

Aktuelle Neuerungen im IFS Food Version 6

Bei der im Januar 2012 veröffentlichten – und seit dem 01.07.2012 für Zertifizierungen anwendbaren – neuen Version 6 des IFS Food Standard hat sich mehr als nur der Titel geändert. Der Untertitel der Version 5 „Standard zur Beurteilung von Eigenmarkenlieferanten“ wurde geändert zu „Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln“ und lässt erahnen, dass sich die Ausrichtung der Version 6 deutlich erweitert hat.

Barbara Siebke

Lebensmitteltechnologin
und freie
Qualitätsmanagerin

Hamburg

Es liegt nun ein stärkerer Schwerpunkt als bisher auf den Sicherheits- und Qualitätsaspekten, und die Kundenorientierung rückt weiter in

den Fokus.

Eine weitere Neuerung ist die geänderte D-Bewertung. Bei einer nicht oder unzureichend umgesetzten Forderung (D-Bewertung) gibt es nicht mehr wie bisher 0 Punkte, sondern nun 20 Minuspunkte. Dadurch erfolgt eine Abwertung des Auditergebnisses und das Erreichen des höheren Niveaus wird erschwert.

Mit der Version 6 sind auch verbindliche Vorgaben für die Berechnung der Auditzeiten sowie ein Mindestzeitanteil für die Auditierung der Produktionsanlagen vorgegeben. Der IFS stellt dafür das „IFS calculation tool“ auf seiner Webseite zur Verfügung.

Außerdem ist der Zertifizierungszyklus flexibler geworden, Audittermine können nun max. 8 Wochen vor bzw. max. 2 Wochen nach Fälligkeitsdatum für das Audit durchgeführt werden. Das Gültigkeitsdatum des Zertifikats bleibt davon unberührt.

Neu ist auch die Einführung der sogenannten Erweiterungsaudits. Im Falle, dass z. B. neue Produkte und/oder Verfahren in den Zertifizierungsbereich des Audits mit aufgenommen werden sollen, muss kein komplett neues Audit durchgeführt werden, sondern kann ein Erweiterungsaudit vorgenommen werden.

Neben den nun verbindlichen Anforderungen des Kapitels 6 zum Produktschutz, den zusätzlichen Anforderungen an Verpackungsmaterial sowie ganz neuen Kriterien für den Handel von Fertigerzeugnissen gibt es zahlreiche weitere zu erfüllende Forderungen. Hier die wesentlichen Neuerungen im Einzelnen:

Es gibt wie bisher 10 KO-Anforderungen. Teilweise haben sich aber deren Formulierungen geändert, diese sind nachfolgend durch Fett-Druck gekennzeichnet:

KO Nr.	Nummer	Anforderung
1	1.2.4	Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Mitarbeiter ihre Verantwortlichkeiten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und -qualität kennen und die Mechanismen zur Überwachung der Wirksamkeit ihrer Handlungen greifen. Diese Mechanismen sind eindeutig identifiziert und dokumentiert.
2	2.2.3.8.1	Es sind spezielle Überwachungsverfahren für jeden CCP eingerichtet, um einen Kontrollverlust am betreffenden Punkt zu erkennen. Die Überwachungsprotokolle sind über einen vorgeschriebenen Zeitraum aufzubewahren. Jeder festgelegte CCP wird beherrscht. Die Überwachung bzw. Beherrschung jedes CCPs wird durch Aufzeichnungen nachgewiesen. Aus den Aufzeichnungen gehen der verantwortliche Mitarbeiter, der Zeitpunkt und das Ergebnis der Überwachung hervor.
3	3.2.1.2	Die Vorgaben zur Personalhygiene werden von den betroffenen Mitarbeitern, Dienstleistern und betriebsfremden Personen beachtet und angewandt. Die Einhaltung der Vorgaben wird regelmäßig überprüft.
4	4.2.1.2	Für alle Rohwaren (Rohstoffe/Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework) liegen Spezifikationen vor und diese werden respektiert. Diese Spezifikationen sind aktuell und eindeutig formuliert und entsprechen immer den gültigen rechtlichen Bestimmungen und, wo vorhanden, den Kundenanforderungen.
5	4.2.2.1	Sofern Kundenvereinbarungen bezüglich Rezeptur oder Zusammensetzung der Produkte und bezüglich technologischer Anforderungen bestehen, werden diese eingehalten.
6	4.12.1	Auf Grundlage einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken existieren Verfahren, die die Kontamination mit Fremdmaterialien weitestgehend verhindern. Kontaminierte Produkte sind wie fehlerhafte Produkte zu behandeln.
7	4.18.1	Es liegt ein System zur Rückverfolgung vor, das die Identifizierung von Produktlosen und deren Beziehung zu Chargen von Rohstoffen, Verpackung in direktem Kontakt mit Lebensmitteln, Verpackung, die dazu bestimmt ist oder erwartungsgemäß mit dem Lebensmittel in direkten Kontakt kommt, ermöglicht. Das System zur Rückverfolgung bezieht alle relevanten Eingang-, Verarbeitungs- und Vertriebsaufzeichnungen mit ein. Die Rückverfolgbarkeit ist bis zur Lieferung an den Kunden sichergestellt und dokumentiert.
8	5.1.1	Wirksame interne Audits werden gemäß eines festgelegten Auditprogramms durchgeführt und decken mindestens alle Anforderungen des IFS Standards ab. Erfassungsbereich und Häufigkeit der internen Audits werden mittels Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken bestimmt. Dies trifft auch auf firmeneigene oder gemietete Lagerräume zu, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden.
9	5.9.2	Ein wirksames Verfahren zur Rücknahme und zum Rückruf jeglicher Erzeugnisse ist eingeführt. Dies stellt sicher, dass betroffene Kunden schnellstmöglich informiert werden. Dieses Verfahren beinhaltet die eindeutige Regelung von Verantwortlichkeiten.
10	5.11.2	Korrekturmaßnahmen werden schnellstmöglich sowie eindeutig formuliert, dokumentiert und ergriffen, um ein erneutes Auftreten der Nichtkonformität zu vermeiden. Die Verantwortlichkeiten und die zeitnahen Fristen für die Korrekturmaßnahmen sind eindeutig definiert. Die Dokumentation wird sicher aufbewahrt und ist leicht zugänglich.

Des Weiteren sind folgende Neuerungen zu nennen:

Kapitel 1:

- Die Qualitätspolitik (1.1.1) muss nun zusätzlich das Thema Nachhaltigkeit berücksichtigen.
- Unter 1.2.11 ist die Forderung neu, dass Kunden so schnell wie möglich über jegliche behördlich festgestellten Probleme im Zusammenhang mit Produktspezifikationen/Nichtkonformität(en) von Produkten, die einen Einfluss auf die Sicherheit und/oder Legalität der betreffenden Produkte haben, informiert werden müssen.
- Die Mindestanforderungen an den Inhalt des Managementreview sind nun unter Punkt 1.4.1 klar vorgegeben.

Kapitel 2:

- Aufzeichnungen müssen lt. Punkt 2.1.2.3 bis mindestens 1 Jahr nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums aufbewahrt werden und nicht wie bisher bis zum Ablauf des Haltbarkeitsdatums. Außerdem sind sie sicher und leicht zugänglich zu lagern (2.1.2.5).
- Wenn im HACCP-Team bestimmte Fachkenntnisse fehlen, sollen gemäß 2.2.2.1 externe Sachkundige hinzugezogen werden.
- Die aufgeführte Produktbeschreibung im HACCP-System soll nun zusätzlich die rechtlichen Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit des Produktes enthalten und auch die Distribution der Produkte umfassen (2.2.3.1).
- Es wird ausdrücklich die Überprüfung der Fließdiagramme vor Ort gefordert (2.2.3.4) und die Gefahrenanalyse muss neben den bisherigen Risiken auch Allergene umfassen (2.2.3.5.1). Des Weiteren ist die Anwendung des Entscheidungsbaums oder anderer Hilfsmittel lt. 2.2.3.6.1 vorgegeben.
- Mitarbeiter, die CCPs überwachen, müssen gemäß 2.2.3.8.2 entsprechend geschult/eingewiesen werden und Aufzeichnungen der CCP-Überwachung lt. 2.2.3.8.3 überprüft werden (d. h. Vier-Augen-Prinzip).
- Korrekturmaßnahmen müssen nicht nur bei CCPs, sondern auch bei CPs ergriffen und dokumentiert werden (2.2.3.9).

Kapitel 3:

- Die Ressourcenverwaltung (3.1.1) hat auf Basis einer Gefahrenanalyse zu erfolgen.
- Die Mindestvorgaben zur Personalhygiene (3.2.1.1) beinhalten auch Schutzkleidung sowie persönliche Gegenstände der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.
- Das Kapitel 3.3 heißt Schulung und Einweisung und beinhaltet somit auch Vor-Ort-Schulungen. Außerdem hat das Schulungs- und/oder Einweisungsprogramm Mitarbeiter externer Unternehmen zu umfassen (3.3.2) und muss eine

Wirksamkeitsprüfung beinhalten (3.3.3).

- Neu ist, dass der Umgang mit persönlichen Gegenständen, mit von Mitarbeitern mitgebrachten Lebensmitteln sowie Lebensmitteln aus dem Pausenraum und aus Automaten geregelt sein muss (3.4.3).
- Die Wirksamkeit der Handhygiene ist, auf Basis einer Gefahrenanalyse, zu kontrollieren (3.4.9).

Kapitel 4

- Das Kapitel 4.2 heißt nun „Spezifikationen und Rezepturen“ und fordert im Punkt 4.2.1.5, sofern dies vereinbart wurde, die vorläufige Zustimmung des Kunden bei der Erstellung, Änderung und Freigabe von Spezifikationen.
- Die unter Punkt 4.3 genannten Anforderungen an die Produktentwicklung wurden erweitert um Produktänderung und Änderung der Produktionsprozesse. Des Weiteren ist sicherzustellen, dass die Kennzeichnung/Deklaration der aktuellen Gesetzgebung der Zielländer und den Kundenanforderungen entspricht (4.3.6).
- Gemäß 4.3.8 sind deklarierte Nährstoffangaben oder gesundheitsbezogene Angaben zu validieren.
- Bei zugekauften Produkten ist die Herkunft, sofern in der Spezifikation angegeben, zu prüfen (4.4.1.5).
- Neu sind die unter 4.4.2 genannten Vorgaben für den Handel von Fertigerzeugnissen, die als Endprodukte vermarktet werden und die jetzt selbst nach IFS zertifiziert sein müssen (siehe auch IFS Food Vers. 6, Teil 1, Punkt 4).
- Für Verpackungen ist gemäß 4.5.4 deren Tauglichkeit zu verifizieren, die Verwendung der korrekten Verpackung regelmäßig zu überprüfen (4.5.5) sowie die Lesbarkeit der Deklaration regelmäßig zu prüfen (4.5.6).
- Die Anforderungen für die Wasserversorgung (4.9.9.1) betreffen nicht mehr nur Wasser, sondern auch Dampf und Eis.
- Die Anforderungen für Druckluft (4.9.10) sind neu. Die Qualität basiert auf einer Gefahrenanalyse und Druckluft darf kein Kontaminationsrisiko darstellen.
- Neu ist die Forderung (4.10.10), dass im Vertrag mit Dienstleistern für Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten die Anforderungen aus Abschnitt 4.10 festgelegt sein müssen.
- Es gibt diverse Erweiterungen der Anforderungen bzgl. des Risikos von Fremdmaterialien, Metall, Glasbruch und Holz (4.12). Hervorzuheben ist hier, dass Mitarbeiter, die visuelle Kontrollen zur Detektion von Fremdmaterialien durchführen, geschult werden und ein angemessener Personalwechsel durchgeführt wird (4.12.12).
- Im Bereich der Schädlingsbekämpfung ist die Forderung 4.13.6 neu, die regelmäßige Trendanalysen zur Prüfung der Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung vorschreibt.
- Die Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit wurden ergänzt. Die Zeitspanne, die benötigt wird, um Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit

vorzulegen, muss den Kundenvorgaben entsprechen (4.18.2). Des Weiteren muss die Ermittlung des Zusammenhanges zwischen Chargen von Endprodukten und ihrer Kennzeichnung möglich sein (4.18.3).

- Neu ist auch die Forderung 4.18.7 bzgl. der Aufbewahrung repräsentativer Rückstellmuster bis zum Ablauf des Verfalls- oder Mindesthaltbarkeitsdatums und, wenn nötig, auch noch für einen festgelegten Zeitraum nach Ablauf der Frist.

Kapitel 5:

- Interne Audits müssen gemäß 5.1.1 (KO) wirksam sein, alle Anforderungen des IFS Standards abdecken und firmeneigene oder gemietete Lagerräume, die sich nicht auf dem Firmengelände befinden, umfassen. Dabei sind interne Audits von Tätigkeiten, die kritisch für Lebensmittelsicherheit und Produktspezifikationen sind, mindestens einmal jährlich durchzuführen (5.1.2).
- Für die Mengenkontrolle sind im Kapitel 5.5 neue, konkretere Anforderungen aufgenommen worden. Z. B. Berücksichtigung des Leergewichts, der Dichte o. Ä. (5.5.2), das Führen von Aufzeichnungen gemäß eines Probenplans (5.5.3) sowie dass die Ergebnisse die definierten Anforderungen erfüllen (5.5.4).
- Das Kapitel zum Umgang mit Vorfällen (5.9) beinhaltet nun die Forderung, dass ein Mitarbeiter des Unternehmens, der die Befugnis hat, den Vorfallmanagementprozess einzuleiten, ständig erreichbar ist (5.9.3).
- Der Umgang mit nichtkonformen Produkten wurde konkretisiert. Falls bereits verpackte Produkte oder Verpackungsmaterialien für Eigenmarken des Handels nicht den Spezifikationen entsprechen, dürfen diese nicht in den Verkehr gebracht werden. Ausnahmen müssen schriftlich mit dem Vertragspartner vereinbart sein (5.10.4).

Kapitel 6:

Das gesamte Kapitel „Produktschutz“ ist neu und mit der Version 6 erstmalig verpflichtend. Hilfreich bei der Umsetzung der Forderungen ist der IFS Leitfaden zur Umsetzung der Anforderungen an den Produktschutz.

Gut zu wissen ist, dass der IFS bzw. HDE den IFS-Auditoren vorgegeben hat, im ersten Zertifizierungsdurchlauf keine Majors im Bereich Produktschutz zu vergeben.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass man den IFS Standard in der Version 6 sowie weitere hilfreiche Dokumente wie die „Guideline für Auditoren“, „Guideline zur Umsetzung der Forderungen zu Food defence“ erstmalig kostenlos auf der Seite des IFS downloaden kann (<http://www.ifs-certification.com/index.php/de/ifs-certified-companies-de/document-download/download-standards>).