



Wir heissen Sie herzlich willkommen
zur GV Verband Schweizerischer Schädlingsbekämpfer

Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards BRC Food V6, IFS Food V6

Ihre Referentin: Daniela Villiger

Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, +41 31 910 35 35 headoffice@sqs.ch, www.sqs.ch



- Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme (SQS)
wer sind wir?
- Erläuterungen
 - Lebensmittelsicherheit im Managementsystem
 - Codex Alimentarius
 - HACCP-Pläne nach Codex Alimentarius
 - Zulassung durch GFSI Standards
 - Begriffe PRP / oPRP / CCP
 - Grundlegende Anforderung / Absichtserklärung / Anforderung
- Präventivprogramme (PRP)
 - Einrichtung von Prüfverfahren
 - Internes Audit

- Anforderungen BRC Food Version 6
 - Auflistung aller Potenziellen Gefahren
 - Zulassung von Lieferanten und Rohmaterialien und Leistungsüberwachung
 - Spezifikationen
 - Korrekturmassnahmen
 - Standards für den Aussenbereich
 - Anordnung, Produktfluss und –trennung
 - Bausubstanz
 - Abfall/Abfallentsorgung
 - Schädlingsbekämpfung

- Anforderungen IFS Food Version 6
- Anforderungen PAS 220:2010 (als Bestandteil von FSSC 22000)
- Fragen



Daniela Villiger

Ausbildung Agrobiologie-Laborantin, Entomologie Gemüsebau
Obst-/Rebbau Ingenieurin HTL
NDS Unternehmensführung

Seit 1995 als QM/Labor-Leiterin im Qualitätsmanagement
im Bereich Lebensmittelsicherheit / Arbeitssicherheit

Seit 2010 als Lead-Auditorin bei der SQS für ISO9001-,
BRC Food-, FSSC- und IFS Food-/IFS Logistik-
Zertifizierungen vorwiegend im Bereich Lebensmittel,
BRC Food Produkteverantwortliche

Adresse Bristenstrasse 27, 6440 Brunnen
daniela.villiger@sqs.ch / 079 312 45 19



Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme

Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen

++41 31 910 35 35

headoffice@sqs.ch

www.sqs.ch

gegründet 1983



- Gegründet 3. Juni 1983
- Trägerschaft 60 Mitglieder; bedeutende Schweizerische Wirtschaftsverbände, Bundesstellen, weitere nicht produzierende Körperschaften und Einzelmitglieder
- Mitarbeitende 156 festangestellte Mitarbeitende
285 freie Mitarbeitende weltweit
- Zertifikatsinhaber 10'256 Unternehmungen und Organisationen wovon 3'245 ausserhalb der Schweiz tätig sind.
- weitere Informationen www.sqs.ch

Leistungsangebot (1/5) 1. Januar 2012

Hauptnormen		Anzahl
ISO 9001	Zertifizierung von Qualitätsmanagementsystemen	7276
ISO 14001	Zertifizierung von Umweltmanagementsystemen	1657
OHSAS 18001	Zertifizierung von Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	748
ISO/TS 16949	Zertifizierung von Automobilzulieferern sowie Qualitätsmanagement in der Automobilindustrie	150
BRC Global Standard Food	Lebensmittelsicherheit durch Zertifizierung des Standards BRC Global Standard Food	92
IFS International Food Standard	Lebensmittelsicherheit durch Zertifizierung des Standards IFS International Food Standard	86
IFS Logistic Standard	Zertifizierung von Handels- und Transportunternehmen nach den Anforderungen IFS Logistic Standard	11
ISO 22000	Zertifizierung von Nahrungsmittelsicherheits-Managementsystemen – Anforderungen an Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette	64
FSSC 22000	Lebensmittelsicherheit durch Zertifizierung der ISO Norm 22000:2005 und der Checkliste PAS 220:2008	24
Coceral GHP	Zertifizierung gemäss den Anforderungskriterien des Europäischen Kodex der Guten Handelspraxis für Lebens- und Futtermittel	48
FAMI-QS	Europäischer Qualitäts-Management-Standard für Futterzusatzmittel	33
BRC/IoP Global Standard Packaging	Zertifizierung der Lieferanten von Lebensmittelverpackungen und anderen Verpackungsmaterialien	78
EN 15593	Verpackung- Hygienemanagement bei der Herstellung von Lebensmittelverpackungen- Anforderungen	6
ISO 15378	Zertifizierung von Primärverpackungen für Arzneimittel mit Referenz zu GMP-Regeln	21
ISO 22716	Cosmetics GMP	5
ISO/IEC 27001	Zertifizierung von Informationssicherheits-Managementsystemen (ISMS)	31
ISO/IEC 20000-1	Zertifizierung von IT-Service-Managementsystemen (ITSMS)	22
FSC COC	Zertifizierung von holz- und papierverarbeitenden Firmen	674
ISO 13485	Zertifizierung der Qualitätsmanagementsysteme von Medizinprodukteherstellern	186
EN 9100	Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen an Organisationen der Luftfahrt, Raumfahrt und Verteidigung	16
EN 9120	Zertifizierung von Qualitätsmanagementsystemen in der Luft- und Raumfahrtindustrie	2
SA8000	Die Zertifizierung nach SA8000 erfolgt in Zusammenarbeit mit IQNetLtd. Diese versichert, dass das System für die Verwaltung der sozialen Verantwortung in einem Unternehmen wirksam umgesetzt wurde.	4
IRIS	Zertifizierung von Herstellern und Zulieferern der Schienenfahrzeugindustrie	19
Validierung, Verifizierung und Zertifizierung von CDM , JI und VCS Projekten	Prüfung (Validierung / Verifizierung) und Zertifizierung von CO ₂ -Reduktionen nach den Vorgaben der UNFCCC	44

Leistungsangebot (2/5) 1. Januar 2012

Zusatznormen		Anzahl
ISO 3834-2	Zertifizierung von Schweissbetrieben	111
Bauprodukte-Normen	Überwachungstätigkeit im Auftrag des Schweizerischen Überwachungsverbandes für Gesteinsbaustoffe (SÜGB)	199
AQAP 2110	Zertifizierung gemäss NATO-Qualitätssicherungsanforderungen für Entwicklung, Konstruktion und Produktion	6
Absichtserklärung ECM (Zuständige Stellen für die Instandhaltung von Güterwagen)	Zertifizierungssystem für die mit der Instandhaltung von Güterwagen zuständigen Stellen (ECM) auf der Basis des MoU ECM	4
ISO 17712	Zertifizierung der Hersteller von mechanischen Sicherheitsplomben für Frachtcontainer	1
EN 14065	Textil Biokontamination	4
UNI EN 13549	Reinigungsdienstleistungen - Grundanforderungen und Empfehlungen für Qualitätsmesssysteme	0
Umwelt 1-2-3	ISO 14001 Zertifizierung in 3 Etappen gemäss 3 Anforderungsstufen. Die Summe der Anforderungen deckt sämtliche ISO 14001 Forderungen ab.	3
Richtlinien		
Medizinprodukte-Richtlinien	Zertifizierung des Konformitätsbewertungsverfahrens nach den Richtlinien 93/42/EWG (Medizinprodukte), 90/385/EWG (aktive implantierbare medizinische Geräte) und 98/79/EWG (In-vitro-Diagnostika, im Aufbau)	67
Druckgeräteverordnung SR 819.121 / -richtlinie 97/23/EG	Anforderung an die Hersteller für die Herstellung von Druckgeräten (Druckbehälter, Ausrüstungsteile, Rohrleitungen, Dampfkesselanlagen)	24
Nationale Schemen		
SR 819.13 (CH)	Verordnung über die Sicherheit von Aufzügen	5
BSV-IV 2000 (CH)	Zertifizierung von Behinderteninstitutionen	243
ID*** (CH)	Zertifizierung von Institutionen im öffentlichen Dienst sowie im Sozial- und Gesundheitswesen	8
QuaTheDA (CH)	Zertifizierung von Suchthilfeinstitutionen	65
eduQua (CH)	Zertifizierung von Weiterbildungsinstitutionen	488
Quintessenz (CH)	Zertifizierung des Qualitätsmanagementsystems Quintessenz speziell geeignet für Vollzeitschulen (Volksschulen, Gymnasien)	5

Leistungsangebot (3/5) 1. Januar 2012

Nationale Schemen		Anzahl
Herkunftsnachweis / Stromkennzeichnung (CH)	Unabhängige Überprüfung und Beglaubigung der Elektrizitätsbuchhaltung und des ausgewiesenen Strommixes gemäss Energieverordnung/UVEK-Verordnung über den Nachweis der Produktionsart und der Herkunft von Elektrizität	500
Verifikation von Projekten der Stiftung Klimarappen (CH)	Verifizierung von Monitoringberichten gemäss Monitoringplan	59
LEP®	Zertifizierung von Anwenderbetrieben nach der Methode LEP®	5
CSA (FFCAT; FR)	Zertifizierung gemäss Charte Sécurité Alimentaire (Fédération Française des Coopératives Agricoles de collecte d'Approvisionnement de la Transformation)	4
GTP / CSA / GTP+CSA (FNA; FR)	Zertifizierung gemäss Good Trading Practice / Good Trading Practice + Charte Sécurité Alimentaire (Fédération du Négoce Agricole)	0
RT-05 (IT)	Bestimmungen für die Bewertung und Zertifizierung von Qualitäts-Management-Systemen von Konstruktions- und Installationsanlagen sowie für Dienstleistungen in der Baubranche (Scope 28)	289
DPG Farbzertifizierung (DE)	Zertifizierung des Farbmanagements von dosen- und etikettenbedruckenden Unternehmen gemäss den Anforderungen von Deutsche Pfandsystem GmbH	6
Labels		
GoodPriv@cy®	Datenschutzgütesiegel – Zertifizierung von Organisationen, die Personendaten bearbeiten	49
VDSZ	Zertifizierung Datenschutzmanagementsysteme nach der Schweizerischen Datenschutzgesetzgebung – Zertifizierung von Verfahren und Organisationen, die Personendaten bearbeiten	13
CWA 14641 / CWA 15374	Anforderungen an Druckunternehmen für das Erstellen von Papieren mit Sicherheitselementen / Anforderungen an Lieferanten von Produkten, die Sicherheitselemente beinhalten	7
Garagenlabel für Umwelt, Qualität und Sicherheit	Erteilung des Garagenlabels	18
Eco Professional Label	Auditierung nach Arbeitssicherheits- und Umwelanforderungen zugeschnitten aufs Garagengewerbe	101
naturemade basic / naturemade star	Zertifizierung von Elektrizität aus erneuerbaren Energiequellen gemäss dem VUE-Label	153
Swiss Climate CO ₂ e Label	Verifizierung von Treibhausgasinventaren nach den Labelrichtlinien	21
Valais Excellence	Kombi-Zertifizierung von integrierten Qualitäts- und Umweltmanagement Systemen	40
Safety in Adventures	Zertifizierung von Sicherheitssystemen bei Outdoor- und Adventureaktivitäten	38
NPO	Management Excellence Zertifizierung von Non-Profit-Organisationen (Bewertung gemäss VMI-Grundlagen)	24
BBP (Best Board Practice)	Bewertung von Führungsgremien gemäss Corporate Governance-Grundlagen ausgezeichnet mit dem Best Board Practice Label	14
swisstaffing	Zertifizierung von Personalsuch- und Verleihfirmen nach den Qualitätsstandards von swisstaffing (Verband der Personaldienstleister der Schweiz)	177

Leistungsangebot (4/5) 1. Januar 2012

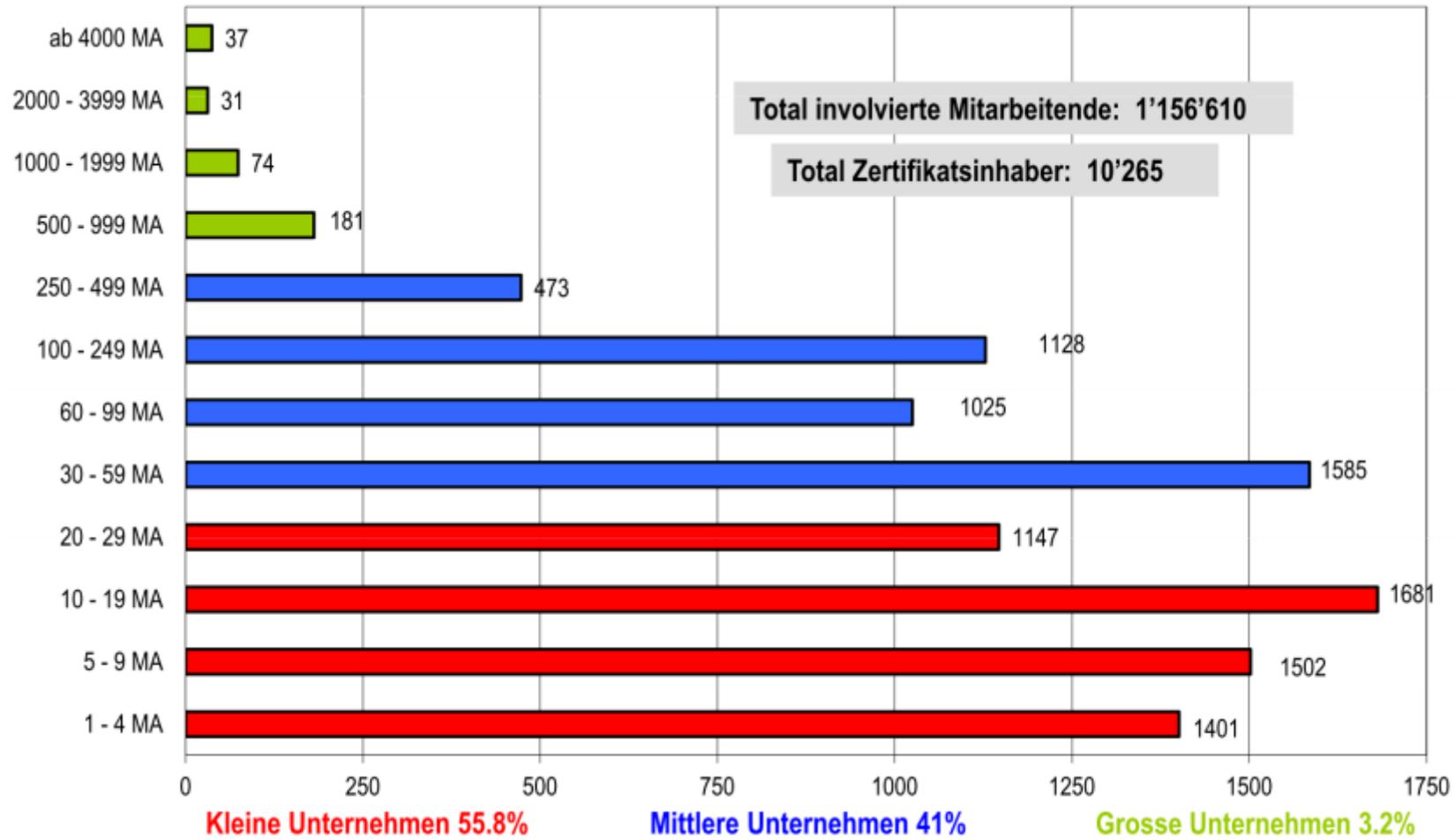
Labels		Anzahl
SVOAM	Zertifizierung von Organisationen im Bereich Arbeitsmarktmassnahmen	63
shqa-Vertrauenssiegel	Verfahren zur Vergabe des shqa-Vertrauenssiegels für Internetauftritte von Pharmaunternehmen	8
Good Medical Practice®	Zertifizierung von Qualitätsmanagementsystem zugeschnitten auf Arztpraxen	17
FEGEMS	Leitfaden für medizinisch/soziale Genfer Einrichtungen und Mitglieder des FEGEMS	9
Swiss Quality Vet	Auditierung von Veterinären und deren Praxen gemäss den Anforderungskriterien des Labels "Swiss Quality Vet" der Gesellschaft schweizerischer Tierärzte GST. SQS ist lediglich Prüfstelle, Zertifikat wird durch GST erteilt.	3
aha! Label	Überprüfung der Anforderungen an das Allergen-Management zur Herstellung von allergiearmen Konsumgütern im Food- und Nonfoodbereich	10
Gütesiegel DirektMarketing	Eigenverantwortliche Wahrnehmung und Umsetzung gesetzlicher sowie freiwilliger Forderungen für den Umgang mit Konsumenten, Kundenberatern und Mitbewerbern	4
Intermundo	Förderung des Jugendaustausches	10
VSGU-Label	Auditierung der VSGU-Mitglieder gestützt auf Anforderungskriterien des VSGU	23
Grundangebot und Basisqualität	Für den Pflegebereich verlangt das KVG eine Qualitätssicherung. Mit dem Tool Grundangebot und Basisqualität erhält ein Heim einen sinnvollen Rahmen Qualitätsmanagement im Sinne von Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung zu betreiben.	3
quarte	Label für Mitglieder des Verbandes Musikschulen Schweiz	10
Referenzsystem Qualität für Spitalapotheken	Referenzsystem Qualität für Spitalapotheken RQS – gemeinschaftlich erstellt von der Gesellschaft schweizerischer Amts- und Spitalapotheker (GSASA) sowie der Agentur für die Promotion und Evaluation der Qualität im Gesundheits- und Sozialwesen (APEQ). Zertifizierungsmodell auf Basis ISO 9001	2
EffCI-Label	Das Label des Europäischen Verbandes für Kosmetische Rohstoffe wird in der Kosmetikbranche angewandt.	1
Responsible Care	Label des "Responsible Care" Programms, welches weltweit entwickelt wurde und in der chemischen Industrie angewandt wird.	1
Q-Label bueroszene.ch	Q-Label des Verbandes bueroszene.ch	3
Case Management	Verfahren zur koordinierten Bearbeitung komplexer Fragestellungen im Sozial-, Gesundheits- und Versicherungsbereich.	6

Leistungsangebot (5/5) 1. Januar 2012

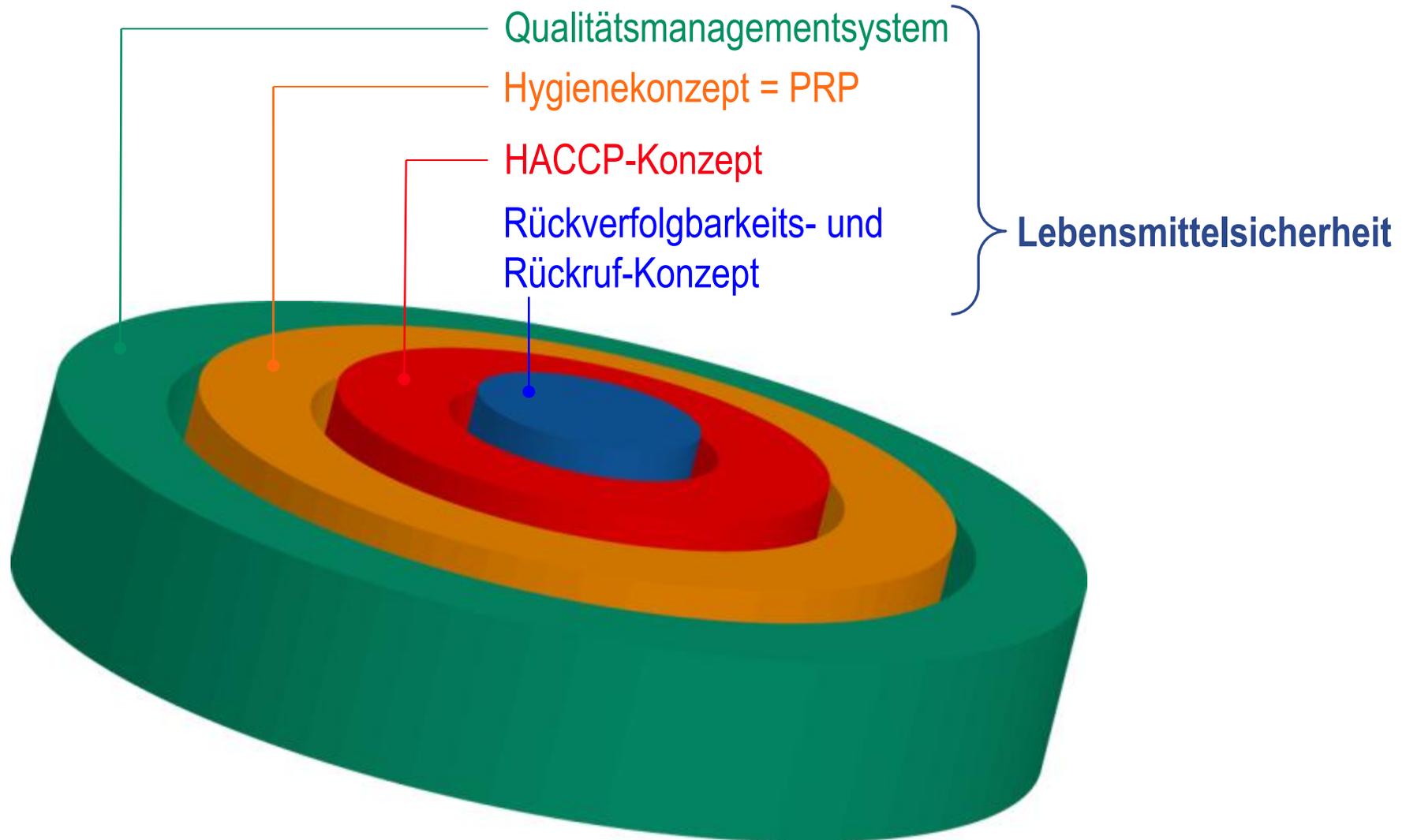
Bewertungsmodelle		Anzahl
SQS 9004	Bewertung von Qualitätsmanagementsystemen	23
EFQM-Assessment	Bewertung nach dem EFQM-Bewertungsmodell (European Foundation of Quality Management)	50
RVK	Bewertung von Krankenversicherungen nach dem EFQM – (European Foundation of Quality Management) – Bewertungsmodell	8
QAP	Bewertung von Führungssystemen von Organisationen und Unternehmen auf der Grundlage der EFQM-Kriterien und von branchenspezifischen Qualitätskriterien.	7
SQAS	Safety and Quality Assessment System (Chemische Industrie / Gefahrgut-Logistik)	12
kLQ Konzept Lebensqualität	Bewertung der Lebensqualitätsfähigkeit von Organisationen und der Lebensqualität von Klienten / Kunden und der Work-Life-Quality der Mitarbeitenden	3
Nachhaltiges HRM	Bewertung von prozessorientierten Personalmanagement-Systemen gemäss den Anforderungen des Instituts für Organisation und Personal (IOP)	2
Umwelt- und Nachhaltigkeitsberichte	Validierung von Umwelt- und Nachhaltigkeitsberichten	15
EcoEntreprise	Bewertungsmodelle für nachhaltige Entwicklung	7
Zusatz-Dienstleistungen		
Risikomanagement	Auditierung von Risikomanagementsystemen nach dem Leitfaden ISO 31000:2009 / ONR 49001:2008	7
Schulung	Workshops, Seminare und Inhouse-Veranstaltungen gemäss Schulungsprogramm	
Fit For Future	FFF–Fit For Future by SQS® steht für die Bewertung der prozessorientierten Zukunftsfähigkeit von Organisationen/Unternehmen und dem Zukunfts-Management-Prozess der obersten Leitung	4

Anzahl Zertifikatsinhaber nach Unternehmensgrösse

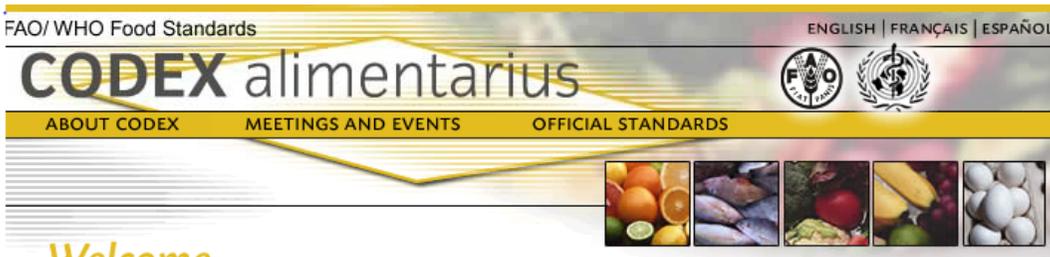
1. Januar 2012



Lebensmittelsicherheit im Managementsystem



Codex Alimentarius



Welcome

The Codex Alimentarius Commission was created in 1963 by FAO and WHO to develop food standards, guidelines and related texts such as codes of practice under the Joint FAO/WHO Food Standards Programme. The main purposes of this Programme are protecting health of the consumers and ensuring fair trade practices in the food trade, and promoting coordination of all food standards work undertaken by international governmental and non-governmental organizations.

NEWS

CCNEA6 Change of date

The 6th session of the FAO/WHO Coordinating Committee for Near East will be held from 23-27 May 2011 in Hammamet (Tunisia).

www.codexalimentarius.net



Current Official Standards

Reference	Number	Year of adoption	Title	Revision Year	Amendment Year
CODEX STAN	40R	1981	Standard for Fresh Fungus "Chanterelle"		
CODEX STAN	257R	2007	Regional Standard for Canned Humus with Tehena		
CODEX STAN	258R	2007	Regional Standard for Canned Foul Medames		
CODEX STAN	259R	2007	Regional Standard for Tehena		
CODEX STAN	298R	2009	Regional Standard for Fermented Soybean Paste		
CODEX STAN	295R	2009	Regional Standard for Ginseng Products		
CODEX STAN	294R	2009	Regional Standard for Gochujang		
CODEX STAN	1	1985	General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods		7 2010
CODEX STAN	3	1981	Standard for Canned Salmon	2 1995	
CODEX STAN	12	1981	Standard for Honey	2 2001	
CODEX STAN	13	1981	Standard for Preserved Tomatoes	1 2007	



HACCP-Pläne nach Codex Alimentarius

Vorbereitende Schritte	HACCP-Grundsätze
1. HACCP-Team zusammenstellen	6. Gefahren / Risiken analysieren
2. Produkt beschreiben	7. CCP festlegen
3. Gebrauchszweck feststellen	8. Kritische Grenzwerte festlegen
4. Flussdiagramme erstellen	9. Grenzwerte überwachen
5. Flussdiagramme vor Ort überprüfen	10. Korrekturmaßnahmen etablieren, bei Grenzwert-Überschreitungen Massnahmen durchführen
	11. Verifizieren und validieren
	12. Dokumentieren

Zulassung durch GFSI



1. PRP

Präventivprogramm „der LMS dienende **Grundvoraussetzungen und Handlungen, die für die Erhaltung einer hygienischen Umgebung** in der gesamten Lebensmittelkette notwendig sind, geeignet für die Herstellung, Behandlung und Bereitstellung von sicheren FP für den menschlichen Verzehr“.

2. oPRP

Operational PRP / operatives Präventivprogramm „**Programm, das sich im Rahmen der Gefahrenanalyse** als notwendig erwiesen hat, um die Wahrscheinlichkeit des Eintrags und/oder die Kontamination oder Ausbreitung von **gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel (LM)** im Produkt oder den damit verbundenen Verarbeitungsbedingungen **zu beherrschen**“.

3. CCP

CCP kritische Kontrollpunkte „hinsichtlich der LMS relevante Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, **eine gesundheitliche Gefahr durch LM zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Mass zu reduzieren.**“

Grundlegende Anforderung / Absichtserklärung / Anforderung

1. Grundlegende Anforderung / **FUNDAMENTAL**

Diese **Anforderungen** beziehen sich auf Systeme, die für die Einrichtung und den Betrieb eines effektiven Lebensmittelqualitäts- und –sicherheitsbetriebs **entscheidend** sind. *(Die Nichterfüllung der Absichtserklärung einer fundamentalen Bestimmung führt zur Nichtzertifizierung oder Entziehung der Zertifizierung.)*

2. Absichtserklärung / **Statement of Intent (SOI)**

Jede Bestimmung des Standards beginnt mit einem hervorgehobenen Abschnitt in fetter Schrift, um die **Absichtserklärung** zu kennzeichnen. Diese **beschreibt das erwartete Ergebnis der Erfüllung der betreffenden Bestimmung**. Dies ist Teil des Audits und alle Unternehmen müssen die Absichtserklärung erfüllen.

3. Anforderung / **Klausel**

Die **Anforderungen sind detailliert beschrieben**, die, wenn sie entsprechend angewendet werden, dabei helfen, die angegebene Zielsetzung der Bestimmung zu erreichen. Alle Anforderungen sind Teil des Audits und müssen für eine Zertifizierung erfüllt werden.

BRC Food Version 6 - Präventivprogramme

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
2.2	Präventivprogramme (PRP)	
2.2.1	<p>Das Unternehmen muss Umwelt- und Betriebsprogramme einrichten und pflegen, die zur Schaffung einer Umgebung notwendig sind, die dazu geeignet ist, sichere und legale Lebensmittelprodukte herzustellen (Präventivprogramme). Als Orientierung können diese Folgendes enthalten. Hierbei handelt es sich jedoch nicht um eine vollständige Liste:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigung und Desinfektion • Schädlingsbekämpfung • Wartungsprogramme für Ausstattung und Gebäude • Anforderungen an die persönliche Hygiene • Mitarbeiterschulungen • Einkauf • Transportregelungen • Verfahren zur Verhinderung von Kreuzkontamination • Allergenkontrollen. <p>Die Kontrollmaßnahmen und Überwachungsverfahren für die Präventivprogramme müssen klar dokumentiert werden, und einen Teil der Entwicklung und der Bewertungen des HACCP-Programms bilden.</p>	
2.12	Einrichtung von Prüfverfahren – Codex Alimentarius Schritt 11, Grundsatz 6	
2.12.1	<p>Verfahren zur Verifizierung müssen erstellt werden, die bestätigen, dass der HACCP-Plan, einschließlich der durch die Präventivprogramme verwalteten Kontrollen, wirkungsvoll umgesetzt wurde. Beispiele für Verifizierungsaktivitäten sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne Audits • Bewertung aufgezeichneter Grenzwertüberschreitungen • Bewertung von Kundenreklamationen und Beschwerden durch Aufsichtsbehörden • Bewertung vorgefallener Produktrücknahmen oder -rückrufe. <p>Ergebnisse der Verifizierung müssen aufgezeichnet und an das HACCP-Team für Lebensmittelsicherheit kommuniziert werden.</p>	

BRC Food Version 6 - Präventivprogramme

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
3.4	Internes Audit	
3.4.1	Ein geplantes Programm interner Audits mit einem Geltungsbereich, der die Implementierung des HACCP-Programms, der umgesetzten Präventivprogramme und Verfahren zur Erreichung des Standards abdeckt, muss vorhanden sein. Der Geltungsbereich und die Häufigkeit der Audits müssen in Relation zu den mit der Aktivität verbundenen Risiken und zur Leistung beim vorherigen Audit festgelegt werden. Alle Aktivitäten müssen mindestens einmal jährlich abgedeckt werden.	

BRC Food Version 6

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
2.7	Auflistung aller potenziellen Gefahren	
2.7.2	<p>Das HACCP-Team für Lebensmittelsicherheit muss eine Gefahrenanalyse durchführen, um Gefahren zu identifizieren, die verhindert, beseitigt oder auf ein akzeptables Niveau reduziert werden müssen. Die folgenden Punkte müssen berücksichtigt werden:</p> <ul style="list-style-type: none">• Wahrscheinlichkeit des Auftretens der Gefahr• Schwere der Auswirkungen auf die Verbrauchersicherheit• Anfälligkeit der Elemente, die der Gefahr ausgesetzt sind• Überleben und Vermehrung der Mikroorganismen, für die das Produkt besonders anfällig ist• Präsenz oder Produktion von Giftstoffen, Chemikalien oder Fremdkörpern• Kontamination von Rohmaterialien, Zwischenprodukten/halbgefertigten Produkten oder Endprodukten. <p>Wenn die Beseitigung der Gefahr nicht praktikabel ist, muss die Begründung für ein akzeptables Niveau der Gefahr im Endprodukt bestimmt und dokumentiert werden.</p>	

BRC Food Version 6

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
3.5	Zulassung von Lieferanten und Rohmaterialien und Leistungsüberwachung	
3.5.1 Statement of Intent	Das Unternehmen muss über ein effektives System zur Zulassung und Überwachung von Lieferanten verfügen , um zu gewährleisten, dass alle potentiellen Risiken durch Rohmaterialien (einschließlich Verpackung) für die Sicherheit, Legalität und Qualität von Endprodukten verstanden und gehandhabt werden.	
3.5.3	Management von Dienstleistern	
3.5.3 Statement of Intent	Das Unternehmen muss in der Lage sein zu zeigen, dass, wenn Dienstleistungen ausgelagert werden, die Dienstleistung angemessen ist und eventuelle Risiken für die Lebensmittelsicherheit bewertet werden , um zu gewährleisten, dass wirksame Kontrollen vorhanden sind.	
3.5.3.1	Es muss eine dokumentierte Verfahrensweise für die Genehmigung und Kontrolle der Dienstleister vorhanden sein. Solche Dienstleistungen sind, wie jeweils anwendbar: <ul style="list-style-type: none"> • Schädlingsbekämpfung • Wäschereidienste • in Auftrag gegebene Reinigung • in Auftrag gegebene Wartung und Pflege von Ausrüstungen • Transport und Vertrieb • ausgelagerte Lagerung von Zutaten, Verpackungen oder Produkten • Labortests • Catering-Dienstleistungen • Abfallmanagement. 	
3.5.3.2	Mit den Dienstleistern müssen Verträge oder formale Vereinbarungen bestehen , die die Erwartungen an die Dienstleistung klar darlegen und gewährleisten, dass Maßnahmen gegen die mit der Dienstleistung verbundenen potentiellen Risiken für die Lebensmittelsicherheit ergriffen wurden.	

BRC Food Version 6

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
3.6	Spezifikationen	
3.6 Statement of Intent	Für Rohmaterialien einschließlich Verpackungen, Endprodukte, und alle Produkte oder Dienstleistungen , die die Integrität des Endproduktes beeinträchtigen könnten , müssen Spezifikationen existieren .	
3.6.1	Die Spezifikationen für Rohmaterialien und Verpackungen müssen angemessen und korrekt sein; sie müssen außerdem die Erfüllung der relevanten Sicherheitsanforderungen und gesetzlichen Bestimmungen gewährleisten . Die Spezifikationen müssen festgelegte Grenzen für die relevanten Materialeigenschaften beinhalten , die möglicherweise die Qualität oder Sicherheit der Endprodukte beeinflussen (z.B. chemische, mikrobiologische oder physikalische Standards).	

BRC Food Version 6

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
3.7	Korrekturmassnahmen	
3.7 GRUNDLEGENDE Statement of Intent	Das Unternehmen muss in der Lage sein zu zeigen, dass es die Informationen über die im Managementsystem identifizierten Fehler der Lebensmittelsicherheit und -qualität verwendet, um die notwendigen Korrekturen vorzunehmen und ein Wiederauftreten zu verhindern.	
3.7.1	<p>Das Unternehmen muss über ein dokumentiertes Verfahren für die Handhabung von Abweichungen, die im Rahmen dieses Standards festgestellt wurden, verfügen. Dies muss Folgendes beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none">• Eindeutige Dokumentation der Abweichung• Beurteilung der Konsequenzen durch eine angemessen kompetente und autorisierte Person• Bestimmung der Korrekturmaßnahme, um das unmittelbare Problem anzugehen• Festlegung eines geeigneten Zeitplans für die Korrektur• Ernennung von Mitarbeitern mit entsprechender Befugnis, die für die Korrekturmaßnahme verantwortlich sind• Verifizierung, dass die Korrekturmaßnahmen implementiert wurden und wirksam sind• Feststellung der Grundursache für die Abweichung und Implementierung aller notwendigen Korrekturmaßnahmen.	

BRC Food Version 6

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
4.1	Standards für den Aussenbereich	
4.1.3	Die Bausubstanz muss gepflegt werden, um das Potential für Produktkontamination zu minimieren (z.B. Beseitigung von Vogelnistplätzen , Versiegelung von Lücken um Rohre, um den Eintritt von Schädlingen , das Eindringen von Wasser und anderen Verunreinigungen zu verhindern).	
4.3	Anordnung, Produktfluss und -trennung	
4.3.8	Temporäre Strukturen, die während Bauarbeiten oder Renovierungsarbeiten usw. errichtet werden, müssen so konzipiert und platziert werden, dass sie die Beherbergung von Schädlingen vermeiden , und die Produktsicherheit und Qualität gewährleisten.	

BRC Food Version 6

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
4.4	Bausubstanz	
4.4.4	Wenn am Standort hohe Sorgfalt erfordernde Einrichtungen oder solche mit hohem Risiko vorhanden sind, muss ein Plan der Abflüsse für diese Bereiche existieren, der die Abflussrichtung und die Position aller angebrachten Vorrichtungen zeigt, die den Rückstau von Abwasser verhindern. Der Verlauf der Abflüsse darf kein Kontaminationsrisiko für die hohe Sorgfalt erfordernden Bereiche oder Risikobereiche darstellen.	
4.4.6	Wenn Hängedecken und Dachhöhlräume vorhanden sind, muss ein angemessener Zugang zu dem Hohlraum existieren, um die Kontrolle auf Schädlingsaktivität zu erleichtern, es sei denn, der Hohlraum ist vollständig abgedichtet.	
4.4.7	Wenn ein Risiko für das Produkt besteht, müssen Fenster und Dachverglasungen , die zu Lüftungszwecken geöffnet werden können, angemessen abgeschirmt werden, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern .	
4.4.9	Türen müssen sich in gutem Zustand befinden. Außentüren und Ladebrücken müssen dicht abschließen oder angemessen abgedichtet werden. Außentüren zu offenen Produktbereichen sind während der Produktionszeiten, nur im Notfall zu öffnen. Wenn Außentüren zu abgeschlossenen Produktionsbereichen geöffnet werden, müssen geeignete Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern .	
4.4.11	Wenn sie ein Risiko für das Produkt darstellen, müssen Glühbirnen und Neonröhren, einschließlich derer in Vorrichtungen zum Töten von Fliegen , auf geeignete Weise geschützt werden. Wenn ein vollständiger Schutz nicht gewährleistet werden kann, müssen alternative Methoden wie die Abschirmung durch Drahtgitter oder Überwachungsverfahren vorhanden sein.	

BRC Food Version 6

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
4.12	Abfall/Abfallentsorgung	
4.12 Statement of Intent	Die Abfallentsorgung muss in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen gehandhabt werden, um die Anhäufung, das Risiko der Kontamination und die Anziehung von Schädlingen zu verhindern.	

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
4.13	Schädlingsbekämpfung	
4.13 Statement of Intent	Für den gesamten Standort muss ein effektives Programm zur Schädlingsbekämpfung bestehen , um das Risiko des Befalls zu minimieren . Zur schnellen Reaktion auf diesbezüglich auftretende Probleme müssen Ressourcen verfügbar sein , um das Risiko für Produkte zu verhindern.	
4.13.1	Das Unternehmen muss entweder die Leistungen eines kompetenten Unternehmens zur Schädlingsbekämpfung unter Vertrag nehmen, oder über entsprechend geschulte Mitarbeiter verfügen, die die regelmäßigen Inspektionen und die Behandlung des Standorts durchführen, um Schädlinge abzuschrecken und zu vernichten. Die Häufigkeit der Inspektionen muss auf der Risikobewertung basieren und ist zu dokumentieren. Wenn die Leistungen eines Unternehmens zur Schädlingsbekämpfung in Anspruch genommen werden, muss der Vertrag über diese Leistungen eindeutig definiert sein und die Tätigkeiten am Standort widerspiegeln.	
4.13.2	<p>Wenn ein Unternehmen seine eigene Schädlingsbekämpfung durchführt, muss es in der Lage sein, Folgendes erfolgreich zu demonstrieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Arbeiten zur Schädlingsbekämpfung werden von geschulten und kompetenten Mitarbeitern durchgeführt. Diese verfügen über ausreichendes Wissen, um geeignete Chemikalien zur Schädlingsbekämpfung und Schutzmethoden auszuwählen, und sie verstehen die Grenzen der Verwendung in Bezug auf die Biologie der Schädlinge, die am Standort auftreten können • ausreichende Ressourcen sind verfügbar, um auf alle Befallprobleme zu reagieren • es besteht, wenn erforderlich, einfacher Zugriff auf Fachwissen • die Gesetzgebung, die die Verwendung von Produkten zur Schädlingsbekämpfung regelt, wird verstanden • designierte abgeschlossene Einrichtungen werden für die Lagerung von Pestiziden verwendet. 	

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
4.13.3	<p>Über die Schädlingsbekämpfung müssen Dokumentationen und Aufzeichnungen geführt werden Diese müssen mindestens Folgendes beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ein aktueller Plan des gesamten Standorts, der die Positionen der nummerierten Vorrichtungen zur Schädlingsbekämpfung zeigt • Identifikation der Köder und/oder Überwachungsvorrichtungen am Standort • klar definierte Verantwortlichkeiten für das Standortmanagement und den Auftragnehmer • Einzelheiten über verwendete Produkte zur Schädlingsbekämpfung, einschließlich Anweisungen für ihre wirksame Verwendung und im Notfall zu ergreifende Maßnahmen • jegliche beobachtete Aktivität von Schädlingen • Einzelheiten über die unternommenen Aktivitäten zur Schädlingsbekämpfung. 	
4.13.4	<p>Köderstationen müssen von robuster, vor Manipulation geschützter Bauweise sein, am Standort gesichert und an geeigneten Stellen aufgestellt werden, um das Risiko der Produktkontamination zu verhindern. Fehlende Köderboxen müssen erfasst und ihr Fehlen geprüft und untersucht werden. Giftige Köder für Nager sind in den Produktions- oder Lagerbereichen nicht zu verwenden, wenn dort offene Produkte vorhanden sind, es sei denn, ein aktiver Befall wird behandelt.</p>	
4.13.5	<p>Vorrichtungen zum Töten von Fliegen und/oder Pheromonfallen müssen richtig platziert werden und funktionsfähig sein. Wenn die Gefahr besteht, dass Insekten aus einer Vorrichtung zum Töten von Fliegen herausfallen und das Produkt kontaminieren könnten, müssen alternative Systeme und Vorrichtungen verwendet werden.</p>	
4.13.6	<p>Im Falle eines Befalls oder bei Anzeichen für Schädlingsaktivität müssen sofort Maßnahmen ergriffen werden, um die Gefahr zu eliminieren. Für potentiell betroffene Produkte muss das Verfahren für nicht-konforme Produkte durchgeführt werden.</p>	

BRC Food Version 6

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
4.13.7	Über die Inspektionen zur Schädlingsbekämpfung , den Schutz vor Schädlingen und Hygieneempfehlungen, und durchgeführte Maßnahmen, müssen Aufzeichnungen geführt werden . Es liegt in der Verantwortung des Unternehmens zu gewährleisten, dass alle vom Auftragnehmer oder dem hausinternen Experten gegebenen Empfehlungen so bald wie möglich durchgeführt werden.	
4.13.8	Eine tiefer gehende , dokumentierte Untersuchung über die Schädlingsbekämpfung muss in einer risikoabhängigen Häufigkeit erfolgen , normalerweise jedoch vierteljährlich. Diese wird von einem Experten der Schädlingsbekämpfung vorgenommen, der die Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung prüft. Die Untersuchung muss zu einer Zeit stattfinden, zu der Zugang zu Maschinen zu Inspektionszwecken möglich ist, wenn ein Risiko des Befalls von gelagerten Produkten mit Insekten besteht.	
4.13.9	Ergebnisse der Schädlingsbekämpfungsinspektionen müssen regelmäßig bewertet und Trendanalysen erstellt werden, jedoch mindestens : <ul style="list-style-type: none">• wenn ein Befall vorliegt• jährlich. Dies muss eine Fanganalyse der Fallen beinhalten, um Problembereiche zu identifizieren . Die Analyse muss als Grundlage zur Verbesserung der Verfahren der Schädlingsbekämpfung verwendet werden.	

IFS Food Version 6 (gültig ab 01.07.2012)

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
Alt 4.10 Neu 4.13	Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung	
Alt 4.10.1 Neu 4.13.1	Das Unternehmen hat ein System zur Schädlingsbekämpfung, das die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllt . Es beinhaltet mindestens: <ul style="list-style-type: none"> - betriebliches Umfeld (mögliche Schädlinge), - Lageplan mit Anwendungsorten (Köderplan), - Köderidentifizierung vor Ort, - Verantwortlichkeiten intern/extern, - die verwendeten Mittel und ihre Anwendungs-/ Sicherheitsvorschriften, - die Inspektionsintervalle. Das System zur Schädlingsbekämpfung basiert auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken.	
Alt 4.10.3 Neu 4.13.3	Die Inspektion und die daraus resultierende Massnahme zur Schädlingsbekämpfung werden dokumentiert. Die Umsetzung der Massnahmen wird überwacht und aufgezeichnet.	
Alt 4.10.4 Neu 4.13.4	Köder, Fallen und Insektenvernichter sind funktionsfähig, in ausreichender Anzahl vorhanden und an geeigneter Stelle korrekt angebracht. Sie sind so gestaltet und platziert, dass sie kein Kontaminationsrisiko darstellen.	
NEW 4.13.6	Die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung wird mittels regelmässiger Trendanalysen überprüft.	
Alt 4.10.6 Neu 4.14.3	Rohmaterial, teilverarbeitete Produkte, Verpackungen und Fertigerzeugnisse werden so gelagert, dass das Kreuzkontaminationsrisiko minimiert wird.	

PAS220:2010 (als Bestandteil von FSSC 22000)

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
5.	Anordnung der Arbeitsstätten	
5.2	<p>Internes Layout, Anordnung und Verkehrswege</p> <p>Gibt es in den Gebäuden genügend Raum, um logische Material-, Produkt- und Personalflüsse zu gewährleisten?</p> <p>Gibt es eine räumliche Trennung von Roh- und Fertigprodukten?</p> <p>Sind Öffnungen und Durchgänge, welche für den Transfer von Material dienen, so konzipiert, dass das Eindringen von Fremdmaterial und Schädlingen minimiert wird?</p>	
5.6	<p>Temporäre mobile Einrichtungen und Waren-automaten</p> <p>Sind provisorisch installierte Konstruktionen so gestaltet, dass Schädlingsbefall und Produktkontaminationen ausgeschlossen sind?</p> <p>Können zusätzliche Gefahren mit provisorischen Installationen und Warenautomaten ausgeschlossen werden?</p>	
5.7	<p>Einlagerung von Lebensmitteln, Packmaterialien, Zutaten und Nicht-Lebensmittelchemikalien</p> <p>Gewähren die Lagerräume für Rohwaren, Packmaterialien und Produkte Schutz vor Staub, Kondensation, Abflüssen, Abfall und weiteren Kontaminationsquellen?</p> <p>Sind die Lagerräume trocken und gut belüftet?</p> <p>Werden Temperatur und Feuchtigkeit in den Lagern gemäss Spezifikation überwacht?</p> <p>Sind die Lagerräume für Rohwaren, Halbfabrikat und Fertigprodukte so gestaltet, dass eine getrennte Lagerung möglich ist?</p> <p>Werden Materialien und Produkte nicht direkt auf dem Boden gelagert und sind die Abstände zur Wand ausreichend, um die Schädlingskontrolle und -bekämpfung durchführen zu können?</p> <p>Sind die Lagerräume so konzipiert, dass sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten ermöglichen und dabei Verunreinigungen verhindern und Verderb minimieren?</p> <p>Werden Reinigungsmaterial, Chemikalien und andere gefährliche Substanzen separat gelagert und unter Verschluss gehalten, resp. ist der Zugang geregelt?</p> <p>Sind Ausnahmen für lose Ware oder landwirtschaftliche Produkte im QMS dokumentiert?</p>	

PAS220:2010 (als Bestandteil von FSSC 22000)

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
12	Schädlingsbekämpfung	
12.1	Allgemeine Anforderungen Sind Hygiene, Reinigung, Wareneingangskontrollen und Überwachungsverfahren so implementiert, dass das Auftreten von Schädlingen ausgeschlossen werden kann?	
12.2	Schädlingsbekämpfungsprogramme Ist eine Person bestimmt, die die Schädlingsbekämpfung überwacht und / oder die Aufgaben mit externen Vertragspartnern koordiniert? Sind Schädlingsbekämpfungsprogramme dokumentiert und sind folgende Punkte definiert: - Art der Schädlinge - die Pläne - die Bekämpfungsmethoden - die Zeitpläne - die Überwachungs prozeduren - und wenn nötig die Schulungsnachweise? Liegt eine Liste der verwendeten Mittel vor und sind diese zugelassen zum Einsatz in den definierten Räumen der Unternehmung?	
12.3	Verhinderung des Eindringen von Schädlingen Sind die Gebäude in gutem Zustand ? Sind Löcher, Abläufe und weitere Schlupfwinkel versiegelt ? Sind Aussentüren, Fenster oder Ventilationsöffnungen so gebaut, dass keine Schädlinge eindringen können?	

PAS220:2010 (als Bestandteil von FSSC 22000)

Punkt	Neue Forderung	Umsetzung / Bemerkung
12.4	<p>Bestehender Befall und Neubefall Ist die Einlagerungspraxis so gewählt, dass keine offenen Lebensmittel und Wasser für die Schädlinge zur Verfügung stehen?</p> <p>Wird das befallene Material so behandelt, dass eine Verschmutzung anderer Materialien, Produkte oder Einrichtungen verhindert wird?</p> <p>Wird bestehender Befall auch an schlecht zugänglichen Stellen entfernt?</p> <p>Aussenlagerung: Wird die im Freien gelagerte Ware vor Wetter und Schädlingen (z. Bsp. Vogelkot) geschützt?</p>	
12.5	<p>Überwachung und Ermittlung Umfassen die Schädlingsbekämpfungsprogramme das Aufstellen von Detektionsmitteln und Fallen an Schlüsselstellen, um Schädlingsaktivitäten festzustellen?</p> <p>Sind die Detektionsmittel und Fallen in einem Plan erfasst?</p> <p>Sind die Detektionsmittel und Fallen so ausgelegt, dass keine Kontamination von Material, Produkten oder Einrichtungen stattfinden kann?</p> <p>Sind die Detektoren und Fallen geeignet, d.h. robust und gegen Eingriffe gesichert?</p> <p>Sind sie geeignet für die zu bekämpfenden Schädlinge?</p> <p>Werden die Fallen regelmässig inspiziert um Schädlingsbefall festzustellen?</p> <p>Werden die Ergebnisse der Resultate analysiert, ausgewertet und Trends erfasst?</p>	
12.6	<p>Ausrottung Werden Ausrottungsmassnahmen sofort nach einem festgestellten Befall umgesetzt?</p> <p>Werden eingesetzte Pestizide nur von geschulten Spezialisten eingesetzt und so angewendet, dass Gefahren in Bezug auf die Produktsicherheit ausgeschlossen werden?</p> <p>Wird dokumentiert, wo, wann und wie das Pestizid (Typ, Menge, Konzentration) eingesetzt wurde?</p>	





**Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit
und
Auf Wiedersehen!**

**www.sqs.ch
daniela.villiger@sqs.ch**

