

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	9
Autorin	11
Abkürzungsverzeichnis	13
1 Aufbau und Leseanweisung der Tabellen und Checklisten	15
2 Tabellarischer Gesamtvergleich der Normen und Standards	17
DIN EN ISO 22000	
4 Managementsystem für LMS	17
4.1 Allgemeine Anforderungen	17
4.2 Dokumentationsanforderungen	17
5 Verantwortung der Leitung	20
5.1 Verpflichtung der Leitung	20
5.2 LMS-Politik	20
5.3 Planung des MS für LMS	21
5.4 Verantwortung und Befugnis	21
5.5 Leiter der LMS-Gruppe	40
5.6 Kommunikation	23
5.7 Notfallvorsorge und -reaktion	105
5.8 Managementbewertung	24
6 Management von Ressourcen	25
6.1 Bereitstellung von Ressourcen	25
6.2 Personelle Ressourcen	25
6.3 Infrastruktur	36
6.4 Arbeitsumgebung	37
7 Planung und Realisierung sicherer Produkte	37
7.1 Allgemeines	37, 95
7.2 Präventivprogramme (PRPs)	37
7.3 Vorbereitung der Gefahrenanalyse	38
7.4 Gefahrenanalyse	42
7.5 Festlegung der operativen PRPs	44
7.6 Festlegung des HACCP-Plans	45

Managementnormen und Standards im Vergleich

7.7	Aktualisierung von Informationen und Dokumenten, die Anforderungen von PRPs, HACCP-Plan festlegen	49
7.8	Verifizierungsplanung	48
7.9	Rückverfolgbarkeitssystem	95
7.10	Lenkung von Fehlern	101
8	Validierung, Verifizierung und Verbesserung des MS-LMS.	107
8.1	Allgemeines	107
8.2	Validierung von kombinierten Maßnahmen zur Beherrschung	107
8.3	Lenkung von Überwachung und Messung	109
8.4	Verifizierung des MS-LMS	114
8.5	Verbesserung	117

DIN EN ISO 22002

4	Konstruktion und Gestaltung von Gebäuden (ISO 22002).	59
4.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	59
4.2	Umgebung (ISO 22002)	60
4.3	Lage der Betriebe (ISO 22002)	60
5	Anordnung der Räumlichkeiten und der Arbeitsbereiche (ISO 22002)	61
5.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	61
5.2	Innendesign und Produktfluss (ISO 22002)	61
5.3	Bausubstanz und Einrichtungen (ISO 22002)	62
5.4	Platzierung von Anlagen (ISO 22002)	94
5.5	Laboreinrichtungen (ISO 22002)	62
5.6	Temporäre Räumlichkeiten und mobile Automaten (ISO 22002)	62
5.7	Lagerung von LM, Verpackung, Zutaten und Chemikalien (ISO 22002)	87
6	Luft- Wasser- und Energieversorgung (ISO 22002)	65
6.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	65
6.2	Wasserversorgung (ISO 22002)	66
6.3	Kesselchemikalien (ISO 22002)	68
6.4	Luftqualität, Belüftung (ISO 22002)	65
6.5	Druckluft, andere Gase (ISO 22002)	68
6.6	Beleuchtung (ISO 22002)	65
7	Abfallentsorgung (ISO 22002)	72

7.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	72
7.2	Container für Abfälle, ungenießbare oder gefährliche Stoffe (ISO 22002)	73
7.3	Abfallmanagement und -entsorgung (ISO 22002)	73
7.4	Abflüsse, Kanalisation (ISO 22002)	63
8	Eignung von Anlagen, Reinigung und Wartung (ISO 22002)	93
8.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	93
8.2	Hygienic Design (ISO 22002)	94
8.3	OF mit Produktkontakt (ISO 22002)	94
8.4	Temperaturkontrolle und Überwachungsgeräte (ISO 22002)	95
8.5	Reinigungsräumlichkeiten, -anlagen und Utensilien (ISO 22002)	69
8.6	Wartung, Instandhaltung (ISO 22002)	92
9	Management der Materialbeschaffung (ISO 22002)	54
9.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	54
9.2	Auswahl, Management von Lieferanten (ISO 22002)	54
9.3	Anforderungen für ankommende Materialien (ISO 22002)	55
10	Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen (ISO 22002)	74
10.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	74
10.2	Mikrobiologische Verunreinigung (ISO 22002)	74
10.3	Allergenmanagement (ISO 22002)	98
10.4	Physikalische Verunreinigung (ISO 22002)	75
11	Reinigung, Desinfektion (ISO 22002)	69
11.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	69
11.2	Reinigungs-, Desinfektionsmittel und -utensilien (ISO 22002)	69
11.3	Reinigungs-, Desinfektionsprogramme (ISO 22002)	70
11.4	Cleaning-In-Place (CIP) (ISO 22002)	71
11.5	Überwachung der Reinigungswirksamkeit (ISO 22002)	71
12	Schädlingsbekämpfung (ISO 22002)	84
12.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	84
12.2	Schädlingsbekämpfungsprogramme (ISO 22002)	84
12.3	Vorbeugung des Befalls (ISO 22002)	85
12.4	Schädlingsbehausungen (ISO 22002)	86
12.5	Überwachung, Nachweis (ISO 22002)	86
12.6	Bekämpfung (ISO 22002)	86
13	Personalhygiene und MA-Einrichtungen	25
13.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	25
13.2	Personalhygieneeinrichtungen, Toiletten (ISO 22002)	31

13.3	Kantinen, ausgewiesene Essbereiche (ISO 22002)	34
13.4	Arbeits-, Schutzkleidung (ISO 22002)	27
13.5	Gesundheitszustand (ISO 22002)	29
13.6	Krankheit, Verletzungen (ISO 22002)	30
13.7	Persönliche Sauberkeit (ISO 22002)	26
13.8	Verhalten Personal (ISO 22002)	26
14	Rework (ISO 22002)	100
14.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	100
14.2	Lagerung, Identifikation und Rückverfolgbarkeit (ISO 22002)	101
14.3	Verwendung von Rework (ISO 22002)	101
15	Produktrückrufverfahren (ISO 22002)	105
15.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	105
15.2	Vorgaben für den Produktrückruf (ISO 22002)	106
16	Lagerhaltung (ISO 22002)	87
16.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	87
16.2	Anforderungen an die Lagerhaltung (ISO 22002)	88
16.3	Fahrzeuge, Beförderungsmittel und Container (ISO 22002)	90
17	Produktinformationen und Verbrauchersensibilisierung (ISO 22002)	59
18	Produktschutz, -überwachung und Bioterrorismus (ISO 22002)	118
18.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	118
18.2	Zugangskontrollen (ISO 22002)	118

IFS 6

1	Unternehmensverantwortung	20
1.1	Unternehmenspolitik, -leitlinien	20
1.2	Unternehmensstruktur und -prozesse	21
1.3	Kundenorientierung	24
1.4	Überprüfung durch die UL	24
2	QMS und LMS-Managementsystem	17, 37
2.1	Qualitätsmanagement	17
2.2	LMS-Management	38
3	Ressourcenmanagement	25
3.1	Ressourcenverwaltung	25
3.2	Personal	25
3.3	Schulung und Einweisung	35
3.4	Sanitär-, Hygiene-, und Sozialeinrichtungen	31
4	Planung und Herstellungsprozess	49

4.1	Vertragsprüfung	49
4.2	Spezifikationen und Rezepturen.	50
4.3	Produktentwicklung, Änderung von Produkten, Produktionsprozesse. .	51
4.4	Einkauf	54
4.5	Produktverpackung	57
4.6	Standortwahl.	60
4.7	Außengelände.	60
4.8	Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe	61
4.9	Bauliche Anforderungen an Produktions- und Lagerbereiche	62
4.10	Reinigung und Desinfektion.	69
4.11	Abfallentsorgung	72
4.12	Risiko von FM, Metall, Glasbruch und Holz	75
4.13	Schädlingsbekämpfung.	84
4.14	Wareneingang und Lagerhaltung	87
4.15	Transport.	90
4.16	Wartung und Reparatur.	92
4.17	Anlagen und Ausrüstungen.	93
4.18	Rückverfolgbarkeit	95
4.19	GVO	96
4.20	Allergene, besondere Herstellungs- und Behandlungsmethoden.	98
5	Messung, Analyse, Verbesserung	107
5.1	Interne Audits	114
5.2	Betriebsbegehungen	116
5.3	Prozessvalidierung und -lenkung	107
5.4	Kalibrierung, Justierung, Prüfung von Mess-, Überwachungs- geräten	109
5.5	Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle/Füllmengenkontrolle)	110
5.6	Produktanalysen	111
5.7	Produktspernung, Produktfreigabe	104
5.8	Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden, Kunden	114
5.9	Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf	105
5.10	Umgang mit Nichtkonformitäten, nichtkonformen Produkte	102
6	Produktschutz (food defense) und externe Kontrollen	118
6.1	Bewertung der Absicherung	118
6.2	Standortsicherheit	118
6.3	Personal und Besucher Sicherheit	119
6.4	Externe Kontrollen	119

BRC

1	Verpflichtung der UL	20
1.1	Verpflichtung der UL und ständige Verbesserung	20
1.2	Organisatorische Struktur, Verantwortlichkeiten und Befugnisse	21
2	Plan zur LMS – HACCP	37
2.1	Das HACCP-Team für LMS (CA 1)	39
2.2	Präventivprogramme	37
2.3	Beschreibung des Produkts (CA 2)	40
2.4	Feststellung des Verwendungszweck (CA 3)	41
2.5	Erstellung eines Prozessablaufdiagramms (CA 4)	41
2.6	Verifizierung Prozessablaufdiagramm (CA 5)	41
2.7	Auflistung aller potentiellen Gefahren und Durchführung einer Gefahrenanalyse (CA 6 – GS 1)	42
2.8	Festlegung der CCPs (CA 7 – GS 2)	45
2.9	Festlegung der GWs für jeden CCP (CA 8 – GS 3)	46
2.10	Einrichtung eines Überwachungssystems für jeden CCP (CA 9 – GS 4)	46
2.11	Erstellung Korrekturmaßnahmenplan für jeden CCP (CA 10 – GS 5)	47
2.12	Einrichtung von Prüfverfahren (CA 11 – GS 6)	48
2.13	HACCP-Dokumentation und Führen von Aufzeichnungen (CA 12 – GS 7)	48
2.14	Bewertung des HACCP-Plans	49
3	LMS-Managementsystem und QMS	17, 49, 54, 95
3.1	LMS-, Qualitätshandbuch	17
3.2	Lenkung der Dokumente	18
3.3	Führen von Aufzeichnungen und Aufbewahrung	19
3.4	Internes Audit	114
3.5	Zulassung Lieferanten und Leistungsüberwachung	54
3.6	Spezifikationen	50
3.7	Korrekturmaßnahmen	102
3.8	Kontrolle von nicht-konformen Produkten	102
3.9	Rückverfolgbarkeit	95
3.10	Reklamationsbearbeitung	114
3.11	Management von Zwischenfällen, Produktrücknahme, Produkt- rückruf	105
4	Standards für den Betriebsstandort	59

4.1	Standards für den Außenbereich.	60
4.2	Sicherheit	118
4.3	Anordnung, Produktfluss und -trennung	61
4.4	Bausubstanz	62
4.5	Wasser, Eis, Luft und Gase.	66
4.6	Ausrüstungen	93
4.7	Wartung	92
4.8	Personaleinrichtungen	31
4.9	Kontrolle der chemischen und physikalischen Produktkontamination. .	75
4.10	Geräte zur Detektion und Entfernung von Fremdkörpern	77
4.11	Ordnung und Sauberkeit und Hygiene	69
4.12	Abfall/Abfallentsorgung.	72
4.13	Schädlingsbekämpfung.	84
4.14	Lagereinrichtungen.	87
4.15	Versand und Transport	90
5	Produktkontrolle.	51, 57, 111
5.1	Produktdesign /-entwicklung	51
5.2	Management von Allergenen	98

5.3	Herkunft, gesicherter Status und Behauptungen über Materialien, deren Identität gewahrt werden muss	97
5.4	Produktverpackung	57
5.5	Produktprüfung und Labortests	111
5.6	Produktfreigabe	104
6	Prozesskontrolle	107
6.1	Lenkung von Vorgängen	107
6.2	Quantität – Kontrolle von Gewicht, Volumen und Anzahl	110
6.3	Kalibrierung und Kontrolle von Mess- und Überwachungsgeräten . . .	109
7	Personal	25
7.1	Schulungen	35
7.2	Körperhygiene	25
7.3	Medizinische Untersuchungen	29
7.4	Schutzkleidung	27
3	Tabellarischer Kurzvergleich der Normen und Standards	121
	Quellenverzeichnis	143