

# IFS FOCUS DAY – 10.02.2021



## Das IFS Food 7 Assessment in der Praxis



Dr. Andrea Niemann-Haberhausen - 1<sup>st</sup> Solution CTC GmbH

1

## Über die 1<sup>st</sup> Solution CTC



- IFS Zertifizierungsstelle für Food, Broker, Logistics, Wholesale/CC, HPC, PACsecure
- Firmensitz in Herne - Auditoren in ganz Deutschland – deutsche und internationale Kunden
- Tätigkeitsfeld: Zertifizierung - IFS Academy Trainings - Lieferantenaudits für Retailer
- 25+ Jahre internationale Branchenerfahrung des Führungsteams. Einsatz langjähriger, erfahrener Auditoren



2



2

## Welche Version - ab wann ?



Ab 1.03.2021 kann, ab 1.07.2021 muss auf IFS Food 7 geprüft werden

Aber diverse Ausnahmen u.a. (siehe auch Doktrin Nr. 1.2.2.2):

Für unangekündigte Audits mit Zeitfenster schon ab dem 1.05.2021  
Erweiterungsaudits für v6.1 Zertifikate noch max. bis 30.6.2022  
Unternehmen mit Zentralaudit vor dem 1.03.2021 noch v6.1

Wenn IFS 7 geprüft wird, dann muss Unternehmen bei Zert.Audit konform sein.

- Internes 6.1 Audit nicht ausreichend
- mindestens GAP Audit 6.1/7 und Maßnahmen bis zur Deadline
- IFS Food v7 muss spätestens ab der Deadline umgesetzt werden

Bedeutet für die Prüfstelle und Firmen mehr Sorgfalt in der Planung bei:

- unangekündigtem Audit
- Strukturen mit Zentralfunktionen
- Terminen (beeinflussen Version)

3



3

## Auditzeiten im IFS Food v7

Mindestauditzeit jetzt bei 2,0 Tagen vor Ort

Erhöhung der Auditzeiten bei vielen kleineren Betrieben

Reduzierungen unter 2,0 Tage nur bei Zentrale oder Packstellen

Weniger Kriterien sind nicht automatisch weniger Anforderungen:  
13 % zusammengezogen (36), 7 % entfernt, 5 % neu

Gibt es mehr Zeit für den Auditor? **Absolut vs. relativ**

- jetzt 50 % der Zeit im Betrieb
- deutlich mehr Infos für Pflichtangaben zu prüfen (48 zusätzlich)
- Zeit für die Verifizierung der Korrekturmaßnahmen nach dem Audit
- zusätzlich erhöhter Review-Aufwand (CB und ggf. Auditor)



4



4

## Betriebsbegehung / Produktion

- Auditor verbringt mehr Zeit in der Produktion (50 %)
- viele Punkte werden deutlich mehr über Beobachtungen abgeprüft
- ggf. mehrfache Besuche in der Produktion



5

## Erfahrungen mit der Audit Remote-Option

Bisher bei IFS nur für IFS Broker relevant.  
Zukünftig Remote-Teil von allen IFS Audits bis 14 Tage NACH vor-Ort Audit möglich, aber nicht vorher.

1. deutlich zeitaufwendiger in der Vorbereitung und Durchführung  
=> Schulung der Auditoren wichtig
2. massiver Einfluss der Firma hinsichtlich Digitalisierung und Erfahrung mit IKT auf das Audit  
=> daher CB Risikobewertung
3. verlässliche DSGVO-konforme Audit-Plattform nötig und Backoffice Support am Audittag hilfreich



6

## Auswirkungen auf das prozentuale Ergebnis



1. Weniger Kriterien in v7 bedeuten etwas höhere Gewichtung für jede einzelne Abweichung

Beispielrechnung ohne N/As:  $10 \times B, 4 \times C, 1 \times D: 97,3 \% \Rightarrow 96,8 \%$

2. Auswirkungen der veränderten Bedeutung der B-Bewertung

Wenn etwas nicht voll erfüllt ist, ist es dann automatisch nur zum Teil erfüllt (=C)?  
 Bisherige B-Bewertungen sind in v6.1 Abweichungen, daher sind sie meist in v7 ein C  
 => bei konsequenter Umsetzung jetzt mehr C-Bewertungen  
 => würden im Beispiel alle B als C bewertet: 94,7 %

- klassische „Dauer“-B's (z. B. Infrastruktur) nicht mehr möglich
- Umgang mit neuem B ist für Auditoren kompliziert, gute Formulierungen sind eine Herausforderung
- KO-Punkte mit Abweichungen werden durch C strenger bewertet (jeweils -0,3 % statt -0,1 %)
- Auswertungsmöglichkeit über IFS Datenbank mit Vergleichfunktion

3. Fragen

- werden Auditoren konsequent bewerten?
- Umgang mit „Higher Level“?



7

## Herausforderung bei KO-Kriterien (1)



Bewertungsmöglichkeiten: A, C, D (=KO), B nicht möglich

Definition für C: „Ein Teil der Anforderung wird nicht umgesetzt.“

Definition für D: „Die Anforderung ist nicht umgesetzt.“

### Glossar – Definition Nichtkonformität:

Nichterfüllung einer spezifischen Anforderung. Nichtkonformität wird vergeben bei:

- Nichteinhaltung von Gesetzesvorgaben
- Gefahr für die Lebensmittelsicherheit
- interne Fehlfunktionen, und
- Nichteinhaltung von Kundenbelangen.

Im IFS ist eine Nichtkonformität definiert als Major oder KO-Anforderung, die mit D bewertet wurde.



8

## Herausforderung bei KO-Kriterien (2)



Diskussion über „C“-Bewertungen z. B. bei:

- 2.2.3.8.1      CCP-Monitoring  
=> eine einzelne von 1000 Chargen wird ohne vorherigen CCP-Check ausgeliefert
- 4.18.1         Rückverfolgbarkeit  
=> ein einzelner von 5 Rezepturbestandteilen ist gar nicht rückverfolgbar

9



9

## Lebensmittelsicherheitskultur

1.1.1 Es liegt eine von der Unternehmensleitung erarbeitete, umgesetzte und gepflegte Unternehmenspolitik vor. Diese berücksichtigt [u. a. die] **Lebensmittelsicherheitskultur**.

1.4.1 Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass das Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem mindestens jährlich überprüft [...] wird, wenn signifikante Änderungen vorgenommen wurden. Diese Überprüfung beinhaltet [...] eine Überprüfung der Ziele und Politik welche die **Lebensmittelsicherheitskultur** betreffen.

- wird von Unternehmen in der Komplexität oft unterschätzt
- gerade für kleinere Betriebe eine Herausforderung
- Verantwortung auf Geschäftsleitungsebene
- Verknüpfung vieler isolierter Elemente zu einem Netzwerk => umfassende Bewertung erst am Auditende
- Food Safety Culture wird Teil der VO(EG) 852/2004 (in Vorbereitung)



10



10

## Meldungen an die Zertifizierungsstelle

Nicht neu: die Prüfstelle überwacht das Zertifikat während der gesamten Laufzeit.  
Alle Umstände die Zertifizierung beeinflussen könnten sind zu hinterfragen.  
Meldungen werden zu mehr Rückfragen des CB und ggf. auch zu kurzen Sonderaudits führen.

**1.2.6 Die Unternehmensleitung stellt sicher, dass die Zertifizierungsstelle über Änderungen [innerhalb von 3 Tagen] informiert wird, die einen Einfluss auf die Erfüllung der Zertifizierungsanforderungen haben könnten. Diese beinhalten mindestens:**

- Firmierung, Produktionsstandortwechsel, behördlich verfügte Produktrückrufe/Rücknahmen
- Besuch von (Gesundheits)behörde, der zu Meldungen und / oder Strafen führt ...

Achtung: betrifft neben Punkten in 1.2.6 auch andere Krisen  
(Feuer, Wasser, Naturkatastrophe, etc.) => Akkreditierung, Vertrag, Zert.ordnung

Frage: wie soll bewertet? In schweren Fällen ist Major-Bewertung vorstellbar!



11



11

## HACCP – keine gravierenden Änderungen

CCP Aufzeichnungen abzeichnen  
von verantwortlicher Person

- USA (FSMA) / EU Recht

CPs unter  
„andere Kontrollmaßnahmen“  
abgedeckt

Ergänzung der Gefahrenanalyse mit  
Bewertung radiologischer Gefahren  
(Radioaktivität)



12



12

# Training



3.3.4 Die Schulungs- und / oder Einweisungsinhalte werden regelmäßig überprüft und, falls nötig, aktualisiert. Hierbei werden mindestens folgende, spezifischen Belange berücksichtigt:

- Lebensmittelsicherheit,
- Lebensmittelbetrug,
- Produktqualität,
- Produktschutz (Food Defence),
- lebensmittelbezogene, rechtliche Anforderungen,
- Produkt- und Prozessmodifikationen,
- Rückmeldungen von vorherigen, dokumentierten Schulungs- und Einweisungsprogrammen.

## Anlage 1 (zu § 4 Absatz 1 Satz 1)

### Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

(Fundstelle: BGG: 1 2016, 1473)

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Auditierungspraxis: - immer mehr läuft auf digitalen Plattformen  
- DSGVO vs. Auswertung  
- Thema verlinkt mit Food Safety Culture

13



13

# Ausgelagerte Prozesse

Neue Kriterien 4.4.6 – 4.4.8

4.4.6: Wann ist Kundeninfo erforderlich?

4.4.7: Vereinbarung inkl. Monitoring!

4.4.8: Lieferant GFSI-auditiert oder qualifiziert (!) von intern

4.4.6	Hat das Unternehmen einen Teil der Produktionsprozesse und / oder die Primärverpackung und / oder Etikettierung ausgelagert, ist Kontrolle über diese Prozesse zu gewährleisten, damit sichergestellt ist, dass Lebensmittelsicherheit und Produktqualität nicht beeinträchtigt werden. Die Kontrolle dieser ausgelagerten Prozesse ist festgelegt und dokumentiert. Falls erforderlich, ist der Nachweis zu erbringen, dass der Kunde informiert worden ist und einem solchen ausgelagerten Prozess zugestimmt hat.
4.4.7	Es liegt eine schriftliche Vereinbarung zu den ausgelagerten Prozessen vor. Diese beinhaltet alle in diesem Zusammenhang getroffenen Vereinbarungen, einschließlich prozessinterner Kontrollen, Probenahmen und Analysen.
4.4.8	Der Lieferant, der die ausgelagerten Prozesse durchführt ist vom Unternehmen zugelassen durch: <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine Zertifizierung nach IFS Food oder einem anderen GFSI- anerkannten Zertifizierungsstandard oder</li> <li>• ein dokumentiertes Lieferantenaudit, durchgeführt von einer erfahrenen und kompetenten Person, welches mindestens Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und - legalität sowie Authentizität berücksichtigt.</li> </ul>

14



14

## Verpackungsmaterial



Verpackungsentwicklung wird umfassender.

Auditoren brauchen erweiterte Kenntnisse über Verpackungsmaterialien.

**4.5.1** \* Basierend auf einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken sowie auf dem vorgesehenen Gebrauch definiert das Unternehmen Schlüsselparameter für das Verpackungsmaterial **in detaillierten Spezifikationen unter Einhaltung der aktuellen rechtlichen Bestimmungen und Berücksichtigung anderer relevanter Risiken oder Gefahren.**

Das Unternehmen überprüft und verifiziert die Tauglichkeit des Verpackungsmaterials und die Existenz von funktionalen Barrieren der Endverbrauchereinheit für jedes relevante Produkt, **unter anderem** über:

- organoleptische Tests,
- Lagertests,
- chemische Analysen,
- Ergebnisse aus Migrationstests.

15



15

## Reinigung und Desinfektion

4.10.2	Die durchgeführte Reinigung und Desinfektion <b>führt zu wirksam gereinigten Räumen, Einrichtungen und Ausrüstungen. Die angewandten Methoden sind angemessen umgesetzt, dokumentiert und werden überprüft.</b>
4.10.3	<b>Überwachungsaufzeichnungen zu Reinigung und Desinfektion sind verfügbar.</b>

Jetzt deutlich bessere Adressierbarkeit von Feststellungen.



16



16



## Schädlingsbekämpfung

**4.13.3** Wird vom Unternehmen ein externer Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, sind alle hierauf bezogenen und zuvor genannten Anforderungen im entsprechenden Dienstleistungsvertrag eindeutig festgeschrieben. Eine Person des Unternehmens ist zur Überwachung der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen benannt und geschult. Auch wenn die Leistungen zur Schädlingsbekämpfung ausgelagert werden, verbleibt die Verantwortung für die erforderlichen Maßnahmen (einschließlich der laufenden Aufsicht aller Schädlingsbekämpfungsaktivitäten) im Unternehmen.



17



17

## Rückverfolgbarkeit

<b>4.18.2</b>	*	Das Rückverfolgbarkeitssystem wird regelmäßig, mindestens jährlich und bei jeder Änderung des Rückverfolgbarkeitssystems getestet. Die Muster repräsentieren die Komplexität der Produktpalette des Unternehmens. Aufzeichnungen der Tests verifizieren die Rückverfolgbarkeit in beide Richtungen (vom gelieferten Produkt zur Rohware und umgekehrt). Die Rückverfolgbarkeit der Endprodukte erfolgt in maximal vier (4) Stunden.
<b>4.18.3</b>		Die Testergebnisse, einschließlich des Zeitrahmens für die Beschaffung der Informationen, sind aufgezeichnet und notwendige Maßnahmen resultierend aus den Ergebnissen umgesetzt. Der angestrebte Zeitrahmen ist definiert und entspricht den Kundenanforderungen.

Für die Auditierung:

- Klare Dokumentation der internen Rückverfolgbarkeitstests mit worst-case Produkten und Zeiten
- Massenbilanz oft vergessen/unvollständig, da Produktströme nur ab Verpackung betrachtet werden
- Einsicht in Kundenverträge zwingend notwendig (ohne wirtschaftliche Daten)

18



18

## Prozessvalidierung – das Umfeld

IFS 7	Anforderungen
5.3.1	Die Kriterien für die Prozessvalidierung und die Kontrolle des Arbeitsumfeldes sind eindeutig definiert. Wo die Lenkung von Parametern zu Prozess und Arbeitsumfeld (z. B.: Temperatur, Zeit, Druck, chemische Eigenschaften etc.) für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen entscheidend ist, werden diese kontinuierlich und / oder in angemessenen Intervallen überwacht und aufgezeichnet.
5.3.2	Alle Nachbearbeitungen (Rework) werden validiert, überwacht und dokumentiert. Diese Arbeiten beeinträchtigen nicht die Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsanforderungen.
5.3.3	Es existieren geeignete Verfahren für die unverzügliche Meldung, Registrierung und Aufzeichnung von Störungen der Ausrüstung und Prozessabweichungen.
5.3.4	Die Prozess- und Arbeitsumfeldvalidierung wird auf Grundlage der für die Lebensmittelsicherheit und Prozesse relevanten gesammelten Daten durchgeführt. Treten wesentliche Änderungen auf, wird eine erneute Validierung vorgenommen.

Hilfe: DIN 58341:2020 Anforderungen an die Validierungen von Reinigungs- und Desinfektionsverfahren.  
Hinweis: Diese Norm ist für Medizinprodukte gedacht, gibt aber trotzdem gute Anhaltspunkte.

19



19

## „Kontrolle des Arbeitsumfeldes“ – was bedeutet das?

Es gibt viele Punkte, die auf einen Prozess einwirken und dabei ggf. einen Einfluss ausüben könn(t)en:

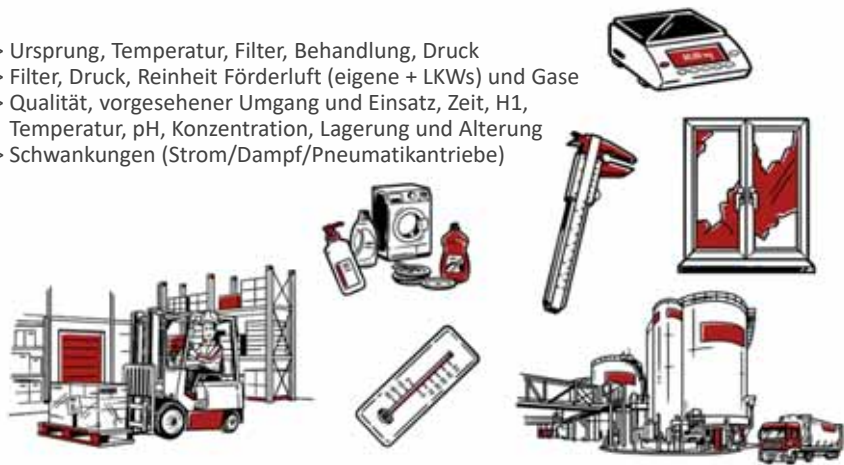
### Utilities:

- Wasser
- Luft/Gase
- Chemikalien
- Energie

- => Ursprung, Temperatur, Filter, Behandlung, Druck
- => Filter, Druck, Reinheit Förderluft (eigene + LKWs) und Gase
- => Qualität, vorgesehener Umgang und Einsatz, Zeit, H1, Temperatur, pH, Konzentration, Lagerung und Alterung
- => Schwankungen (Strom/Dampf/Pneumatikantriebe)

### Allgemeine Parameter

- Umgebungstemperatur
- Belüftung / Filter / Stäube
- elektrische Felder im Umfeld (wg. Metalldetektor!)
- Infrastruktur
- Umfeldreinigung
- etc.



20

20



20



## 5.6 Produkt- und Prozessanalysen

**5.6.1 \*** Die Einhaltung von Produktqualitäts-, Produktsicherheits-, rechtlichen sowie spezifischen Kundenanforderungen wird durch einen durch die Risikobewertung bestätigten Prüfplan sichergestellt. Dieser liegt für interne und externe Analysen vor. Der Plan beinhaltet beispielsweise:

- Rohmaterialien,
- Zwischenprodukte,
- Endprodukte,
- Verpackungsmaterialien,
- Kontaktflächen von Verarbeitungsausrüstungen / Anlagen,
- relevante Parameter für die Umgebungskontrolle. Die Prüfergebnisse werden aufgezeichnet.

21

## Andere wichtige Punkte

- Unternehmen kennen oft nicht den Inhalt der aktuellen Doktrin => für v7 schon da!
- Effektives Handling von umfangreichen Pflichtangaben (von Vorabfragebögen bis zum Bericht)
- Handhabung des Maßnahmenplans seitens der Zertifizierungsstelle



22

## Fazit

---

- unterm Strich erhöht sich oft der benötigte Zeitaufwand für ein Audit – für Prüfstelle und Kunde
- Größte Herausforderung für Auditoren und Kunden in IFS Food v7:
  - Korrekturen vs. Korrekturmaßnahmen
  - Schreiben von B – Bewertungen
  - Probleme bei KO-Bewertung „C“
- Remote Assessment führt tendenziell zu weniger tiefgehenden Prüfungen der Dokumentation

23



23

## Fragen / Diskussion



24



24

# Vielen Dank

---



Dr. Andrea Niemann-Haberhausen

1st Solution CTC GmbH - Holsterhauser Str. 118 – D-44525 Herne - [www.1sctc.com](http://www.1sctc.com)

Email: [training@1sctc.com](mailto:training@1sctc.com)

© aller enthaltenen Bilder: 1<sup>st</sup> Solution CTC GmbH oder lizenziert über Adobe Stock

