

Die IFS Food Version 6

Ab dem 1. Juli 2012 gilt die IFS Food Version 6. Eine differenzierte Betrachtung der Inhalte und Zusammenhänge.

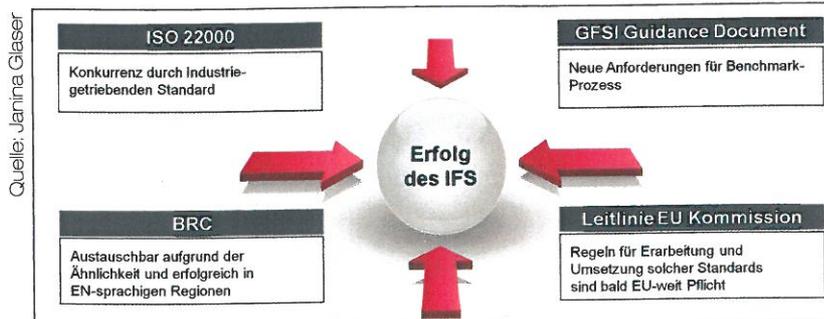
Die IFS Food Version 5 wird nach verhältnismäßig langer Nutzungsdauer von fast fünf Jahren ab dem 1. Juli 2012 durch die neue Version 6 ersetzt. Die IFS-Beauftragten der IFS Food zertifizierten Unternehmen sollten sich nun mit den neuen Anforderungen beschäftigen. Dabei bietet die Internetseite der IFS Management GmbH erstmals Gelegenheit, den neuen Standard kostenlos herunterzuladen. Die zum Teil recht deutlichen Veränderungen der neuen Version lassen sich erst durch Kenntnis der zwischenzeitlichen Entwicklungen auf dem Markt und bei den Systemteilnehmern verstehen.

Einfluss der Marktsituation auf den IFS

Vor allem für den Standardeigner, aber auch für alle anderen Marktteilnehmer hat sich die Marktsituation in den letzten Jahren verändert. Zum einen musste der Standardeigner das Vertrauen in die Verlässlichkeit des Standards stei-

gern, um eine mögliche Abkehr der Handelspartner vom implementierten System zu verhindern. Zum anderen war es notwendig, sich gegen die ewig wehrende Konkurrenz des britischen BRC zu behaupten. Doch in den letzten Jahren kam noch ein zusätzlicher Faktor hinzu. Neben den handelsgetriebenen Standards entwickelte sich eine Konkurrenz durch industriegetriebene Standards, die meist auf der ISO 22000 basieren. Einer dieser Standards, nämlich FSSC 22000, wurde dann auch von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt und demnach weltweit zum Konkurrenzprodukt. Die Anforderungen der GFSI stellen für den IFS eine weitere Herausforderung dar, da aufgrund der Dominanz US-amerikanischer und asiatischer Vertreter in diesem Gremium für Europa untypische Anforderungen erfüllt werden müssen. Eine organisatorische Konsequenz daraus erforderte die Gründung der IFS Management GmbH und damit die Ausgliederung aus

dem ursprünglichen Handelsgeflecht. Eine höhere Akzeptanz des Standards bei allen Systemteilnehmern sollte durch die Einbeziehung der Industrie und der Zertifizierungsstellen in den Revisionsprozess der Version 5 erfolgen. In die Erarbeitung der neuen Version des IFS Food Standards wurden in die IFS Arbeitsgruppen nun neben dem Handel, Vertreter aus der Lebensmittelindustrie sowie der Zertifizierungsstellen und der Systemgastronomie mit einbezogen. Obwohl die bedeutende Position nicht zu leugnen ist, bleibt der Handel nicht der ausschließliche Entscheider bei der Standardüberarbeitung. Vielmehr haben alle anderen Beteiligten auch die Möglichkeit bekommen, über Inhalte und Ausgestaltung des IFS 6 mitzubestimmen. Zum einen wollte man so die Abwanderungstendenzen hin zu den industriegetriebenen Standards stoppen. Zum anderen sollten frühzeitig angekündigte Forderungen der EU-Kommission umgesetzt werden, die die Einbeziehung aller Interessengruppen in die Entwicklung solcher Standards beinhalteten. Obwohl es seit 2007 keine offizielle Erneuerung des IFS Food Standards gab, wurden unterjährig bereits wichtige Änderungen implementiert, die schon seit einiger Zeit umgesetzt werden: die Umbenennung von International Food Standard in IFS Food, die Inhalte der IFS



Die Abbildung zeigt die Abhängigkeit des IFS von äußeren Faktoren.

Doktrin, die Einführung des Integrity Programs und die gesteigerten Anforderungen an Audittdauer und Auditorzulassung. Vornehmlich ging es da um die Erhöhung der Kontrollmöglichkeiten im gesamten Zertifizierungssystem, also eine Kontrolle beziehungsweise Harmonisierung der Auditpraxis. Diese Veränderungen wurden jetzt in der Version 6 gebündelt. Dies bedeutet, dass all diese Änderungen bereits seit zwei bis drei Jahren existieren und eventuell auch schon Änderungen in der Auditpraxis mit sich gebracht haben. Jedoch wurde das Gesamtkonstrukt des IFS Food um einen wesentlichen Aspekt ergänzt: die verpflichtende Umsetzung der Food Defense Checkliste. Diese bezieht sich auf die Ansprüche, die vom US-amerikanischen Markt gestellt werden und wird im nächsten Teil, neben anderen Veränderungen, näher erläutert.

Sicherheit durch das IFS Integrity Program

Das „Integrity Program“ verpflichtet die Zertifizierungsstellen zu maßgeblichen Kontrollprozessen, welche bei Regelverstößen mit Geldstrafen und Ausschluss aus dem System sanktioniert werden können. Es beinhaltet zwei Säulen; das Beschwerdemanagement und die Marktüberwachung. Über das Beschwerdemanagement können alle Systemteilnehmer dem IFS Informationen über Abweichungen in Bezug auf die Anforderungen an Unternehmen, Auditoren oder Zertifizierungsstellen übermitteln. Diesen Informationen geht der IFS nach, indem unter anderem Kontrollaudits im zertifizierten Unternehmen, in der Zertifizierungsstelle oder durch Begleitung des relevanten Auditors durchgeführt werden. Über die zweite Säule des Systems werden Routinekontrollen durchgeführt, wobei dort im Wesentlichen die Zertifizierungsstellen in ihren jeweiligen Büros überprüft werden. Es soll eine hohe Qualität der ausgestellten Zertifikate und der Arbeit der Zertifizierungsstellen sicherstellen. Indem jedoch die Verwaltungsprozesse und die Zulassungen der Auditoren kontrolliert werden, wird eine zusätzliche „Akkreditierung“ durch den IFS selbst geschaffen, die die Zulassung der Akkreditierungsstellen in gewisser Weise aushebelt. Die Auditorenaus- und Auditorweiterbildung wurde in letzter Zeit umfänglich reformiert und unterliegt nun höheren Anforderungen. Während sie bisher relativ autark die Anforderungen des IFS in der Praxis auslegen konnten und ihre fachliche Eignung nur formal kontrolliert wurde, werden auch sie nun nach strengeren Regeln ausgebildet, zugelassen und in ihrer Ausübung kontrolliert. Das Ziel ist dabei das Verständnis für die Verantwortung im System zu vermitteln. Schließlich erteilt der Auditor für die gesamte Zertifikatslaufzeit die Gewähr der Einhaltung der Anforderungen.



Wo Technologie auf Tradition trifft



Direkter Hersteller von Siloanlagen

Cepi Srl - Via Ansaldo 15 - 47122 Forlì (FC) Italien
 +39 0543 940514 | cepi@cepisilos.com | www.cepisilos.com
 Cepi Deutschland Ost +49 173 38666469 - West +49 172 2950683



Stand L039 12-15/06/2012
 São Paulo

Stand A5 440 16-21/09/2012
 München

21-25/06/2012
 Paris

Auswirkungen auf zertifizierte Unternehmen

Im Gegensatz zu den Änderungen für Zertifizierungsstellen und Auditoren bleiben für die Unternehmen wesentliche Umstellungen aus, sofern man von der Food Defense Checkliste absieht. Alle wesentlichen Änderungen werden nun mit einer kurzen Begründung zusammengefasst:

1. **Informierungspflicht der Zertifizierungsstelle:** Wenn ein Produkt nicht den Anforderungen der Zertifizierung entspricht, wenn zum Beispiel ein Rückruf oder eine Rücknahme erfolgen muss, ist das Unternehmen verpflichtet, die Zertifizierungsstelle innerhalb von drei Tagen darüber zu informieren. Damit ist es der Zertifizierungsstelle möglich, ihrer Verantwortung nachzukommen, die Kriterien zur Aufrechterhaltung der Zertifizierung erneut zu überprüfen und einem Unternehmen eventuell das Zertifikat abzuerkennen.
2. **Erweiterungsaudit:** Dabei handelt es sich um eine neue Art von Audit, bei der der Auditor alle relevanten Produkte bei der Produktion bewerten können soll. Falls innerhalb der Zertifikatslaufzeit neue Prozesse oder Produkte in das Zertifikat aufgenommen werden sollen oder saisonale Produkte nicht im regulären Audit überprüft werden konnten, kann ein Erweiterungsaudit durchgeführt werden. Für die Nutzer des Zertifikates (Handel) soll die Sicherheit erhöht werden, indem der Auditor auch alle relevanten Produkte während der Produktion überprüfen können soll.
3. **Auditierung der Verwaltungsstandorte:** Die IFS Version 6

Die AFC Risk & Crisis Consult GmbH ist führend bei der Strategie- und Organisationsberatung zum Risiko- und Krisenmanagement der Marktbeteiligten entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette. Im Fokus der Service- und Dienstleistungen zum präventiven und operativen Risiko- und Krisenmanagement stehen Industrie- und Handelsunternehmen wie auch Fachverbände und Behörden der Agrar- und Ernährungsbranche.

wird um die Auditierung von Verwaltungsstandorten ergänzt. Für Unternehmen, die mehrere Produktions- und einen Verwaltungsstandort haben, bedeutet das in der Praxis ein zusätzliches Audit. Da in diesem Audit die zentralen Prozesse überprüft werden, die für alle Standorte gelten, entsteht ein höheres Risiko, an allen Standorten übergreifend abgewertet zu werden. Vergibt der Auditor beispielsweise in der Unternehmenszentrale ein K.O. bei der „Verantwortung der Unternehmensleitung“ (Punkt 1.2.4), so wären folgerichtig alle anderen Standorte auch davon betroffen.

4. **Neue Bewertung bei Nicht-Erfüllung:** Um die Unternehmen zu einer ständigen Verbesserung ihrer Auditergebnisse zu bewegen, wird im Gegensatz zur Version 5 die Nicht-Erfüllung einer Anforderung (D-Bewertung) mit 20 Minuspunkten anstatt mit Nullpunkten bewertet. Der Handel hatte bemängelt, dass Unternehmen über Jahre hinweg die gleichen gravierenden Abweichungen aufweisen, ohne dass sich dies im Auditergebnis widerspiegelt.
5. **Gültigkeit des Zertifikats:** Nach den alten Regelungen hatte das Audit eine Gültigkeit von einem Jahr ab Auditdatum. Das Zertifikat hingegen war ein Jahr ab dem Tag der Zertifikatsausstellung gültig. Dabei wurde die Audit-

gültigkeit ausgereizt, sobald der Prozess der Zertifikatserstellung zu viel Zeit in Anspruch genommen hat und Audit- und Zertifikatsausstellungsdatum weit voneinander entfernt lagen. Mit der neuen Regelung bleibt das Datum der Zertifikatsgültigkeit jedes Jahr gleich, wobei das Audit innerhalb eines bestimmten Zeitraums stattfinden kann. So wird Sicherheit für Industrie und Handel erreicht.

6. **Auditdauer:** Die Auditdauer wurde als einer der Hauptkriterien für die Auditqualität ausgemacht. Während der Anwendung der Version 5 wurde nur eine Empfehlung zur Dauer des Audits gegeben, wodurch die letztendliche Auditdauer in der Praxis bis zum Minimum reduziert wurde. Für die Unternehmen bot das zwar den Vorteil geringer Auditkosten, jedoch war die Qualität des Audits durch häufig nur eintägige Audits – vor allem in großen Unternehmen – deutlich herabgesetzt. In der neuen Version 6 gibt es fortan verpflichtende Regeln zur Festlegung der Auditdauer, die mit einem Kalkulationstool errechnet werden können.
7. **Lieferantenmanagement:** Die Anforderungen an ein Lieferantenmanagement wurden für spezielle Fälle erweitert. Falls ein zertifizierter Herstellerbetrieb beispielsweise ein Fertigprodukt, das in einem anderen Unternehmen produziert wurde, zukaufte und/oder es unter seinem eigenen Produkt- oder Markennamen weiterverkauft, wird diese Situation durch die Überarbeitung des Standards für den Kunden bzw. den Handel nun erkennbar. Das betreffende Unternehmen muss dann einen Nachweis über sein Lieferantenmanagement erbringen.



MEHRWERT DURCH RESTE

Durch eine spezielle Technik der Feinstzerkleinerung wird das Restbrot bzw. der Restteig mit Wasser verflüssigt und zerkleinert. Profitieren Sie von dieser professionellen Technologie!

- > MEHR ROHSTOFFERSPARNIS
- > MEHR GESCHMACK
- > MEHR TEIGAUSSBEUTE
- > MEHR FRISCHE
- > MEHR QUALITÄT
- > MEHR HYGIENE



daxRec RESTBROT MISCHER

Innovative
Teig-/Brot-
verarbeitung
mittels
Feinst-
zerkleinerer



Daxner International GmbH
97922 Lauda-Königshofen / Germany
Tel.: +49 / 9343 / 644-0, office@daxner-international.de
Ing. Johann Daxner GmbH, 4600 Wels / Austria
Tel.: +43 / 7242 / 44227-0, office@daxner.at

www.daxner-international.com

Beispielsweise wird ein Verfahren zur Zulassung und Überwachung der Lieferanten verlangt. Die zugekauften Produkte müssen nun auf dem Zertifikat ausgewiesen werden.

8. Food Defense: Die wichtigste Veränderung in der IFS Version 6 stellt die Food Defense Checkliste dar. Sie dient der Abwehr oder Bewältigung vorsätzlicher Kontamination. Die verpflichtende Einführung der Checkliste in den IFS 6 ist mit der führenden Rolle der USA in der GFSI zu erklären. Sie musste also für die weltweite Anerkennung des IFS Food umgesetzt werden.

Gerade in klein- und mittelständischen Betrieben führt die Einführung der Food Defense Checkliste zu Reaktionen, die von Verständnislosigkeit bis Ratlosigkeit reichen. Um die Unruhe über diesen veränderten Fokus auf Produktschutz weitestgehend zu verhindern, veröffentlichte man daher schon im Vorfeld eine Leitlinie zur praktischen Anwendung der neuen Anforderungen. Es sollten Faktoren wie Lage der Betriebsstätten, Anfälligkeit der Produkte für Sabotage aber auch situationsabhängige Faktoren wie unzufriedene Mitarbeiter beachtet werden. Doch zunächst einmal wirken die in der Leitlinie vorgestellten Produktschutzmaßnahmen im deutschen Unternehmensumfeld deplatziert. Im Bereich Personal wird von Zuverlässigkeitsprüfungen von Mitarbeitern, Bewertung von Sicherheitsaspekten bei Entlassung und Kontrolle von Spinden gesprochen. Doch die Maßnahmen sollen laut Standardesigner praktikabel umgesetzt und mit den jeweiligen nationalen Ge-

setzungen abgeglichen werden. Für die Sicherheitsbewertung von gekündigten Mitarbeitern könnte es demnach reichen, ihnen die Zutrittskarte sofort abzunehmen. Dies ist ohnehin oftmals gängige Praxis und erfülle die Anforderungen zur Sicherheitsbewertung bei Entlassung. Insofern ist die Einführung des Produktschutzes in Unternehmen, die eher klein- und mittelständisch sowie vornehmlich auf den nationalen beziehungsweise europäischen Markt ausgerichtet sind, mit Aufwand verbunden. Jedoch werden notwendige Investitionen wahrscheinlich nicht so umfangreich sein, wie es die Anforderungen in der neuen IFS Version zunächst vermuten lassen.

Fazit

Alle Nutzer des IFS Standards sind von den Änderungen der IFS Food Version 6 betroffen. Zu begründen sind diese Neuerungen vor allem durch Veränderungen im Umfeld der IFS, dem Wunsch nach internationaler Anerkennung sowie durch das Bestreben nach mehr Kontrollmöglichkeiten. Einschränkungen betreffen hauptsächlich Zertifizierungsstellen und Auditoren, wobei viele Anforderungen bereits seit einiger Zeit Anwendung finden. Unternehmen sollten sich auf eine strikere Auditpraxis einstellen mit eventuell längerer Auditdauer, strengeren Entscheidungen von Auditoren oder auch Nachkontrollen. Die IFS-Beauftragten sollten zwischen einer gewissenhaften Durchführung und Dokumentation der Risikoanalyse sowie der angemessenen Umsetzung der Anforderungen in Abhängigkeit vom erwarteten Risiko abwägen. Das Ergebnis der Risikoanalyse sollte dem Auditor dann anschaulich und ausführlich erläutert werden.

Janina Glasner

Autor

Janina Glasner ist Consultant bei der AFC Risk & Crisis Consult GmbH, berät Unternehmen im Risiko-, Krisen- und Betrieblichen Kontinuitätsmanagement und war von 2008 bis 2010 IFS Quality Assurance Manager mit Fokus auf den IFS Food bei der HDE Trade Services GmbH, janina.glasner@afc.net

