

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	9	8.4	Steuerung extern bereitgestellter Prozesse, Produkte und DLs	72
Autorin	11	8.5	Produktion und DL-Erbringung	80
Abkürzungsverzeichnis	13	8.6	Freigabe von Produkten, DLs	155
1 Aufbau und Leseanweisung der Tabellen.	15	8.7	Steuerung nichtkonformer Ergebnisse	156
2 Tabellarischer Gesamtvergleich von DIN EN ISO 9001, FSSC 22000, IFS Food 6 und BRC 7	17	9	Bewertung der Leistung	161
DIN EN ISO 9001		9.1	Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung	161
4	Kontext der Organisation	9.2	Internes Audit	166
4.1	Verstehen der Organisation	9.3	Managementbewertung	168
4.2	Verstehen der Erwartungen interessierter Parteien	10	Verbesserung	175
4.3	Festlegung Anwendungsbereich	10.1	Allgemeines	175
4.4	QMS und Prozesse	10.2	Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen	176
5	Führung	10.3	Fortlaufende Verbesserung	178
5.1	Führung und Verpflichtung	DIN EN ISO 22000		
5.2	Politik	4	Managementsystem für LMS	17
5.3	Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation. ...	4.1	Allgemeine Anforderungen	18
6	Planung	4.2	Dokumentationsanforderungen	41
6.1	Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen	5	Verantwortung der Leitung	19
6.2	Qualitätsziele und Zielerreichung	5.1	Verpflichtung der Leitung	19
6.3	Planung von Änderungen	5.2	LMS-Politik	20
7	Unterstützung	5.3	Planung des MS für LMS	23
7.1	Ressourcen	5.4	Verantwortung und Befugnis	21
7.2	Kompetenz	5.5	Leiter der LMS-Gruppe	50
7.3	Bewusstsein	5.6	Kommunikation	39
7.4	Kommunikation	5.7	Notfallvorsorge und -reaktion	158
7.5	Dokumentierte Information	5.8	Managementbewertung	168
8	Betrieb	6	Management von Ressourcen	26
8.1	Betriebliche Planung, Steuerung	6.1	Bereitstellung von Ressourcen	26
8.2	Anforderungen an Produkte, DLs	6.2	Personelle Ressourcen	26
8.3	Entwicklung von Produkten und Dienstleistungen	6.3	Infrastruktur	33
		6.4	Arbeitsumgebung	34
		7	Realisierung sicherer Produkte	45, 81
		7.1	Allgemeines	45
		7.2	Präventivprogramme (PRPs)	46
		7.3	Vorbereitung Gefahrenanalyse	48

7.4	Gefahrenanalyse	52	7.3	Abfallmanagement und -entsorgung (ISO 22002)	122
7.5	Festlegung der operativen PRPs	56	7.4	Abfluss, Kanalisation (ISO 22002)	106
7.6	Festlegung des HACCP-Plans	56	8	Eignung von Anlagen, Reinigung und Wartung (ISO 22002)	153
7.7	Aktualisierung von Dokumenten, die Anforderungen von PRPs und dem HACCP-Plan festlegen	62	8.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	153
7.8	Verifizierungsplanung	61	8.2	Hygienic Design (ISO 22002)	153
7.9	Rückverfolgbarkeitssystem	81	8.3	OF mit Produktkontakt (ISO 22002)	154
7.10	Lenkung von Fehlern	175	8.4	Temperaturkontrolle und Überwachungsgeräte (ISO 22002)	154
8	Validierung, Verifizierung und Verbesserung	161	8.5	Reinigungsräumlichkeiten, -anlagen, -utensilien (ISO 22002)	114
8.1	Allgemeines	161	8.6	Wartung und Instandhaltung (ISO 22002)	150
8.2	Validierung von kombinierten Maßnahmen zur Beherrschung	164	9	Management von Materialbeschaffung (ISO 22002)	72
8.3	Lenkung von Überwachung und Messung	34	9.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	72
8.4	Verifizierung des MS-LMS	163	9.2	Auswahl und Management von Lieferanten (ISO 22002)	73
8.5	Verbesserung	175	9.3	Anforderungen für ankommende Materialien (ISO 22002)	76
DIN EN ISO 22002			10	Vermeidung von Kreuzkontaminationen (ISO 22002)	124
4	Konstruktion und Gestaltung von Gebäuden (ISO 22002)	96	10.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	124
4.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	96	10.2	Mikrobiologische Verunreinigung (ISO 22002)	124
4.2	Umgebung (ISO 22002)	96	10.3	Allergenmanagement (ISO 22002)	84
4.3	Lage der Betriebe (ISO 22002)	97	10.4	Physikalische Verunreinigung (ISO 22002)	126
5	Anordnung der Räumlichkeiten und Arbeitsbereiche (ISO 22002) ..	98	11	Reinigung und Desinfektion (ISO 22002)	114
5.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	98	11.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	114
5.2	Innendesign und Produktfluss (ISO 22002)	98	11.2	Reinigungs-, Desinfektionsmittel und -utensilien (ISO 22002)	115
5.3	Bausubstanz und Einrichtungen (ISO 22002)	106	11.3	Reinigungs- und Desinfektionsprogramme (ISO 22002)	116
5.4	Platzierung von Anlagen (ISO 22002)	154	11.4	Cleaning-In-Place (ISO 22002)	118
5.5	Laboreinrichtungen (ISO 22002)	99	11.5	Überwachung der Reinigungswirksamkeit (ISO 22002)	118
5.6	Temporäre Räumlichkeiten und mobile Automaten (ISO 22002)	100	12	Schädlingsbekämpfung (ISO 22002)	138
5.7	Lagerung von LM, Verpackung, Zutaten, Chemikalien (ISO 22002) .	144	12.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	138
6	Luft- Wasser- und Energieversorgung (ISO 22002)	109	12.2	SBK-Programm (ISO 22002)	138
6.1	All. Anforderungen (ISO 22002)	109	12.3	Vorbeugung Befall (ISO 22002)	140
6.2	Wasserversorgung (ISO 22002)	111	12.4	Behausungen (ISO 22002)	140
6.3	Kesselchemikalien (ISO 22002)	113	12.5	Überwachung (ISO 22002)	141
6.4	Luftqualität und Belüftung (ISO 22002)	110	12.6	Bekämpfung (ISO 22002)	141
6.5	Druckluft, andere Gase (ISO 22002)	114	13	Personalhygiene (ISO 22002) 26	
6.6	Beleuchtung (ISO 22002)	109	13.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	26
7	Abfallentsorgung (ISO 22002)	120	13.2	Personalhygieneeinrichtungen und Toiletten (ISO 22002)	100
7.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	120	13.3	Kantine, Essbereiche (ISO 22002)	104
7.2	Container für Abfälle oder gefährliche Stoffe (ISO 22002)	121	13.4	Arbeits- und Schutzkleidung (ISO 22002)	28
			13.5	Gesundheitszustand (ISO 22002)	31
			13.6	Krankheit und Verletzungen (ISO 22002)	32

13.7	Persönliche Sauberkeit (ISO 22002)	28	4.8	Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe	98
13.8	Verhalten Personal (ISO 22002).	27	4.9	Bauliche Anforderungen an Produktions- und Lagerbereiche	106
14	Rework (ISO 22002)	90	4.10	Reinigung und Desinfektion.	114
14.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	90	4.11	Abfallentsorgung	120
14.2	Lagerung, Identifikation und Rückverfolgbarkeit (ISO 22002).	90	4.12	Risiko von FM, Metall, Glasbruch und Holz	126
15	Produktrückrufverfahren (ISO 22002)	158	4.13	Schädlingsbekämpfung.	138
15.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	158	4.14	Wareneingang und Lagerhaltung	144
15.2	Vorgaben für den Produktrückruf (ISO 22002)	159	4.15	Transport.	147
16	Lagerhaltung (ISO 22002)	144	4.16	Wartung und Reparatur.	150
16.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	144	4.17	Anlagen und Ausrüstungen.	153
16.2	Anforderungen an Lagerhaltung (ISO 22002)	145	4.18	Rückverfolgbarkeit	81
16.3	Fahrzeuge, Beförderungsmittel und Container (ISO 22002)	147	4.19	GVO	82
17	Produktinformationen, Verbrauchersensibilisierung (ISO 22002).	96	5	Messung, Analyse, Verbesserung	161
18	Produktschutz, -überwachung und Bioterrorismus (ISO 22002)	178	5.1	Interne Audits	166
18.1	Allg. Anforderungen (ISO 22002)	178	5.2	Betriebsbegehungen	168
18.2	Zugangskontrollen (ISO 22002).	179	5.3	Prozessvalidierung und -lenkung	164
IFS Food 6			5.4	Kalibrierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten	34
1	Unternehmensverantwortung	19	5.5	Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle/Füllmengenkontrolle)	170
1.1	Unternehmenspolitik, -leitlinien.	20	5.6	Produktanalysen	171
1.2	Unternehmensstruktur, -prozesse	21	5.7	Produktperrung und -freigabe.	155
1.3	Kundenorientierung	19	5.8	Umgang mit Beanstandungen und Reklamationen	161
1.4	Überprüfung durch die UL	168	5.9	Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf	158
2	QMS und LMS-Managementsystem	17, 45	5.10	Umgang mit Nichtkonformitäten, nichtkonformen Produkte	156
2.1	Qualitätsmanagement	18	5.11	Korrekturmaßnahmen.	176
2.2	LMS-Management	48	6	Produktschutz (food defense) und externe Kontrollen	178
3	Ressourcenmanagement	26	6.1	Bewertung der Absicherung	178
3.1	Ressourcenverwaltung	26	6.2	Standortsicherheit.	179
3.2	Personal	26	6.3	Personal, Besucher-Sicherheit	180
3.3	Schulung und Einweisung	37	6.4	Externe Kontrollen	180
3.4	Sanitär-, Hygiene- und Sozialeinrichtungen.	100	BRC 7		
4	Planung, Herstellungsprozess.	63	1	Verpflichtung der GF	19
4.1	Vertragsprüfung	63	1.1	Verpflichtung GF	19
4.2	Spezifikationen und Rezepturen.	64	1.2	Organisatorische Struktur, Verantwortlichkeiten und GL	21
4.3	Produktentwicklung, Änderung Produkte, Produktionsprozesse	66	2	Plan zur LMS – HACCP	45
4.5	Produktverpackung.	91	2.1	HACCP-Team für LMS (CA 1)	49
4.6	Standortwahl.	96	2.2	Grundlegende Programme	46
4.7	Außengelände.	97	2.3	Produktbeschreibung (CA 2)	50

Inhaltsverzeichnis

2.4	beabsichtigte Verwendung (CA 3)	51	4.8	Einrichtungen für MAs.	100
2.5	Verfahrensflussdiagramm (CA 4)	51	4.9	Kontrolle chemischer, physikalischer Produktkontamination	126
2.6	Verifizierung Flussdiagramm (CA 5)	52	4.10	Geräte zum Erfassen und Entfernen von FK	129
2.7	Auflistung aller potentiellen Gefahren und Durchführung einer Gefahrenanalyse (CA 6 – GS 1)	52	4.11	Betriebsführung und Hygiene.	114
2.8	Festlegung CCPs (CA 7 – GS 2)	57	4.12	Abfall/Abfallentsorgung.	120
2.9	Festlegung GWs (CA 8 – GS 3)	58	4.13	Nahrungsmittelüberschüsse und Produkte zur Tierfütterung	122
2.10	Festlegung Überwachungssystem für jeden CCP (CA 9 – GS 4)	59	4.14	Schädlingsbekämpfung.	138
2.11	Festlegung Plan für korrigierende Maßnahmen (CA 10 – GS 5)	60	4.15	Lagereinrichtungen.	144
2.12	Prüfverfahren (CA 11 – GS 6)	61	4.16	Versand und Transport	147
2.13	HACCP-Dokumentation und Aufzeichnungen (CA 12 – GS 7)	61	5	Produktkontrolle.	66, 171
2.14	Prüfung des HACCP-Plans.	62	5.1	Produktdesign/-entwicklung	66
3	LMS und das QMS.	17, 63, 72	5.2	Produktkennzeichnung	70
3.1	Handbuch zur LMS, LM-Qualität	18	5.3	Management von Allergenen	84
3.2	Kontrolle der Dokumentation.	42	5.4	Produktauthentizität, Behauptungen und Produktkette	88
3.3	Ausfüllen von Unterlagen.	43	5.5	Produktverpackung.	91
3.4	Interne Audits	166	5.6	Produktprüfung und Labortests	171
3.5	Zulassung Zulieferer, Rohmaterialien, Leistungsüberprüfung.	72	5.7	Produktfreigabe	155
3.6	Spezifizierungen	64	6	Prozesskontrolle	161
3.7	Korrigierende und präventive Maßnahmen	176	6.1	Kontrolle der Arbeitsgänge.	164
3.8	Kontrolle von nicht konformen Produkten.	156	6.2	Kennzeichnung und Verpackungskontrolle	93
3.9	Rückverfolgbarkeit.	81	6.3	Quantität – Kontrolle von Gewicht, Volumen und Anzahl	170
3.10	Umgang mit Beschwerden	161	6.4	Kalibrierung und Kontrolle der Mess- und Prüfgeräte.	34
3.11	Management von Zwischenfällen, Produktrücknahme, -rückruf	158	7	Mitarbeiter	26
3.12	Kundenfokus, Kommunikation	19	7.1	Schulungen	37
4	Standards des Standorts	96	7.2	Persönliche Hygiene.	26
4.1	Externe Standards.	97	7.4	Schutzkleidung	28
4.2	Sicherheit	178	7.3	Medizinische Untersuchungen	31
4.3	Anordnung, Produktfluss und Trennung	98	3	Tabellarischer Kurzvergleich der Normen und Standards	181
4.4	Bausubstanz	106			
4.5	Betriebsmittel – Wasser, Eis, Luft und andere Gase.	111		Quellenverzeichnis und nützliche Links	207
4.6	Ausstattung.	153			
4.7	Wartung	150		Tabellarischer Gesamtvergleich auf CD-ROM	