

International Food Standard (IFS): Was ist das?

Hamburg. (07.04. / eb) Clevere Bäcker können dem International Food Standard (IFS), bei aller Mühe bis zum Audit, durchaus was abgewinnen. Mit Blick auf künftige Entwicklungen, etwa die EU-Verordnung 1935/2004, lässt sich zudem guten Gewissens sagen, dass der IFS «die Zukunft» ist. In den letzten Wochen erreichten den WebBäcker viele Anfragen nach grundsätzlichen IFS-Informationen.

Dies wohl dank des ToolBox-Software-Seminars «IFS -- International Food Standard» in Zusammenarbeit mit «LEO -- Der Bäcker und Konditor» aus Aachen sowie der HY-Check GbR aus Hamm (der WebBäcker berichtete mehrfach). Das machte vielen Lesern das IFS-Thema sehr präsent und wir hoffen, einen guten Teil der Fragen zu beantworten, in dem wir Informationen aus dem offiziellen Audit-Portal mit dem Foliensatz «Was ist IFS?» von HY-Check verbunden haben. Herausgekommen ist ein Abriss zur Entstehung, inhaltlichen Zusammenfassung und Struktur.

Entstehungsgeschichte

Im Handel und in der Industrie sind Lieferanten-Audits seit Jahren ein fester Bestandteil. Bisher wurden die Audits durch die QS-Abteilungen des Handels durchgeführt. Immer stärkere Anforderungen der Verbraucher, die zunehmende Gefahr von Schadenersatzansprüchen sowie die Globalisierung der Warenströme machten die Entwicklung eines Einheitlichen Standards notwendig. Zudem wurde nach einer Lösung gesucht, die hohen Kosten sowohl bei den Lieferanten als auch bei den Handelsunternehmen durch die Vielzahl an Audits zu senken. Auf internationaler Ebene wurde die «Global Food Safety Initiative» ins Leben gerufen, die einen allgemeinen Rahmen mit den «Guidance Document» geschaffen hat.

Um einen einheitlichen Lebensmittelsicherheitsstandard zu erstellen, haben sich 2002 die deutschen Einzelhändler zusammengesetzt und den International

Food Standard entwickelt. 2003 haben sich die französischen Einzelhändler des FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution) der IFS Arbeitsgruppe angeschlossen und an der Entwicklung der Version 4 des IFS mitgewirkt.

Die Ziele des IFS sind die Schaffung einer Beurteilungsgrundlage für alle Produzenten von Eigenmarken, einheitliche Formulierung und Durchführung der Audits, gegenseitige Anerkennung der Audits und eine hohe Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette.

Der IFS definiert inhaltliche Anforderungen, Verfahren und Bewertung der Audits sowie ein Anforderungsprofil an die Zertifizierungsstellen und Auditoren. Der strukturelle Aufbau des IFS (Anforderungskatalog):

- Anforderung an das Qualitätsmanagementsystem
- Verantwortlichkeit des Managements
- Ressourcenmanagement
- Herstellungsprozess
- Messungen, Analysen und Verbesserungen

Der Auditor auditiert nach dem IFS Standard, der sich in zwei Niveaus plus Empfehlungen auf dem Höheren Niveau unterteilt:

- Basis Niveau: Die betreffenden Kriterien gelten als Mindestanforderungen für die internationale Lebensmittelindustrie.
- Höheres Niveau: Diese Kriterien werden als höchster Standard für die Lebensmittelindustrie angesehen.
- Empfehlungen: Diese Kriterien gelten als Empfehlungen für alle auditierten Unternehmen, die sich im betreffenden Bereich als Beispielunternehmen für «nachahmenswerte Praktiken» profilieren möchten.

Inhaltliche Zusammenfassung

Im Kapitel «Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystem» werden eingangs Anforderungen an das HACCP System, HACCP Team und HACCP

Analyse definiert. Zudem werden Regelungen über die Einführung eines Qualitätsmanagementhandbuchs getroffen sowie die Aufzeichnungs- und Dokumentationspflichten behandelt. Das Kapitel «Verantwortlichkeiten des Managements» befasst sich mit der Verantwortung des Geschäftsleitung, deren Engagement und Überprüfung der Qualitäts- und Produktionssysteme zur Optimierung der Ergebnisse. Im Fokus des «Ressourcenmanagement» steht das Personal, die Personalhygiene, medizinische Kontrolluntersuchungen sowie die Sozialeinrichtungen.

Das Kapitel «Herstellungsprozess» ist das umfangreichste Kapitel des IFS. Es umfasst Themen zur Spezifikation der Produkte, Betriebsgelände, Schädlingsbekämpfung, Rückverfolgbarkeit, GVO und Allergene. Im letzten Kapitel «Messungen, Analysen und Verbesserungen» werden Temperatur-, Zeit- und Mengenparameter hinterfragt. Die Produktkontamination, der Rückruf von Erzeugnissen sind ebenfalls Gegenstand der Betrachtungen.

Die Anforderungen an die Auditoren und Zertifizierungsstellen sind geregelt. Alle Zertifizierungsstellen müssen eine Akkreditierung auf die EN 45011 auf IFS -- International Food Standard haben. Nur Auditoren, die die schriftliche und mündliche Prüfung zum IFS bestanden haben, dürfen Audits nach dem IFS durchführen. Die Auditoren müssen über ausreichend Berufserfahrung (fachspezifische Kenntnisse) verfügen. Auditoren dürfen nur auf dem Gebiet eingesetzt werden, für das er qualifiziert ist. Eine Qualifikation ergibt sich sowohl aus der Spezialisierung seiner Ausbildung für eine bestimmte Branche als auch aus der Berufserfahrung (mindestens zwei Jahre Berufspraxis in der

Branche oder mindestens zehn Audits für die gewählte Branche). Auditoren, die diese Mindestanforderungen erfüllen, können im Rahmen der IFS Auditierung nur für eines der zugelassenen IFS Zertifizierungsstellen tätig sein.

Ein Internet Auditportal wurde entwickelt. Es beinhaltet eine Online Datenbank, die alle wichtigen und notwendigen Informationen über das Audit beinhaltet. Das Auditportal enthält sowohl einen öffentlichen Bereich der für alle Interessenten zugänglich ist sowie einen geschützten Bereich, der nur für Einzelhandelsunternehmen, auditierte Unternehmen sowie zugelassene Zertifizierungsstellen zugänglich ist. Dieser Bereich ist nur über einen speziellen Login Account erreichbar. In der Online-Datenbank werden alle bestandenen Audits erfasst. Standardmäßig wird in die Datenbank nur der Eigenmarken-Produzent mit seiner Adresse eingetragen, wenn er ein Audit nach IFS hat. Dieses können die Qualitätssicherer und Einkäufer im LEH abrufen. Der Eigenmarkenproduzent entscheidet selbst, ob er darüber hinaus Details seines Audits einzelnen ausgewählten Einzelhandelsfirmen zugänglich macht oder nicht. Andererseits sind diese Daten streng vertraulich.

Fazit: Der IFS-International Food Standard bietet ein effizientes und transparentes Instrument für die Auditierung von Eigenmarkenherstellern. Die Vorteile für die gesamte Lieferkette liegen auf der Hand: Gleiche Beurteilungsgrundlagen für alle, einheitliche Formulierungen und Durchführungen der Audits und höhere Transparenz.

Quelle (Text): HDE Trade Services -- DE-10117 Berlin -- <http://www.food-care.info>
Quelle (Foliensatz): HY-Check -- DE-59006 Hamm -- <http://www.hy-check.de>

HY-Check Foliensatz (20 Folien) beginnt auf der nächsten Seite:

IFS International Food Standard

international
food standard



HY CHECK GBR

Referentin: Corinna Sprenger



ToolBox
Software GmbH

Inhalte

- **Definition**
- **Zusammenhänge mit anderen Standards**
- **Anforderungskatalog des IFS**
- **Gliederung und KO-Kriterien**
- **Bewertung**
- **Allgemeines**
- **Ablauf IFS Projekt**

Ende

Definition

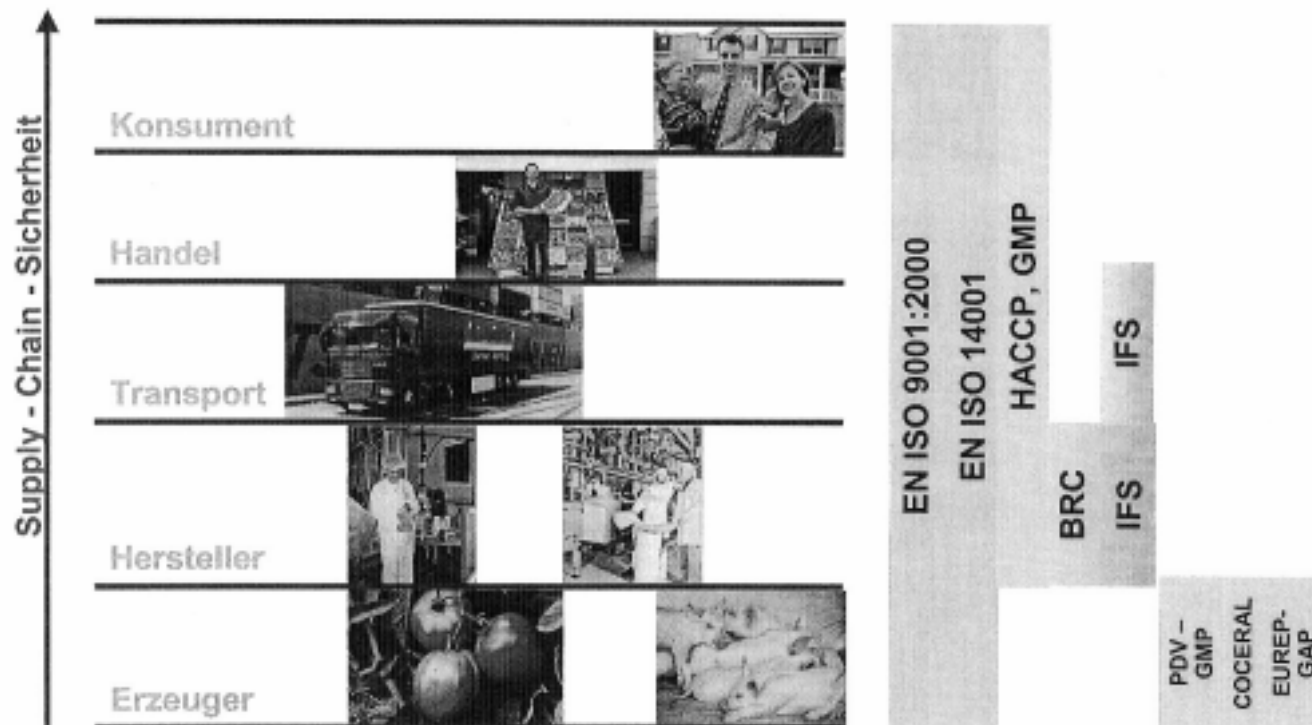
1. **Standard zur Beurteilung von Eigenmarkenlieferanten des Handels**
2. **Basis für die Herstellung von sicheren Lebensmitteln für den Lebensmitteleinzelhandel**



3. **Europaweit anerkannte Forderung**



Zusammenhänge mit anderen Standards



Anforderungskatalog des IFS

1. Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystem
2. Verantwortlichkeiten des Managements
3. Ressourcenmanagement
4. Herstellungsprozess
5. Messungen, Analysen, Verbesserungen



In dem Anforderungskatalog sind vier K.o.-Kriterien verankert!

Gliederung und KO-Kriterien

1. Anforderungen an das QM-System

- **Anforderungen an das QM-System**
(in Anlehnung an die DIN EN ISO 9001:2000)
- **Anforderungen an das HACCP-System**
(systematische, umfassende HACCP-Studie, HACCP-Team)
- **QM-Handbuch, Verfahrensbeschreibungen, Lenkung der Dokumente, Nachweisdokumentation**



K.o.-Kriterium Nr. 1
Kontrolle und Beherrschung der CCPs
Überwachungsprotokolle für jeden CCP aufbewahren und vom verantwortlichen Mitarbeiter unterzeichnen lassen

Gliederung und KO-Kriterien

2. Verantwortung des Managements

- Engagement der Leitung für die Entwicklung und Durchsetzung des QM-Systems und die stete Erhöhung der Wirksamkeit
- kommunizierte Qualitätspolitik
- Kurz-, mittel- und langfristige Strategziele
- Überprüfung durch die Oberste Leitung (Managementbewertung)
- Kundenorientierung
- Lenkung der Prozesse und Mitarbeiter



K.o.-Kriterium Nr. 2

Sicherstellen, dass den Mitarbeitern ihre Pflichten bekannt sind und Mechanismen zur Überwachung der Effizienz greifen!

Gliederung und KO-Kriterien

3. Ressourcenmanagement

- **Nötige Ressourcen festlegen und bereitstellen**

- **Infrastruktur**
- **Arbeitsumfeld**
- **Sozialeinrichtungen**

- **Personal**
- **Personalhygiene**
- **Aus- und Weiterbildung**
- **Interne Kommunikation**



Gesetzliche Bestimmungen wie Lebensmittelhygiene und das IfSG fließen hier ein!

Gliederung und KO-Kriterien

4. Herstellungsprozess 1/3

- **Vertragsprüfung**
- **Spezifikationen für Produkte
(Rohwaren, Zwischen- und Fertigerzeugnisse)**
- **Einkauf**
- **Lieferantenbewertung**
- **Verpackungsvorgaben**
- **Produktdesign – Entwicklung**
- **Besondere Handhabungsvorschriften für Lebensmittel
(z.B. Kreuzkontamination)**



Gliederung und KO-Kriterien

4. Herstellungsprozess 2/3



- **Standards für die Arbeits- und Betriebsumgebung**
(z.B. Betriebsgelände, Fußboden, Decken, Mauern und Zwischenwände, Fenster, Türen, Beleuchtung, Trinkwasserversorgung)
- **Bewirtschaftung und Hygiene**
- **Lagerhaltung**
- **Transport**
- **Anlagen- und Prozessvalidierung**
- **Wartung, Instandhaltung**



Gliederung und KO-Kriterien

4. Herstellungsprozess 3/3

- **Prüfmittelüberwachung**
- **Abfallmanagement**
- **Schädlingsmonitoring**
- **Allergenmanagement**
- **Gentechnisch veränderte Organismen**
- **Rückverfolgbarkeit**



Rückverfolgbarkeit

- Identifikation und Verfolgung aller Rohmaterialien auf allen Stufen der Herstellung, Lagerung, Versand und Verteilung an Kunden (VO(EG)Nr. 178/2002)



K.o.-Kriterium Nr. 3
Nachweis der Rückverfolgbarkeit!
Rohmaterialien, Fertig- und Zwischenerzeugnisse
Verpackungen, Verarbeitungs- und Vertriebswege

Gliederung und KO-Kriterien

5. Messen, Analysen, Verbesserungen

- Internes Audit
- Prozess- / Temperatur- / Zeitsteuerung
- Mengenkontrolle
- Kontrolle der Produktkontamination
(chemisch und physikalisch)
- Aufspüren von Metallen bzw. Fremdkörpern

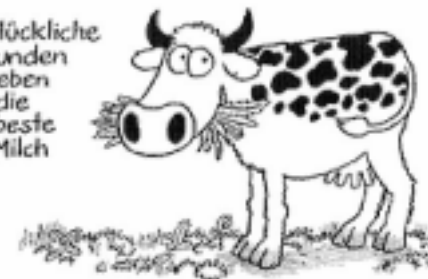


Gliederung und KO-Kriterien

5. Messen, Analysen, Verbesserungen

- Erzeugnisfreigabe
- Analyse der Produkte
- Behandlung von Kundenreklamationen
- Rücknahme / Rückruf
- Umgang mit nichtkonformen Erzeugnissen
- Korrekturmaßnahmen

Glückliche
Kunden
geben
die
beste
Milch



K.o.-Kriterium Nr. 4
Schnellstmögliches Ergreifen von Korrekturmaßnahmen,
um erneute Nichtkonformität zu verhindern!

Bewertung



Wertung	Erläuterung	Basisniveau	Höheres Niveau	Empfehlungen
A	Voll Übereinstimmung	20 Punkte	10 Punkte	5 Punkte
B	Nahezu volle Übereinstimmung	15 Punkte	7 Punkte	Keine Punkte
C	Nur ein kleiner Teil des Kriteriums wird erfüllt	5 Punkte	3 Punkte	Keine Punkte
D	Das Kriterium laut Standard wird nicht erfüllt	0 point	0 point	Keine Punkte

Bewertung	Erklärung	Basisniveau
Major	Ein erhebliches Versäumnis bei der Erfüllung der Standardanforderungen bzw. ein möglicherweise ernsthaftes Gesundheitsrisiko infolge der Nichterfüllung der Standardanforderungen.	Abzug von 15% von der möglichen Gesamtpunktzahl auf Basisniveau.

Beispiel für einen Major: In einem Backwarenbetrieb werden fertige Brötchen aus Platzgründen unter freiem Himmel ohne Abdeckung gelagert.



Bewertung

- **4 abgestufte Bewertungen stehen zur Verfügung**
- **Wichtig ist, dass das Basisniveau von den LM-Unternehmen bestanden werden muss**

Auditergebnis	Status	Zertifikat
KO	Nicht bestanden	NEIN
> 1 MAJOR oder Erfüllung von ≤ 75 % der Basisanforderungen	Nicht bestanden (erneutes Erstaudit)	NEIN
Max. 1 MAJOR und bei Erfüllung > 75 % der Basisanforderungen	Vorläufig bestanden (Ergänzungsprüfung)	NEIN
Gesamtpunktzahl auf Basisniveau ist > 75% und ≤ 90%	Bestanden auf Basisniveau	JA Basisniveau
Gesamtpunktzahl auf Basisniveau ist > 90% und auf Höherem Niveau > 70%	Bestanden auf Höherem Niveau	JA Höheres Niveau

Allgemeines

Auditdauer: 1,5 Tage vor Ort bei folgenden Bedingungen:



- **< 100 Mitarbeiter**
- **< 2 Produkte einer Produktgruppe**
(Gruppe 09: Getreideprodukte, Zerealien, Bäckerei- und Konditorieprodukte, Süßwaren, Snacks)
- **< 10.000 m² Betriebsgelände**
- **< 2 Produktionslinien**

Auditintervalle:

- **Zertifizierungsaudit**
- **Überwachungsaudit (gleichwertig)**
- **Basisniveau Intervall 12 Monate**
- **Bestätigtes höheres Niveau 18 Monate**

Allgemeines

Nach dem Audit:

- Ergebnisbekanntgabe
- Erstellung eines Maßnahmenplan zu den Abweichungen (2 Wochen)
- Prüfung durch die Zert-Stelle
- Zertifikatsausstellung

Logonutzung:



- Das Logo darf nur in entsprechender Form und Farbe maßstabsgerecht wiedergegeben werden
- Das Logo darf für Werbezwecke verwendet werden, die nicht dem Endverbraucher zugänglich sind.

Ablauf IFS Projekt

Anfang

Formalien

IST-Aufnahme

Dokumentations-
erstellung

Dokumentationsprüfung und
Freigabe

Mitarbeiter-Schulung

Testphase

Internes Audit

Zertifizierung

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



HY CHECK GBR

HG Hy-Check GbR

Geschäftsführer: Martina Heursen, Mayk Göring

Referentin: Corinna Sprenger

**Caldenhofer Weg 130
59063 Hamm**

**Tel: 0 23 81 / 49 20 17
www.hy-check.de**

**Fax: 0 23 81 / 49 20 26
corinna-sprenger@hy-check.de**



ToolBox
Software GmbH