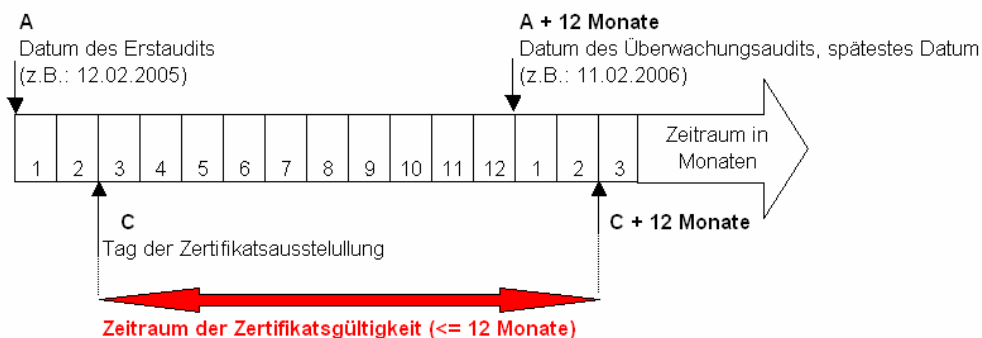


Diagramm Nr. 1: Zeitraum der Zertifikatsgültigkeit - Audithäufigkeit (am Beispiel eines 12 Monatskreislaufs)

Konsequenzen daraus:

Das Überwachungsaudit muss spätestens 12 (bzw. 18 Monate) nach dem vorherigen Audit geplant und durchgeführt werden. Die maximale Dauer zwischen dem Audit und der Zertifikatsausstellung beträgt 8 Wochen. Der Bericht bleibt somit noch 8 Wochen länger im Portal ersichtlich.

Wenn das Überwachungsaudit später angesetzt wird als die vorgegebenen Zeiten von 12 (bzw. 18 Monaten) dann wird der Bericht aus dem Portal entfernt. www.food-care.info.

Ergänzung:

Wenn während des Überwachungsaudits ein KO Kriterium mit einem D bewertet wird oder ein Major wird vergeben, dann verliert das gegenwärtig gültige Zertifikat seine Gültigkeit.

Sonderfall:

Wenn während das Überwachungsaudits ein Major vergeben wird und dieser innerhalb der vorgegebenen Zeit behoben wird und das auditierte Unternehmen im Höheren Niveau besteht, ist nur eine Zertifikatsgültigkeit von 12 Monaten möglich, auch wenn das auditierte Unternehmen im Erstaudit bzw. vorangegangenen Audit auf Höherem Niveau bestanden hatte.

Im Falle, dass das auditierte Unternehmen einen Major erhält und mehr als 75% der Anforderungen im Basisniveau erfüllt werden, wird eine Ergänzungsprüfung angesetzt, die spätestens 6 Monate nach dem Erstaudit stattfinden muss. Der Zertifizierungsablauf ist in diesem Falle wie folgt:

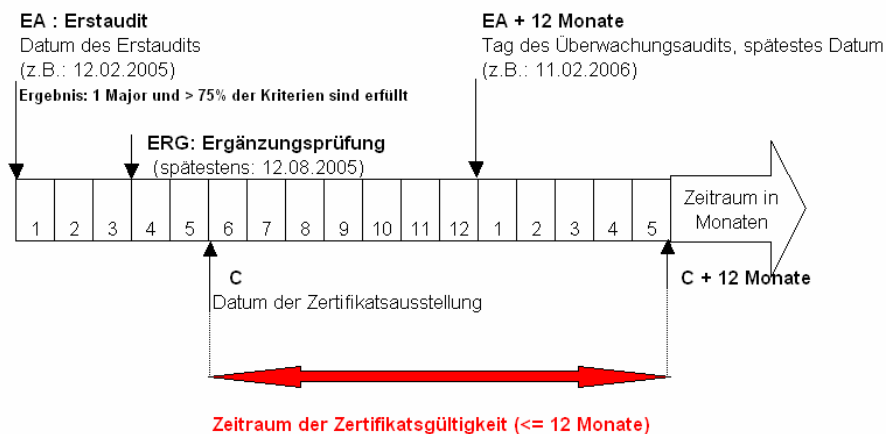


Diagram n° 2: Audithäufigkeit – Beispiel für den Falle der Vergabe eines Majors

Doktrin N° 1.16

1.16 Copyright – Nutzung des IFS Logos IFS Version 4 – Teil 1, Kapitel 16

1) Nutzungsbedingungen für die Verwendung des IFS Logos für die Zertifizierungsstellen

Form, Darstellung und Farbe des Logos

Das Logo darf nur in der entsprechenden Form und Farbe maßstabsgerecht wiedergegeben werden.

Eine nach dem IFS zugelassene Zertifizierungsstelle (Akkreditierung nach der EN 45011, Vertrag mit den IFS Eignern) ist berechtigt, das Logo - vorbehaltlich der unten aufgeführten Bedingungen - auf seinen Dokumenten wiederzugeben. Das Logo kann in gedruckter Form, in körperlicher Darstellung wie auch in Filmen und elektronisch genutzt werden, vorausgesetzt, die vorgeschriebenen Formate und Formen werden beibehalten. Das betrifft auch Präge- oder Stempelversionen.

Verzicht auf Meinungen/Interpretationen etc.

Wenn eine Zertifizierungsstelle Unterlagen der verschiedensten Art herausgibt, die das IFS - Logo beinhalten, müssen Meinungen und Interpretationen, die sich auf den IFS beziehen, deutlich sichtbar und eindeutig gekennzeichnet sein.

Verwendung des Logos in Werbematerialien

Ein zum IFS zugelassene Zertifizierungsstelle (Akkreditierung nach der EN 45011, Vertrag mit den IFS Eignern) darf das Logo für Werbezwecke verwenden. Es muss sicherstellen, dass sich die Aussagen zur Zertifizierung eindeutig auf den IFS beziehen.

Das Logo darf nicht in Darstellungen verwendet werden, die in keiner eindeutigen Verbindung zum IFS stehen.

Weitere Einschränkungen bezüglich der Verwendung des Logos

Das Logo darf nicht in einer Weise verwendet werden, die darauf schließen lässt, dass die IFS Eigner die Verantwortung für die Einhaltung der Zertifizierungsanforderungen übernimmt bzw. für Meinungen oder Interpretationen, die daraus abgeleitet sind.

Bei Aufhebung der Zulassung/Akkreditierung zum IFS muss die Zertifizierungsstelle sofort die Herausgabe des Logos auf den seiner Dokumente stoppen. Wenn nur Teile der Zertifizierung aufgehoben worden sind, so gilt dies nur für diese.

Die Zertifizierungsstelle darf in diesem Fall das Logo nicht mehr veröffentlichen und muss die Verbreitung bereits existierender Dokumente/Werbematerialien mit dem Logo nachweisbar einstellen.

Eine akkreditierte Zertifizierungsstelle muss bei Ablauf der Zertifizierung sofort die Darstellung und Verbreitung aller Unterlagen und Gegenstände, auf denen das Logo erscheint, stoppen. Bei Missbrauch des Logos wird die Zertifizierung durch die Zertifizierungsstelle aufgehoben.

2) Nutzungsbedingungen für die Verwendung des IFS Logos für die auditierten Unternehmen

Form, Darstellung und Farbe des Logos

Das Logo darf nur in der entsprechenden Form und Farbe maßstabgerecht wiedergegeben werden.

Ein nach IFS auditiertes Unternehmen ist berechtigt, das Logo – vorbehaltlich der unten aufgeführten Bedingungen – auf seinen Dokumenten wiederzugeben.

Das Logo kann in gedruckter Form, in körperlicher Darstellung wie auch in Filmen und elektronisch genutzt werden, vorausgesetzt, die vorgeschriebenen Formate und Formen werden beibehalten. Das betrifft auch Präge- oder Stempelversionen.

Verzicht auf Meinungen/Interpretationen etc.

Wenn ein nach IFS auditiertes Unternehmen Unterlagen der verschiedensten Art herausgibt, die das IFS - Logo beinhalten, müssen Meinungen und Interpretationen, die sich auf den IFS beziehen, deutlich sichtbar und eindeutig gekennzeichnet sein.

Verwendung des Logos in Werbematerialien

Ein nach IFS auditiertes Unternehmen darf das Logo für Werbezwecke verwenden, solange dies nicht dem Endverbraucher zugänglich ist, d.h. es darf nur zum Schriftverkehr mit Lieferanten und dem Handel genutzt werden, jedoch nicht im Schriftverkehr mit dem Endverbraucher. Es ist ebenfalls keine Werbung auf LKW's, Lebensmitteln selbst o. ä. Werbeflächen erlaubt, die für Endverbraucher sichtbar sind.

Der IFS ist ein Standard, entwickelt vom Lebensmittelhandel, um die Lebensmittelsicherheit der Lieferanten sicherzustellen. Er ist ein Kommunikationsmittel zwischen den Lieferanten und dem Handel und wird nicht der allgemeinen Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Es muss sichergestellt sein, dass sich die Aussagen zur Zertifizierung eindeutig auf den IFS beziehen.

Das Logo darf nicht in Darstellungen verwendet werden, die in keiner eindeutigen Verbindung zum IFS stehen.

Weitere Einschränkungen bezüglich der Verwendung des Logos

Das Logo darf nicht in einer Weise verwendet werden, die darauf schließen lässt, dass die IFS Eigner die Verantwortung für die Einhaltung der Zertifizierungsanforderungen übernimmt bzw. für Meinungen oder Interpretationen, die daraus abgeleitet sind.

Bei Aufhebung der Zertifizierung nach IFS muss das auditierte Unternehmen sofort die Herausgabe des Logos auf seinen Dokumenten stoppen.

Das auditierte Unternehmen darf in diesem Fall das Logo nicht mehr veröffentlichen und muss die Verbreitung bereits existierender Dokumente/Werbematerialien mit dem Logo nachweisbar einstellen.

Doktrin N° 1.A – Anhang 1

Produktkategorien – Auditoren Scopes IFS Version 4 – Teil 1, Anhang 1

1) Produktkategorien - Unterkategorien

Vom Datum der Einführung der Doktrin (1. Juni 2005) werden die Unterkategorien nicht mehr genutzt. Im Auditbericht und im Zertifikat muss klar gekennzeichnet sein, wie die Produktkategorie heißt und wie das auditierte Produkt im Einzelnen genannt werden muss.

2) Beziehungen zwischen den Produktkategorien und den Auditorenscores

Die nachfolgenden Auditoren Scopes werden für die Zulassung der IFS Auditoren verwendet. Für den Audit Scope der Unternehmen sind immer noch die 18 Produktkategorien relevant.

Scope des Auditors	Dazugehörige IFS Produkt Kategorie	Beispiele
1. Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte	<i>Kategorien 2, 3, 7</i>	Schlachthöfe – Geflügel (roh) – Geflügel bearbeitet (roh) – bearbeitete Hühnchenprodukte, z.B. Nuggets – frisch geschnittenes Fleisch – Schinken – Speck – Fleischprodukte – Wurstprodukte – Fleischpasteten – Steaks – Würstchen – Delikatessen aus Fleisch – gefrorenes Fleisch – luftgetrocknete Fleischsorten, z.B. Salami
2. Fisch und Fischprodukte, roh, gekühlt & gefroren	<i>Kategorien 4, 8</i>	Fischpasteten – frischer Fisch ganz und filetiert – Fisch gefroren – fertige Fischprodukte – Muscheln – frische Fischsuppen – frittiertes Fisch – Schalentiere
3. Eier	<i>Kategorie 1</i>	Eier
4. Konsumfertig, gekühlt & gefroren	<i>Kategorie 10</i>	Frische Pasteten – gefrorene Desserts (z.B. Kuchen) – Sandwichs – frische vorgefertigte Salate – frische Pasta/Nudeln – frische und gefrorene Pasta und Pizza Gerichte – frische und gefrorene Fertiggerichte – Eiscreme – Wassereis
5. Milchprodukte	<i>Kategorie 6</i>	Joghurts – Sahne – Milch – Babynahrung auf Milchbasis und Milchdesserts – Milchdesserts – Frischkäse – Käse generell – Butter
6. Land- und Gartenbauprodukte, frisch & gekühlt	<i>Kategorie 5</i>	Getrocknetes Gemüse – gefrorenes Gemüse (natur, gekocht, püriert) – frisch und gefrorene Pürees – Kartoffelchips – Tomatensauce natur – frische Salate (grüner Salat...) getrocknetes Obst – frisches Obst - Nüsse (Erdnüsse, Pistazien ...) – Babynahrung püriert and Obstkompott – frische Gemüsesuppen
7. Getränke	<i>Kategorie 11</i>	Obst- u. Gemüsesäfte – Obstsaft – Sirups – Babynahrung Getränke – Soda – Wasser – Wein – Likör – Bier – Cider - Essig
8. Öle und Fette	<i>Kategorie 16</i>	Pflanzliche Öle – Mayonnaise – Saucen auf Ölbasis – Margarine – Koch/Bratöl – spezielle Ölarten – Low Fett / Lightprodukte
9. Getreide Produkte, Zerealien, Bäckerei- und Konditoreiprodukte, Süßwaren, Snacks	<i>Kategorien 12, 14, 15</i>	Mehl – Schokolade – gesalzene und gesüßtes Gebäck – Pasteten – Cracker – Brot – Reis – Pasta – Frühstückszerealien – Müsli – Babynahrung Müsli – Marmelade – Honig – Bonbons – Zucker
10. Konserven	<i>Kategorie 9</i>	Gemüse in Dosen* - Obst in Dosen* - Suppenkonserven – Fleischprodukte in Dosen (Pasteten) – Fischkonserven – gekochte Tomatensaucen – Senf – Ketchup – Babynahrung gekochte Mahlzeiten – Tiernahrung (*Scope 6 auch möglich; ** Scope 7 auch möglich)
11. Getrocknete Waren und andere Produkte	<i>Kategorien 13, 17, 18</i>	Kaffee / Tee – Salz – Zucker – getrocknete Saucen – getrocknete Suppen – Kakao Pulver – getrocknete Fertigmahlzeiten – Babynahrung Pulver – getrocknete Pürees – Gewürze – Tiernahrung – Milchpulver

Doktrin N° 4.1

Mindestanforderungen an das IFS Zertifikat

Ein IFS Zertifikat muss mindestens die folgenden Informationen enthalten:

Verständlich und international anerkannt, muss das IFS Zertifikat, ausgestellt durch Zertifizierungsstellen, mindestens die folgenden Details enthalten:

- Name und Adresse des auditierten Unternehmens
- Wenn das Unternehmen eine Niederlassung ist, muss die Zentrale ebenfalls aufgezeigt werden (wenn möglich müssen Verpackungsnummer und EWG Identifikationsnummer auf dem Zertifikat mit erscheinen)
- Die Produktkategorie sowie den Audit Scope (Präzisierung der Produkte, Aktivitäten etc....)
- Das erreichte Niveau (Basis- / Höheres Niveau)
- Tag des Audits (der letzte Tag des Audits muss erscheinen)
- Datum des nächsten Audit (letztmögliche) – in Abhängigkeit vom erreichten Niveau (12 oder 18 Monate)
- Datum der Zertifikatsausstellung
- Gültigkeitsdatum des Zertifikats, 12 oder 18 Monate nach dem Datum der Zertifikatsausstellung (in Abhängigkeit vom erreichten Niveau des vorangegangenen Audits)
- Ort und Datum der Unterschrift
- Name und Unterschrift des Zertifizierungsstellenleiters oder der verantwortlichen Person
- Das Logo der Akkreditierungsstelle, die die Akkreditierung auf die EN 45011 IFS durchgeführt hat und die dazugehörige Registrierungsnummer (Verpflichtend laut der EN 45011 IAF Guide, Kapitel G.12.7.)

Anmerkung: Die Software AuditXpress stellt eine Zertifikatsvorlage bereit, die die Mindestanforderungen an die Zertifikate beinhaltet. Die Zertifizierungsstellen können auch Ihre eigene Vorlage nutzen, solange die Mindestanforderungen eingehalten werden.

Z E R T I F I K A T

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

Name der Zertifizierungsstelle

akkreditiert nach der EN 45011 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS Eigentümern unterschrieben haben, dass das Unternehmen

Name des auditierten Unternehmens

Adresse 1

Adresse 2

(Verpackungsnr.)

(EWG Nummer)

(Zentrale)

für die Produktkategorie

Nummer der Produktkategorie

Auditscope (genaue Bezeichnung der auditierten Produkte)

die Anforderungen des

**International Food Standard (IFS)
Version 4, Januar 2004**

auf Basis- / Höherem Niveau

bestanden hat.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:

Tag des Audits: 18.01.2005

Datum der Zertifikatsausstellung: 23.02.2005

Zertifikatsgültigkeit bis: 22.02.2006

Datum des nächsten Audits (spätestens): 17.01.2006

Ort und Datum

Name und Unterschrift der Verantwortlichen in der Zertifizierungsstelle

Adresse der Zertifizierungsstelle

Logo der
Akkreditier-
ungsstelle



Doktrin N° 4.2

**Auditbericht
IFS Version 4 – Teil 4**

1) Layout des Maßnahmeplans

Um den auditierten Unternehmen einen besseren Überblick über die Abweichungen zu geben, soll der Maßnahmeplan im Auditbericht wie folgt aussehen:

Punkt	Niveau	IFS Anforderung	Bewertung	Erklärung	Korrekturmaßnahme	Verantwortlichkeiten Termin/Status	Freigabe durch den Auditor
1.1.2	F	Festlegung ...	B				
1.1.3	F	Festlegung ...	C				
1.1.4	F	Gewährleistung ...	D				

2) Weitere Bestandteile des Auditberichts – neue Tabelle mit einer Auflistung aller N/A Bewertungen

Um allen involvierten Nutzergruppen einen besseren Überblick über die Bewertung zu geben, wird eine neue Tabelle in den Auditbericht eingefügt, welche separat alle N/A Bewertungen auflistet. Die Tabelle soll wie folgt aussehen:

Nr. / IFS Anforderung	Niveau	Bewertung	Erklärung
1.2.3.4 Text	B	N/A	

Anmerkung: Zertifizierungsstellen, welche nicht die Software AuditXpress nutzen, müssen ebenfalls in Übereinstimmung mit den IFS Vorgaben arbeiten.

ERRATUM N° 1

4.17 Eichung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten IFS Version 4 – Teil 2

Erklärung:

Im Punkt 4.17 liegt ein Übersetzungsfehler vor, der dazu geführt hat, dass anstelle von Kalibrierung, Eichung geschrieben wurde. Die korrekte Bezeichnung ist jedoch Kalibrierung.

4.17 Kalibrierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten

Basisniveau:

- 4.17.1 Die Organisation muss die für die Lebensmittelsicherheit entscheidenden Messungen sowie die zur Gewährleistung der Erzeugnissicherheit erforderlichen Mess- und Überwachungsgeräte ausweisen.
- 4.17.2 Die Produktions- und Messeinrichtungen sind regelmäßig zu kalibrieren, um die Einhaltung aller vorgegebenen Werte (z. B. hinsichtlich Zeit, Temperatur, Dosierung) zu gewährleisten.
- 4.17.3 Falls Geräte die zulässigen Toleranzen überschreiten, müssen Verfahren eingeführt sein, um über die Notwendigkeit eventueller Nachbesserungen am Erzeugnis seit der letzten zufrieden stellenden Prüfung zu entscheiden.

Empfehlung für nachahmenswerte Praktiken:

- 4.17.4 Kalibrierungen sind je nach Bedeutung der Messungen bzw. Prüfungen und je nach Zuverlässigkeit der Produktions- und Messeinrichtungen zu planen.
- 4.17.5 Die Präzision der Produktions- und Messeinrichtungen sollte dem Einsatzzweck genügen.
- 4.17.6 Es sollten dokumentierte Abläufe für die Kalibrierung eingeführt sein.
- 4.17.7 Der Kalibrierungsstatus ist auf der Produktions- und Messeinrichtung selbst auszuweisen.

ERRATUM N° 2

Anlage 2: Definitionen IFS Version 4 – Teil 2

Im IFS Standard werden auf den Seiten 75-77 allgemeine Definitionen aufgelistet.

Auf der Seite 75 wird die allgemein gültige Definition zu **Allergenen** sowie die dazugehörigen Substanzen lt. der EU-Richtlinie 2003/89. Leider wurde eine nicht korrekte Allergenliste beigefügt.

Laut der EU-Richtlinie 2003/89, ANHANG IIIa - Zutaten im Sinne des Artikels 6 Absätze 3a, 10 und 11 - umfassen Allergene:

- Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss
- (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie
- (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben