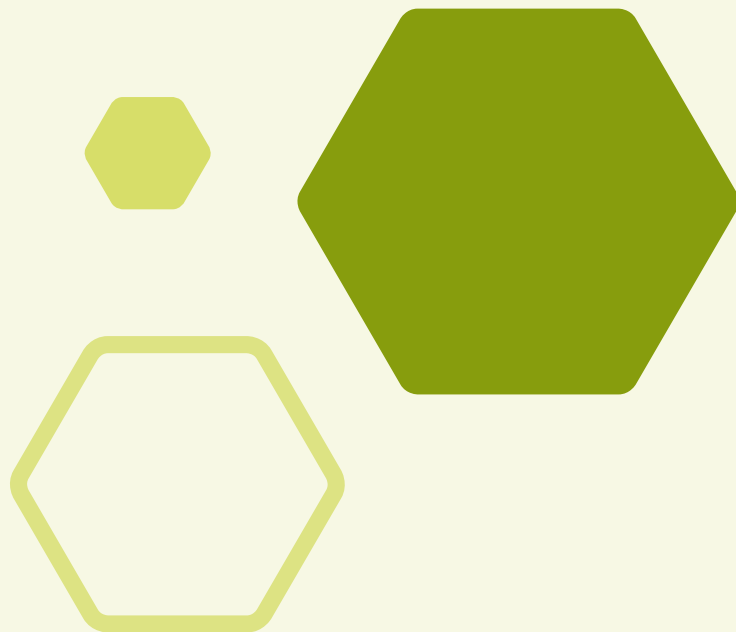




# IFS Wholesale/ Cash & Carry Version 2

Erratum Version 1



Datum: 01.05.2017

DEUTSCH

# Ziel des Dokuments

---

Dieses Dokument dient zur Korrektur von Fehlern, die im IFS Wholesale/Cash & Carry Standard, Version 2, April 2016 festgestellt wurden.

Dieses Dokument steht im direkten Zusammenhang mit dem IFS Wholesale/Cash & Carry Standard Version, April 2016 Standard und ist als uneingeschränkter Teil des Standards betrachtet.

# TEIL 1

## Auditprotokoll

---

Nr	Text in derzeitiger Version	Korrigierter Text	Was wurde verändert?
5.3 (Seite 22)	<p>Ein Drittel der Auditdauer ist mindestens in den Bereichen der Betriebsstätte zu verbringen, wo die auditierten Prozesse (Lager, Transport, Behandlung etc.) erbracht werden.</p> <p><b>Anmerkung:</b> Im Falle der Auditierung von Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten [...]</p>	<p>Ein Drittel der Auditdauer ist mindestens in den Bereichen der Betriebsstätte zu verbringen, wo die auditierten Prozesse (Lager, Transport, Behandlung etc.) erbracht werden.</p> <p><b>Anmerkung: für Packstellen und Großhändler kann die Mindestauditdauer auf bis zu min. ein (1) Audittag (8 Stunden) reduziert werden, wenn nur ein, max. zwei Produkte vor Ort behandelt werden.</b></p> <p><b>Anmerkung:</b> Im Falle der Auditierung von Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten [...]</p>	<p>Hinzufügen von: „Anmerkung: für Packstellen und Großhändler kann die Mindestauditdauer auf bis zu min. ein (1) Audittag (8 Stunden) reduziert werden, wenn nur ein, max. zwei Produkte vor Ort behandelt werden.“</p>

# TEIL 1

## ANLAGE

In der folgenden Anlage sind Modifikationen **fett, unterstrichen und in kursiven** Buchstaben

**Tabelle 4: Technologie Scopes (Auszug aus dem IFS Food Standard, Version 6, April 2014)**

**Anmerkung:** die für den IFS Wholesale/Cash & Carry generell anwendbaren Technologie-Scopes sind in schwarzer Schrift. Grau gefärbte Technologie Scopes sind nicht anwendbar für diesen Standard. Tabelle 5 spezifiziert die Tätigkeiten, die pro Scope zugelassen sind.

IFS Tech.-Scope	IFS Verarbeitungsprozess – einschließlich Verarbeitung/Behandlung/Umgang/Lagerung	Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken
A	P1 Sterilisation (z.B. Dosen)	<b>Sterilisation (in der Endverpackung) mit dem Ziel, pathogene Mikroorganismen abzutöten;</b> Sterilisierte (z. B. in der Endverpackung autoklavierte) Produkte
B	P2 Thermische Pasteurisation, UHT/aseptische Abfüllung, Heißabfüllung Andere Pasteurisationsverfahren, z. B. Hochdruckpasteurisation, Mikrowellen	<b>Pasteurisation mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheitsrisiken zu reduzieren (und UHT Verfahren)</b>
C	P3 Bestrahlung von Lebensmitteln	<b>Verarbeitete Produkte:</b> Behandlung mit dem Ziel, das Produkt zu verändern und/oder die Haltbarkeit zu verlängern und/oder Lebensmittelsicherheitsrisiken durch Konservierungsverfahren oder andere Verarbeitungsmethoden zu verringern. <b>Anmerkung – Ausnahme:</b> Bestrahlung wird dieser Kategorie zugeordnet, obwohl sie auf die Abtötung von Mikroorganismen abzielt
	P4 Konservierung: Salzen, Marinieren, Zuckern, Säuern/sauer Einlegen, Pökeln, Räuchern usw. Fermentieren, Säuerungsverfahren	
	P5 Verdampfung/Trocknung, Vakuumfiltration, Gefriertrocknung, Mikrofiltration (Porengröße unter 10 µm)	
D	P6 Frost (mindestens -18°C) einschließlich Gefrierlagerung, Schnellfrost, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühlung	<b>Systeme, Behandlungen zur Aufrechterhaltung der Integrität des Produktes und/oder dessen Sicherheit:</b> Behandlung mit dem Ziel, die Qualität und/oder Integrität des Produktes zu erhalten, einschließlich Behandlungen zur Entfernung von Kontaminationen und/oder zur Verhinderung von Kontaminationen
	P7 Antimikrobielle Tauchverfahren/Sprühverfahren, Begasung	

IFS Tech.-Scope	IFS Verarbeitungsprozess – einschließlich Verarbeitung/Behandlung/Umgang/Lagerung	Einteilung nach Technologie unter Berücksichtigung der Produktrisiken
E	<b>P8</b> MAP-Verpacken, <b><u>Vakuumverpacken</u></b>	<b>Systeme, Behandlungen zur Verhinderung von Kontaminationen:</b> Verfahren zur Verhinderung von Produktkontaminationen, insbesondere durch Mikroorganismen, mit Hilfe intensiver Hygienekontrolle und/oder besonderer Infrastruktur während der Handhabung, der Behandlung und/oder Verarbeitung (z. B. MAP).
	<b>P9</b> Verfahren zur Verhinderung von Produktkontamination, insbesondere durch Mikroorganismen, mit Hilfe intensiver Hygienekontrolle und/oder besonderer Infrastruktur während der Handhabung, der Behandlung und/oder Verarbeitung, z. B. Reinraumtechnologie, „Weißraum“, Temperaturkontrolle im Arbeitsbereich aus Gründen der Lebensmittelsicherheit, Desinfektion nach der Reinigung, Überdrucksysteme (wie Filtration unter 10 µm)	
	<b>P10</b> Spezielle Trennverfahren: z. B. Filtration wie Umkehrosmose, Einsatz von Aktivkohle	
F	<b>P11</b> Kochen, Backen, Abfüllen, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z. B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern	<b>Alle anderen Verfahren zur Handhabung, Behandlung, Verarbeitung, die nicht unter A, B, C, D, E aufgeführt sind:</b>
	<b>P12</b> Überziehen, Panieren, Schneiden (in Stücke, Scheiben, Würfel), Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten, Sortieren, Handhaben, Verpacken, Lagerung unter kontrollierten Bedingungen (Atmosphäre) ausgenommen Temperatur	
	<b>P13</b> Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen	

# ANLAGE 6

## Zugelassene Behandlungs- und Verarbeitungstätigkeiten für IFS Wholesale/ Cash & Carry „plus“ Module

In der folgenden Anlage sind Modifikationen **fett, unterstrichen und in kursiven** Buchstaben

IFS Food version 6 Produkt Scopes	Modul Wholesale „plus“	Modul Cash & Carry „plus“ (* Mengenbegrenzung: < 2,5 to/Woche pro Produktgruppe)
1.1 Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte	Sortieren, Gefrieren (Blockware), <b><u>Verpacken</u></b> , Auftauen, Etikettieren	Gefrieren, Auftauen, <b><u>Schneiden*</u></b> , Verpacken, Wiegen, Sortieren, <b><u>Reifen*</u></b> , Etikettieren, <b><u>Haltbarmachen*</u></b>
1.2 Fisch und Fischprodukte	Sortieren, Gefrieren (Blockware), Auftauen, <b><u>Verpacken</u></b> , Etikettieren	Gefrieren, Auftauen, <b><u>Schneiden*</u></b> , Verpacken, Wiegen, Sortieren, <b><u>Reifen*</u></b> , Etikettieren, <b><u>Haltbarmachen*</u></b> , <b><u>Schlachten*</u></b> von Lebendfisch
1.3 Eier und Eiprodukte	Sortieren, Verpacken, Etikettieren	Sortieren, Kochen, Verpacken, Etikettieren
1.4 Milchprodukte	Sortieren, Gefrieren (Blockware), Auftauen, Etikettieren	Schneiden, Verpacken, Etikettieren
1.5 Obst und Gemüse	Sortieren, Gefrieren (Blockware), Auftauen, Verwiegen, Strunke entfernen, Konfektionieren, Etikettieren, Reifen, Waschen, Verpacken	Gefrieren, Auftauen, Schneiden, Verpacken, Wiegen, Sortieren, Reifen, Etikettieren, Haltbarmachen
1.6 Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks	Sortieren, Gefrieren (Blockware), Auftauen, Etikettieren, Reinigen (Saaten: Fremdbesatz), Abfüllen, Absacken	Abfüllen, Aufbacken, Verpacken, Etikettieren
1.7 Kombinierte Produkte	Etikettieren	X
1.8 Getränke	Sortieren, Etikettieren	X
1.9 Öle und Fette	Gefrieren (Blockware), Auftauen, Etikettieren	X
1.10 Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z. B. Nahrungsergänzungsmittel)	<b><u>Verpacken</u></b> , <b><u>Absacken</u></b> , Etikettieren	X
1.11 Heimtier-nahrung	Etikettieren	X

## TEIL 2

# Liste der Auditanforderungen

---

### Modul Wholesale

Nr	Text in der derzeitigen Version	Korrigierter Text	Was wurde verändert?
2.2.3.6	Für alle Stufen mit Bedeutung für die Produktsicherheit, die nicht als CCPs definiert sind, identifiziert und dokumentiert die Organisation Überspunkte (CPs).	Für alle Stufen mit Bedeutung für die Produktsicherheit, die nicht als CCPs definiert sind, identifiziert und dokumentiert die Organisation Überwachungspunkte (CPs).	Korrektur des Wortes „Überwachungspunkte“

## TEIL 3

# Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren

In der folgenden Anlage sind Modifikationen **fett, unterstrichen und in kursiven** Buchstaben

**Grafik Nr. 3: Erforderliche Auditorenqualifikation für die IFS Wholesale/Cash & Carry Scopes**

Zertifizierungsbereich	Art der Produkte	Erforderliche Auditorenqualifikation
Wholesale „classic“ (ohne Behandlung)	alle	IFS Food Zulassung für Tech Scope D und für mindestens einen <b><u>der gehandhabten</u></b> IFS Food Produkt Scopes + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung
Cash & Carry „classic“ (ohne Verarbeitung)	alle	IFS Food Zulassung für Tech Scope D und für mindestens einen <b><u>der gehandhabten IFS Food</u></b> Produkt Scopes + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <u>oder</u> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung
Wholesale „classic“ (ohne Behandlung)	<b><u>Nur HPC Produkte und/oder Ver- packungs- materialien</u></b>	<b><u>IFS HPC oder IFS PACsecure Zulassung für mindestens einen (1) IFS HPC oder IFS PACsecure Produkt Scope + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash &amp; Carry Schulung</u></b>
Cash & Carry „classic“ (ohne <b><u>Behandlung</u></b> <b><u>und/oder</u></b> Verarbeitung)	<b><u>Nur HPC Produkte und/oder Ver- packungs- materialien</u></b>	<b><u>IFS HPC oder IFS PACsecure Zulassung für mindestens einen (1) IFS HPC oder IFS PACsecure Produkt Scope + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash &amp; Carry Schulung</u></b>



Zertifizierungsbereich	Art der Produkte	Erforderliche Auditorenqualifikation
Wholesale „plus“ (mit <b>Behandlungs-</b> <b>aktivitäten</b> )	Produkte tierischen Ursprungs	IFS Food Zulassung <b><u>für mindestens einen der behandelten</u></b> Produkt Scopes <b><u>oder</u></b> mind. IFS Food PS1* oder PS2* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <b><u>oder</u></b> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung
	Produkte nicht- tierischen Ursprungs	IFS Food Zulassung <b><u>für mindestens einen der behandelten</u></b> Produkt Scopes <b><u>oder</u></b> mind. IFS Food PS5* oder PS6* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <b><u>oder</u></b> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung
	beides	IFS Food Zulassung <b><u>für mindestens einen der behandelten</u></b> Produkt Scopes <b><u>oder</u></b> mind. IFS Food PS1* oder PS2* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <b><u>oder</u></b> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung
Cash & Carry „plus“ (mit <b>Behandlungs-</b> <b>und/oder Ver-</b> <b>arbeitungsaktivitäten</b> )	Produkte tierischen Ursprungs	IFS Food Zulassung für die unternehmensspezifischen <b><u>behandelten/verarbeiteten</u></b> Produkt Scopes <b><u>oder</u></b> mind. IFS Food PS1* oder PS2* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <b><u>oder</u></b> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung
	Produkte nicht- tierischen Ursprungs	IFS Food Zulassung für die unternehmensspezifischen <b><u>behandelten/verarbeiteten</u></b> Produkt Scopes <b><u>oder</u></b> mind. IFS Food PS5* oder PS6* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <b><u>oder</u></b> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung
	beides	IFS Food Zulassung für die unternehmensspezifischen <b><u>behandelten/verarbeiteten</u></b> Produkt Scopes <b><u>oder</u></b> mind. IFS Food PS1* oder PS2* und Tech Scopes (mind. D und F) + Teilnahme an IFS Wholesale/Cash & Carry Schulung <b><u>oder</u></b> Reine IFS Wholesale/Cash & Carry Zulassung