

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Autoren

Abkürzungsverzeichnis

1 Aufbau und Leseanweisung der Tabellen

2 Tabellarischer Gesamtvergleich von DIN EN ISO 9001, FSSC 22000, IFS Food 7 und BRC 8

DIN EN ISO 9001:2015

- 4 Kontext der Organisation
 - 4.1 Verstehen der Organisation und ihres Kontextes.
 - 4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien
 - 4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Qualitätsmanagementsystems
 - 4.4 Qualitätsmanagementsystem und seine Prozesse
- 5 Führung
 - 5.1 Führung und Verpflichtung
 - 5.2 Politik
 - 5.3 Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation
- 6 Planung
 - 6.1 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen
 - 6.2 Qualitätsziele und Planung zu deren Erreichung
 - 6.3 Planung von Änderungen
- 7 Unterstützung
 - 7.1 Ressourcen
 - 7.2 Kompetenz
 - 7.3 Bewusstsein
 - 7.4 Kommunikation
 - 7.5 Dokumentierte Information
- 8 Betrieb
 - 8.1 Betriebliche Planung und Steuerung

- 8.2 Anforderungen an Produkte und Dienstleistungen
- 8.3 Entwicklung von Produkten und Dienstleistungen
- 8.4 Steuerung von extern bereitgestellten Prozessen, Produkten und Dienstleistungen
- 8.5 Produktion und Dienstleistungserbringung
- 8.6 Freigabe von Produkten und Dienstleistungen
- 8.7 Steuerung nichtkonformer Ergebnisse
- 9 Bewertung der Leistung
 - 9.1 Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung
 - 9.2 Internes Audit
 - 9.3 Managementbewertung
- 10 Verbesserung
 - 10.1 Allgemeines
 - 10.2 Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen
 - 10.3 Fortlaufende Verbesserung

DIN EN ISO 22000:2018

- 4 Kontext der Organisation
 - 4.1 Verstehen der Organisation und ihres Kontextes
 - 4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien
 - 4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit
 - 4.4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
- 5 Führung
 - 5.1 Führung und Verpflichtung
 - 5.2 Politik
 - 5.3 Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation
- 6 Planung
 - 6.1 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen
 - 6.2 Ziele des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und Planung zu deren Erreichung
 - 6.3 Planung von Änderungen

- 7 Unterstützung
 - 7.1 Ressourcen
 - 7.2 Kompetenz
 - 7.3 Bewusstsein
 - 7.4 Kommunikation
 - 7.5 Dokumentierte Information
- 8 Betrieb
 - 8.1 Betriebliche Planung und Steuerung
 - 8.2 Präventivprogramme (PRPs)
 - 8.3 Rückverfolgbarkeitssystem
 - 8.4 Notfallbereitschaft und Gefahrenbewältigung
 - 8.6 Aktualisierung der Informationen, die die PRPs und den Gefahrenabwehrplan spezifizieren
 - 8.7 Steuerung von Überwachung und Messung
 - 8.8 Verifizierung in Bezug auf PRPs und den Gefahrenabwehrplan
 - 8.9 Lenkung von nichtkonformen Produkten und Prozessen
- 9 Bewertung der Leistung
 - 9.1 Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung
 - 9.2 Internes Audit
 - 9.3 Managementbewertung
- 10 Verbesserung
 - 10.1 Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen
 - 10.2 Fortlaufende Verbesserung
 - 10.3 Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit

DIN ISO/TS 22002-1:2017

- 4 Ausführung und Anordnung von Gebäuden
 - 4.1 Allgemeine Anforderungen
 - 4.2 Umgebung
 - 4.3 Standorte der Betriebsstätten
- 5 Räumliche Aufteilung und Anordnung von Gebäuden
 - 5.1 Allgemeine Anforderungen
 - 5.2 Interne Gestaltung, räumliche Aufteilung und Produktfluss
 - 5.3 Innere Konstruktionen und Zusatzausrüstungen
 - 5.4 Anordnung der Ausstattung

- 5.5 Laboreinrichtungen
- 5.6 Temporäre oder mobile Einrichtungen und Verkaufsautomaten
- 5.7 Lagerung von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien, Zutaten und Non-Food-Chemikalien
- 6 Betriebsmittel/Versorgungseinrichtung – Luft, Wasser, Energie
 - 6.1 Allgemeine Anforderungen
 - 6.2 Wasserversorgung
 - 6.3 Kesselchemikalien
 - 6.4 Luftqualität und Belüftung
 - 6.5 Druckluft und andere Gase
 - 6.6 Beleuchtung
- 7 Abfallentsorgung
 - 7.1 Allgemeine Anforderungen
 - 7.2 Behälter für Abfall und ungenießbare oder gefährliche Stoffe
 - 7.3 Abfallmanagement und -entsorgung
 - 7.4 Abflüsse und Entwässerung
- 8 Eignung, Reinigung und Instandhaltung der Ausstattung
 - 8.1 Allgemeine Anforderungen
 - 8.2 Hygienische Gestaltung
 - 8.3 Produktberührende Oberflächen
 - 8.4 Regelungs- und Überwachungseinrichtungen für die Temperatur
 - 8.5 Reinigung von Anlagen, Geräten und Ausrüstung
 - 8.6 Präventive und korrektive Instandhaltung
- 9 Management von Materialeinkauf
 - 9.1 Allgemeine Anforderungen
 - 9.2 Auswahl und Management von Lieferanten
 - 9.3 Anforderungen an eingehende Materialien (Rohstoffe/Zutaten/Verpackung)
- 10 Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontamination
 - 10.1 Allgemeine Anforderungen
 - 10.2 Mikrobiologische Kreuzkontaminationen
 - 10.3 Allergen-Management
 - 10.4 Physikalische Kontamination
- 11 Reinigung und Sanitisierung
 - 11.1 Allgemeine Anforderungen

- 11.2 Mittel und Materialien für die Reinigung und Sanitisierung
- 11.3 Reinigungs- und Sanisierungsprogramme
- 11.4 Systeme der Reinigung im montierten Zustand (CIP)
- 11.5 Überwachung der Wirksamkeit der Sanitisierung
- 12 Schädlingsbekämpfung
 - 12.1 Allgemeine Anforderungen
 - 12.2 Programme zur Schädlingsbekämpfung
 - 12.3 Verhinderung des Zugangs
 - 12.4 Schädlingsbefall und Rückzugs- oder Versteckmöglichkeiten von Schädlingen
 - 12.5 Überwachung und Nachweis
 - 12.6 Bekämpfung
- 13 Personalhygiene und -einrichtungen
 - 13.1 Allgemeine Anforderungen
 - 13.2 Einrichtungen für Personalhygiene und Toiletten
 - 13.3 Mitarbeiterkantinen und ausgewiesene Bereiche für den Verzehr
 - 13.4 Arbeits- und Schutzkleidung
 - 13.5 Gesundheitszustand
 - 13.6 Erkrankungen und Verletzungen
 - 13.7 Persönliche Sauberkeit
 - 13.8 Persönliches Verhalten
- 14 Wiederverarbeitung
 - 14.1 Allgemeine Anforderungen
 - 14.2 Lagerung, Identifizierung und Rückverfolgbarkeit
 - 14.3 Einsatz von wiederzuverarbeitendem Material
- 15 Verfahren für den Produktrückruf
 - 15.1 Allgemeine Anforderungen
 - 15.2 Anforderungen an den Produktrückruf
- 16 Lagerhaltung
 - 16.1 Allgemeine Anforderungen
 - 16.2 Lageranforderungen
 - 16.3 Fahrzeuge, Transportmittel und Behälter
- 17 Produktinformation und Verbraucherbewusstsein
- 18 Schutz der Lebensmittelkette vor terroristischen Akten (Food Defence), Biokontrolle (Biovigilance) und Bioterrorismus

- 18.1 Allgemeine Anforderungen
- 18.2 Zugangskontrollen

IFS Food 7

- 1 Unternehmensführung und Verpflichtung
 - 1.1 Politik
 - 1.2 Unternehmensstruktur
 - 1.3 Kundenorientierung
 - 1.4 Überprüfung durch die Unternehmensleitung
- 2 Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem
 - 2.1 Qualitätsmanagement
 - 2.2 Lebensmittelsicherheits-Management
- 3 Ressourcenmanagement
 - 3.1 Personalressourcen
 - 3.2 Personalhygiene
 - 3.3 Schulung und Einweisung
 - 3.4 Sozialeinrichtungen
- 4 Operative Abläufe
 - 4.1 Vertragsprüfung
 - 4.2 Spezifikationen und Rezepturen
 - 4.3 Produktentwicklung, Produktänderung, Änderungen der Produktionsprozesse
 - 4.4 Einkauf
 - 4.5 Produktverpackung
 - 4.6 Standortwahl
 - 4.7 Außengelände
 - 4.8 Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe
 - 4.9 Produktions- und Lagerräumlichkeiten
 - 4.10 Reinigung und Desinfektion
 - 4.11 Abfallmanagement
 - 4.12 Fremdkörper-Risikominderung
 - 4.13 Schädlingsüberwachung/ Schädlingsbekämpfung
 - 4.14 Wareneingang und Lagerung von Waren
 - 4.15 Transport
 - 4.16 Wartung und Reparatur

- 4.17 Anlagen und Ausrüstungsgegenstände
- 4.18 Rückverfolgbarkeit
- 4.19 Allergen-Risikominderung)
- 4.20 Lebensmittelbetrug (Food Fraud)
- 5 Messung, Analyse, Verbesserungen
- 5.1 Interne Audits
- 5.2 Betriebsbegehungen
- 5.3 Validierung und Kontrolle von Prozessen und Arbeitsumfeld
- 5.4 Kalibrierung, Justierung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten
- 5.5 Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)
- 5.6 Produkt- und Prozessanalysen
- 5.7 Produktfreigabe
- 5.8 Umgang mit Beanstandungen/ Reklamationen von Behörden
- 5.9 und Kunden
- 5.10 Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf
- 5.11 Korrekturmaßnahmen
- 6 Produktschutz (Food Defense) und externe Kontrollen

BRCGS Food 8

- 1 Verpflichtungen der Geschäftsführung
- 1.1 Verpflichtungen der Geschäftsführung und kontinuierliche Verbesserung
- 1.2 Organisatorische Struktur, Verantwortlichkeiten und Geschäftsleitung
- 2 Der Plan zur Lebensmittelsicherheit – HACCP
- 2.1 Das HACCP-Team für Lebensmittelsicherheit (CA 1)
- 2.2 Vorgeschriebene Programme
- 2.3 Beschreibung des Produkts (CA 2)
- 2.4 Festlegung der beabsichtigten Verwendung (CA 3)
- 2.5 Erstellung eines Verfahrensflussdiagramms (CA 4)
- 2.6 Verifizierung des Flussdiagramms (CA 5)
- 2.7 Auflistung aller potenziellen Gefahren in Verbindung mit Berücksichtigung aller Maßnahmen zur Kontrolle identifizierter Gefährdungen (CA 6 – GS 1)
- 2.8 Festlegung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) (CA 7 – GS 2)

- 2.9 Festlegung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP (CA 8 – GS 3)
- 2.10 Festlegung eines Überwachungssystems für jeden CCP (CA 9 – GS 4)
- 2.11 Festlegung eines korrigierenden Maßnahmenplans (CA 10 – GS 5)
- 2.12 Festlegung von Prüfverfahren (CA 11 – GS 6)
- 2.13 HACCP-Dokumentation und Führen von Aufzeichnungen (CA 12 – GS 7)
- 2.14 Prüfung des HACCP-Plans
- 3 Lebensmittelsicherheit und das Qualitätsmanagementsystem
- 3.1 Handbuch zur Lebensmittelsicherheit und -qualität
- 3.2 Kontrolle der Dokumente
- 3.3 Ausfüllen der Unterlagen und deren Verwaltung
- 3.4 Interne Audits
- 3.5 Zulassung und Leistungsüberprüfung von Zulieferern und Rohmaterialien
- 3.6 Spezifikationen
- 3.7 Korrekturmaßnahmen und präventive Maßnahmen
- 3.8 Kontrolle von nicht konformen Produkten
- 3.9 Rückverfolgbarkeit
- 3.10 Umgang mit Beschwerden
- 3.11 Management von Zwischenfällen, Produktrücknahme und Produktrückruf
- 4 Standards des Standorts
- 4.1 Externe Standards
- 4.2 Standortsicherheit und Lebensmittelschutz
- 4.3 Anordnung, Produktfluss und Trennung
- 4.4 Bausubstanz, Handhabung von Rohmaterial, Zubereitung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerräume
- 4.5 Betriebsmittel – Wasser, Eis, Luft und andere Gase
- 4.6 Ausstattung
- 4.7 Wartung
- 4.8 Mitarbeitereinrichtungen
- 4.9 Kontrolle von chemischer und physikalischer Produktkontamination
- 4.10 Geräte zum Erfassen und Entfernen von Fremdkörpern
- 4.11 Betriebsführung und Hygiene
- 4.12 Abfall/Abfallentsorgung

- 4.13 Management von Nahrungsmittelüberschüssen und Produkten zur Tierfütterung
- 4.14 Schädlingsbekämpfung
- 4.15 Lagereinrichtungen
- 4.16 Versand und Transport
- 5 Produktkontrolle
- 5.1 Produktdesign/-entwicklung
- 5.2 Produktkennzeichnung
- 5.3 Management von Allergenen
- 5.4 Produktauthentizität, Behauptungen und Produktkette
- 5.5 Produktverpackung
- 5.6 Produktprüfung und Labortests
- 5.7 Produktfreigabe
- 5.8 Tierfutter
- 6 Prozesskontrolle
- 6.1 Kontrolle der Arbeitsgänge
- 6.2 Kennzeichnung und Verpackungskontrolle
- 6.3 Quantität – Kontrolle von Gewicht, Volumen und Anzahl
- 6.4 Kalibrierung und Kontrolle der Mess- und Prüfgeräte
- 7 Mitarbeiter
- 7.1 Schulungen
- 7.2 Persönliche Hygiene
- 7.3 Medizinische Untersuchungen
- 7.4 Schutzkleidung

- 8 Hochrisiko, High-Care und High-Care bei Umgebungstemperatur – Risikozonen der Produktion
- 8.1 Anordnung, Produktfluss und Trennung in Zonen für Hochrisiko, High-Care und High-Care bei Umgebungstemperatur
- 8.2 Bausubstanz in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
- 8.3 Wartung in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
- 8.4 Mitarbeitereinrichtungen in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
- 8.5 Betriebsführung und Hygiene in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
- 8.6 Abfall/Abfallentsorgung in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
- 8.7 Schutzkleidung in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen
- 9 Anforderung für Handelsprodukte
- 9.1 Genehmigung und Leistungsprüfung von Herstellern/Ver-
- 9.2 Spezifikationen
- 9.3 Produktprüfungen und Labortests
- 9.4 Produktlegalität
- 9.5 Rückverfolgbarkeit

3 Tabellarischer Kurzvergleich der Normen

Quellenverzeichnis und nützliche Links