

# IFS (International Food Standard) Zusammenfassung

"Der IFS bietet einen einheitlichen Standard zur Auditierung von Eigenmarkenproduzenten"

## **Entstehungsgeschichte des IFS**

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. Des Weiteren 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 französische Einzelhändler des FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution) der IFS Working Group 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. Des Weiteren 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 Focus 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 (mind. 2 Jahre Berufspraxis in der Branche oder mind. 10 Audits für die entsprechende 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 bestanden 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 des Lebensmitteleinzelhandels 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.

Das Internet Auditportal bietet eine sichere, auf den IFS zugeschnittene umfassende Daten-Plattform für alle am IFS beteiligten Kreise.