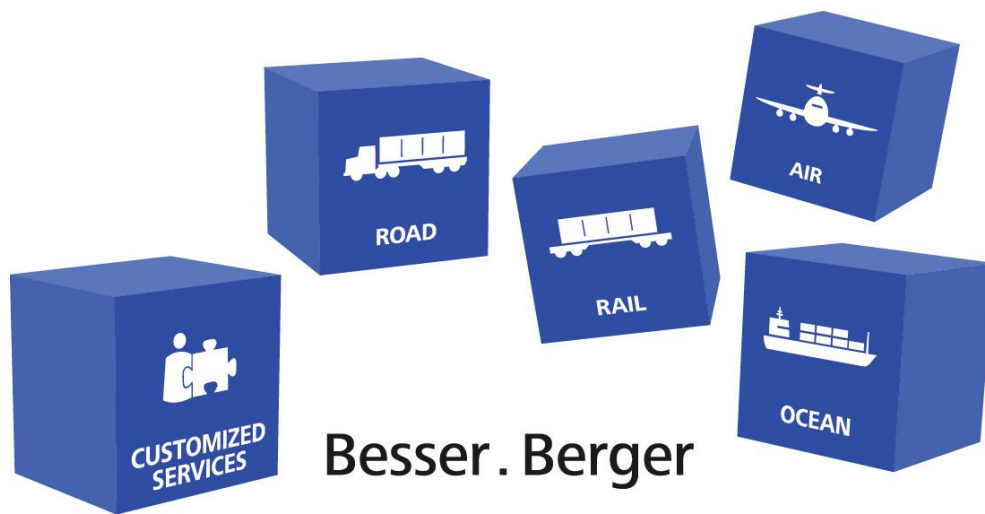


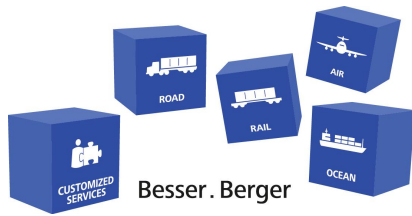


Besser. Berger



International **F**eatured **S**tandard

Internationaler Lebensmittelstandard Logistik



International Featured Standard

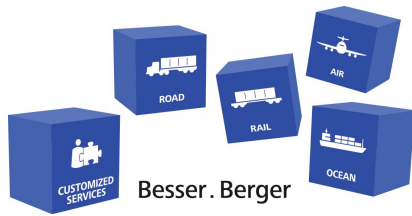
Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt



ZIEL

Ziel:

-  Einheitliche Audits und eine hohe Transparenz in der Lieferkette
-  IFS Logistics derzeit in der 2.2 Version gültig
 -  Der IFS Logistics kennzeichnet das gemeinsame Ziel von Handel und Industrie, Transparenz und Vertrauen über die gesamte Lieferkette hinweg zu schaffen. Dieser IFS-Standard, der speziell für Aktivitäten im Bereich Lagerung, Verteilung und Transport sowie Be- und Entladen entwickelt wurde, kann sowohl beim Umgang mit Lebensmitteln als auch mit Non-Food-Produkten umgesetzt werden.
-  Struktur eines Managementsystems, ähnelt der ISO 9001

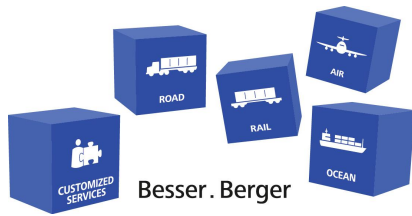


International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

International Featured Standard

- 145 Anforderungen an Transport und Lagerung
Bewertung in Punkten (0,5,15,20 Punkte)
- 75% der Punkte müssen erreicht werden,
für höheres Niveau 95%
- Externes Audit immer jährlich
- **Major** (Abzug von 15% der Gesamtpunkte) bei Nicht-Einhaltung von
rechtlichen Bestimmungen mit Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit
- **6 KO-Kriterien** – nicht-Einhaltung von nur einem Kriterium führt automatisch
zur Nicht-Zertifizierung



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

ANFORDERUNGEN BZW. ANWENDUNGSBEREICH

1) Unternehmensverantwortung

- betrifft v.a. die Geschäftsführung und Abteilungsleiter

2) Qualitäts-und Produktsicherheits-Managementsystem:

- HACCP-System
- Dokumentation

3) Ressourcenmanagement

- Personalschulung, Hygiene, Arbeitsumgebung

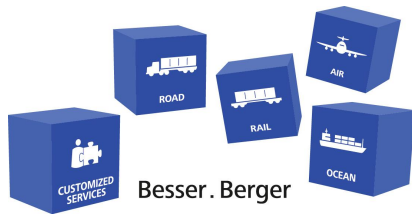
4) Leistungserbringung

- Transport
- Lagerung/Lagerlogistik
- Kommissionierung
- Konfektionierung

5) Messung, Analyse und Verbesserung

- Audits, Reklamationen, nicht konforme Produkte, Korrekturmaßnahmen

6) Produktschutz (food defense)



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

1.2.7. Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse

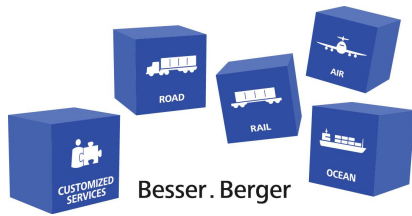
2.1.1. Risikomanagement und HACCP-Konzept

2.3.8. Gefahrenstudie und HACCP-Konzept

5.1.1. Interne Audits

5.5.1 Umgang mit nicht konformen Produkten

5.6.2. Korrekturmaßnahmen



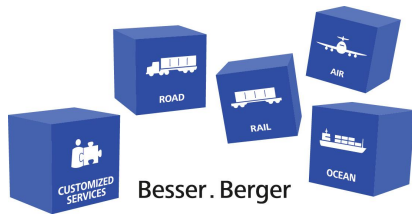
International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

1.2.7. Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse

Die Unternehmensleitung ist für die Unternehmenspolitik und –ziele verantwortlich. Die erforderlichen Ressourcen und Investitionen zur Absicherung der spezifikationsgemäßen bzw. in Kundenverträgen vereinbarten Produktsicherheit, -legalität und -qualität sind bereitgestellt.



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

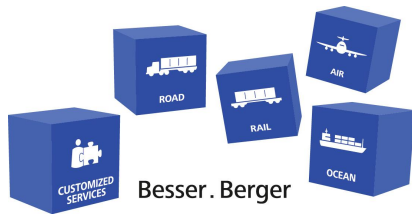
1.2.7. Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse

■ Fragen:

- Wie verfolgt das Unternehmen seine Ziele und wertet diese aus?
- Wie werden notwendige Investitionen/Ressourcen festgelegt?
- Gibt es regelmäßige Erfolgskontrollen?

■ Dokumentation:

- Managementreview (inkl. Bewertung der Ressourcenplanung)
- Planungsdokumente oder Projektplanung
- Gesprächsprotokolle, Qualitätszirkel



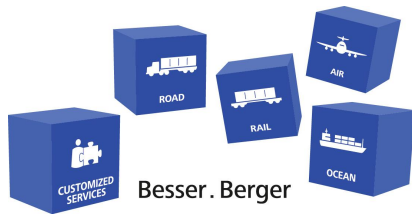
International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

2.1.1. Risikomanagement und HACCP-Konzept

Grundlage des Kontrollsystems für Produktsicherheit ist ein systematisches und umfassendes Risikomanagement und/oder HACCP-System. Für Lebensmittel wird ein HACCP-System genutzt, das auf den Grundlagen des Codex Alimentarius beruht.



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

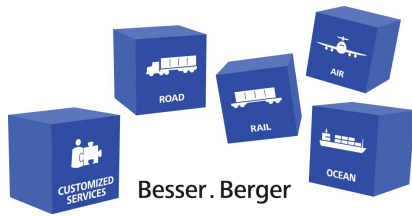
2.1.1. Risikomanagement und HACCP-Konzept

■ Fragen:

- Auf welchen Prinzipien basiert der HACCP-Plan und/oder Risikomanagement des Unternehmens?
- Gibt es für jeden Standort einen separaten HACCP-Plan?

■ Dokumentation:

- Risikomanagement
- HACCP-Konzept



International Featured Standard

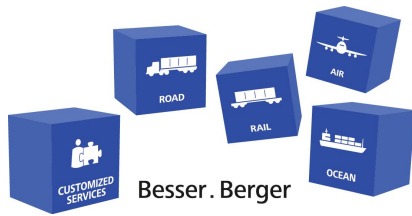
Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

Hazard Analysis Critical Control Point ***(Gefahrenanalyse Kritische Lenkungspunkte)***

HACCP

Es geht um die **Erhaltung** der einwandfreien Beschaffenheit einer Lebensmittels
Kontrollen für Risiken, die trotz allgemeiner Hygienemaßnahme (Reinigung und
Desinfektion, Personalhygiene etc.) noch verbleiben.

Gesundheitliche Gefahren sind zu identifizieren, zu bewerten und zu
beherrschen



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

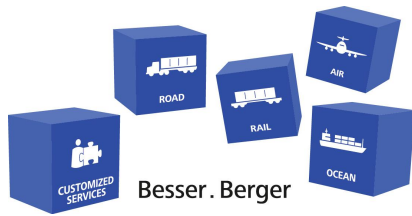
Hazard Analysis Critical Control Point ***(Gefahrenanalyse Kritische Lenkungspunkte)***

Hazard - Gefahr:

ein in einem Lebensmittel (oder non-food-Produkt) vorhandene biologische, chemische oder physikalische Kontamination, die sich schädlich auf die Gesundheit auswirken kann oder zu einer Beeinträchtigung des Produktes führt.

Risiko:

Die Wahrscheinlichkeit, dass die Gefahr auftritt, Multipliziert mit der Auswirkung

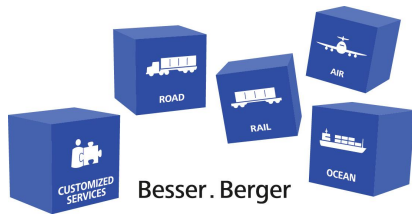


International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

HACCP - 12 GRUNDSÄTZE

- HACCP-Team zusammenstellen
- Produktbeschreibung
- Festlegung des Verwendungszwecks
- Erstellen eines Fließdiagramms
- Innerbetriebliche Bestätigung des Fließdiagramms
- Durchführung einer Gefahrenanalyse
- Festlegung von CPs und CCPs
- Festlegung von Grenzwerten
- Errichtung eines Monitoring-Systems
- Ergreifen von Korrekturmaßnahmen
- Anwendung von Verifizierungsmaßnahmen
- Erstellung einer Dokumentation



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

HACCP-TEAM

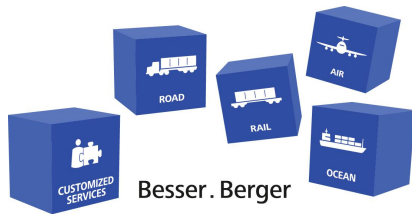
Quality Management, Lagerleitung,

Vorname Nachname (QM-Beauftragter)

Vorname Nachname (IFS-Beauftragter)

Vorname Nachname (Lagerleiter)

Vorname Nachname (Lagerleiter-Stv.)



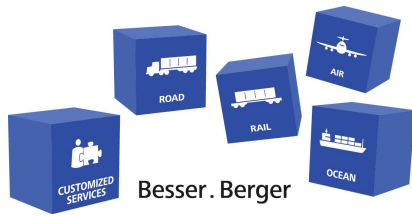
International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

HACCP-ANALYSE

Gefahrenanalyse HACCP (*Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte*)

Nr.	Prozessschritt	Risikotyp	Risikobeschreibung	Bestehende Maßnahme	Wahrscheinlichkeit	Auswirkung	Bewertung
1	Beladung	Physikalisch	Fremdkörper, z.B. durch Paletten	Es werden nur intakte Paletten übernommen, Kontrolle der Verladung, Auflieger vor Beladung besenrein	1	2	BP
2	Transport	Physikalisch	Fremdkörper	Lebensmittel verpackt, LKW bzw. Transportmittel immer gereinigt, Reinigungsanweisung in Fahrerhandbuch	1	4	GHP
		Physikalisch / Biologisch	Nässe	Dichte Planen, Überprüfung durch Fahrer und Fahrzeugsteuerung inkl. Dokumentation, Ware verpackt; beschädigte Dosen sind zu entfernen (tray); sonstige beschädigte Ware wird entfernt und/oder zurückgeführt, je nach Kunde; Fahrerschulung	2	2	BP



International Featured Standard

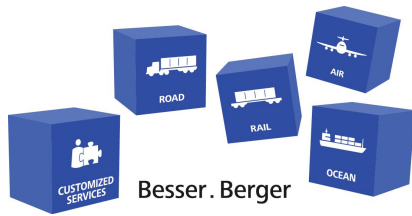
Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

2.3.8. Gefahrenstudie und HACCP-Konzept

Wo eine spezifische Überwachung von CCPs (kritischen Kontrollpunkten) für die Produktsicherheit erforderlich ist, ist ein Monitoring-System für jeden CCP mit eindeutigen Grenzwerten und Registrierung von Abweichungen implementiert.

Bei Berger Contract Logistics: nicht anwendbar (keine CCPs)



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

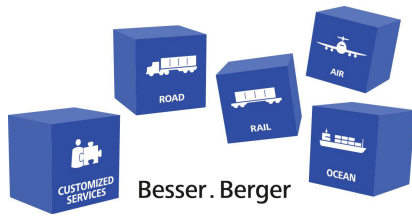
2.3.8. Gefahrenstudie und HACCP-Konzept

■ Fragen:

- Wie werden CCPs überwacht?
- Werden die CCPs beherrscht?
- Wie wird die Überwachung jedes einzelnen CCPs dokumentiert?
- Wer dokumentiert? Wer sind die verantwortlichen Mitarbeiter?
- Sind Datum, Zeit, verantwortlicher Mitarbeiter sowie die Ergebnisse dokumentiert?

■ Dokumentation:

- HACCP-Konzept
- Aufzeichnungen von CCPs



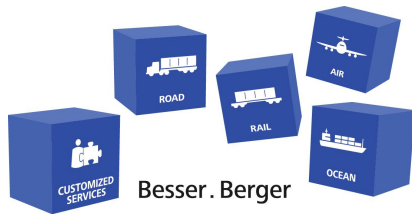
International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

5.1.1. Interne Audits

Wirksame interne Audits werden gemäß eines festgelegten Auditprogramms durchgeführt und decken mindestens alle Anforderungen des IFS-Standards ab. Erfassungsbereich und Häufigkeit der internen Audits werden mittels Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken bestimmt. Dies trifft auch auf firmeneigenen oder gemietete Lagerräume zu, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

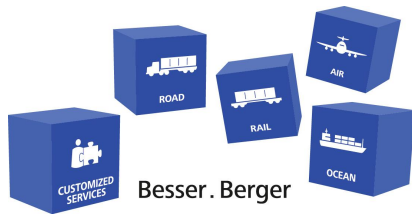
5.1.1. Interne Audits

■ Fragen:

- Gibt es einen aktuellen internen Auditplan?
- Basiert der Auditplan auf einer Gefahrenanalyse?
- Wie und von wem wurde die Gefahrenanalyse durchgeführt?
- Werden die Anforderungen des IFS Standards inhaltlich abgedeckt?
- Wurden die Audits nach Plan durchgeführt?
- Sind alle angegliederten, firmeneigenen Bereiche, Funktionen und Prozesse im Plan enthalten?
- Werden auch gemietete Lagerräume auditiert?

■ Dokumentation:

- Verfahrensbeschreibung(en)
- Gefahrenanalyse und Bewertung (Risikoanalyse)
- Auditplan
- Auditprotokollierung
- Auditbericht
- Maßnahmenplan



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

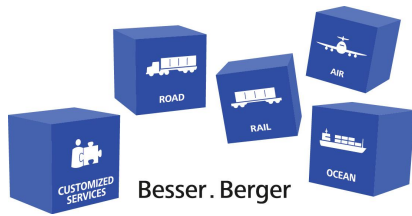
5.5.1 Umgang mit nicht konformen Produkten

Es existiert ein wirksames Verfahren zum Umgang mit allen nichtkonformen Produkten.

Alle Mitarbeiter wissen, wie sie mit nichtkonformen Produkten umzugehen haben.

Beispiele: Palette aufgeschlitzt und/oder Ware beeinträchtigt (z.B. Getränkedosen oder –flaschen entwendet und/oder Transportverpackung beschädigt).

Mitarbeiter: bei jeglichem Zweifel bzgl. der Produktsicherheit bzw. –qualität ist der QMB zu informieren.



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

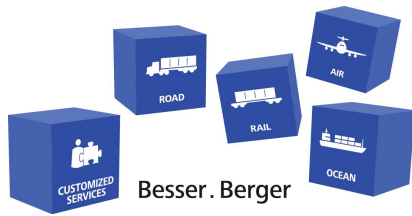
5.5.1 Umgang mit nicht konformen Produkten

■ Fragen:

- Welche Verfahren bestehen für den Umgang mit nichtkonformen Produkten?
- Welche nicht konformen Produkte wurden in letzter Zeit innerhalb der logistischen Prozesse des Unternehmens identifiziert?
- Sind alle Situationen, in denen nichtkonforme Produkte existieren können, in einem (oder mehreren) Verfahren beschrieben?
- Wer ist verantwortlich?
- Wie wurde das Verfahren auf Effektivität überprüft?

■ Dokumentation:

- Verfahrensbeschreibung(en)
- Nachweise über Effektivität
- Verträge mit Dienstleistern
- Kennzeichnung (z.B. verschiedene Sperrtickets und/oder Etiketten, spezifische Lagerbereiche)
- Identifizierung im Lagerhaltungssystem



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

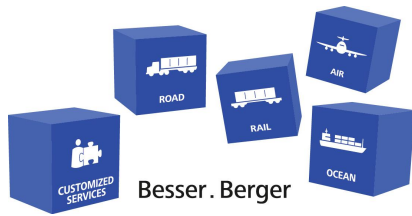
KO-KRITERIEN

5.6.2. Korrekturmaßnahmen

Korrekturmaßnahmen sind eindeutig formuliert, dokumentiert und werden schnellstmöglich ergriffen, um ein erneutes Auftreten der Nichtkonformität zu verhindern. Die Verantwortlichkeiten und die Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind eindeutig definiert.

Z.B.:

- Lagervorschriften für Bio-Ware
- Ladeschema inkl. Transportsicherungen für Kunden vereinbart und LKWs mit Sicherungssystemen zur Transportsicherung ausgestattet.



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

KO-KRITERIEN

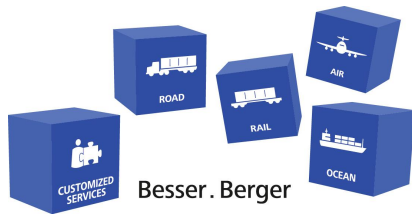
5.6.2. Korrekturmaßnahmen

■ Fragen:

- Welche Korrekturmaßnahmen wurden implementiert?
- Sind Korrekturmaßnahmen eindeutig beschrieben?
- Sind für die Implementierung feste Zeitspannen definiert?
- Sind Verantwortlichkeiten definiert?

■ Dokumentation:

- Verfahrensbeschreibung(en)
- Dokumentation der Korrekturmaßnahmen
- Überblick über Nichtkonformitäten
- Evaluationen
- Protokolle
- Stichproben von Korrekturmaßnahmen
- Protokolle/Aufzeichnungen über die Bewertung des IFS Logistics Systems



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

HYGIENEVORSCHRIFTEN

Lagerarbeiter - Saubere Kleidung, tägliche Körperpflege

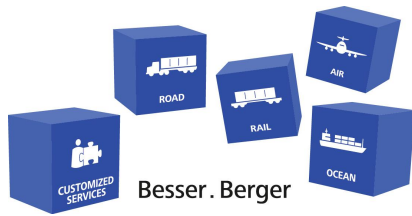
Lager muss sauber sein

Warenanlieferung Produkthygiene:

- Übernommene Paletten müssen intakt und sauber sein
- Kriterien für Zurückweisung von Waren festlegen (z.B. verschimmelte oder durchnässte Ware)
- Umgang mit Kleinschäden (z.B. gebrochene Flasche(n) festlegen)
- Übernommene Paletten müssen intakt und sauber sein

Warenausgang: LKW muss vor Beladung besenrein sein

Richtline Hygiene Müllentsorgung festlegen



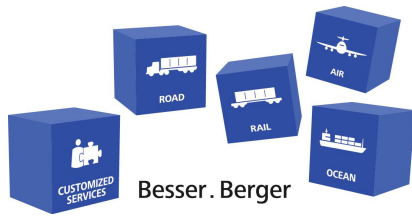
International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

Produktschutz

Food Defense umfasst präventive Schutzmaßnahmen und Festlegungen eines innerbetrieblichen Systems zum **Produktschutz**. Wesentliche Elemente dieses Systems sind Gefahrenanalysen und Risikobewertungen.

Es gilt, potenzielle Ursachen einer beabsichtigten Kontamination von Lebensmitteln, wie z.B. durch Sabotage oder Erpressung, rechtzeitig zu erkennen, zu minimieren bzw. gänzlich auszuschließen.



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

Produktschutz

Lagermitarbeiter:

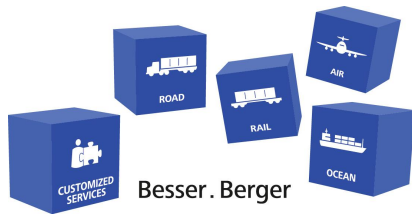
Meldung jedes Verdachtsmomentes, z.B. offene Paletten, beschädigte Verpackung etc.

Fahrer:

Meldung jedes Verdachtsmomentes, z.B. offene Planen, zerschnittene Planen, beschädigte Verpackung etc.

Verwaltung:

Weiterbearbeitung aller Nichtkonformitäten, Information an alle betroffenen Personen etc.



International Featured Standard

Berger Contract Logistics GmbH Multi-User Warehouse Erfurt

AUDIT-VORBEREITUNG

Erstes externes IFS-Audit im Frühjahr 2018.

Alle Mitarbeiter sollten:

- Die Unternehmenspolitik kennen
- Die Bedeutung von IFS für den eigenen Arbeitsbereich kennen