

Unangekündigte Audits - Anlass, Aktuelles, Ausblick *)

IFS Food – Version 6

Der IFS Food Version 6 Standard wurde gemeinsam von Handel, Herstellern, Systemgastronomie und Zertifizierungsstellen erarbeitet. Nationale Arbeitsgruppen in Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien und den USA arbeiten weiterhin an der Entwicklung auch der anderen IFS International Featured Standards und deren Umsetzungsrichtlinien. Mit der Version 6 wurden viele Anforderungen weiterentwickelt. Insbesondere wurde die strategische Ausrichtung des Standards, Sicherheits- und Qualitätsaspekte in einem Standard zu vereinigen, konsequent ausgebaut und qualitativen Kriterien mehr Gewicht gegeben.



Das IFS Integrity Program ist in der Version 6 als fester Bestandteil des Standards enthalten. In dem Programm wird die Umsetzung der IFS Standards in der Praxis überprüft, indem alle verschiedenen Maßnahmen, die die Qualität des IFS sicherstellen, verbunden werden. Im Fokus steht dabei die Nachprüfung von Audits, die durch zugelassene Zertifizierungsstellen und deren Auditoren durchgeführt wurden. So wird die Einhaltung der im Rahmenvertrag zwischen dem IFS und den Zertifizierungsstellen und den im Standard selbst vereinbarten Regeln vor Ort in Zertifizierungsstellen-Audits geprüft. Des Weiteren führt der IFS mit eigenen Auditoren Kontrollaudits in zertifizierten Betrieben durch.

Pilotprojekt unangekündigte Audits

Das Programm „unangekündigte IFS Food Checks“ wurde auf Basis eines mit dem Verband deutscher Großbäckereien durchgeführten Pilotprojektes erarbeitet. An dem im Herbst 2012 durchgeführten Pilotprojekt nahmen zehn Bäckereien auf freiwilliger Basis teil. Innerhalb eines bekannten Zeitrahmens von ca. einem Monat erfolgte die Ankündigung des Audits 30 min vor dem Eintreffen der

Prüfer im Betrieb. Die Audits wurden von den Zertifizierungsgesellschaften DNV, DQS und TÜV Nord im Auftrag des IFS durchgeführt. Grundlage für die Audits war eine reduzierte IFS Checkliste mit 160 Kriterien. In dieser wurden alle im IFS-Food enthaltenen KO-Kriterien abgeprüft. Jedes unangekündigte Audit wurde an einem Tag, mit der Dauer von 10 Stunden, durchgeführt. Die Ergebnisse der IFS Zertifikate wurden zu 70 % prinzipiell bestätigt. Sie fielen allerdings zwischen 5 und 10 % niedriger aus als im angekündigten IFS Audit. Bei drei Unternehmen wäre im regulären Audit ein Major (erhebliche Nichterfüllung einer Anforderung) für die Themen Rückverfolgbarkeit und Fremdkörpermanagement vergeben worden. Der Zeitrahmen war für 160 Kriterien zu eng und der Aufwand für die Prüfung von Dokumenten zu hoch, so dass zu wenig Zeit für eine ausführliche Betriebsbesichtigung blieb.

Die Abgrenzung zwischen unangekündigtem IFS Food Check und angekündigtem Audit

Nach Abschluss des Pilotprojektes wurden die Kriterien der Checkliste, die aus der IFS Food-Checkliste entnommen sind, auf 90 Anforderungskriterien gekürzt. Alle IFS Food Checks werden durch direkt vom IFS beauftragte Auditoren durchgeführt. Das Hauptaugenmerk wird auf die Überprüfung der Hygiene und Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen sowie auf die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit im Allgemeinen gelegt. Es soll so wenig Dokumentationsprüfung wie nur möglich stattfinden und im Gegenzug der Zeitrahmen für die Betriebsbegehung ausgedehnt werden. Der unangekündigte IFS Food Check muss ohne den Qualitätsmanagementsbeauftragten durchgeführt werden können und darf nicht länger als einen Tag in Anspruch nehmen.

Registrierung zum IFS Programm „unangekündigter IFS Food Check“

IFS zertifizierte Unternehmen können unangekündigte IFS Food Checks direkt bei der IFS Management GmbH beauftragen. Es wird abgefragt, ob eine mögliche Sperrzeit berücksichtigt werden muss (Zeitraum, in dem kein IFS Food Check stattfinden kann – z. B. weil nicht produziert wird). Diese Sperrzeit kann maximal 4 Wochen während der Laufzeit des IFS Food-Zertifikates betragen. Voraussetzung für einen gültigen Auftrag ist ein beständenes angekündigtes IFS Food Audit (Aufnahme in das IFS Audit-Portal). Die IFS Management GmbH leitet die Information über Registrierung und Auftragsbestätigung an die Zertifizierungsstelle weiter, die das angekündigte IFS Food Audit durchführt. Diese Zertifizierungsstelle veranlasst den Vermerk auf dem IFS Food Zertifikat „Der Be-

trieb nimmt am IFS-Programm ‚Unangekündigter IFS Food Check‘ teil.“

Planung und Durchführung unangekündigter IFS Food Checks

Der unangekündigte IFS Food Check wird unter Berücksichtigung der angegebenen Sperrzeit und der Gültigkeit des vorangegangenen angekündigten IFS Food Audits durch den IFS geplant und innerhalb der Zertifikatslaufzeit des angekündigten IFS Food Audits durchgeführt. Der Check ist so geplant, dass er von einem Auditor (max. 2 Auditoren bei großen Unternehmen) an einem Tag durchgeführt werden kann. Der Auditor verwendet eine vom IFS erstellte Berichtsvorlage mit allen Unternehmens-Daten aus dem letzten angekündigten IFS Food Audit:

- Anschrift der Produktionsstätte/ COID
- Unternehmensprofil
- Scope (Produkt- und Technologie), Mitarbeiterzahl
- Auditdatum, Auditzeit, Bewertung (Higher Level, Basis Level)

Der IFS Food Check erfolgt unangekündigt und nur bei laufender Produktion. Nach einem kurzen Einführungsgespräch von maximal 30 min wird ein Betriebsrundgang mit Fokus auf Überprüfung der Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Produktionsprozesse durchgeführt. Der Auditor nutzt dabei die Checkliste für unangekündigte IFS Food Checks als Leitfaden. Die Checkliste selbst ist jedoch nicht Bestandteil des Berichtes. Eine Beschreibung der Feststellungen erfolgt schriftlich, Abweichungen werden in Form von Fotos als objektivem Nachweis festgehalten. Am Ende des Tages wird das Ergebnis durch den Auditor festgelegt und der Bericht an das IFS Office weitergeleitet.

Bewertung unangekündigter IFS Food Checks

Im unangekündigten IFS Food Check wird der Auditor seine Feststellungen im Fließtext mit Fotos als objektive Nachweise von Abweichungen dokumentieren. Es gibt somit keine A, B, C, D, Major oder KO-Bewertungen anhand der Checkliste.

Folgende Ergebnisse sind möglich:

Bestanden: Das Unternehmen erhält ein Bestätigungsschreiben, dass der unangekündigte IFS Food Check erfolgreich durchgeführt wurde. Der Bericht wird in die IFS Datenbank eingestellt und es wird vermerkt, dass ein unangekündigter IFS Food Check bestanden wurde. Dieser Vermerk ist für alle autorisierten Nutzer der Datenbank sichtbar.

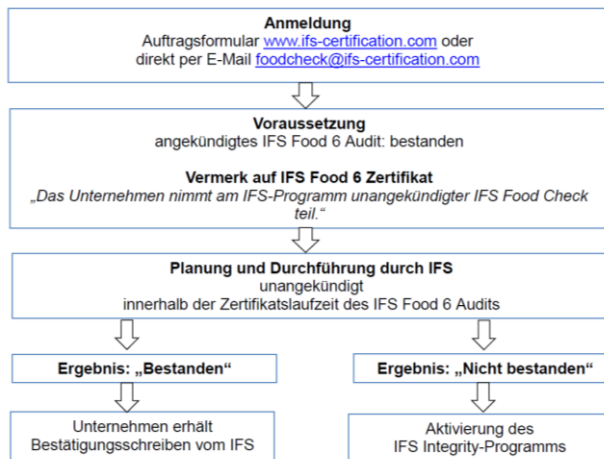
Nicht bestanden: Die Beurteilung „nicht bestanden“ sagt aus:

*) Kurzfassung des Vortrages von Dr. Helga Hippe (IFS-Management GmbH) anlässlich der 64. Tagung für Bäckerei-Technologie 2013 in Detmold

- Es wurde ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit festgestellt
- Es liegen gravierende Hygienemängel vor
- Es bestehen deutliche Abweichungen bezüglich der Konformität mit geprüften IFS Food Standardanforderungen

Besteht ein Unternehmen den IFS Food Check nicht, wird der Bericht an das IFS Integrity Programm weitergeleitet. Der Kontrollbericht wird nach einem Review durch den IFS in das IFS Audit-Portal mit dem Ergebnis „Nicht Bestanden“ hochgeladen. Gleichzeitig wird bei dem betreffenden IFS Food Zertifikat in der IFS Datenbank ein Warndreieck gesetzt, welches die autorisierten Nutzer der IFS- Datenbank daraufhin weist, dass ein Vorgang in Bearbeitung ist. Das IFS Integrity Programm informiert die betreffende Zertifizierungsstelle, die das angekündigte IFS Food Audit durchgeführt hat, und fordert diese zur Stellungnahme auf (ggf. Suspendierung des Zertifikates).

Workflow Unangekündigte IFS Food Checks



Kennlichmachung im IFS Audit-Portal

Der gesamte Bericht wird vom IFS in das Audit-Portal hochgeladen. Einsicht in den Bericht erhalten das geprüfte Unternehmen selbst sowie die Zertifizierungsstelle, die das angekündigte IFS Food Audit durchgeführt hat. Kunden des Unternehmens können diesen Bericht nur lesen, wenn den Bericht des IFS Food Checks für diese Kunden durch das Unternehmen freigeschaltet wurde.

Vorteile unangekündigter IFS Food Checks

Ein erfolgreicher unangekündigter IFS Food Check demonstriert das stetige Erfüllen der IFS Food Standard-

Anforderungen im Unternehmen. IFS Food Checks unterstützen den risikobasierten Ansatz für Überprüfungen durch Industriepartner. Lieferanten haben die Möglichkeit ihre Audits im Unternehmen zu reduzieren oder sie auf Produktionsprozesse mit hohem Risikopotenzial zu beschränken. Das Unternehmen erhält die Möglichkeit sich von Mitbewerbern, die nicht am IFS-Programm „Unangekündigte IFS Food Checks“ teilnehmen, zu differenzieren. Durch eine Teilnahme wird die Glaubwürdigkeit von Eigenkontrollsystemen gegenüber den Überwachungsbehörden gesteigert.



Anschrift der Referentin:
Dr. Helga Hippe
IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
hippe@ifs-certification.com



Bearbeitet von:
B. Sc. Michael Meißner
AGF e.V.
Schützenberg 10
32756 Detmold
meissner@agf-detmold.de

Termine bitte vormerken!

Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung
ein Pflichtfach für das Qualitätsmanagement
11. Februar 2014
in Detmold

**Fortbildungsseminar für
Getreide - Technologie**
für Fachkräfte aus Mühle und Bäckerei
12. – 16. Mai 2014
in Detmold

**Alle Programme, Termine und
Anmeldungsformulare finden Sie
bei uns im Internet unter
www.agfdt.de**

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

Schützenberg 10 - D-32756 Detmold
Tel. 05231/61664-0 - Telefax 05231/20505
E-Mail: info@agf-detmold.de - Internet: www.agfdt.de

Januar 2014

Informationsdienst Bäckerei-Technologie aus Detmold

Thema

IFS-Pilot-Projekt mit dem Verband deutscher Großbäckereien: Unangekündigte Audits

- Anlass, Aktuelles, Ausblick

