

IFS Food – nun in der Version 7

Die seit Langem erwartete neue Version des international anerkannten Qualitäts- und Sicherheitsstandards für lebensmittelverarbeitende Betriebe, der IFS Food, liegt nun vor – und beinhaltet einige Neuigkeiten.



Die neue Fassung des International Featured Standard (IFS) Food wurde am 1. Oktober 2020 veröffentlicht und liegt nun in der Version 7 vor. Seit März 2021 können Audits danach durchgeführt werden, und ab Juli 2021 ist die neue Version dann verpflichtend anzuwenden.

Ziel der Aktualisierung war es, die Nutzbarkeit für den Anwender in der Industrie zu vereinfachen, z.B. durch die Konkretisierung von Definitionen (Anlage 12, Glossar), durch die Überarbeitung der Formulierungen der Anforderungen zur besseren Verständlichkeit sowie durch Straffung der Anforderungen (15 % weniger als in Version 6.1).

Der Standard besteht unverändert aus 4 Teilen, das heißt:
Teil 1 IFS Food Zertifizierungsprotokoll
Teil 2 Liste der IFS Food Assessmentanforderungen
Teil 3 Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren – IFS Akkreditierungs- und Zertifizierungsverfahren
Teil 4 Berichtswesen, Software auditXpressX™ und IFS Datenbank

Außerdem ist zusätzlich die IFS Doctrine in der jeweils gültigen Fassung zu beachten, die weitere verbindliche Auslegungsinterpretationen zu den Anforderungen beinhaltet.

In Teil 1

gibt es eine komplett neue Struktur, in der sich einige wesentliche Neuerungen finden:

- Ein Audit heißt nun Assessment.
- Es gibt ein überarbeitetes Bewertungsschema und veränderte Möglichkeiten zur Bewertung von KO-Anforderungen (Teil 1, Seite 31).
 - B-Bewertungen werden nicht mehr für Abweichungen vergeben, sondern sind jetzt als „Point of attention“ zu

*Eine Übersicht der relevanten Änderungen in der Liste der Assessmentanforderungen finden Sie aufgrund des Umfangs unter www.ql-siebke.de/ifs-food-version-7 oder über diesen QR-Code



verstehen. Gemeint sind Feststellungen oder Situationen, welche zukünftig zu einer Abweichung führen könnten.

- KO-Anforderungen können nun nur mit A (volle Übereinstimmung), C (teilweise umgesetzt) oder D (nicht umgesetzt) bewertet werden.

Die Formulierung für Major-Bewertungen wurde aktualisiert (Teil 1, Seite 31).

Es gibt neue Vorgaben für den Umgang mit Korrekturen/Korrekturmaßnahmen (Teil 1, Seite 33/34). Das Unternehmen muss im Maßnahmenplan Folgendes angeben:

- vorgeschlagene Korrekturen und Korrekturmaßnahmen für alle Abweichungen (C, D sowie KO-Anforderungen, die mit einem C bewertet wurden) und für Nichtkonformitäten (Major- oder D-Bewertung einer KO-Anforderung) sowie
- Verantwortlichkeiten und Umsetzungsfristen sowohl für Korrekturen als auch für Korrekturmaßnahmen.
- Neu ist, dass Korrekturen innerhalb von 4 Wochen nach Erhalt des Maßnahmenplans umgesetzt sein müssen; Nachweise über deren Implementierung sind der Zertifizierungsstelle innerhalb dieser Frist vorzulegen.

Die Mindestassessmentdauer beträgt nun 2 Tage. Es gibt nur wenige Ausnahmen, bei denen eine Kürzung möglich ist (siehe IFS Food Doctrine Part 1, Nr. 1.3.1).

Es sind nun mindestens 50 % der gesamten Auditzeit in den operativen Prozessen vor Ort zu verbringen (siehe Teil 1, Seite 15). Zu diesen zählen:

- Produktionsprozesse,
- Wareneingangs-, Lager- und Versandbereiche,
- Gute Herstellungspraktiken (GMP), einschließlich Wartung, Hygiene, Schädlingsbekämpfung und Reinigungs- und Desinfektionsaktivitäten,
- Produktentwicklung,
- Labor- und/oder Wartungseinrichtungen vor Ort,
- Sozial- und Sanitäreinrichtungen,
- Außenbereiche.

Jedes 3. Audit muss unangekündigt erfolgen (Teil 1, Seite 23 Punkt 2.3.2).

Des Weiteren wird in Teil 1 erläutert, dass eine risikobasierte Stichprobenahme durch den Auditor zu erfolgen hat, um Nachweise für die Erfüllung der Anforderungen des IFS Food zu erhalten. Dies ist nicht wirklich neu, sondern bereits bisher gelebte Praxis.

In Teil 2,

der Liste der Assessmentanforderungen*, gibt es zahlreiche Neuerungen und Änderungen.

Zuerst ist zu erwähnen, dass es eine deutliche Reduzierung der Anzahl der Anforderungen gegenüber der Vorversion gibt: Es sind nun 237 statt bisher 281. Viele Anforderungen wurden zusammengefasst und einige auch vollständig gestrichen. Außerdem gibt es 12 völlig neue Anforderungen.

Unverändert ist hingegen die Anzahl der KO-Punkte sowie deren wesentliche Inhalte. Es sind weiterhin 10 KO-Anforderungen. Bei ihnen wurden ausschließlich geringfügige Änderungen vorgenommen, die ausschließlich zur Präzisierung bzw. zur besseren Verständlichkeit dienen.

Neu aufgenommen in die Liste der Anforderungen wurde die sogenannte Lebensmittelsicherheitskultur. Verschiedene Anforderungen benennen diese jetzt konkret, wobei der Fokus dabei auf Sensibilisierung, Kommunikation sowie der kontinuierlichen Verbesserung liegt.

Dritter und vierter Teil des Standards

Hier finden sich Anforderungen an Akkreditierungsstellen, Zertifizierungsstellen und Auditoren sowie an das Berichtswesen, an die Software auditXpressX™ und an die IFS Datenbank. Auf Neuerungen in diesen Teilen wird im Rahmen dieses Beitrags nicht weiter eingegangen.

Nur ein Punkt soll an dieser Stelle erwähnt werden, die Anlage 10 des Standards. Dort ist die Pflichtfeldtabelle bzw. sind die sogenannten Pflichtangaben für den IFS Assessmentbericht festgeschrieben. Dabei handelt es sich um die Anforderungen, zu denen die Auditoren im Bericht zwingend die in Anlage 10 geforderten Informationen angeben müssen. Die Anzahl der Pflichtangaben hat in Version 7 deutlich zugenommen, es sind nun 70 statt bisher 18. Zur Auditvorbereitung ist es ratsam, diese für den Bericht zwingend geforderten Informationen zu kennen, da diese ganz sicher im Audit abgefragt werden. +++

Autorin des Artikels ist die Lebensmitteltechnologin **Barbara Siebke** aus Hamburg. Sie ist als QM-Beraterin und Auditorin in der Lebensmittelwirtschaft tätig. Kontakt: Tel.: +49(0)40/636 790 51, E-Mail: info@ql-siebke.de, Website: www.ql-siebke.de

Anzeige

PHT Clean Guard

Flexible Hygieneschleusen mit Temperatur- und Maskenkontrolle



PHT

Seit über 23 Jahren zuverlässiger Partner der Lebensmittelbranche für Hygiene und Technologie.

Wir sind Exklusiv-Partner von:
ITEC
 FRONTMATEC HYGIENE

Durchdachte Personal- und Betriebshygiene sichern Ihren wirtschaftlichen Erfolg. Erfahren Sie mehr über unsere innovativen Hygiene-Gesamtsysteme:

www.pht.group

23 years of partnership in hygiene

Lassen Sie sich beraten: info@pht-group