

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

Allgemeiner Teil:

Lfd. Nr.	Niveau	Kriterium	A	B	C	D	M	E	Bewertung
1.		Anforderungen an das Qualitätssystem							
1.1.	IFS	Qualitätsmanagementsystem							
1.1.1.	B	Identifizierung der für das Qualitätsmanagementsystem erforderlichen Verfahren;							
1.1.2.	B	Festlegung der Reihenfolge und Zusammenwirken dieser Verfahren;							
1.1.3.	B	Festlegung der zur Anwendung und Überwachung dieser Verfahren notwendigen Kriterien und Methoden;							
1.1.4.	B	Gewährleistung der Verfügbarkeit der für die Anwendung und Überwachung dieser Verfahren notwendigen Informationen;							
1.1.5.	B	Messung, Überwachung und Analysierung dieser Verfahren sowie die Einführung notwendiger Handlungen zum Erreichen der geplanten Ergebnisse und zur dauerhaften Verbesserung.							
1.2.		HACCP							
1.2.1.	IFS	HACCP System							
1.2.1.1.	B	Grundlage des Kontrollsystems für Lebensmittelsicherheit beim Hersteller muss ein systematischer, umfassender und in die Tiefe gehender HACCP Plan sein, der auf den HACCP Grundlagen des Codex Alimentarius beruht.							
1.2.2.	IFS	HACCP Team							
1.2.2.1.	B	Der HACCP-Teamleiter bzw. benannte Teamvertreter muss seine Kompetenz bezüglich der HACCP Grundsätze und deren Anwendung nachweisen können.							
1.2.2.2.	B	Das HACCP Team muss die deutliche Unterstützung der Unternehmensleitung genießen, in der gesamten Organisation bekannt und etabliert sein sowie in das Qualitätsmanagementsystem der Organisation integriert sein.							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

1.2.2.3.	B	In das HACCP-Team berufene Mitarbeiter müssen über eine ausreichende Ausbildung und Erfahrung verfügen und müssen einen angemessenen Wissensstand im Bezug auf das Erzeugnis und die damit verbundenen Gefahren vorweisen können.								
1.2.2.4.	H	Das HACCP Team muss sich aus verschiedenen Bereichen, darunter auch Produktionspersonal, rekrutieren.								
1.2.2.5.	H	Sind relevante Fachkenntnisse nicht vorhanden, muss eine Beratung durch Sachkundige in Anspruch genommen werden.								
1.2.3.	IFS	HACCP Analyse								
1.2.3.1.	B	Umfang und Erfassungsbereich der HACCP Analyse sind für jedes Erzeugnis, jede Verfahrenslinie bzw. jeden Verarbeitungsstandort gesondert festzulegen.								
1.2.3.2.	B	Die HACCP Analyse muss alle bestehenden wie auch neuen Erzeugnislinien erfassen, und sie muss in geeigneter Weise aktualisiert werden.								
1.2.3.3.	B	Die Qualitätspolitik der Organisation muss die Zielsetzungen der Organisation und die Erwartungen der Kunden hinsichtlich der Erzeugnissicherheit beinhalten.								
1.2.3.4.	B	In der Organisation muss eine vollständige Beschreibung des Erzeugnisses mit Bezug auf alle für die Lebensmittelsicherheit relevanten Parameter vorliegen.								
1.2.3.5.	B	Der vorgesehene Verwendungszweck ist aus dem Sichtwinkel des vom Endverbraucher erwarteten Gebrauchs des Erzeugnisses zu beschreiben.								
1.2.3.6.	B	Es muss ein Ablaufdiagramm für jedes Produkt und alle Varianten der Verfahren und Teilverfahren vorliegen. Die Ablaufdiagramme müssen mit Datum versehen sein und jeden betreffenden CCP einschließlich dessen Nummer ausweisen.								
1.2.3.7.	B	Die Organisation nutzt die HACCP Grundsätze zur Erarbeitung einer dokumentierten HACCP Analyse, die die folgende Schritte umfasst:								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

1.2.3.7.1.	B	Durchführung einer Risikoanalyse aller physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Gefahren, die vernünftigerweise erwartet werden können.							
1.2.3.7.2.	B	Untersuchung des Risikopotentials, ob dies zu einer Gefährdung führt und wie die Kontrollmaßnahmen aussehen (gegebenenfalls ist das Produkt bzw. Verfahren so zu modifizieren, dass eine Kontrollmaßnahme anwendbar ist).							
1.2.3.7.3.	B	Festlegen einer handhabbaren Anzahl von kritischen, für den speziellen Bereich relevanten Kontrollpunkten (CCP's), an denen eine Einflussmöglichkeit besteht, um Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu verhindern bzw. auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.							
1.2.3.7.4.	B	Aufstellen kritischer Grenzen, die eindeutig definiert und vorgegeben sind, um einfach erkennen zu können, wann ein Prozess nicht beherrscht wird. Kritische Grenzen sind für jeden CCP gesondert festzulegen.							
1.2.3.7.5.	B	Einführen spezieller Überwachungsverfahren für jedes CCP, um einen Kontrollverlust am betreffenden Punkt zu erkennen. Die Überwachungsprotokolle sind über einen gegebenen Zeitraum aufzubewahren. Jeder festgelegte CCP muss beherrscht werden. Für jeden CCP muss ein eigenes, vom mit den Messungen betrauten Mitarbeiter unterzeichnetes und mit Datum versehenes Überwachungsprotokoll vorliegen.				KO			
1.2.3.7.6.	B	Sollte die Überwachung darauf hindeuten, dass ein bestimmter CCP nicht beherrscht wird, ist ein System für Korrekturmaßnahmen einzuführen. Die entsprechenden Handlungen sind durch Datenaufzeichnungen nachzuweisen (Der logische Denkansatz ist dabei aufzuzeigen).							
1.2.3.7.7.	B	Festlegen von Verifizierungsverfahren zur Bestätigung der Effizienz des HACCP-Systems. Mindestens einmal pro Jahr muss eine Überprüfung des HACCP Plans angesetzt werden.							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

1.2.3.7.8.	B	Einführung einer Dokumentation, die für alle Grundsätze und für deren Anwendung ein geeignetes Verfahren und Aufzeichnungen beinhaltet. (Dokumentation und Nachweisführung sollten der Art und dem Umfang der Organisation angemessen sein.)								
1.2.3.7.9.	B	Alle eingeführten Maßnahmen müssen in geeigneten Abständen wiederholt und vollständig dokumentiert werden.								
1.2.3.8.	B	Die HACCP Analyse muss Allergene und andere für die Sicherheitsansprüche des Kunden relevante Ziele erfassen. (siehe hier auch Punkt 4.20)								
1.2.3.9.	B	Die aus der CCP-Gefahrenanalyse resultierenden Verfahrensänderungen müssen im HACCP Plan erfasst sein und überprüft werden.								
1.2.3.10.	H	Bei der Formulierung des HACCP Plans sind die maßgeblichen europäischen, nationalen und regionalen Rechtsvorschriften, Verfahrenskodizes bzw. Leitlinien, insbesondere im Hinblick auf das Bestimmungsland, zu berücksichtigen.								
1.2.3.11.	H	Weiterführende Handlungen im Ergebnis der HACCP Analyse sind festzulegen. Im Verlaufe der Studie sind relevante Informationen zu dokumentieren.								
1.2.3.12.	H	Die Organisation muss sicherstellen, dass der HACCP Analyse wissenschaftliche Literatur bzw. technisch gesicherte Angaben, zu den verwendeten Erzeugnissen und Verfahren, zu Grunde gelegt werden.								
1.2.3.13.	H	Bei der Definition des vorgesehenen Verwendungszwecks sind auch anfällige bzw. verletzbare Verbraucher zu beachten.								
1.2.3.14.	H	Das HACCP-Team muss den Betriebsablauf anhand des Ablaufdiagramms überprüft haben.								
1.2.3.15.	E	Die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von in der Studie beschriebenen Risiken und der Grad ihrer gesundheitlichen Auswirkungen werden untersucht und dokumentiert.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

1.2.3.16.	E	Die Verifizierung sollte eine Prüfung von Reklamationen und Rückmeldungen zum Erzeugnis beinhalten.								
1.3.	IFS	Allgemeines Qualitätshandbuch								
1.3.1.	B	Die im Allgemeinen Qualitätshandbuch festgelegten Anforderungen sind in jeder Hinsicht zu erfüllen.								
1.3.2.	B	Die Organisation stellt sicher, dass geeignete Mittel zur Überwachung der im Handbuch beschriebenen Prozesse zur Verfügung stehen.								
1.3.3.	H	Das Allgemeine Qualitätshandbuch muss eine Zusammenfassung der zur Erfüllung der Forderungen dieses Standards dienenden Arbeitsmethoden und Praktiken oder aber einen Verweis darauf enthalten, wo eine solche Zusammenfassung dokumentiert ist.								
1.3.4.	H	Das Allgemeine Qualitätshandbuch muss auf die entsprechende HACCP Analyse verweisen.								
1.3.5.	H	Das Qualitätshandbuch muss den betreffenden Mitarbeitern jederzeit griffbereit zur Verfügung stehen.								
1.3.6.	E	Die Organisation legt die notwendigen Kriterien und Methoden fest, um die wirksame Durchführung wie auch Lenkung dieser Prozesse sicherzustellen.								
1.3.7.	E	Die Organisation führt die notwendigen Handlungsabläufe ein, um die geplanten Ergebnisse und die dauerhafte Verbesserung dieser Prozesse zu erreichen.								
1.4.	IFS	Verfahren								
1.4.1.	B	Die Organisation muss zu allen für die Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität kritischen Prozessen ausführliche Verfahrensbeschreibungen, Anweisungen und Verweisdokumente besitzen und nach deren Maßgabe handeln.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

1.4.2.	B	Die Dokumente müssen deutlich lesbar, unzweideutig und ausreichend detailliert sein, um die korrekte Anwendung durch das geeignete Personal zu gewährleisten. Darüber hinaus müssen sie jederzeit griffbereit zur Verfügung stehen.								
1.5.	IFS	Dokumentationserfordernisse								
1.5.1.	B	Die Organisation muss sicherstellen, dass sämtliche für die spezifikationsgemäße Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität entscheidenden Unterlagen, Aufzeichnungen und Angaben vorhanden sind und wirksam gesteuert werden.								
1.5.2.	B	Alle in Gebrauch befindlichen Dokumente müssen ordnungsgemäß autorisiert sein und in der jeweils aktuellen Version vorliegen.								
1.5.3.	B	Bei Änderung von Dokumenten, die von entscheidender Bedeutung für die Systeme bzw. Verfahren der Erzeugnissicherheit, -legalität oder -qualität sind, müssen die Änderungsgründe protokolliert								
1.5.4.	H	Es ist ein dokumentiertes Verfahren einzuführen, um die für die Bestätigung, Durchsicht und Aktualisierung erforderlichen Kontrollen festzulegen, Änderungen zu erkennen, die Verfügbarkeit relevanter Unterlagen am jeweiligen Nutzungsort zu sichern und die Verteilung der Dokumente zu steuern.								
1.5.5.	H	Die Unterlagen müssen übersichtlich sein und ein Archivierungsverzeichnis der Dokumente sowie eine Aufstellung der jeweils verantwortlichen Personen beinhalten.								
1.5.6.	H	Es muss ein Verfahren eingeführt sein, das sicherstellt, dass veraltete Dokumentationen zurückgezogen und gegebenenfalls durch eine überarbeitete Version ersetzt werden.								
1.6.		Protokollierung								
1.6.1.	B	Die Organisation muss Aufzeichnungen führen, die eine wirksame Steuerung der Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität nachweisen.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

1.6.2.	B	Die Aufzeichnungen müssen gut lesbar und authentisch sein.							
1.6.3.	B	Die Aufzeichnungen müssen über einen angemessenen, festgelegten Zeitraum (mindestens bis zum "Verfallsdatum" der Erzeugnisse) in einwandfreiem Zustand gehalten werden, so dass eine Überprüfung ermöglicht wird.							
1.6.4.	H	Die Organisation muss Verfahren für die Zusammenstellung, Überprüfung, Pflege, Speicherung und den Abruf aller auf die Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität bezogenen Aufzeichnungen eingeführt haben.							
1.6.5.	E	Etwaige Nachträge zu den Protokollen sollten in geeigneter Weise autorisiert sein.							
2.		Verantwortlichkeit auf Leitungsebene							
2.1.	IFS	Verantwortung der Organisationsleitung							
2.1.1.	B	Die Organisation muss ihr Engagement für die Entwicklung und Durchsetzung des Qualitätsmanagementsystems und für die stete Erhöhung der Wirksamkeit dieses Systems nachweisen.							
2.1.2.	B	In der Organisationspolitik muss die Verpflichtung zur Erfüllung aller Anforderungen an Erzeugnissicherheit und -legalität sowie die Verantwortung gegenüber dem Kunden festgeschrieben sein.							
2.1.3.	B	Die Organisationsleitung muss ihr Engagement für die Durchsetzung der Qualitätspolitik der Organisation zum Ausdruck bringen.							
2.1.4.	B	Die Organisation muss gewährleisten, dass die Verantwortungs- und Rechenschaftsebenen von mit wichtigen Funktionen der Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität vertrauten Personen eindeutig festgelegt sind. Entsprechende Arbeitsplatzbeschreibungen müssen vorliegen. Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen sein, um die Anforderungen auch bei Nichtanwesenheit einer solchen Person zu erfüllen.							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

2.1.5.	B	In der Politik muss die Verantwortung für Umwelt, Hygiene und ethische Belange zum Ausdruck kommen.							
2.1.6.	B	Es sind kurz- und mittelfristige Ziele festzulegen. Diese Ziele müssen konkret formuliert und jeweils einer verantwortlichen Person zugewiesen sein. Die kurz- und mittelfristigen Ziele müssen mit Fristen formuliert sein.							
2.1.7.	B	Die Qualitätspolitik muss von allen Aufsichtspersonen und Kompetenzträgern verstanden und im Detail umgesetzt werden.							
2.1.8.	B	Die Qualitätspolitik muss organisationsweit kommuniziert und einer regelmäßigen Überprüfung unterzogen werden.							
2.1.9.	B	Die Qualitätspolitik muss von allen Mitarbeitern verstanden und im Detail umgesetzt werden.							
2.1.10.	B	Die Organisationsstruktur muss in einem Organigramm dokumentiert sein.							
2.1.11.	B	Bei wichtigen Beratungen in der Organisation ist die Qualitätspolitik Tagesordnungspunkt. Neue Mitarbeiter unterschreiben für den Erhalt eines Exemplars dieser Politik.							
2.2.	IFS	Engagement der Organisationsleitung							
2.2.1.	B	Die Organisationsleitung muss sich für die Organisationspolitik und -ziele verantwortlich fühlen und angemessene Ressourcen und Investitionen zur Absicherung der Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität bereitstellen.							
2.2.2.	B	Die Organisationsleitung muss sicherstellen, dass die Mitarbeiter ihre Pflichten kennen und die Mechanismen zur Überwachung der Effizienz ihrer Handlungen greifen.				KO			
2.2.3.	B	Die Organisation muss über ein System verfügen, das Informationen über alle relevanten Gesetze, Fragen der Lebensmittelsicherheit, gesetzgeberische, wissenschaftliche und technische Entwicklungen sowie Verfahrenskodizes der Industrie sicherstellt.							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

2.2.4.	H	Die dokumentierten Ergebnisse der Überprüfungen münden in dauerhaften Verbesserungen.							
2.2.5.	E	Wo angebracht, regelt ein Protokoll den häufigen Erfahrungsaustausch zwischen verschiedenen Organisationsbereichen.							
2.2.6.	E	Die Überprüfungen auf Organisationseben schließen statistische Erhebungen, Indexverzeichnisse und Benchmarking zur Kontrolle der Effizienz des Systems ein.							
2.3.	IFS	Überprüfung durch die Organisationsleitung							
2.3.1.	B	Die Organisationsleitung muss ihr Qualitäts- und Produktionssystem einer regelmäßigen Prüfung unterziehen, um dessen Effektivität und Eignung fortwährend zu gewährleisten. Diese Überprüfung beinhaltet die Suche nach Verbesserungsmöglichkeiten sowie die Einschätzung des Änderungsbedarfs des Qualitätsmanagementsystems, einschließlich Qualitätspolitik und Qualitätsziele.							
2.3.2.	H	Die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden haben Einfluss auf den Herstellungsprozess.							
2.3.3.	H	Die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden werden in regelmäßigen Abständen ermittelt.							
2.4.		Kundenorientierung							
2.4.1.	B	Die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden sind Bestandteil der Organisationspolitik.							
2.4.2.	H	Die Organisationsleitung gewährleistet, dass geeignete Messwerkzeuge genutzt werden, um die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden zu ermitteln und beachten zu können.							
2.4.3.	E	Die Beachtung der Bedürfnisse und Erwartungen von Kunden führt zu einer verbesserten Erzeugnisqualität (weniger Reklamationen und Nichterfüllungen, höhere Kundenzufriedenheit) und entsprechende Anpassung des Herstellungsverfahrens.							
2.4.4.	E	Die Kundenzufriedenheit wird regelmäßig ermittelt.							
3.		Ressourcenmanagement							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

3.1.	IFS	Ressourcenverwaltung								
3.1.1.	B	Alle Personen, deren Arbeit Einfluss auf die Erzeugnisqualität hat, müssen die dafür notwendige Kompetenz aufgrund ihrer Bildung, Ausbildung und Erfahrung besitzen.								
3.1.2.	B	Die Organisation muss die zur Gewährleistung der Erzeugnisanforderungen notwendige Infrastruktur bestimmen, schaffen und erhalten.								
3.1.3.	B	Die Organisation muss das zur Gewährleistung der Erzeugnisanforderungen notwendige Arbeitsumfeld bestimmen und aufrechterhalten.								
3.2.		Personal								
3.2.1.	IFS	Schutzbekleidung für Mitarbeiter und Besucher in Bereichen des Umgangs mit Lebensmitteln.								
3.2.1.1.	B	Mitarbeiter, Besucher oder Auftragnehmer, die Bereiche des Umgangs mit Lebensmitteln betreten bzw. dort arbeiten, müssen von der Organisation ausgegebene Schutzbekleidung tragen.								
3.2.1.2.	B	Das Kopfhaar muss gegebenenfalls völlig bedeckt sein, so dass eine Erzeugnisverunreinigung ausgeschlossen wird.								
3.2.1.3.	B	Für Kinnbärte muss gegebenenfalls eine Bartkappe getragen werden.								
3.2.1.4.	B	Auf dem Werksgelände muss geeignetes Schuhwerk getragen werden. In stark risikobehafteten Bereichen sind über den Schuhen Überzieher zu tragen.								
3.2.1.5.	B	Alle Schutzbekleidungen müssen regelmäßig und gründlich gereinigt werden.								
3.2.1.6.	B	Die Hygienestandards müssen externen Dienstleistern und Ingenieuren bekannt sein und von diesen befolgt werden. Wo Spezialbekleidung erforderlich ist, sind Mitarbeiter, Besucher und andere Personen vor Betreten der Herstellungs-, Verpackungs- bzw. Lagerbereiche durch zweckentsprechende Umkleidebereiche zu leiten.								
3.2.1.7.	E	Schutzbekleidung sollte vor Ort oder durch eine Vertragswäscherei gereinigt werden.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

3.2.1.8.	E	Falls Handschuhe getragen werden, sollten diese einer angemessenen Kontrolle unterzogen werden, um eine Produktkontaminierung zu vermeiden.							
3.2.1.9.	E	Bei der Schutz- bzw. Spezialbekleidung sollte es sich um gut unterscheidbare Overalls, Kopfbedeckungen bzw. Schuhe handeln, die den lokalen Verfahrensweisen entsprechend anzulegen bzw. zu tragen sind. Alle persönlichen Bekleidungsstücke sollten oberhalb Kniehöhe bedeckt sein. Nach Verlassen von Risikobereichen ist diese Arbeitsbekleidung im vorgesehenen Umkleideraum							
3.2.2.	IFS	Persönliche Hygiene, Bereiche für Umschlag, Vorbereitung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung von Rohmaterial.							
3.2.2.1.	B	Die für Mitarbeiter geltenden Hygienestandards der Organisation müssen dokumentiert und von allen Personen, einschließlich Besuchern des Werkes, beachtet werden. Diese Standards müssen unter strenger Beachtung des Risikos der Produktkontaminierung erarbeitet werden.							
3.2.2.2.	B	Fingernägel müssen kurz geschnitten, sauber und unlackiert sein. Falsche Fingernägel sind nicht zulässig.							
3.2.2.3.	B	Schmuck und Uhren dürfen nicht getragen werden.							
3.2.2.4.	B	Eventuelle Schnitt- und Schürfwunden auf der unbedeckten Haut müssen durch ein vom Unternehmen ausgegebenes farbiges Pflaster, gegebenenfalls mit Metallstreifeneinlage (und zusätzliche Hygienehandschuhe), geschützt sein.							
3.2.2.5.	B	Das Rauchen, Essen und Trinken darf nur in speziell dafür zugewiesenen Bereichen gestattet sein.							
3.2.2.6.	B	Die Hände müssen in angemessenen Zeitabständen gewaschen werden.							
3.2.2.7.	E	Die Wirksamkeit der Hygienemaßnahmen hinsichtlich sauberer Hände sollte periodisch überprüft werden.							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

3.2.2.8.	E	Die für Schnitt- und Schürfwunden ausgegebenen Spezialpflaster sollten regelmäßig durch einen Metalldetektor geprüft werden.								
3.2.2.9.	E	Auf Parfüm bzw. Aftershave sollte verzichtet werden.								
3.2.3.	IFS	Medizinische Kontrolluntersuchungen								
3.2.3.1.	B	Die Organisation muss ein Verfahren eingeführt haben, dass von Mitarbeitern, einschließlich zeitweiliger Mitarbeiter, die Meldung von relevanten Infektionskrankheiten oder gesundheitlichen Beeinträchtigungen, von denen sie betroffen sind oder waren, verlangt.								
3.2.3.2.	H	Die Organisation muss gewährleisten, dass alle Mitarbeiter, Besucher und Auftragnehmer, die mit Bereichen in Berührung kommen, in denen die Erzeugnissicherheit beeinträchtigt werden könnte, medizinischen Reihenuntersuchungen unterzogen werden.								
3.2.3.3.	E	Besucher und Auftragnehmer bzw. Lieferanten, sollten sich gegebenenfalls einer ärztlichen Kontrolluntersuchung unterziehen, bevor sie Bereiche der Vorbereitung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung von Rohmaterial betreten dürfen.								
3.2.4.	IFS	Schulung und innerbetriebliche Kommunikation								
3.2.4.1.	B	Alle Beschäftigten, einschließlich zeitweilig anwesender Mitarbeiter und Auftragnehmer, müssen vor Aufnahme der Arbeit entsprechend unterwiesen und während der gesamten Arbeitszeit der jeweiligen Tätigkeit angemessen beaufsichtigt werden.								
3.2.4.2.	B	Die Schulungsinhalte müssen regelmäßig überprüft werden.								
3.2.4.3.	B	Die Organisation muss sicherstellen, dass alle Mitarbeiter in der Produktion sowie das Wartungspersonal in Hygienefragen geschult werden.								
3.2.4.4.	H	Die Organisation muss schriftlich festgelegte Schulungsverfahren befolgen und vollständige Schulungsprotokolle führen.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

3.2.4.5.	H	Alle Nichtübereinstimmungen z.B. Kunden- und Verbraucherbeschwerden müssen der betreffenden Person im Unternehmen mitgeteilt werden.								
3.2.4.6.	E	Es sollte ein Spezialtraining für Probenahmen an Erzeugnissen und zur Qualitätskontrolle eingeführt								
3.2.4.7.	E	Zu den Schulungsinhalten ist ein Verfahren der Leistungskontrolle einzurichten.								
3.3.	IFS	Sozialeinrichtungen								
3.3.1.	B	Sozialeinrichtungen müssen so gestaltet und benutzt werden, dass das Risiko einer Produktkontamination auf das Mindestmaß beschränkt ist.								
3.3.2.	B	Ist eine spezielle Arbeitsbekleidung erforderlich, müssen für alle Personen - ob Mitarbeiter, Besucher oder Dienstleister - Möglichkeiten zum Umkleiden vor Betreten der Produktions- oder Packräume bzw. im gegebenen Fall der Lagerräume eingerichtet werden.								
3.3.3.	B	Stark risikobehaftete Betriebsbereiche dürfen nur durch einen speziell dafür eingerichteten Umkleideraum betreten werden, wobei geeignete Sondermaßnahmen zur Aushändigung von visuell abgehobenen, sauberen Spezialbekleidungen wie Overalls, Kopfbedeckungen und Schuhe zu befolgen sind. Spezialbekleidung für stark risikobehaftete Bereiche darf nur in speziell dafür eingerichteten Umkleideräumen abgelegt werden.								
3.3.4.	B	An Zutrittspunkten zu Produktionsbereichen und an anderen geeigneten Stellen, einschließlich des Verpackungsbereichs, müssen ausreichende Möglichkeiten zum Händewaschen vorhanden sein.								
3.3.5.	B	Toilettenausgänge dürfen nicht direkt in Fabrik-, Pack- oder Lagerbereiche führen.								
3.3.6.	B	Für alle Mitarbeiter sind geeignete und ausreichende Ruhe- und Kantinenräume zu schaffen. Für die Lagerung mitgebrachter Lebensmittel sind geeignete Vorkehrungen zu treffen.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

3.3.7.	H	Umkleideräume müssen so angelegt sein, dass von dort der direkte Zugang zu den jeweiligen Fabrik-, Pack- oder Lagerbereichen ohne Umweg durch andere Bereiche möglich ist. Gegebenenfalls sind Reinigungsmöglichkeiten für Stiefel und anderes Schuhwerk zu schaffen.								
3.3.8.	H	Straßenbekleidung und sonstige persönliche Sachen müssen in den Umkleidebereichen von der Arbeitsbekleidung getrennt aufbewahrt werden.								
3.3.9.	H	Falls Mitarbeiter ihre Arbeitsbekleidung zu Hause waschen, ist ein Verfahren der regelmäßigen Reinheitskontrolle dieser Kleidungsstücke einzurichten.								
3.3.10.	H	Es ist eine Lagermöglichkeit für Chemikalien zu schaffen.								
3.3.11.	H	Es müssen gesonderte Waschplätze für Geräte eingerichtet sein.								
4.		Herstellungsprozess								
4.1.	IFS	Vertragsprüfung								
4.1.1.	B	Die Organisation muss die vom Kunden an die Erzeugnisse sowie an deren Herstellungsverfahren und Auslieferung gestellten Anforderungen dahingehend prüfen, ob spezielle Vorgaben definiert wurden, entsprechende Spezifikationen vorliegen bzw. zusätzliche Auflagen erteilt wurden.								
4.1.2.	B	Änderungen an bestehenden Produktspezifikationen sind dem Kunden nach einem klar festgelegten Ablaufschema mitzuteilen.								
4.2.	IFS	Spezifikationen für Produkte								
4.2.1.	B	Die Spezifikationen müssen angemessen und präzise sein sowie die Einhaltung der einschlägigen Sicherheits- und Rechtsbestimmungen gewährleisten.								
4.2.2.	B	Wo dies angebracht ist, müssen die Spezifikationen mit den relevanten Partnern schriftlich vereinbart sein.								
4.2.3.	B	Die Organisation muss nachweisen, dass die Kontrolle der Enderzeugnisse an die Spezifikationen für diese Erzeugnisse geknüpft ist.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.2.4.	B	Auf dem neuesten Stand befindliche Spezifikationen, zum Beispiel für Rohstoffe, Zusatzstoffe (d.h. verfahrensspezifische Zutaten, Konservierungsstoffe usw.) teilverarbeitete und Fertigerzeugnisse sowie Verpackungsmaterialien müssen am geeigneten Platz zur Verfügung stehen.								
4.2.5.	B	In der Organisation muss ein Überprüfungsverfahren für die Spezifikationen eingeführt sein.								
4.2.6.	H	Gegebenenfalls müssen die Spezifikationen für Rohmaterialien mit den Spezifikationen für die Fertigerzeugnisse harmonieren.								
4.3.	IFS	Produktdesign - Entwicklung								
4.3.1.	B	Die Organisation muss im gegebenen Fall Produktionsprobeläufe und Prüfungen vor Ort vornehmen, um sicherzustellen, dass Rezeptur und Herstellungsverfahren zu einem sicheren und legalen Erzeugnis führen.								
4.3.2.	B	Für die Produktentwicklung müssen eindeutige Verfahrensabläufe im Rahmen einer angemessenen Gefahrenanalyse definiert sein.								
4.3.3.	B	Unter Berücksichtigung der Rezeptur, Verpackung, Herstellungs- und anschließenden Lagerungsbedingungen sind für das Produkt Verbrauchsfristen festzulegen.								
4.3.4.	B	Zwecks Kontrolle von neu entwickelten Rohmaterialien, teilverarbeiteten und Fertigerzeugnisse muss ein Probenahmeplan vorliegen.								
4.3.5.	B	Verbrauchsfristen und Gebrauchsanweisungen sind durch Tests zu ermitteln bzw. zu überprüfen.								
4.3.6.	H	Die Ergebnisse des Verfahrens der Erzeugnisentwicklung müssen vorliegen.								
4.3.7.	H	Der Probenahmestatus für ein Erzeugnis muss auf jeder Entwicklungsstufe deutlich werden.								
4.4.	IFS	Einkauf								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.4.1.	B	Die Organisation muss gewährleisten, dass zugekaufte Produkte den spezifizierten Einkaufsanforderungen entsprechen. Art und Umfang der auf den Lieferanten und dessen Produkte angewendeten Kontrollen sind vom Einfluss des zugekauften Produkts auf die weitere Erzeugnisrealisierung bzw. das Enderzeugnisses abhängig.								
4.4.2.	B	Die Organisation pflegt eine aktuelle Übersicht über ihre Lieferanten und die gelieferten Produkte.								
4.4.3.	H	Die Einkaufsinformationen müssen das zuzukaufende Produkt genau beschreiben, was auch die Anforderungen für die Genehmigung von Produkten, Verfahren, Prozessen und Gerätetechnik, die Anforderungen an die Qualifikation des Personals sowie die Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystems einschließt.								
4.4.4.	H	Die Organisation muss die Eignung der spezifizierten Einkaufsanforderungen vor deren Weitergabe an den Lieferanten überprüfen.								
4.4.5.	E	Die Organisation sollte eine Inspektion oder andere notwendige Maßnahmen einführen bzw. veranlassen, um sicherzustellen, dass das zugekaufte Produkt den spezifizierten Einkaufsanforderungen entspricht. Falls die Organisation oder deren Kunden eine Verifizierung vor Ort beim Lieferanten beabsichtigen, sollte die Organisation die dafür vorgesehenen Abläufe schriftlich verfassen.								
4.5.	IFS	Erzeugnisverpackung								
4.5.1.	B	Es müssen Verfahren greifen, die gewährleisten, dass die Verpackung des Erzeugnisses den Vorschriften entspricht.								
4.5.2.	B	Die Verpackung muss den einschlägigen Gesetzesvorschriften entsprechen und für den Verwendungszweck geeignet sein.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.5.3.	B	Besteht die Möglichkeit, dass Heftklammern oder ähnliche Verpackungshilfen zu Verunreinigungen führen, müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko einer Erzeugniskontaminierung zu minimieren.								
4.5.4.	H	Alle nur zum Teil aufgebrauchten Verpackungsmaterialien müssen vor ihrer Rückführung in das Lager angemessen geschützt werden.								
4.5.5.	H	Verpackungsmaterialien dürfen sich in keiner Weise nachteilig auf Rohmaterialien, teilverarbeitete und Enderzeugnisse auswirken.								
4.5.6.	E	Verpackungen sollten von Rohmaterial und endverarbeiteten Erzeugnissen getrennt aufbewahrt werden.								
4.5.7.	E	Das Verpackungsmaterial sollte außerhalb der Produktionsbereiche aus der eigenen Verpackung entnommen werden, um Kontaminierungsrisiken zu vermeiden.								
4.5.8.	E	Verpackungen sollten keine Heftklammern und sonstigen Hilfsmaterialien, die Verunreinigungen herbeiführen könnten, enthalten.								
4.6.	IFS	Leistungsüberwachung der Organisation								
4.6.1.	B	Die Organisation muss Verfahren zur Zulassung und Überwachung ihrer Teilorganisationen und Lieferanten eingeführt haben.								
4.6.2.	B	Bei Produktionsauslagerung oder der teilweisen Verarbeitung an einem anderen Ort müssen spezielle Verfahren zur Leistungsüberwachung eingeführt sein.								
4.6.3.	H	Diese Verfahren müssen eindeutige Kriterien für Anfangs- und Begleitbeurteilungen sowie geforderte Leistungsstandards beinhalten. Die Beurteilung kann in Form einer Leistungsprüfung vor Ort, von Analyseurzeugnissen oder gegebenenfalls auch einer Inspektion beim Lieferanten erfolgen. Die Beurteilung der Organisation kann Produktsicherheitsinformationen und gesetzlichen Anforderungen beinhalten.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.6.4.	H	Die Organisation muss ihre Zulieferorganisation in Hinblick auf ihre Fähigkeit, anforderungsgerechte Produkte zu liefern, in regelmäßigen Abständen bewerten und auswählen. Die Kriterien für Auswahl, Bewertung und Neubewertung sind genau festzulegen. Über die Ergebnisse der Bewertungen sowie eventuell notwendige Maßnahmen ist Protokoll zu führen.								
4.6.5.	E	Methoden und Häufigkeit der Beurteilungen sollten auf einer Risikoeinschätzung basieren.								
4.7.		Besondere Handhabungsvorschriften								
4.7.1.	B	Stellen Verpackungsmaterialien ein Sicherheitsrisiko für das Erzeugnis dar, müssen spezielle Handhabungsverfahren eingeführt sein, um Produktkontaminierung oder Fäulnis zu verhindern. Über Fehler bzw. Störungen und entsprechende Korrekturmaßnahmen ist Protokoll zu führen.								
4.7.2.	B	Besondere Beachtung muss der Verhinderung von Kreuzkontamination durch solche Inhaltsstoffe zukommen, die ein Sicherheitsproblem (z.B. Erdnüsse) oder beträchtliche Unzufriedenheit beim Verbraucher (z.B. Fleisch in vegetarischen Erzeugnissen) hervorrufen könnten.								
4.7.3.	B	Erfolgt eine Nachbearbeitung oder kommen Verfahren der Nachbehandlung zur Anwendung, müssen geeignete Verfahren eingeführt sein, um die für das Enderzeugnis spezifizierte Sicherheit, Legalität und Qualität zu gewährleisten.								
4.8.		Standards für die Betriebsumgebung								
4.8.1.	IFS	Betriebsgelände und Bodenbeschaffenheit								
4.8.1.1.	B	Alle Bodenflächen im Werk müssen abgeschlossen sein und in geeigneter Weise gepflegt und erhalten werden.								
4.8.1.2.	B	Wo die natürliche Entwässerung nicht ausreichend ist, muss ein externer Ablauf installiert werden.								
4.8.1.3.	B	Wo sich eine Lagerung außerhalb erforderlich macht, sind die Lagerwaren vor Kontaminierung und Qualitätsbeeinträchtigung zu schützen.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.8.1.4.	B	Es müssen Maßnahmen zur Sicherung des Produktionsgeländes, insbesondere zur Zugangskontrolle, ergriffen sein.								
4.8.1.5.	H	Angemessene Sicherheitsvorkehrungen müssen getroffen sein.								
4.8.1.6.	E	Die Produktionsstätte sollte sicher eingefasst sein.								
4.8.1.7.	E	Alle Gebäude sollten von Freiflächen umgeben sein und bepflanzte Flächen auf ein Minimum reduziert werden. Alle Rasen- bzw. Bewuchsf lächen sollten regelmäßig gepflegt, erhalten und von Unkraut befreit								
4.8.1.8.	E	Die Lagerhaltung im Freien sollte auf ein Minimum beschränkt sein.								
4.8.2.	IFS	Standortwahl								
4.8.2.1.	B	Aktivitäten am Standort, die möglicherweise einen negativen Einfluss haben, müssen berücksichtigt werden und es müssen entsprechende Maßnahmen zur Vermeidung einer Erzeugniskontamination ergriffen werden.								
4.8.2.2.	B	Zum Schutz des Standorts vor potentiellen Schadstoffen müssen die notwendigen Maßnahmen ergriffen sein.								
4.8.2.3.	H	Zum Schutz des Standorts vor potentiellen Schadstoffen sind die notwendigen Maßnahmen eingeführt und werden regelmäßig überprüft, um ihre nachhaltige Wirksamkeit zu gewährleisten.								
4.8.2.4.	E	Die Standortgrenzen sollten deutlich abgesteckt sein.								
4.8.3.	IFS	Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe bei der Wildfleischverarbeitung								
4.8.3.1.	B	Der Prozessablauf von Warenannahme bis -versand muss so eingerichtet sein, dass eine Kontamination von Rohstoffen, Verpackungsmaterial, Teilverarbeiteten und Fertigerzeugnissen								
4.8.3.2.	B	Das Betriebsgelände muss ausreichend Arbeits- und Lagerraum bieten, um alle Verarbeitungsschritte ungehindert und unter sicheren Hygienebedingungen ausführen zu können.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.8.3.3.	B	Die Verfahrenssysteme müssen so eingerichtet sein, dass sie jegliche potentiellen Risiken einer physikalischen, chemischen oder mikrobiologischen Kontamination einschränken.							
4.8.3.4.	B	Zur Minimierung des Risikos von Kreuzkontamination ist gegebenenfalls eine wirksame Trennung von risikobehafteten und risikoarmen Arbeitsvorgängen herzustellen.							
4.8.3.5.	B	Die Trennung von Produktionsprozessen muss den Erzeugnisfluss, das Wesen der Materialien, Einrichtungen und Geräte, das Personal, den Luftstrom und die Luftqualität sowie bereitgestellte Dienstleistungen berücksichtigen.							
4.8.3.6.	B	Eventuell am Herstellungsort vorhandene Laboreinrichtungen dürfen die Erzeugnissicherheit nicht beeinträchtigen.							
4.8.3.7.	B	Nicht kompatible Stoffe und Materialien, z.B. rohe und verarbeitete Produkte, sind in geeigneter Weise und so zu lagern, dass Kreuzkontamination verhindert wird.							
4.8.3.8.	B	Gegebenenfalls müssen spezielle Schockfrost- und Gefriereinrichtungen vorhanden sein.							
4.8.3.9.	H	Es liegt ein Plan vor, der die Wege für das Personal sowie den Fluss von Abfallprodukten, Rohstoffen, Verpackungen, teilverarbeiteten und Fertigerzeugnissen eindeutig bestimmt.							
4.8.3.10.	H	Zwischen speziellen stark und gering risikobelasteten Produktionsbereichen muss ein Druckgefälle herrschen.							
4.8.3.11.	H	Die Einrichtungen zum Waschen von Tablett und Geräten sowie die allgemeinen Reinigungseinrichtungen müssen ggf. von den Produktionshandlungen getrennt werden.							
4.8.3.12	Wild	Tötung (nur für Schlachtbetriebe)							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.8.3.12.1	B	Betäubungsanlagen müssen vor Produktionsbeginn auf Funktion und Einhaltung der relevanten Parameter (z.B. Stromstärke, CO ₂ -Gehalt) geprüft werden. Die Einhaltung dieser Parameter ist zu dokumentieren.									Je nach Betäubungsanlage bzw. Verfahren zu bewerten (Wartungsunterlagen, Funktionsprüfungen der Geräte, Maßnahmenplan im Fall von Defekten oder Funktionsstörungen)
4.8.3.12.2	B	Der Betäubungseffekt muss regelmäßig verifiziert werden (z.B. Corneal-Reflex)									Interview, VA, Dokumente
4.8.3.12.3	B	Das Betäubungspersonal muss regelmäßig (mindestens jährlich) in Tierschutzfragen geschult									Sachkundenachweise
4.8.3.12.4	B	Geflügelschlachtung: Für einen manuellen Halsschnitt muss sachkundiges Personal bereit stehen, um fehlende oder unvollständige Entblutungsschnitte umgehend durchzuführen.									Sachkundenachweise
4.8.3.12.5	B	Bei der Kühlung von Schlachtkörpern ist die Luft-Sprühkühlung sachgerecht anzuwenden.									Spin-Chiller nicht zulässig
4.8.3.13	Wild	Warenannahme und Rohwarenlagerung									
4.8.3.13.1	B	Es erfolgt eine räumlich getrennte Lagerung nach Tierarten, mindestens nach Federwild und Haarwild.									
4.8.3.13.2	B	Die Trennung von Haarwild in der Decke und enthäuteten Schlachtkörper ist gewährleistet.									
4.8.3.13.3	B	Die Trennung von Federwild im Federkleid und gerupftem Federwild gewährleistet.									
4.8.3.13.4	B	Einhaltung der spezifischen Lagertemperatur von +/- 1°C.									
4.8.3.14	Wild	Zerlegung									
4.8.3.14.1	B	Es erfolgt eine zeitlich oder räumlich getrennte Zerlegung nach Tierarten, mindestens nach Federwild und Haarwild.									
4.8.3.14.2	B	Im Zerlegeprozess ist eine räumliche oder zeitliche Trennung von Haarwild in der Decke und enthäuteten Schlachtkörper ist gewährleistet.									
4.8.3.14.3	B	Im Zerlegeprozess ist eine räumliche oder zeitliche Trennung von Federwild im Federkleid und gerupftem Federwild gewährleistet.									

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.8.3.14.4	B	Die Produkttemperatur von max. 4°C wird im gesamten Zerlegeprozess eingehalten.							
4.8.4.	IFS	Fabrikanlage (Bereiche zur Behandlung von Rohmaterial, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung).							
4.8.4.1	B	Die Herstellungsanlagen, Gebäude und Einrichtungen müssen zweckgemäß sein. Rohmaterialien, teilverarbeitete Produkte, Verpackungen und Fertigerzeugnisse müssen auf mikrobiologische Verunreinigungen, für die Grenzwerte zu vereinbaren sind, geprüft werden.							
4.8.4.2.	IFS	Mauern und Zwischenwände							
4.8.4.2.1.	B	Mauern müssen so konstruiert, errichtet, ausgeführt und erhalten werden, dass Schmutzansammlungen verhindert, Kondensat- und Schimmelbildung eingedämmt und Reinigungshandlungen erleichtert werden.							
4.8.4.2.2.	H	Die Stöße zwischen Wänden und Fußboden bzw. die Ecken sollten abgerundet sein, um die Reinigung zu erleichtern. Die Wandoberflächen sollten keine Hohlstellen aufweisen, um Staubansammlungen bzw. das Einnisten von Schädlingen zu vermeiden.							
4.8.4.3.	IFS	Fußböden							
4.8.4.3.1.	B	Die Drainage ist so zu gestalten und zu erhalten, dass die Gefahr der Produktkontamination auf ein Mindestmaß beschränkt wird.							
4.8.4.3.2.	B	Abflüsse aus Laborräumen dürfen kein Risiko für die Erzeugnisse darstellen.							
4.8.4.3.3.	B	Das Bodenmaterial muss den Verfahrensanforderungen genügen und von Reinigungsmitteln und -methoden nicht angegriffen werden. Es muss undurchlässig und in gutem Zustand							
4.8.4.3.4.	E	Ein ausreichendes Gefälle sollte Wasser oder sonstige Flüssigkeiten problemlos zum Abfluss gelangen lassen.							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.8.4.3.5.	E	Maschinen und Leitungen sollten so angeordnet werden, dass Produktionsabwässer oder Leckagen möglichst direkt in den Abfluss, statt auf den Boden, geleitet werden.									
4.8.4.4.	IFS	Decken / Hängungen									
4.8.4.4.1.	B	Bei abgehängten Decken ist ausreichender Zugang zum Hohlraum zwecks Reinigungs-, Wartungs- und Inspektionshandlungen zur Schädlingsbekämpfung zu schaffen.									
4.8.4.4.2.	B	Decken und Hängungen müssen so konstruiert, errichtet, ausgeführt und erhalten werden, dass Schmutzansammlungen verhindert, Kondensat- und Schimmelbildung eingedämmt und Reinigungshandlungen erleichtert werden.									
4.8.4.5.		Fenster									
4.8.4.5.1.	B	Fenster, die zu Belüftungszwecken zu öffnen sind, müssen durch Gaze o.ä. abgedichtet sein, so dass kein Ungeziefer eindringen kann.									
4.8.4.5.2.	B	Glasfenster in unmittelbarer Nähe von offenen Produktions- oder Verpackungsanlagen sind gegen Bruch zu sichern.									
4.8.4.5.3.	H	Fenster und Dachverglasungen sollten nicht zu öffnen sein.									
4.8.4.5.4.	H	Fenster aus Glas sollten vermieden werden.									
4.8.4.6.	IFS	Türen									
4.8.4.6.1.	B	Türen, die zu Bereichen der Behandlung von Rohmaterial, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung führen, müssen durch geeignete Maßnahmen gegen das Eindringen von Schädlingen gesichert werden. Türen in diesen Bereichen müssen dicht schließen bzw. abgedichtet sein.									
4.8.4.7.	IFS	Beleuchtung									
4.8.4.7.1.	B	Alle Arbeitsbereiche müssen ausreichend beleuchtet sein.									

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.8.4.7.2.	B	Alle Glühlampen und Deckenleuchten, einschließlich an elektrischen Fliegenvernichtern, sind überall dort, wo sie ein Risiko für das Produkt darstellen können, mit bruch sicheren Plastikblenden o.ä. zu schützen. Bei Lampen mit starker Hitzeentwicklung, die eine Plastikabdeckung verbietet, sind feinmaschige Metallschirme o.ä. Splitterschutz anzubringen. Ist ein vollständiger Schutz nicht möglich, muss das Erkennungssystem im Erzeugnis möglicherweise vorhandene Glassplitter berücksichtigen.								
4.8.4.8.	IFS	Klimatisierung / Belüftung								
4.8.4.8.1.	B	Überall, wo das Verfahren gefilterte oder gereinigte Luft verlangt, müssen die Filteranlagen in geeigneter Weise gewartet und in angemessenen Zeitabständen gereinigt werden.								
4.8.4.8.2.	E	In Produktlagerungs- und Produktverarbeitungsräumen sowie in Bereichen der Produktannahme und Produktverpackung sollte für ausreichende Belüftung gesorgt werden.								
4.8.4.8.3.	E	In Bereichen mit Trockenpulverhandhabung sollten Entstaubungsanlagen installiert sein.								
4.8.4.8.4.	E	Gegebenenfalls sollte ein Notstromaggregat installiert sein.								
4.8.4.9.	IFS	(Trink)-Wasserversorgung								
4.8.4.9.1.	B	Alles zu Reinigungszwecken bereitgestellte oder im Zusammenhang mit Verfahren der Produktherstellung verwendete Wasser muss entweder trinkbares Leitungswasser oder, je nach Herkunft, speziell behandeltes Wasser sein.								
4.8.4.9.2.	B	Die Qualität von mit den Lebensmitteln in Kontakt kommendem Wasser, Dampf oder Eis ist regelmäßig zu überwachen und darf keinerlei Risiko für die Erzeugnissicherheit bergen.								
4.9.	IFS	Bewirtschaftung und Hygiene								
4.9.1.	B	Alle Reinigungs- und Desinfektionsverfahren sind so einzuhalten, dass das Kontaminationsrisiko minimiert wird.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.9.2.	B	Reinigungs- und Desinfektionszyklen (mit Festlegung der zu verwendenden Produkte, ihrer Gebrauchsanweisung, der zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Bereiche, der Reinigungsintervalle und der Verantwortlichkeiten) müssen eingeführt und eingehalten werden.							
4.9.3.	B	Die Effektivität der Reinigungs- und Desinfektionsverfahren muss überprüft und dokumentiert werden. Gegebenenfalls sind Abhilfemaßnahmen zu ergreifen. Stark risikobehaftete Erzeugnisse sind auf Krankheitserreger zu untersuchen.							
4.9.4.	B	Chemikalien und Reinigungsmittel sind nach Maßgabe des Datenblatts für Materialsicherheit (DBMS) zu lagern. Ein aktualisiertes DBMS liegt vor und wird berücksichtigt.							
4.9.5.	B	Die Organisation greift entweder auf einen kompetenten Vertragsdienstleister für Reinigung/Desinfizierung zurück oder hat eigenes Personal für regelmäßige Reinigungs- und Desinfizierungshandlungen geschult. Bei Inanspruchnahme von Vertragsdienstleistungen für Reinigung / Desinfizierung sind die Leistungen der Betriebstätigkeit am Standort anzupassen und im							
4.9.6.	H	Reinigung und Bewirtschaftung müssen nach Maßgabe dokumentierter Verfahrenspläne durchgeführt werden, wobei die Reinigungsgeräte gegebenenfalls eindeutig gekennzeichnet und getrennt aufbewahrt werden sollten.							
4.9.7.	H	Die verwendeten Reinigungschemikalien müssen zweckmäßig sein.							
4.9.8.	H	Die Abfolge des Einsatzes von Reinigungs- und Desinfizierungsmitteln müssen festgelegt sein, um das Verschleppungsrisiko (Rekontaminierung) zu minimieren.							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.9.9.	H	Die Eigenschaften der eingesetzten Produkte wurden geprüft und dokumentiert, um die Kompatibilität mit dem Einsatzzweck zu gewährleisten.							
4.9.10.	H	Zur Bestätigung bzw. Anpassung der eingeführten Reinigungspläne müssen nach Wirksamkeitskriterien ausgewertete Statistiken zur Hilfe genommen werden.							
4.10.	IFS	Abfälle / Abfallentsorgung							
4.10.1.	B	Entsprechende Systeme müssen die Ansammlung von Abfällen auf ein Minimum beschränken und die Verwendung ungeeigneten Materials verhindern.							
4.10.2.	B	Die Abfallentsorgung muss den gesetzlichen Vorschriften entsprechen. Gegebenenfalls müssen die Abfälle durch zugelassene Vertragsunternehmen abgeholt und die Entsorgungshandlungen dokumentiert werden.							TBA-Nachweise zur Entsorgung von Schlachtabfällen müssen vorgelegt werden
4.10.3.	B	Die Behälter für innerhalb und außerhalb der Betriebsräume gesammelte Abfälle müssen eindeutig gekennzeichnet sein und rein gehalten sowie gegebenenfalls desinfiziert werden.							
4.10.4.	E	Außerhalb aufgestellte Abfallsammelbehälter und Müllpressen sollten verschlossen und/oder abgedeckt sein, um den Ungezieferbefall zu minimieren.							
4.10.5.	E	Es sollte eine Abfallbilanz aufgestellt werden.							
4.11.	IFS	Schädlingsbekämpfung							
4.11.1.	B	Die Organisation muss entweder die Leistungen einer kompetenten Schädlingsbekämpfungseinrichtung in Anspruch nehmen oder über ausgebildetes Personal für die regelmäßige Inspektion und Behandlung der Fabrikanlagen verfügen, um Schädlinge abzuwehren und zu eliminieren. Wird ein gewerblicher Schädlingsbekämpfer eingesetzt, muss der entsprechende Vertrag die notwendigen Tätigkeiten vor Ort eindeutig festlegen.							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.11.2.	B	Über die Inspektionen, Empfehlungen und notwendigen Handlungen zur Schädlingsbekämpfung muss ausführlich Protokoll geführt werden.							
4.11.3.	B	Gegebenenfalls müssen richtig angeordnete und ständig betriebene elektrische Fliegenvernichter installiert werden, die kein Kontaminationsrisiko für offene Produktionslinien bergen.							
4.11.4.	B	Abflüsse müssen mit Schirmsieb und Traps versehen sein, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern.							
4.11.5.	B	Angeliefertes Rohmaterial muss bei Eingang gründlich auf etwaigen Schädlingsbefall geprüft werden.							
4.11.6.	B	Rohmaterial, teilverarbeitete Produkte, Verpackungen und Fertigerzeugnisse müssen so gelagert werden, dass das Befallrisiko minimiert wird. Gelten gelagerte Erzeugnisse als befallgefährdet, müssen geeignete Gegenmaßnahmen im Kontrollprogramm festgeschrieben werden.							
4.11.7.	B	In der Dokumentation muss der gesicherte Einsatz von Köderfallen beschrieben sein.							
4.11.8.	B	Eine Kontamination von Verarbeitungsmaterialien und Erzeugnissen durch Köder ist zu verhindern. Ein betreffendes Datenblatt für Materialsicherheit (DBMS) muss vorliegen.							
4.11.9.	B	Die Anwendungsorte sämtlicher Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen müssen auf einem Lageplan bzw. Schema ausgewiesen sein.							
4.12.		Lagerhaltung							
4.12.1.	B	Die Eingangsdokumente und/oder Erzeugnissetiketten müssen die korrekte Lagerhaltung erleichtern.							
4.12.2.	B	Für alle Rohstoffe, Verarbeitungsprodukte, Fertigerzeugnisse und Verpackungsmaterialien sind Fifo-Umschlagverfahren (First In / First Out) anzuwenden und zu dokumentieren.							
4.12.3	Wild	Lagerung von Fertigerzeugnisse							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.12.3.1	B	Festlegung einer Lagerungsdauer vor der Abfertigung?									Systemeatik MHD und Produktionsdatum, Kennzeichnungselemente
4.12.3.2	B	Lagerung bei angemessener Temperatur zwischen 0 und +4°C für Frischprodukte und -18°C für tiefgefrorene Produkte?									
4.13.	IFS	Transport									
4.13.1.	B	Kühltransporter müssen die Temperatur der Erzeugnisse auch bei maximaler Beladung innerhalb der zulässigen Toleranzen halten können.									
4.13.2.	B	Wo zutreffend, müssen besondere Maßnahmen für den Fall der Nichteinhaltung von Vorgaben eingeführt sein. Diese Verfahrensweisen müssen die spezifikationsgemäße Sicherheit, Legalität und Qualität der Erzeugnisse gewährleisten.									
4.13.3.	B	Für die Warenannahme müssen geeignete Verfahren zur Durchführung von Kontrollen und Registrierungsverfahren eingeführt sein.									
4.13.4.	B	Für Lagerung, Etikettierung und Auslieferung sind Richtlinien zu erstellen.									
4.13.5.	B	Nach Möglichkeit ist die Temperatur im Transportfahrzeug vor der Beladung zu prüfen, wobei auch dem Fahrer Kontrollinstrumente zur Verfügung stehen sollten.									
4.13.6.	B	Unternehmen mit großem Fuhrpark müssen einen Wartungsplan für alle Transportfahrzeuge (einschließlich der Kühlaggregate) festgelegt haben.									
4.13.7.	B	Wartungs- und Reinigungshandlungen sind stets zu protokollieren und zu archivieren.									
4.13.8.	B	Die Fahrer müssen die Hygienevorschriften der Organisation beachten.									
4.13.9.	B	In der Organisation müssen Verfahrensweisen zur Verhinderung von Kreuzkontamination eingeführt sein.									
4.13.10.	B	Falls eine Organisation einen externen Spediteur einsetzt, sind alle vorgenannten Anforderungen im Dienstleistungsvertrag eindeutig festzuschreiben.									

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.13.11.	H	Sind die zu transportierenden Produkte gegen Witterungseinflüsse anfällig, müssen die Fahrzeuge zum Schutz der Produkte an überdachten Laderampen be- bzw. entladen werden.								
4.13.12.	H	In der Organisation muss eine Spezifikation zur Vornahmen von internen Prüfungen der Transporte von Rohmaterial (einschließlich Verpackung), teilverarbeiteten und Fertigerzeugnissen vorhanden sein.								
4.13.13.	H	Die Protokolle von Wartungs- und Reinigungshandlungen sind auszuwerten. Nötigenfalls werden Korrekturmaßnahmen ergriffen.								
4.13.14.	E	Gegebenenfalls sollten Temperaturfühler installiert werden, die auch während des Transports die Messdaten aufzeichnen.								
4.14.	IFS	Wartung und Instandhaltung								
4.14.1.	B	Es muss ein planmäßiges Wartungssystem eingerichtet sein, das alle für Sicherheit, Legalität und Qualität der Erzeugnisse kritischen Anlagen und Ausrüstungen erfasst.								
4.14.2.	B	Die Organisation muss sicherstellen, dass Sicherheit und Legalität der Erzeugnisse während der Wartungshandlungen nicht beeinträchtigt werden.								
4.14.3.	B	Alle Vertragsdienstleister und Wartungsingenieure müssen die Hygienestandards der Organisation kennen und beachten.								
4.14.4.	B	Die Reinigung bzw. das Auswechseln von Beleuchtungskörpern und Glas muss so erfolgen, dass die Wahrscheinlichkeit einer Produktkontamination auf ein Minimum beschränkt ist.								
4.14.5.	B	Wartungs- und Instandhaltungshandlungen sind aufzuzeichnen und zu archivieren.								
4.14.6.	B	Eventuell erforderliche Korrekturmaßnahmen an für die spezifikationsgemäße Sicherheit, Legalität und Qualität der Erzeugnisse entscheidenden Anlagen und Geräten sind zu dokumentieren.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.14.7.	H	Die Verfahren für Wartung und Instandhaltung (insbesondere Ersatzteilmanagement, Austauschgeräte, Ersatzteil- und Gerätebestände) sind zu dokumentieren.								
4.14.8.	E	Alle Vorfälle sollten protokolliert werden, um den Wartungs- und Instandhaltungsplan zu verbessern.								
4.15.	IFS	Anlagen und Ausrüstungen								
4.15.1.	B	Die Anlagen und Ausrüstungen müssen für den Verwendungszweck entsprechend konstruiert sein und so genutzt werden, dass das Risiko von Produktkontamination auf ein Minimum beschränkt ist.								
4.15.2.	H	Die Anlagen und Ausrüstungen müssen so angeordnet und konzipiert sein, dass Wartungs- und Reinigungsarbeiten um sie herum, unter ihnen und in ihnen einfach ausführbar sind.								
4.15.3.	H	Alle Anlagen und Ausrüstungen müssen vor der Inbetriebnahme ausführlich spezifiziert werden, um ihre Wartung, Instandhaltung und produktive Nutzung zur Herstellung sicherer und legaler Erzeugnisse zu ermöglichen.								
4.16.	IFS	Anlagen- und Prozessvalidierung								
4.16.1.	B	Die Organisation muss nachweisen, dass die eingesetzten Anlagen und Ausrüstungen in der Lage sind, durchgängig sichere und legale Erzeugnisse herzustellen.								
4.16.2.	B	Falls sich Änderungen der Erzeugnisrezeptur, Verarbeitungsmethoden und -anlagen sowie Verpackungen ergeben, muss die Organisation im gegebenen Fall die Prozessmerkmale neu festlegen und die Erzeugnisdaten beurteilen, um die spezifikationsgemäße Sicherheit, Legalität und Qualität der Erzeugnisse zu gewährleisten.								
4.16.3.	B	In Fällen von Gerätestörungen und/oder Prozessabweichungen müssen geeignete Verfahren zur Anwendung kommen, um vor Freigabe des Erzeugnisses den Sicherheitsstatus feststellen zu können.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.17.	IFS	Eichung und Prüfung von Mess- und Überwachungsgeräten							
4.17.1.	B	Die Organisation muss die für die Lebensmittelsicherheit entscheidenden Messungen sowie die zur Gewährleistung der Erzeugnissicherheit erforderlichen Mess- und Überwachungsgeräte ausweisen.							
4.17.2.	B	Die Produktions- und Messeinrichtungen sind regelmäßig zu eichen, um die Einhaltung aller vorgegebenen Werte (z.B. hinsichtlich Zeit, Temperatur, Dosierung) zu gewährleisten.							
4.17.3.	B	Falls Geräte die zulässigen Toleranzen überschreiten, müssen Verfahren eingeführt sein, um über die Notwendigkeit eventueller Nachbesserungen am Erzeugnis seit der letzten zufrieden stellenden Prüfung zu entscheiden.							
4.17.4.	E	Eichhandlungen sind je nach Bedeutung der Messungen bzw. Prüfungen und je nach Zuverlässigkeit der Produktions- und Messeinrichtungen zu planen.							
4.17.5.	E	Die Präzision der Produktions- und Messeinrichtungen sollte dem Einsatzzweck genügen.							
4.17.6.	E	Es sollten dokumentierte Abläufe für die Eichung/Kalibrierung eingeführt sein.							
4.17.7.	E	Der Eichungsstatus ist auf der Produktions- und Messeinrichtung selbst auszuweisen.							
4.18.	IFS	Allgemeine Rückverfolgbarkeit							
4.18.1.	B	Die Organisation muss ein System zur Rückverfolgung einrichten, das die Identifizierung von Produktlosen und deren Beziehung zu Chargen von Rohstoffen, Erst- und Endverbraucherpackungen, Verarbeitungs- und Vertriebsprotokollen ermöglicht.				KO			

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.18.2.	B	Das System ist regelmäßig zu testen, um die Rückverfolgbarkeit von der Rohstoffbezugsquelle zum Fertigerzeugnisversand (Vorlauf) sowie vom Fertigerzeugnisversand zur Rohstoffbezugsquelle (Gegenlauf) zu überprüfen. Diese Prüfungen sind zu dokumentieren.							
4.18.3.	B	Bei der Nachbearbeitung eines Erzeugnisses ist die Rückverfolgbarkeit zu wahren.							
4.18.4.	B	Für die Rückverfolgbarkeit erforderliche Aufzeichnungen sind ausreichend lange aufzubewahren, um einen Erzeugnistrückruf nach Maßgabe der Kundenforderungen und gesetzlichen Vorschriften durchführen zu können. Mindestgrundlage für die Aufbewahrungsdauer ist das Verfallsdatum (MHD bzw. Verbrauchsfrist) des Produkts.							
4.18.5.	B	Für die Herstellung repräsentativer Proben (gegebenenfalls Proben sämtlicher Erzeugnischargen) sind in geeigneter Weise bis zum Verfallsdatum (MHD bzw. Verbrauchsfrist) des fertigen Produkts sowie falls erforderlich auch über einen längeren Zeitraum (in einer "Probenbank") aufzubewahren.							
4.18.6.	H	Bis zum Verfallsdatum (MHD bzw. Verbrauchsfrist) des Enderzeugnisses sind gegebenenfalls für alle wichtigen Rohmaterialien Proben aufzubewahren.							
4.19.	IFS	Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen (GVO)							
4.19.1.	B	In der Organisation müssen Systeme und Verfahren eingeführt sein, die Produkte, die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO (einschließlich der Lebensmittelzutaten wie auch der Zusatz- und Geschmacksstoffe) hergestellt wurden, erkennen lassen.							
4.19.2.	B	Die dokumentierte Beherrschung der Rückverfolgbarkeit von Produkten, die aus GVO bestehen, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt wurden, beachtet die Beziehung zwischen Rohmaterialien, teilverarbeiteten Produkten und Materialien sowie Fertigerzeugnissen.							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.19.3.	B	<p>Es liegen Rohmaterialspezifikationen vor, die aus GVO bestehende, GVO enthaltende bzw. aus GVO hergestellte Produkte benennen (Einkaufsinformationen). Dazu zählt auch die Vorlage einer dokumentierten Erklärung des Herstellers zur Verwendung bzw. Nichtverwendung von GVO. Es wird eine Gesamtaufstellung der Rohmaterialien geführt, die alle in der Produktionsstätte verwendeten GVO sowie die Mischungen bzw. Rezepturen, in die diese GVO Eingang finden, benennt. Die Aufstellung wird durch die zuständigen Leiter geprüft, laufend aktualisiert und bestätigt.</p>							
4.19.4.	B	<p>Die Herstellung von Produkten, die aus GVO bestehen oder GVO enthalten, erfolgt so, dass ein potenzielles Kontaminationsrisiko von GVO-freien Produkten weitestgehend beschränkt wird. Geeignete Verfahren gewährleisten eine gründliche Übergabereinigung, bevor ein Produktionswechsel zu GVO-freien Erzeugnissen erfolgt. Kreuzkontamination wird durch geeignete Kontrollmaßnahmen verhindert.</p>							
4.19.5.	B	<p>Ein Programm zur Vereinheitlichung von Etikettierungen wurde entwickelt. Es beinhaltet die Inspizierung aller Etiketten von Fertigerzeugnissen, die GVO ausweisen, bereits beim Eingang, um exakte Angaben zu gewährleisten. Protokolle der Eingangsprüfung von Etikettierungen sowie der regelmäßigen Etikettprüfungen werden aufbewahrt.</p>							
4.19.6.	B	<p>Falls ein Kunde die Forderung genetisch unveränderte Erzeugnisse verlangt, ist diese Forderung in das Qualitätsmanagement einzuarbeiten und entsprechend zu dokumentieren.</p>							
4.20.		Allergenrisiken							

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.20.1.	B	In der Organisation müssen Systeme und Verfahren eingeführt sein, die es gestatten, die häufigsten Allergene (hinsichtlich der Begriffsbestimmung von "Allergen" siehe IFS Teil2 , Anlage 2) in Lebensmitteln einschließlich Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfen und sonstigen empfindlichen Substanzen, die Allergenrisiken darstellen, zu erkennen.								
4.20.2.	B	Die dokumentierte Beherrschung der Rückverfolgbarkeit von Allergenen in Lebensmitteln beachtet die Beziehung zwischen Rohmaterialien, teilverarbeiteten Produkten und Materialien sowie Fertigerzeugnissen.								
4.20.3.	B	Es liegen Rohmaterial-Spezifikationen vor, die Produkte mit Allergenrisiko benennen (Einkaufsinformationen). Dazu zählt auch die Vorlage einer dokumentierten Erklärung des Herstellers zur Verwendung bzw. Nichtverwendung von allergenen Stoffen. Es wird eine Gesamtaufstellung der Rohmaterialien geführt, die alle in der Produktionsstätte verwendeten Allergene sowie die Mischungen bzw. Rezepturen, in die diese Allergene Eingang finden, benennt. Die Aufstellung wird durch die zuständigen Leiter geprüft, laufend aktualisiert und								
4.20.4.	B	Die Herstellung von Produkten, die Lebensmittelallergene enthalten, erfolgt so, dass ein potenzielles Kontaminationsrisiko von allergenfreien Produkten weitestgehend beschränkt wird. Geeignete Verfahren gewährleisten eine gründliche Übergabereinigung, bevor ein Produktionswechsel zu allergenfreien Erzeugnissen erfolgt. Kreuzkontamination wird durch geeignete Kontrollmaßnahmen verhindert.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.20.5.	B	Ein Programm zur Vereinheitlichung von Etikettierungen wurde entwickelt. Es beinhaltet die Inspizierung aller Etiketten von Fertigerzeugnissen, die Lebensmittelallergene ausweisen, bereits beim Eingang, um exakte Angaben zu gewährleisten. Protokolle der Eingangsprüfung von Etikettierungen sowie der regelmäßigen Etikettprüfungen werden							
4.21	Wild	Spezielle Anforderung an die Rückverfolgbarkeit von verkaufsfähigen Eiprodukten							
4.21.1	B	Nachweis und Herkunft der der Rohware dokumentiert							Lieferscheine, Wareneingangsprotokolle, Veterinärbescheinigungen
4.21.2	B	Chargengenaue Rückverfolgbarkeit der Einzelkomponenten möglich?							Zutaten (Gewürze,etc.)
4.21.3	B	Nachweis über den Bestimmungsort jeder Produktionscharge							Zuordnung von Produktions-chargen zum Empfängern
4.21.4	B	Sind Kennzeichnungselemente zur eindeutigen Rückverfolgbarkeit gegeben?							Chargenkennzeichnung, Einhaltung der internen Vorgaben
4.21.5	B	Erfolgt die Eingabe der Daten im Rohwarenbereich systematisch ?							Stichprobenprüfung, Abgleich von Lieferscheinen (zugekaufte Endprodukte müssen im Datenbanksystem als Wareneingang und -ausgang berücksichtigt werden)
4.21.6	B	Wird die Anzahl der Produktionschargen systematisch im Datenbanksystem erfasst?							Stichprobenprüfung, Systemprüfung der betriebsinternen Unterlagen (z.B. Chargenprotokolle)
4.21.7	B	Erfolgt die Abgrenzung von Chargen nach Vorgabe?							Systemprüfung, max. zulässig Tagescharge
4.21.8	B	Werden Fehlchargen und Rework im Datenbanksystem plausibel berücksichtigt?							Systemprüfung der Erfassung von Rework und Fehlchargen, Stichprobenprüfung von mengenbezogenen Warenbewegungen

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

4.21.9	B	Sind die Meldungen des Warenausgangs plausibel?									Stichprobenprüfung bezogen auf Warenausgang und Kunden (zugekaufte Endprodukte müssen im Datenbanksystem als Wareneingang und -ausgang berücksichtigt werden)
5.		Messungen, Analysen, Verbesserungen									
5.1.	IFS	Interne Audits									
5.1.1.	B	Die Audits müssen planmäßig durchgeführt und ihr Erfassungsbereich und ihre Häufigkeit entsprechend den mit der jeweiligen Tätigkeit im Zusammenhang stehenden Risiken festgelegt werden									
5.1.2.	B	Die Ergebnisse des internen Audits sind dem für die überprüfte Tätigkeit verantwortlichen Personal zur Kenntnis zu bringen. Es müssen Korrekturmaßnahmen und ein Terminplan für deren Umsetzung vereinbart werden.									
5.1.3.	B	Über alle programmgemäßen internen Audits und die daraus resultierenden Korrekturmaßnahmen ist Protokoll zu führen. Die Korrekturmaßnahmen sind zu verifizieren, um eine zufrieden stellende Erledigung zu gewährleisten.									
5.1.4.	B	Die internen Audits müssen durch sachkundige Auditoren durchgeführt werden, die in keiner Abhängigkeitsbeziehung zum beurteilten Handlungsbereich stehen.									
5.1.5.	H	Die Ergebnisse von internen Audits sind durch die Organisationsleitung im Hinblick auf die Einhaltung aller Qualitätsziele auszuwerten.									
5.2.	IFS	Prozess-/Temperatur-/Zeitsteuerung									

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

5.2.1.	B	In Fällen, wo die Steuerung der Temperatur und/oder Zeit für die Sicherheit, Qualitätseigenschaften oder Legalität von Erzeugnissen entscheidend ist (z.B. bei Wärmebehandlung, Gefrier- oder Kühlverfahren), müssen mit geeigneten Störmeldern ausgerüstete Temperatur- und/oder Zeitaufzeichnungsgeräte eingesetzt werden, um den Prozessstatus in angemessenen Intervallen zu überwachen.								
5.2.2.	B	In Gefrierumgebungen ist eine Temperaturüberwachung einzurichten.								
5.2.3.	B	Die Kältekette darf nicht so unterbrochen werden, dass die Temperatur die gesetzlich zulässigen bzw. spezifikationsgemäßen Grenzwerte übersteigt.								
5.3.	IFS	Mengenkontrolle								
5.3.1.	B	Die Häufigkeit und Methodik von Mengenprüfungen muss die Mindestanforderungen der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.								
5.3.2.	B	Alle zur Mengemessung genutzten Geräte müssen gesetzlich zugelassen sein und regelmäßig geeicht werden.								
5.3.3.	B	Sollte die Organisation für den Verkauf vorgesehene Material bereits abgepackt einführen, muss es den Nachweis der Einhaltung aller EU-Gesetze bezüglich der Mengenkontrolle führen können.								
5.4.	IFS	Risiko physikalischer und chemischer Produktkontamination								
5.4.1.	B	Es müssen geeignete Einrichtungen und Verfahren eingeführt sein, um das Risiko physikalischer oder chemischer Produktkontamination zu beherrschen.								
5.4.2.	B	Für die Kontrolle und Lagerung von Chemikalien müssen angemessene Lagereinrichtungen vorhanden sein. Die Anwendung der Chemikalien darf nur durch dafür ausgebildete Personen erfolgen.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

5.4.3.	B	Es müssen schriftliche Verfahrensregeln für den Umgang mit Glasbruch, harten, durchsichtigen Plastiksplittern, abgebrochenen Metall- u. Messerteilen in allen Bereichen der Behandlung von Rohmaterial, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung eingeführt sein, damit gewährleistet ist, dass die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden. Es müssen schriftliche Anweisungen für Abhilfemaßnahmen bei Glasbruch erarbeitet und von den Mitarbeitern umgesetzt werden.								
5.4.4.	B	Der Gebrauch von Holz muss in allen Bereichen der Behandlung von Rohmaterial, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung gegebenenfalls ausgeschlossen werden.								
5.4.5.	B	Die Filter und Siebe müssen regelmäßig inspiziert werden.								
5.4.6.	B	Betriebseigene Laboreinrichtungen dürfen kein Kontaminierungsrisiko für das Erzeugnis darstellen. Entsprechende Unterweisungen für das Personal müssen erfolgen.								
5.4.7.	H	Alle Gegenstände aus Glas und ähnlichem Werkstoff, die sich in Bereichen der Behandlung von Rohmaterial, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung befinden, müssen mit Ortsangabe in einer Liste spezifiziert werden. Der Zustand aller Gegenstände aus Glas und ähnlichem Werkstoff ist regelmäßig zu prüfen und mit dem Register abzugleichen.								
5.5.	IFS	Aufspüren von Metallen bzw. Fremdkörpern								
5.5.1.	B	Die Organisation muss eine Risikoanalyse durchführen und kritische Kontrollpunkte für Fremdkörper ermitteln, um den Bedarf an Detektorgeräten für Metalle und Fremdkörper einzuschätzen.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

5.5.2.	B	Sind Metall- oder Fremdkörperdetektoren erforderlich, muss die Organisation im Hinblick auf das jeweilige Erzeugnis, den Ort des Detektors und sonstige die Messempfindlichkeit beeinflussende Faktoren die günstigsten Verfahren und kritischen Ansprechgrenzen bestimmen und einführen.								
5.5.3.	B	Der Detektor muss einen Alarmmelder und gegebenenfalls ein automatisches Entnahmegesetz enthalten, das ein kontaminiertes Erzeugnis entweder zu einem gesonderten, nur berechtigten Personen zugänglichen Bereich umleitet oder - bei Strangerzeugnissen - den Ort der Verunreinigung in geeigneter Weise kenntlich macht. Nur dort, wo eine automatische Aussonderung oder Kennzeichnung nicht möglich ist, wird auch ein einfacher Anlagenstopp akzeptiert.								
5.5.4.	B	Die Organisation muss Verfahren für den Einsatz, die Routineüberwachung und -prüfung der Detektorgeräte festlegen und einführen.								
5.5.5.	B	Die Organisation muss Korrekturmaßnahmen und Berichtsverfahren für den Fall, dass die Überwachungs- und Prüfverfahren Mängel oder Störungen an den Metall- bzw. Fremdkörperdetektoren erkennen lassen, festlegen und einführen.								Metalldetektor für Wildverarbeitungsbetriebe obligatorisch
5.6.	IFS	Erzeugnisfreigabe								
5.6.1.	B	Die Organisation muss sicherstellen, dass ein Erzeugnis erst dann freigegeben wird, wenn alle Freigabeverfahren einschließlich, wenn erforderlich der Vorlage von Analyseergebnissen, abgeschlossen sind.								
5.7.	IFS	Erzeugnisanalyse								
5.7.1.	B	Die Organisation muss unter Anwendung der geeigneten Verfahren und Einrichtungen die für die spezifikationsgemäße Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität unerlässlichen mikrobiologischen, physikalischen und chemischen Analysen durchführen bzw. in Auftrag geben.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

5.7.2.	B	Es muss ein dokumentierter Kontrollplan vorliegen. Über die Kontrollergebnisse ist Protokoll zu führen.								
5.7.3.	B	Es müssen Verfahren eingeführt sein, die die Zuverlässigkeit der Testergebnisse gewährleisten.								
5.7.4.	B	Die Analytiker müssen entsprechend qualifiziert bzw. ausgebildet sein und über Kompetenz zur Durchführung der erforderlichen Analysen verfügen.								
5.7.5.	B	Im der Organisation müssen Verfahrensabläufe zur Kontrolle der Einhaltung aller Spezifikationen für das Enderzeugnis eingeführt sein.								
5.7.6.	B	Ein externes Labor, in dem die Organisation wichtige Analysen für die spezifikationsgemäße Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität durchführen lässt, muss durch ein zuständiges Akkreditierungsorgan unabhängig akkreditiert sein.								
5.7.7.	B	Zur Validierung der Fertigerzeugnisse sind betriebsintern regelmäßig sensorische Prüfungen vorzunehmen.								
5.7.8.	H	Die Ergebnisse sind nach Auswertung regelmäßig der Organisationsleitung und den betreffenden Mitarbeitern zur Kenntnis zu bringen.								
5.7.9.	H	Bei der Festlegung bzw. Bestätigung von Verbrauchsfristen (MHD) sind die Ergebnisse der sensorischen Prüfungen zu berücksichtigen.								
5.7.10.	H	Bei der Produktentwicklung sind die Ergebnisse der sensorischen Prüfungen zu berücksichtigen.								
5.7.11.	E	Die internen Analysemethoden sollten regelmäßig validiert werden (z.B. Ringtests), um die Eignung der gewählten Methode zu überprüfen.								
5.8.	IFS	Behandlung von Kundenreklamationen								
5.8.1.	B	Die Organisation muss über ein System zur Behandlung von Erzeugnisreklamationen verfügen.								
5.8.2.	B	Der Schwere und Häufigkeit der erkannten Probleme angemessene Handlungen müssen unverzüglich und effizient zur Ausführung kommen.								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

5.8.3.	B	Wo dies praktikabel ist, müssen die Reklamationsdaten dazu genutzt werden, die spezifikationsgemäße Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität dauerhaft zu verbessern und ein Wiederauftreten des Problems zu verhindern.								
5.9.	IFS	Rücknahme - Rückruf von Erzeugnissen								
5.9.1.	B	Die Organisation muss eine effiziente Verfahrensweise zur Rücknahme und zum Rückruf jeglicher Erzeugnisse eingeführt haben.								
5.9.2.	B	Die Verfahrensweise muss angemessen dokumentiert und zu jeglichem Zeitpunkt durchführbar sein.								
5.9.3.	B	Das Vorgehen ist regelmäßig und in einer Weise, die das Funktionieren einer wirksamen praktischen Umsetzung gewährleisten kann, zu testen.								
5.9.4.	B	Für den Fall eines die Lebensmittelsicherheit gefährdenden Vorfalls muss die Organisation Notrufinformationen (Hersteller, Abnehmer, zuständige Behörden, Namen, Telefonnummern) bereithalten.								
5.9.5.	B	In der Organisation muss ein Verfahren zur schnellstmöglichen und konkreten Benachrichtigung des Kunden bei Erzeugnisrücknahme oder -rückruf festgelegt sein.								
5.9.6.	H	Dieses Verfahren ist einer regelmäßigen Prüfung zu unterziehen und, falls erforderlich, zu aktualisieren. Die Wirksamkeit des Verfahrens wird getestet.								
5.9.7.	E	Ein Verfahren für das Krisenmanagement sollte bereitstehen, das unter anderem die Benennung eines Krisenstabs, eine Alarmtelefonliste, gegebenenfalls eine juristische Beratung, Erreichbarkeiten, Kundeninformationen, Erzeugnisrücknahme bzw. -rückruf, einen Kommunikationsplan und Verbraucherinformationen umfasst.								
5.10.	IFS	Umgang mit nicht konformen Erzeugnissen								

Wildfleisch-Checkliste

Version: aktuell 1 vom 10.10.06

5.10.1.	B	Eindeutige Verfahren für die Kontrolle nichtkonformer Rohmaterialien (einschließlich Verpackung), u.a. durch Rückweisung, Annahme unter Zugeständnissen oder alternative Nutzung, müssen eingeführt sein und von allen betroffenen Mitarbeitern verstanden werden.								
5.10.2.	B	Zur Vermeidung von Wiederholungsfällen der Nichtkonformität müssen Korrekturmaßnahmen eingeführt und die unternommenen Handlungen dokumentiert werden.								
5.10.3.	B	Alle nichtkonformen Erzeugnisse müssen dem Wesen des Problems oder den speziellen Erfordernissen des Abnehmers entsprechend gekennzeichnet, gehandhabt bzw. entsorgt werden.								
5.10.4.	B	Entscheidungen zur Rückweisung von Produkten sind durch berechnigte Personen zu treffen.								
5.11.	IFS	Korrekturmaßnahmen								
5.11.1.	B	Die Korrekturmaßnahmen müssen schnellstmöglich ergriffen werden, um ein erneutes Auftreten der Nichtkonformität zu verhindern.				KO				
5.11.2.	B	Ein Korrekturmaßnahmeplan in Bezug auf die spezifikationsgemäße Sicherheit, Legalität oder Qualität ist aufzustellen, einzuführen und zu								
5.11.3.	B	Die Organisation muss dafür sorgen, dass Verfahrensweisen existieren, um die Ursachen für signifikante Abweichungen von den für die spezifikationsgemäße Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität kritischen Vorgaben und Verfahren zu untersuchen.								
5.11.4.	H	Korrekturmaßnahmen müssen präzise dokumentiert werden, wobei Verantwortungen und Rechenschaftspflichten auszuweisen sind. Die Durchführung der Korrekturmaßnahmen ist zu dokumentieren und zu überprüfen.								
5.11.5.	H	Die Ergebnisse der Korrekturhandlungen müssen zu einer dauerhaften Verbesserung führen.								