



IFS Food Checks – was auf die teilnehmenden Unternehmen zukommt

Seit diesem Jahr führt die IFS Management GmbH, im Rahmen des IFS Integrity Programms, die so genannten Food Checks durch, diese wurden 2012 in einem Pilotprojekt mit dem Verband deutscher Großbäckereien erarbeitet. Dabei handelt es sich um unangekündigte Audits, die maximal einen Tag dauern und inhaltlich den Schwerpunkt auf Hygiene, Schädlingsprophylaxe und HACCP legen. Ziel ist es, zu überprüfen, ob die Unternehmen die Anforderungen des IFS Food in der täglichen Praxis umsetzen und somit die Lebensmittelsicherheit und -qualität laufend gewährleisten.

» Die **Teilnahme** an den Food Checks ist derzeit freiwillig, langfristiges Ziel des IFS ist es aber, die unangekündigten Audits fest in den IFS Food Standard zu implementieren. Grundvoraussetzung ist ein bestehendes IFS Food Zertifikat. Unternehmen, die an den Food Checks teilnehmen möchten, müssen sich dafür bei der IFS Management GmbH anmelden, das Antragsformular steht auf deren Internetseite zur Verfügung. Es kann bei der Anmeldung eine Sperrzeit von max. 4 Wochen, in denen der Food Check nicht durchgeführt werden kann, z.B. im Falle von Betriebsferien, angegeben werden.

Die Teilnahme an den Food Checks wird in das aktuell gültige IFS Food Zertifikat durch den Hinweis „Das Unternehmen nimmt am IFS-Programm unangekündigter IFS Food Check teil“ aufgenommen.

Durchgeführt werden die Food Checks von Auditoren die direkt von der IFS Management GmbH beauftragt werden und die unabhängig von der Zertifizierungsstelle, die das angekündigte IFS Food Audit durchgeführt hat, sind.

» **Ablauf** - Ein Food Check erfolgt unangekündigt und findet auch bei Abwesenheit z.B. des Qualitätsverantwortlichen, der Geschäftsführung und/oder der Betriebsleitung statt, einzige Voraussetzung ist das Laufen der Produktion. Der Auditor weist sich mit Ausweis und Beauftragungsschreiben aus. Nach einem Einführungsgespräch von max. 30 Minuten folgt ein Betriebsrundgang der auf Basis einer Checkliste mit 90 Kriterien durchgeführt wird. Im Verdachtsfall kann der Auditor allerdings davon abweichen und die Checkliste des IFS Food anwenden.

Feststellungen werden in Form von Fließtexten sowie bei Abweichungen zusätzlich mit Fotos dokumentiert. Die beim IFS Food üblichen Bewertungskriterien (A-D, Major und KO) finden bei den Food Checks keine Anwendung. Es gibt nur zwei Bewertungsmöglichkeiten, entweder wurde der Food Check bestanden oder nicht bestanden.

Der Food Check endet mit einem Abschlussgespräch, in dem die Feststellungen vom Auditor erläutert werden. Im Falle des Nichtbestehens des Food Checks wird ein Mängelreport erstellt, der am Ende des Food Checks vom Unternehmen zur Kenntnisnahme gegengezeichnet werden muss.

Wichtig ist es, dass ggf. notwendige Einsprüche und Anmerkungen zu den Feststellungen des Auditors eines Food Checks innerhalb von 24 Stunden nach dem Abschlussgespräch per Mail an das IFS Integrity Programm zu senden sind (E-Mail: integrityprogramm@ifs-certification.com).

» **Bewertung und deren Folgen**

- **bestanden:** Das Unternehmen erhält ein Bestätigungsschreiben der IFS Management GmbH und, falls vom Auditor deutliche Mängel (ohne Gefahr für die Lebensmittelsicherheit) festgestellt wurden, muss das Unternehmen Korrekturmaßnahmen einleiten. Diese werden beim nächsten angekündigten IFS Food Audit überprüft.

Das Ergebnis des Food Checks wird mit dem Kontrollbericht (ohne die 90 Punkte Checkliste und ohne Fotos) im IFS Portal hinterlegt. Außerdem erhalten alle Handelsunternehmen, die das im Food Check geprüfte Unternehmen im Portal als Favorit markiert haben, eine automatische Information über den bestandenen Food Check. Zugriff auf den Kontrollbericht im IFS Portal haben, neben dem auditierten Unternehmen, allerdings nur die Handelsunternehmen, die vom diesem dafür eine Berechtigung erhalten haben.

- **nicht bestanden:** Im Falle von Feststellungen die eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zur Folge haben, bei gravierenden Hygienemängeln und/oder bei deutlichen Abweichungen bzgl. der Konformität mit dem IFS Food Standard gilt der Food Check als nicht bestanden.

Der Kontrollbericht geht in diesem Falle an das IFS Integrity Programm, dort wird die vom Auditor vorgenommene Beurteilung geprüft. Wird die Beurteilung durch das IFS Integrity Programm bestätigt, ist das Audit als nicht bestanden bewertet. Dies wird durch ein Warndreieck im IFS Auditportal angezeigt. Desweiteren wird die Zertifizierungsstelle, die das angekündigte IFS Food Audit durchgeführt hat, informiert und deren Stellungnahme eingefordert.

Das Ergebnis des Food Checks wird mit dem Kontrollbericht (ohne die 90 Punkte Checkliste und ohne Fotos) im IFS Portal hinterlegt. Außerdem erhalten alle Handelsunternehmen, die das im Food Check geprüfte Unternehmen im Portal als Favorit markiert haben eine automatische Information über den bestandenen Food Check. Zugriff auf den Kontrollbericht im IFS Portal haben, neben dem auditierten Unternehmen, allerdings nur die Handelsunternehmen, die vom diesem dafür eine Berechtigung erhalten haben.

Je nach Sachlage kann die Suspendierung des aktuellen IFS Food Zertifikats durch die ausstellende Zertifizierungsstelle erfolgen. Diese Entscheidung dafür liegt nicht bei der IFS Management GmbH sondern bei der jeweiligen Zertifizierungsstelle.



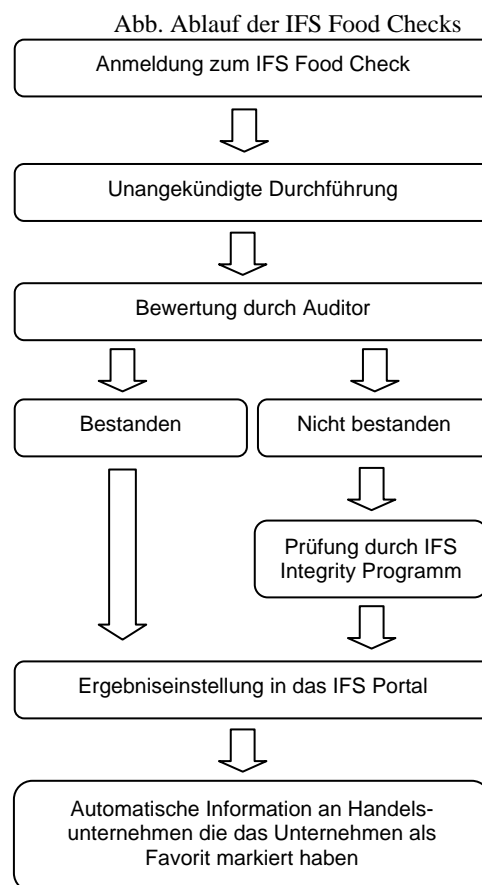
» **Kosten** – Der Betrag für den Food Check Audittag beträgt 1.500 € zzgl. MwSt. und muss in Vorkasse geleistet werden. Bei größeren Unternehmen, d.h. mit über 500 Mitarbeitern für einen Produktionsstandort und/oder einer Auditzeit von mehr als 36 Std. für das angekündigte IFS Food Audit werden 2 Auditoren eingesetzt und der Betrag verdoppelt sich. Die Reisekosten werden nach Abschluss des Food Check Audits in Rechnung gestellt.

» **Vorbereitung** - Wenn ein Unternehmen an den Food Checks teilnehmen möchte, ist es sinnvoll den unkomplizierten Zugriff auf einige Unterlagen vorzubereiten. Ebenso sollten diese, für den Fall der Abwesenheit der Stelleninhaber, den jeweiligen Stellvertretern bekannt sein. Dabei handelt es sich mindestens um folgende Unterlagen:

- Organigramm incl. Stellvertreterregelung
- Lageplan incl. Personal-, Rohstoff-, Halbfabrikat- und Fertigwarenwege
- Aktueller Produktionsplan
- Fließdiagramme sämtlicher Produktionsprozesse incl. Kennzeichnung der CCPs
- Liste der CCPs und CPs
- Unterlagen zur Schädlingsüberwachung

» **Nutzen** – Die Teilnahme an den Food Checks und dessen Bestehen, bestätigt dem Unternehmen die Umsetzung der Anforderungen des IFS Food Standards in der täglichen Praxis. Außerdem liefert dies einen Nachweis über die Funktionsfähigkeit des Eigenkontrollsystems. Handelsunternehmen haben dadurch eine Weitere Möglichkeit dies bei der risikobasierten Planung von Lieferantenaudits zu berücksichtigen und es stärkt das „standing“ gegenüber den Überwachungsbehörden.

Details, sowie das hilfreiche Merkblatt „Vorbereitung und Ablauf des unangekündigten IFS Food Checks“ und die 90 Punkte Checkliste, sind auf der Internetseite des IFS unter <http://www.ifs-certification.com/index.php/de/certification-bodies-de/ifs-food-checks-de> zu finden.



Autorin des Artikels ist die Lebensmitteltechnologin Barbara Siebke aus Hamburg. Sie arbeitet als freie Qualitätsmanagerin für die Lebensmittelindustrie.

E-Mail: bs@ql-siebke.de Website: www.ql-siebke.de