

International Food Standard (IFS) Version 5 – Änderungen

1. Einleitung

Die steigenden gesetzliche Anforderungen an die Sicherheit von Lebensmitteln sowie ein immer wettbewerbsintensiverer Markt fordern von jedem Produzenten und Händler immer größere Anstrengungen in Bezug auf die Qualität der Produkte. Hier stellt aus Sicht des Handels der International Food Standard (IFS) ein effektives Mittel dar, um u.a. die Umsetzung der geltenden Normen und Gesetze zur Lebensmittelsicherheit sicherzustellen. Da aber Gesetze und Verordnungen, der Stand der Technik sowie die Verbraucheranforderungen sich immer weiterentwickeln und der IFS demnach nichts statisches ist, wurde eine neue Version (Version 5) des IFS im August 2007 veröffentlicht. Eine Gruppe aus Mitgliedern der deutschen, französischen und italienischen Einzelhandelsverbände hat die Revision geleitet und Kommentare von Industrie, Verbänden und Zertifizierungsstellen in die neue Version eingebunden, die seit dem 01. Januar 2008 von allen IFS-zertifizierten Betrieben anzuwenden ist. Zertifikate basierend auf der Version 4, die vor dem 1. Januar 2008 ausgestellt wurden, bleiben bis zu ihrem Ablauf gültig.

2. Inhalte des Anforderungskatalogs

Der IFS-International Food Standard definiert inhaltliche Anforderungen, den Ablauf und die Bewertung des Audits sowie ein Anforderungsprofil für die Auditierungsorganisationen. Die inhaltlichen Anforderungen setzen sich aus einer Kombination von ISO 9001:2000-Anforderungen, einem ausführlichen HACCP-Konzept sowie der Umsetzung der Guten Herstellungspraxis (GHP) zusammen. Der Anforderungskatalog des IFS (Version 5, 2007) gliedert sich in folgende fünf Kapitel und enthält insgesamt 251 einzelne Fragen bzw. Anforderungen. In den Klammern ist die Anzahl der Anforderungen pro Kapitel dargestellt.

1. Unternehmensverantwortung (22)
2. Qualitätsmanagementsystem (28)
3. Ressourcenmanagement (24)
4. Herstellungsprozess (143)
5. Messungen, Analysen, Verbesserungen (34)

Die inhaltlichen Schwerpunkte des Standards lassen sich aus diesen fünf Kapiteln ableiten. So sind z.B. bei den Anforderungen an die Unternehmensleitung u.a. die Ent-

wicklung von Perspektiven, das Krisenmanagement, die Qualitätsziele und die daraus abzuleitende Investitionsplanung zu nennen. Weitere Schwerpunkte in den fünf Kapiteln sind das HACCP-Konzept, interne Audits, Personalhygiene und -schulung, Fremdkörpermanagement, Verpackungen, Umgang mit Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen sowie die Rückverfolgbarkeit. Einige dieser Bereiche sind entweder als Forderung neu in der Version 5 aufgenommen worden, oder sie sind so bedeutend, dass sie als KO-Kriterium festgelegt wurden (siehe Pkt. 2.1).

2.1 Die KO-Kriterien

Die vier bestehenden KO-Kriterien der Version 4 wurden mit sechs zusätzlichen KO's ergänzt. In der nachfolgenden Tabelle sind die 10 KO-Kriterien kurz dargestellt.

Tabelle 1: Übersicht der 10 KO-Kriterien im IFS

Kapitel	KO-Kriterium im Bereich der Anforderung
1.2.4	Verantwortung der Unternehmensleitung
2.1.3.8	Überwachung der CCPs
3.2.1.2	Personalhygiene*
4.2.2	Rohwarenspezifikation*
4.2.3	Endproduktspezifikation (Rezeptur)*
4.9.1	Fremdkörpermanagement*
4.16.1	Rückverfolgbarkeit
5.1.1	Interne Audits*
5.9.2	Verfahren zum Produktrückruf / -rücknahme*
5.11.2	Korrekturmaßnahmen

* neue KO-Kriterien im IFS Version 5

2.2 Risikoorientierte Bewertungen und Risikoanalysen

Der IFS Version 5 verlangt dokumentierte riskoorientierte Bewertungen und die Durchführung von Risikoanalysen in verschiedenen Bereichen.

Risikoorientierte Bewertungen werden im Bereich der **Infrastruktur** und im Bereich des **Arbeitsumfeldes** gefordert. Entscheidungskriterien, die berücksichtigt werden können, sind u.a.

- die Risikoklasse des Produktes (z.B. Mehle, Schrote, Kleie etc.),
- das zur Anwendung kommende Herstellungsverfahren (z.B. geschlossener Prozess - Mühle),
- wird gelerntes oder ungelernetes Personal eingesetzt,

- welche Zielgruppe (Weiterverarbeiter, Endverbraucher, empfindliche Personen wie Kleinkinder, Kranke, ältere Menschen) hat das Endprodukt.

Anforderung des IFS: „**Das Unternehmen ermittelt und bewertet regelmäßig (z.B. im Rahmen interner Audits und/oder Betriebsbegehungen) die zur Gewährleistung der Produkthanforderungen erforderliche Infrastruktur und das Arbeitsumfeld“.**

Zur **Infrastruktur** eines Unternehmens gehören u.a.:

- das Gebäude,
- die Versorgungseinrichtungen (z.B. Energie, Wasser, Druckluft),
- die Maschinen und Anlagen,
- der (innerbetriebliche) Transport.

Zum **Arbeitsumfeld** eines Unternehmens gehören u.a.:

- soziale Einrichtungen,
- klimatische Bedingungen,
- Sicherheits- und Schutzvorkehrungen,
- hygienische Bedingungen,
- Arbeitsplatzgestaltung,
- sonstige Einflussfaktoren (z.B. Lärm, Vibrationen).

Die Ergebnisse dieser Bewertungen (Infrastruktur und Arbeitsumfeld) müssen risikoorientiert in die **Investitionsplanung** mit einfließen und sollten z.B. innerhalb der Managementbewertung dokumentiert werden.

Beim Begriff „**Risikoanalyse**“ ist immer die Gefahrenanalyse gemeint, d.h., dass aufgrund einer Gefahrenanalyse beurteilt werden muss, wie in den einzelnen Bereichen mit evtl. Problemen oder Risiken im Unternehmen umgegangen wird. So muss z.B. in einer Risikoanalyse die Tauglichkeit des eingesetzten **Verpackungsmaterials** betrachtet werden, da die Verpackung (insbesondere Primärverpackung mit direktem Lebensmittelkontakt) auf die Lebensmittelsicherheit einen großen Einfluss haben kann. Dabei sind eventuelle Gefährdungen wie Migration, Fremdkörper etc. zu berücksichtigen, aber auch gesetzliche Grundlagen wie die gesetzeskonforme Deklaration und Anforderungen z.B. aus der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.

3. Zusammenfassung & Ausblick

Der IFS in der Version 5 ist seit August 2007 gültig und seit dem 01. Januar 2008 verbindlich. Insgesamt

wurde die Anzahl der Anforderungen um rund 26 % verringert (336 (Vers. 4) vs. 251 (Vers. 5)). Die Zertifikatsgültigkeit beträgt nun immer 12 Monate auch im „Höheren Niveau“, d.h., dass die Audit-Frequenz von nun an bei 12 Monaten für beide Niveaus liegt, somit gibt es keinen Vorteil mehr das Zertifikat auf Höherem Niveau zu erhalten (z.B. die Frequenz von 18 Monaten in Version 4).

Der Fokus wurde noch stärker auf die Lebensmittelsicherheit ausgerichtet. Die Anforderungen wurden nun eindeutig formuliert und konkretisiert. Durch zahlreiche Forderungen von Risikoanalysen wird die Arbeit in der Praxis sicherlich nachvollziehbarer, aber auch deutlich aufwendiger (im Bereich der Dokumentation), was auch den Bereich der KO-Kriterien betrifft, die von 4 auf 10 erweitert wurden.

Grundlegend geht die Version 5 des IFS davon aus, dass jedes Unternehmen eigenverantwortlich Risikoanalysen durchführt, die auch dokumentiert werden müssen. Ergebnis dieses Prozesses sollte ein individuelles, **maßgeschneidertes Risikomanagement** sein und hierin liegt auch der Vorteil gegenüber der Version 4. In Kombination mit den 251 Kriterien des IFS ergibt sich ein effektives Werkzeug, um die Produktsicherheit zu gewährleisten. Interne Audits und Betriebsbegehungen sowie regelmäßige Produktanalysen durch akkreditierte Labore sorgen für zusätzliche Produktsicherheit. Gewinner dieser Qualitätssicherung ist der Verbraucher aber auch der Lebensmitteleinzelhandel, der sich mittels des IFS einen wirksamen Auditstandard geschaffen hat, um somit haftungsrechtliche Faktoren ebenso wie Eigenauditierung der Lieferanten zu minimieren.

Unternehmerische Verantwortung und soziales Handeln rücken auch in der Lebensmittelindustrie immer mehr in den Vordergrund. Dem trägt die Version 5 des IFS ebenfalls Rechnung. So wird die Unternehmensleitung verpflichtet, regelmäßig das Arbeitsumfeld der Mitarbeiter zu ermitteln und zu bewerten. Dazu zählen neben Sicherheits- und Schutzvorkehrungen für die Arbeitnehmer auch soziale Einrichtungen, klimatische Bedingungen, Arbeitsplatzgestaltung und äußere Einflussfaktoren, z.B. wie Lärm und Vibrationen.

Die Anforderungen von Basis- und Höherem Niveau wurden in der Version 5 zusammengefasst. Das Empfehlungsniveau wurde gänzlich entfernt. Demnach enthält der IFS Version 5 nur eine Checkliste, die alle Anforderungen beinhaltet. Das Anforderungsniveau für das höhere Niveau wurde durch Anhebung der Grenze von 90 auf 95 % erhöht (Basis-Niveau mind. 75 %). Durch Umstellung der Bewertung und dem Wegfall der Anforderungen aus dem höheren Niveau (nur noch eine Checkliste ohne unterschiedliche Niveaustufen) ist es sicherlich schwerer geworden, ein höheres Niveau zu erreichen.

Anschrift der Verfasserin:

Dipl.-Ing. Sabine Botterbrodt
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Schützenberg 10
32756 Detmold

Termine für 2008 bitte vormerken:

Tagung für Müllerei-Technologie
16. - 17. September 2008

Erntegespräch
18. September 2008

Seminar IFS Kompakt

22. Oktober 2008

Informationen rund um Veränderungen des IFS

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH	
	Qualitätsuntersuchungen (Getreide & Mehl)* Rückstandsanalytik* Nährwertanalyse* Hygieneschulungen HACCP & QM-Konzepte
SCHNELL - KOMPETENT - PREISWERT	
* akkreditiert nach ISO/IEC 17025:2005 - AKS-Hannover	
DI GeFa GmbH Schützenberg 10 32756 Detmold Telefon: (05231) 61664-24 Fax: (05231) 61664-21 E-Mail: info@digefa.net	 Weitere Informationen www.digefa.net

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

Informationsdienst

Müllerei-Technologie

aus Detmold

Thema:

**International Food Standard
(IFS) Version 5 – Änderungen**

