

Die neuen unangekündigten IFS Food Audits

Seit 2014 nehmen viele IFS-zertifizierte Unternehmen an den freiwilligen unangekündigten IFS Food Checks teil – hier gibt es etwas Neues. Gemäß einer Aktualisierung des IFS Audit Protokolls wird das unangekündigte Audit in der bestehenden Form abgelöst und macht ab Oktober 2016 dem unangekündigten vollständigen Zertifizierungsaudit Platz.

+ Im Februar 2016 ist die Version 1 des IFS Food Version 6 audit protocol for unannounced audits in englischer Sprache erschienen. Das Dokument erläutert die Regelungen für die neuen unangekündigten IFS Food Audits. Das bisher übliche unangekündigte Audit, das zusätzlich zum jährlichen Zertifizierungsaudit stattfand, wird zum 01.10.2016 abgelöst. Stattdessen kann das reguläre angekündigte Zertifizierungsaudit durch ein vollständiges unangekündigtes Audit ersetzt werden. Die Teilnahme an dieser Option bleibt aber weiterhin freiwillig. Hier ein Überblick der wesentlichen Eckpunkte.

Teilnahme

Die Teilnahme ist freiwillig.

Die Teilnahme muss für jedes Rezertifizierungsaudit neu beantragt werden.

Auditumfang

Das Audit umfasst den gesamten IFS Food Standard.

Anmeldung

Spätestens 16 Wochen vor dem Auditstichtag

Auditzeitpunkt/-fenster

Das Audit findet in einem festgelegten Zeitfenster statt. D. h. 16 Wochen vor bis 2 Wochen nach dem Auditstichtag.

Sperrzeiten

Es können bestimmte Sperrzeiten (max. 10 Arbeitstage) innerhalb des Auditzeitfensters festgelegt werden plus Betriebsstillstandzeit.

Auswahl einer Zertifizierungsgesellschaft

Diese kann frei gewählt werden.

Unterlagen zur Auditvorbereitung

Zu Beginn des Audit-Zeitfensters kann die Zertifizierungsgesellschaft Unterlagen zur Auditvorbereitung anfordern.

Auditplanung

Auditoren erstellen wie bisher einen Auditplan, dieser geht allerdings nicht vorab an das zu auditierende Unternehmen. Der Plan wird ggf. während des Audits angepasst.

Auditvorbereitung im Unternehmen

Die aktuellen Forderungen des IFS Food Standards müssen im Unternehmen vorliegen und umgesetzt werden.

Vorhalten von Mindest-Unterlagen für den Auditor. Details dazu, was hier gemeint ist, gibt das *audit protocol for unannounced audits* nicht vor. Hier ist es sinnvoll, sich an den Vorgaben aus den IFS Food Checks zu orientieren, d. h. mindestens folgende Unterlagen bereitzuhalten:

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

Auditablauf

Nach Ankunft des Auditors, einem Einführungsgespräch sowie ggf. der Durchsicht der vom Unternehmen vorbereiteten Mindest-Unterlagen (s. o.) beginnt das Audit vor Ort im Produktionsbereich. Das Eröffnungsmeeting sowie die Auditierung der Dokumente erfolgen erst im späteren Auditverlauf.

Auditumfang – Scopes

Betrieb der relevanten Produktionsanlagen

Wie bei den angekündigten Audits auch ist es erforderlich, dass alle Produktionslinien während des unangekündigten Audits im laufenden Betrieb auditiert werden. Ein Abweichen von dieser Vorgabe ist nur möglich, wenn Produktionslinien, die nicht während des Audits produzieren, von der gleichen HACCP-Studie abgedeckt werden, die gleichen Product-Scopes und Technologie-Scopes aufweisen wie die



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

The Nut specialists

...einfach kernig!

Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußcken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



123rf.com © Wavebreak Media Ltd

während des Audits produzierenden und auditierten Anlagen. Ist es nicht möglich, während des weiteren Auditverlaufs alle Anlagen im laufenden Betrieb zu auditieren, ist ein Erweiterungsaudit für diese Bereiche erforderlich.

Auditumfang – Anforderungen

Sämtliche Forderungen des IFS Food Standards werden vollumfänglich im unangekündigten Audit auditiert.

Besonderheit Multi-Site-Zertifizierung

Die Zentrale kann angekündigt oder unangekündigt auditiert werden. Dieses Audit soll vor den Audits der einzelnen Produktionsstandorte erfolgen.

Die Audits in den Produktionsstandorten erfolgen unangekündigt.

Das Audit der Zentrale soll nicht an aufeinanderfolgenden Tagen mit dem Audit eines Produktionsstandorts erfolgen.

Anwendungsbeginn

Diese Form der unangekündigten Audits kann in Unternehmen, deren Auditstichtag ab/nach dem 01.10.2016 liegt, durchgeführt werden. +++



Autorin des Artikels ist die Lebensmitteltechnologin Barbara Siebke aus Hamburg.

Sie ist als QM-Beraterin und Auditorin in der Lebensmittelwirtschaft tätig. Bei Interesse oder Fragen können Sie Frau Siebke folgendermaßen erreichen: Telefon: 040 –

636 790 51, kontakt@ql-siebke.de, www.ql-siebke.de

Mehr...





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.