**IFS Food v8 Unternehmensfragebogen**

 Mit \* markierte Felder sind für die Bearbeitung notwendig

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Unternehmen** |  |
| **Unternehmensname\***(inkl. Rechtsform lt. Handelsregister) |  |
| Straße:\* |  |
| PLZ Ort:\*  |  |
| QMB/Ansprechpartner:\* |  |
| Gesetzlicher Vertreter: |  |
| Telefon:\* |  | Fax: |  |
| 24/7 Notfallnummer:\* |  | Ust-ID (VAT):\* |  |
| Handelsregisternummer:\* |  |
| GS1 GLN Standortnummer \*:(Pflicht für Standorte in EU/EWR Ländern ab IFS Food 8) |  |
| Amtliche Registrierungsnummer Lebensmittelunternehmen oder Veterinärkontrollnummer: \* |  |
| Homepage: |  | allgemeine E-Mail:\* |  |
| Verantwortlich für den Inhalt des Fragebogens (Name): |  |
| Kontaktperson:\* |  |
| Email Kontaktperson : \* |  |
|  |
| **2. Zu auditierende Betriebsstätte** | **offizielle Firmierung und Angaben - nur ausfüllen falls abweichend zu 1.** |
| **Standortname\***(inkl. Rechtsform lt. Handelsregister) |  |
| Straße:\* |  |
| PLZ Ort:\*  |  |
| QMB/Ansprechpartner:\* |  |
| Gesetzlicher Vertreter: |  |
| Telefon:\* |  | Fax: |  |
| 24/7 Notfallnummer:\* |  | Ust-ID (VAT):\* |  |
| Handelsregisternummer:\* |  |
| GS1 GLN Standortnummer \*:(Pflicht für Standorte in EU/EWR Ländern ab IFS Food 8) |  |
| Amtliche RegistrierungsnummerLebensmittelunternehmen oder Veterinärkontrollnummer: \* |  |
| Kontaktperson:\* |  |
| Email Kontaktperson \* |  |

|  |
| --- |
| **3. Details zur Zertifizierungsdurchführung und Geltungsbereich** |
| Vorhandene weitere Zertifizierungen: |  |
| Datum des letzten unangekündigten IFS Food Audits: |  |
| Gewünschte Durchführungsart: |  angekündigt  unangekündigt |
| Gewünschte Auditsprache: |  |
| Berichtssprache: Berichtsformat in Deutsch, alle Pflichtangaben nur in Englisch, mögl. Abweichungen in Deutsch und Englisch. (Alternative Berichtssprachen auf Anfrage) |
| Gewünschte Zertifikatssprache(n): |  |
| Ziel- und Alternativtermin für die Zertifizierung |  |
| In welcher Sprache / welchen Sprachen liegt die Dokumentation vor? |  |
| Müssen Teile des Audits mit Remotetechniken (z.B. über Telefon, Video) durchgeführt werden? Wenn ja, welche? |  |
| Möchten Sie das Audit im „Split-Approach“ durchführen? |  Ja  Nein |
| Es handelt sich bei der Zertifizierung um:Erläuterung siehe IFS Food 8 Standard Teil 1, Nr. 2.2.2 | [ ]  Einzelzertifizierung Standort[ ]  Standortzertifizierung mit Zentralaudit[ ]  Mehrere Unternehmen an einem Standort[ ]  Produktionsstandort mit dezentralen Strukturen |
| Vorgesehener Geltungsbereich/Scope 1) in lokaler SpracheBitte Geltungsbereich/Scope von Vorzertifizierer inkl. Ausschlüssen und Produkt-/Technologiescopes angeben oder letztes IFS Zertifikat beilegen, soweit verfügbar. |  |
| Vorgesehener Geltungsbereich/Scope 1) in englischer Sprache |  |
| Gibt es Anforderungen seitens Ihrer Kunden?  |  Ja  Nein |
| Wenn **Ja**, geben Sie diese Kunden und speziellen Anforderungen bitte an: |  |
| Gibt es Handelsprodukte?²) siehe Info unten |  Ja  Nein |
| Wenn **Ja**, welche sind diese?²) siehe Info unten | Handelsprodukt | Lieferant | Beschreibung / Zertifizierungsstatus |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Gibt es vollständig ausgelagerte Produkte. ²) siehe Info unten |  Ja  Nein |
| Wenn **Ja**, welche sind diese?²) siehe Info unten | Vollständig ausgelagertes Produkt | Lieferant | Beschreibung / Zertifizierungsstatus |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Gibt es teilweise ausgelagerte Prozesse ²) siehe Info unten |  Ja  Nein |
| Wenn **Ja**, welche sind diese?²) siehe Info unten | Ausgelagerter Prozess | Produzent | Beschreibung / Zertifizierungsstatus |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Schließen Sie Produkte oder Prozesse aus? ³) siehe Info unten und **Ausschlussfragebogen ausfüllen**. |  Ja  Nein |
| Wenn **Ja**, welche sind diese? |  |
| 1) Hinweis zum Geltungsbereich: Handel ist aus dem Geltungsbereich des IFS Food ausgeschlossen. Wünschen Sie, dass gehandelte Erzeugnisse (produziert, verpackt und gekennzeichnet von und unter dem Namen anderer Unternehmen) im Geltungsbereich enthalten sind, ist eine kombinierte IFS Food/ IFS Broker-Zertifizierung erforderlich²) Hinweis zu ausgelagerten Produkten, Prozessen und Handelsprodukten:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Teilweise ausgelagerter Prozess** | **Vollständig ausgelagerte Produkte** | **Handelsprodukte** |
| Anfor-derungen | Auf alle Arten von Marken anzuwendenEingeschlossen sind: Primärverpackung, Etikettierung, teilweise ausgelagerte Prozesse, die von Schwesterunternehmen innerhalb derselben Gruppe gehandhabt werden.Ausgeschlossen sind: Lager-/Transportaktivitäten (unter 4.14 und 4.15 bewertet) | Hergestellt, verpackt und etikettiert von einem anderen Unternehmen(Einschließlich Kundenmarke und Marke des bewerteten Unternehmens) | Umfasst nur Industrie-/Herstellermarken (Marke des Lieferanten) |
| Was ist zu bewerten? | - Vertrag, einschließlich Inprozesskontrollen, Stichproben, Tests- IFS oder GFSI-anerkannten Zertifizierung (einschließlich z.B. IFS Logistics zum Einfrieren und/oder Auftauen). Falls nicht: dokumentiertes Lieferantenauditprogramm einschließlich Produktsicherheit, Qualität und Authentizität- Anforderungen 4.4.6, 4.4.7 und 4.4.8 | Diese Produkte fallen nicht in den Geltungsbereich des IFS Food AuditsEmpfehlung: Zertifizierung der ausgelagerten Produkte durch einen IFS Broker oder einen ISO/IEC 17065-basierten, äquivalenten und von der GFSI anerkannten Food Standard.Eine kombiniertes IFS Food/Broker-Audit kann durchgeführt werden | Diese Produkte fallen nicht in den Geltungsbereich des IFS Food AuditEmpfehlung: Zertifizierung der Handelsprodukte durch einen IFS Broker oder einen ISO/IEC 17065-basierten, äquivalenten und von der GFSI anerkannten Food Standard.Eine kombiniertes IFS Food/Broker Audit kann durchgeführt werden |
| Was ist in dem Zertifikat anzugeben? | Unterhalb der Beschreibung des Zertifizierungsbereich des Audits steht:*"Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse".*  | Beschreibung des Zertifizierungsstatus für die vollständig ausgelagerten Produkte:"Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten durch, die (nicht) nach IFS Broker / einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind“ | Beschreibung des Zertifizierungsstatus für die Handelsprodukte.„Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten durch, die (nicht) nach IFS Broker / einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind“ |
| Was ist in dem Bericht anzugeben? | In der Auditübersicht:- Detaillierte Beschreibung der ausgelagerten Prozesse- "Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen Prozesse teilweise ausgelagert". - Zugehöriger Zertifizierungsstatus der Lieferanten- Falls IFS zertifiziert, COIDs | Im Unternehmensprofil: - Beschreibung dieser Produkte | Im Unternehmensprofil: - Beschreibung dieser Produkte |

³) Hinweis zu ausgeschlossenen Produkten u. Prozessen: Ausschlüsse aus dem Scope (z.B. Produkte, Einzelprozesse) sind unter bestimmten Umständen möglich. Dabei hilft der Entscheidungsbaum des IFS (enthalten im IFS Food Standard Version 7). Wenn ein Ausschluss möglich ist, wird er auf dem Zertifikat angegeben. Bitte geben Sie den gewünschten Ausschluss oben an und vervollständigen die unten eingefügte Word-Datei „IFS Food V8 Ausschlussfragebogen“ und senden diese zusammen mit den Unternehmensfragebogen zurück an uns, damit die Zertifizierungsstelle diesen Ausschluss prüft.  |

Bitte weiter auf der nächsten Seite =>

|  |
| --- |
|  |
| **4. Standortdaten: Mitarbeiter und Grundstück** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Anzahl der Mitarbeiter gesamt (inkl. Verwaltung):** |  |
| Mitarbeiter in Geschäftsführung/Management/Verwaltung: |  |
| Mitarbeiter in der Produktion: |  |
| Vollzeit: |  |
| Teilzeit: |  |
| Zeitarbeiter (höchste Zahl im Laufe des Jahres / der Saison) |  |
| Aushilfen (höchste Zahl im Laufe des Jahres / der Saison) |  |
| **Schichtarbeit:** |  Ja  Nein |
| Anzahl Schichten: |  |
| MA pro Schicht (Hauptschicht): |  |
| Zeiten von Produktionspausen von ≥1 Woche: |  |
| Anzahl der HACCP-Studien für die Produktgruppen: |  |
| Anzahl der Produktionslinien / Abteilungen: |  |
| Produktionsfläche / Lagerfläche in m²: |  |
| Grundstücksfläche in m²: |  |
| Sind Kühlräume vorhanden: |  |
| Baujahr der Gebäude (erbaut / letzte größere Änderung): |  |

 |
| **Zusätzliche Informationen IFS Food zu Produkten und Prozessen(Produktkategorie bitte entsprechend ankreuzen für alle Fertig- oder Halbfertigwaren die das Werk verlassen)** |
| 1. Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
 |[ ]
| 1. Fisch und Fischprodukte
 |[ ]
| 1. Eier und Eiprodukte
 |[ ]
| 1. Milchprodukte
 |[ ]
| 1. Obst und Gemüse
 |[ ]
| 1. Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks
 |[ ]
| 1. Kombinierte Produkte
 |[ ]
| 1. Getränke
 |[ ]
| 1. Öle und Fette
 |[ ]
| 1. Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z. B. Nahrungsergänzungsmittel)
 |[ ]
| 1. Heimtiernahrung
 |[ ]

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fragen zur Anwendbarkeit von Technologiescope P10** | NEIN | JA | Wenn Ja: wird ein Filter in der Zuführung verwendet? | Wenn Ja: welche Filtergröße wird verwendet?</= oder > 10 µm? |
| Wird Wasser als Zutat eingesetzt? |  |  |  |  |
| Wird Wasser in Kontakt mit Produkt eingesetzt? |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Wird Druckluft als Zutat eingesetzt? |  |  |  |  |
| Wird Druckluft in Kontakt mit Produkt eingesetzt? |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Werden andere Gase / Luft als Zutat eingesetzt? |  |  |  |  |
| Werden andere Gase / Luft in Kontakt mit Produkt eingesetzt? |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Technologiescopes**siehe Firmenprofil vom letzten IFS Auditbericht, inkl. ggf. nachträglicher Änderungen | **Aktivität im Werk** | **Erklärung / Details / Produkte** |
| **A** | **P1** | Sterilisation (z. B. Dosen) |[ ]   |
| **B** | **P2** | Thermische Pasteurisation, UHT/aseptische Abfüllung, Heißabfüllung, Andere Pasteurisationsverfahren, z. B. Hochdruck-pasteurisation, Mikrowellen, Erhitzung (wenn als CCP oder CP definiert)Hinweis: auch anwendbar bei Kochen mit CCP |[ ]   |
| **C** | **P3** | Bestrahlung von Lebensmitteln |[ ]   |
|  | **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** | Frosten (mindestens ‑18°C) einschließlich Gefrierlagerung, Schnellfrosten, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühllagerung |[ ]   |
|  | **P7** | Antimikrobielle Tauchverfahren/ Sprühverfahren, Begasung |[ ]   |
| **E** | **P8** | MAP-Verpacken, Vakuumverpacken |[ ]   |
|  | **P9** | 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)Hinweis zur Anwendbarkeit: siehe IFS Food 7 Standard Anlage 3. |[ ]   |
|  | **P10** | Spezielle Trennverfahren: z. B. Filtration wie Umkehrosmose, Einsatz von AktivkohleHinweis: anwendbar, wenn Wasser oder Luft / Druckluft/Gase mit Lebensmittelkontakt oder als Inhaltsstoffe im Werk gefiltert werden. |[ ]   |
| **F** | **P11** | Kochen, Backen, Abfüllen, Abfüllen zähflüssiger Produkte, Brauen, Fermentieren (z. B. Wein), Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern |[ ]   |
|  | **P12** | Überziehen (coaten), Panieren, Schneiden (in Stücke, Scheiben, Würfel), Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten, Sortieren, Handhaben, Verpacken, Lagerung unter kontrollierten Bedingungen (Atmosphäre) ausgenommen Temperatur, Etikettieren |[ ]   |
|  | **P13** | Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen |[ ]   |

|  |
| --- |
| **Bemerkungen:** |
|  |
| **Einverständniserklärung Versand Auditunterlagen an unternehmensfremde Personen:** |
| Wir ermächtigen die 1st Solution Certification USA, Inc. zum Versand unser Unternehmen betreffender Auditunterlagen an folgende, nicht unserem Unternehmen zugehörige Personen: |  |
| **Datenschutzhinweis** |
| Unsere Datenschutzhinweise finden Sie <https://www.1scusa.com/imprint-gdpr> und <https://www.1scusa.com/downloads-2>.Ich stimme hiermit der Verarbeitung meiner Informationen bei der 1st Solution Certification USA, Inc. zu. |
| Name: |  |
| Datum: |  |
| **Unterschrift und Stempel:** |  |