

# IFS Food V7: Die Neuerungen

Für zertifizierte Unternehmen gelten ab Juli 2021 neue Regelungen

Mit der Publikation der neuen Version 7 des Lebensmittelstandards IFS Food gehen verschiedene Änderungen und Neuerungen einher. Diese Änderungen sind insbesondere für Lebensmittelproduzenten relevant, die bereits ein IFS Food-Zertifikat haben bzw. eine Zertifizierung anstreben. So gilt es für Lebensmittelunternehmen, Veränderungen bei den Assessments zu beachten ebenso wie neue Anforderungen an die Mitarbeiterkompetenzen, an die Lebensmittelsicherheitskultur sowie an die Unternehmensleitung zu berücksichtigen.

IFS Management bietet verschiedene Standards an, die sich alle mit dem Themenfeld Lebensmittelsicherheit befassen. Diese Lebensmittelherstellungs- und Produktstandards verfolgen das Ziel, eine Vergleichbarkeit und Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette für den Verbraucher zu schaffen [1]. Im Jahr 2003 wurde mit der Gründung des IFS (International Featured Standards) auch der erste IFS Food Standard publiziert, der sich speziell mit lebensmittelherstellenden Betrieben befasst. Der Standard ist von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt und dient als Basis für die Auditierung

von Lebensmittelherstellern. Schwerpunktmäßig beziehen sich die Audits (neu: Assessments) auf die Lebensmittelsicherheit der Produkte. Der Standard findet deshalb überall dort Anwendung, wo das Lebensmittelprodukt selbst verarbeitet wird und/oder wo das Produkt durch Verpackungsvorgänge einer Gefährdung ausgesetzt sein könnte. Im Fokus steht demnach die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Seit Oktober 2020 existiert der IFS Food Standard in der neuen Version 7. Unternehmen, die eine Zertifizierung nach diesem Standard aufrechterhalten wollen oder eine Zertifizierung



■ Andrea Höfs,  
Zertifizierungsstelle &  
Leadauditorin Food,  
TÜV Rheinland Cert

anstreben, konnten ihn seit dem 1. März anwenden, seit dem 1. Juli 2021 ist er verpflichtend. Mit der Version 7 gehen verschiedene Neuerungen einher, auf die sich Unternehmen zukünftig einstellen müssen.

## Assessments und Begrifflichkeiten

Eine wesentliche Neuerung der Version 7 des IFS Food Standards betrifft die Dauer des Assessments, das externe Auditoren vor Ort in dem Unternehmen durchführen. Die Durchführung



■ Abb. 1: Der IFS Food Standard ist nicht allein auf die Lebensmittelherstellung beschränkt, er berücksichtigt auch die Verpackungsmittel und Verpackungsvorgänge.

eines Vor-Ort-Assessments darf nicht mehr unter zwei Tagen liegen. Dabei beträgt der generelle Assessmenttag acht Stunden. Von der gesamten Assessmentzeit müssen 50 % mit produktionsrelevanten Prozessen vor Ort verbracht werden. Die Kalkulation des Gesamtaufwandes können Unternehmen individuell unter Zuhilfenahme eines Tools – verfügbar auf der Internetseite des IFS – errechnen. Dazu benötigt werden Angaben über das hergestellte Produkt und die in Anwendung befindlichen Technologien sowie die Gesamtmitarbeiterzahl [4].

Auch hinsichtlich der Begrifflichkeit beinhaltet der IFS Food Standard Neuerungen. Das Audit oder die Auditierung werden nunmehr als „Assessment“ bezeichnet. Bisher war es so, dass sich Unternehmen freiwillig zu unangekündigten Assessments anmelden konnten. Mit Einführung der Version 7 ist ein unangekündigtes Assessment innerhalb eines Drei-Jahreszyklus für jedes Unternehmen verpflichtend. Der genaue Rhythmus wird zwischen dem Unternehmen, der Zertifizierungsstelle und dem Auditor vereinbart.

### Einführung des „Point of Attention“

Mit Version 7 wurde auch ein neues verschärftes Bewertungssystem eingeführt. Stellt der Auditor bei einem Unternehmen eine Abweichung fest, wird diese mit unterschiedlichen Punktabzügen bewertet. Ein neues Kriterium stellt der sogenannte „Point of Attention“ dar. Es ist Aufgabe des Auditors, das Unternehmen auf diesen „Point of Attention“ hinzuweisen. Bei diesem Punkt handelt es sich noch nicht um eine Abweichung oder ein Defizit, aber das Unternehmen sollte den „Point of Attention“ zukünftig stärker beachten. Zum Zeitpunkt des Assessments wird diese Situation bzw. Anforderung jedoch noch als konform bewertet und es ist seitens des Unternehmens noch keine Korrektur oder Korrekturmaßnahme notwendig.

### Abweichungen und Nichtkonformitäten

Eine andere wesentliche Änderung betrifft den Umgang mit Abweichungen und Nichtkonformitäten, die der Auditor feststellt. Anders als bei der Vorgängerversion wird nunmehr eine Korrektur und eine Korrekturmaßnahme eingefordert. Die Umsetzung von Korrekturen muss umgehend erfolgen und abgeschlossen sein, bevor ein Zertifikat ausgestellt werden kann. Dies bedeutet, dass das Unternehmen einen Nachweis der Implementierung von Korrekturen bei der Zertifizierungsstelle anstatt Prüforganisation einzureichen hat. Dieser Nachweis muss innerhalb von vier Wochen nach Erhalt des Maßnahmenplans und des vorläufigen Assessmentberichts vorliegen. Zusätzlich sind Korrekturmaßnahmen in einer angemessenen Frist festzulegen, um ein Wiederauftreten der Abweichung zu vermeiden. Die Korrekturmaßnahmen werden im nächsten Rezertifizierungsassessment vom Auditor überprüft.



■ Abb. 2: Der Lebensmittelstandard IFS Food V7 bindet die Unternehmensleitung stärker in das Thema „Sicherheitskultur“ ein.

### Lebensmittelsicherheitskultur

Der Fokus des Standards liegt sehr deutlich auf der Lebensmittelsicherheit. Damit die Anforderungen erfüllt werden können, wird die Unternehmensleitung stark in die Umsetzung eingebunden. Ihr Engagement ist ebenfalls in Zusammenhang mit der „Lebensmittelsicherheitskultur“ gefragt, die sich in vielen Anforderungen und im gesamten Unternehmen widerspiegeln muss. Was aber genau bedeutet Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmenskontext? Der IFS definiert den Begriff wie folgt: Die Lebensmittelsicherheitskultur bezieht sich auf gemeinsame Werte, Überzeugungen und Vorgaben, welche die Denkweise und das Verhalten in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit innerhalb eines Unternehmens beeinflussen [2]. Dies bedeutet, dass die Unternehmensleitung die erforderliche Denkweise bezüglich Lebensmittelsicherheit vorlebt und die damit verbundenen Werte als oberste Priorität und Aufgabe anerkennt. Nur so kann sie die Lebensmittelsicherheit aktiv und positiv beeinflussen.

Weiterhin heißt es „dass Führungskräfte, die eine starke Lebensmittelsicherheitskultur fördern, dahingehend einer Organisation und ihren Mitarbeitern helfen, Abweichungen in Prozessen, die sich auf die Sicherheit, Qualität und Legalität ihrer Produkte auswirken, besser zu erkennen und zu verhindern. Auf diese Weise werden sich die Mitarbeiter instinktiv aller Elemente bewusst, die erforderlich sind, um sichere und legale Produkte herzustellen, die den Qualitätsanforderungen der Kunden entsprechen“ [2]. Dies wiederum bedeutet, dass Führungskräfte sich der Verantwortung in Bezug auf Lebensmittelsicherheit stärker bewusst werden sollen. Sie sind gefordert, ihre Mitarbeiter in die richtige Richtung zu lenken. Abweichungen in Prozessen, die sich auf die Sicherheit, Qualität und Legalität ihrer Produkte auswirken, können somit besser erkannt und verhindert werden. Durch eine gelebte Lebensmittelsicherheitskultur werden Mitarbeiter stärker für optimal ausgerichtete Prozesse sensibilisiert und tragen zur Verbesserung der Prozesse bei. Nur so können als Endergebnis sichere Produkte produziert werden. Das Kundenvertrauen in das Unternehmen und seine

Produkte steigt, da es weniger Reklamationen und weniger Rückrufe, Rücknahmen und interne Sperrungen gibt. Dies wirkt sich wiederum positiv auf die Kosten aus.

### Mitarbeiterkompetenzen

In einigen Kapiteln von IFS Food Version 7 wird zudem gefordert, dass Unternehmen Kompetenzen und Erfahrungen von Führungskräften und Mitarbeitern festlegen. Der Standard sieht bspw. vor, dass nur erfahrene und kompetente Unternehmensmitarbeiter Lieferantenaudits durchführen. Auch für Schädlingsüberwachungsmaßnahmen soll eine spezielle Person intern benannt und geschult werden. Produkt- und Prozessanalysen müssen zukünftig ebenfalls von zugelassenem und geschultem Personal durchgeführt werden.

### Anforderungen

Neben vielen Formulierungsänderungen und Neufassungen in einzelnen Anforderungskapiteln, enthält die Version 7 ein komplett neues Kapitel (4.4.6 – 4.4.8) [3]. Dieses beschäftigt sich mit teilweise ausgelagerten Prozessen. Unternehmen müssen für all diese Fälle sicherstellen, dass die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität nicht beeinträchtigt werden und die Legalität sowie Authentizität aller Produkte gewährleistet ist. Dies erfolgt durch festgelegte Kontrollen, Zertifizierungen der Dienstleister/Vertragspartner, getroffene Vereinbarungen, einschließlich prozessinterner Kontrollen, Probenahmen und Analysen.

Mit der Version 7 und der begleitenden IFS Doktrin hat der IFS die Lebensmittelsicherheit stärker in den Fokus und die Unternehmensleitung mehr in die Pflicht genommen [3] [5]. Durch eine Zertifizierung nach Version 7 kann ein Lebensmittelproduzent seinen Kunden zeigen, dass er – für unabhängige Dritte nachvollziehbar – in der Lage ist, sichere Lebensmittel herzustellen.

**Autorin: Andrea Höfs, Zertifizierungsstelle & Leadauditorin Food, Tüv Rheinland Cert**

### Quellen

- [1] [www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com)
- [2] Fact-Sheet/Veröffentlicht: Oktober 2020
- [3] IFS Food Version 7
- [4] [https://www.ifs-certification.com/calc\\_auditime](https://www.ifs-certification.com/calc_auditime)
- [5] Juni 2021/IFS Food Version 7 Doctrine

### Kontakt:

**Tüv Rheinland Cert GmbH**  
Köln  
Andrea Höfs  
Tel.: +49 221/806-5916  
[andrea.hoefs@de.tuv.com](mailto:andrea.hoefs@de.tuv.com)  
[www.tuv.com](http://www.tuv.com)