

IFS: für einheitliche Standards bei Eigenmarkenproduzenten

Berlin. (04.11. / igv / ifs) In Handel und Industrie sind Lieferanten-Audits seit Jahren ein fester Bestandteil. Bislang 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 Lieferanten als auch Handelsunternehmen durch die Vielzahl an Audits zu senken.



Das Online-Audit-Portal <http://www.food-care.info> ist für Ratsuchende erste Anlaufstelle zum Thema IFS4.

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.

Nahezu alle großen Handelsketten fordern heute von ihren Lebensmittelproduzenten, diese Kriterien umzusetzen und sich nach dem IFS Standard zertifizieren zu lassen. Seit Juli 2004 wird die überarbeitete Version 4.0 mit neuen Produktkategorien und einem «KO- Punkt» weniger beim Audit berücksichtigt. Ziel ist es, mehr Transparenz, Sicherheit und Hygiene innerhalb der Lebensmittelkette zu erzeugen. Die Struktur des IFS ist kompatibel zur DIN EN 9001:2000 und gliedert sich unter anderem in folgende Kapitel:

- Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystem (QMS)
- Verantwortung des Managements
- Ressourcenmanagement
- Herstellungsprozess und
- Messungen, Analysen, Verbesserungen

Im Kapitel Qualitätsmanagementsysteme werden Prinzipien verfolgt, die auch den bekannten Normen des QM (ISO 9001), des Umweltmanagements (ISO 14001) und des Arbeitsschutzes (OHSAS 18001) zugrunde liegen und daher die Basis für die Integration solcher Systeme mit dem IFS bilden:



Das Institut für Getreideverarbeitung aus Bergholz-Rehbrücke steht Unternehmen bei der praktischen Umsetzung des International Food Standards beratend zur Seite. Kontaktmöglichkeiten sind gelistet unter <http://www.igv-gmbh.de>.

- ▶ Klare, schriftlich dokumentierte Verantwortlichkeiten
- ▶ Normgerechte Dokumentation
- ▶ Ursachenanalyse bei Abweichungen

Im Mittelpunkt dieses Kapitels steht ein systematischer und umfassender HACCP-Plan (Hazard Analysis Critical Control Points), das heißt ein HACCP-System wird vom IFS definitiv gefordert. Beschrieben werden die im Unternehmen verfolgten Grundsätze zur Produktsicherheit in einem Qualitätshandbuch.

Die Verantwortlichkeiten des Managements betreffen die Geschäftspolitik, die Strategie und die konkreten Ziele -- diese müssen die Forderungen des IFS widerspiegeln, Ressourcen müssen bereit- und sichergestellt werden, so dass gesetzliche Forderungen eingehalten werden. Eine regelmäßige Überprüfung und Erfolgskontrolle muss integraler Bestandteil des Systems sein.

In dem Bereich Ressourcenmanagement fließen auch die gesetzlichen Bestimmungen ein, wie etwa die Lebensmittelhygiene-Verordnung und das Infektionsschutzgesetz. Das Ressourcenmanagement umfasst die Bedarfsermittlung und die Bereitstellung sowohl der personellen Ressourcen als auch der technischen Ressourcen. Im Bereich Personal geht es sowohl um die Aspekte der Hygiene, von der Schutzbekleidung bis zur persönlichen Hygiene, als auch um medizinische Kontrolluntersuchungen und die ständige Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter. Infrastruktur und Arbeitsumfeld müssen angemessen sein und die Produktsicherheit wirkungsvoll unterstützen.

Das größte Kapitel ist der Herstellungsprozess mit den detaillierten Anforderungen an Betriebsräume und der Umgang mit Lebensmitteln, Rohstoffen und Verpackungsmaterialien. Auch das Abfallmanagement und das Schädlingsmonitoring werden berücksichtigt. Basierend auf einer systematischen Vertragsprüfung beginnen die Vorgaben für den Herstellprozess mit den Spezifikationen für die eingesetzten Roh- und Halbfabrikate und der Risikoanalyse im Zusammenhang mit der Produktentwicklung.

Die Risikoanalyse muss nachweislich im Sinne von HACCP durchgeführt werden. Hierzu gehören nicht nur die Auflistung und Lenkung der Critical Control Points (CCP), sondern auch eine umfassende Gefahrenanalyse. Weitere Abschnitte im Kapitel Herstellungsprozess befassen sich mit dem Einkaufsprozess, der Lieferantenbewertung, der Logistik und nicht zuletzt den Standards für die Betriebsumgebung.

Im Kapitel Messung, Analyse, Verbesserung werden die Produkt- und Prozessparameter hinterfragt. Die Kontrolle der Produktkontamination und mögliche Rückrufe von nicht konformen Erzeugnissen sind wichtiger Bestandteil. Aus Gründen der Produktsicherheit steht die Überwachung des Produktes selbst im Vordergrund. Neben der Erzeugnisanalyse, dem Aufspüren von Kontamination und der Erzeugnisfreigabe enthält dieses Kapitel auch die übergeordneten Verfahren wie interne Audits und Verfahren zur



Das IFS4-Portal unter <http://www.ifs4.de> versteht sich als Kompetenzportal für regen Austausch unter Fachleuten. Im Gegensatz zur offiziellen IFS-Website steht beim IFS4-Portal die praktische Umsetzung und damit viel «Hilfe zur Selbsthilfe» im Vordergrund. Ein rege genutztes Forum und ein ansprechendes Seminarangebot unterstützen dies.

Prozesssteuerung. Neben der unmittelbaren Korrektur von Fehlern sollen Lerneffekte und nachhaltige Korrekturmaßnahmen vom Hersteller beherrscht werden.

Die Rückverfolgbarkeit aller Chargen ist ein zentrales Thema und wird ab 2005 vom Gesetzgeber vorgeschrieben. Die Unternehmen müssen sich also ein logisches System aufbauen. Hierbei sollte eine Zusammenarbeit vom Landwirt bis zum letzten Verarbeiter durchgeführt werden.

Durch die großen Handelsketten vorangetrieben, hat sich der IFS International Food Standard in der aktuellen Version «4» fest etabliert und findet, obwohl ursprünglich nur für die Hersteller von Eigenmarken des Handels gedacht, zunehmende Verbreitung. Dieser Standard ist international anerkannt, auditier- und zertifizierbar. Wie andere Fachnormen, orientiert sich auch der IFS an der grundsätzlichen Gliederung in

- Management und Organisation des Systems (in Anlehnung an ISO 9000)
- Fachspezifische Anforderungen

Der grundsätzliche Aufbau besteht dabei aus folgenden vier Teilen:

▶ **Teil 1:** Leistungsprotokoll -- Im Teil 1 werden die Grundsätze des Standards erläutert, seine Zielsetzung und seine Umsetzung. Es wird dargestellt, welche Unternehmen in welchen Abständen sich einer Überprüfung stellen sollten.

▶ **Teil 2:** Anforderungskatalog -- Der Anforderungskatalog des Teils 2 enthält die Detailanforderungen des Standards, die von den Unternehmen umzusetzen sind. IFS unterscheidet drei Level, die jeweils einzeln zertifiziert werden können:

- Basic Level
- Gehobenes Niveau (Higher Level)
- Empfehlungen für nachahmenswerte Praktiken (Recommendations)

▶ **Teil 3:** Anforderungen an die Auditororganisation und an die Auditoren

▶ **Teil 4:** Bericht

Wichtig ist, dass das Basisniveau von den Lebensmittelunternehmen bestanden werden muss (*Quelle Fließtext: IGV GmbH; Bergholz-Rehbrücke 2004*).

Ende des Artikels