

TÜV NORD CERT – Zertifizierung nach IFS Food 6.1

IFS Food kommt dort zum Einsatz, wo Produkte „verarbeitet“ werden oder wo bei der Erstverpackung die Gefahr einer Kontamination des Produktes besteht. Der IFS Food Standard ist wichtig für alle Hersteller von Lebensmitteln, insbesondere für die Herstellung von Eigenmarken, da viele Anforderungen die Einhaltung von Spezifikationen prüfen. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf Lebensmittelsicherheit und der Qualität der Verfahren und Produkte.

Vorteile

Eine Zertifizierung bringt sowohl für die Produktion als auch für das Marketing entscheidende Wettbewerbsvorteile:

Für die Produktion:

- kontinuierliche Überwachung der Einhaltung von Lebensmittelvorschriften
- Senkung des Bedarfs an Kundenaudits
- Steigerung der Effektivität durch bessere Nutzung der Ressourcen

Für das Marketing:

- Positionierung Ihres Unternehmens als Hersteller von qualitativ hochwertigen und sicheren Lebensmitteln
- Verwendung des IFS-Logos und -Zertifikats als Nachweis der Einhaltung höchster Standards

Zertifizierungsbereich

Der IFS Food ist ein Standard zur Auditierung von Lieferanten von Eigenmarken und anderen Lebensmittelbetrieben und bezieht sich nur auf die lebensmittelverarbeitenden Unternehmen oder auf Unternehmen, die lose Lebensmittelprodukte verpacken. Der IFS Food findet nur dann Anwen-



	Vorbereitung auf die IFS-Welt ■ IFS Global Markets
	Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln und Non-Food-Produkten/Verpackung ■ IFS Food ■ IFS PACsecure ■ IFS HPC
	Lagerung/Transport/Kommissionierung ■ IFS Logistics
	Handel ■ IFS Cash & Carry Wholesale ■ Food Store ■ IFS Broker

dung, wenn das Produkt „verarbeitet bzw. behandelt“ wird oder wenn die Gefahr der Produktkontamination während des Primärverpackungsvorgangs besteht. IFS Food kann daher nicht für folgende Bereiche angewendet werden:

- Importgeschäft (Büros, z.B. typische Zwischenhändler)
- Transport, Lagerung und Vertrieb

Auditaufwand

Auf der Website des IFS steht Ihnen ein Tool zur Auditzeitberechnung zur Verfügung, mit welchem die Minstdauer des Audits berechnet wird. Berücksichtigt werden hier die Gesamtzahl der Personen im Unternehmen, die Anzahl der Produkt-Scopes und die Anzahl der Verarbeitungs-/Verfahrensprozesse.



Produkt- und Technologie-Scopes

Produkt-Scopes		Verarbeitungsprozesse
1. Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte	A	1. Sterilisation (z.B. in Dosen)
2. Fisch und Fischprodukte	B	2. Thermische Pasteurisation, UHT/aseptische Abfüllung, Heißabfüllung; andere Pasteurisationsverfahren
3. Eier und Eiprodukte	C	3. Bestrahlung von Lebensmitteln
4. Milchprodukte		4. Konservierung, Fermentieren/Säuerungsverfahren
5. Obst und Gemüse		5. Verdampfung/Trocknung, Vakuumfiltration, Gefrier-trocknung, Mikrofiltration
6. Getreideprodukte, Cerealien, Industrieback-waren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks	D	6. Frosten einschließlich Gefrierlagerung, Schnellfrosten, Kühlen, Kühlverfahren und entsprechende Kühllagerung
7. Kombinierte Produkte		7. Antimikrobielle Tauchverfahren/Sprühverfahren, Begasung
8. Getränke	E	8. MAP-Verpacken, Vakuumverpackung
9. Öle und Fette		9. Verfahren zur Verhinderung von Produktkontamination mithilfe intensiver Hygienekontrolle und/oder besonderer Infrastruktur während der Handhabung, Behandlung und/oder Verarbeitung
10. Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z.B. Nahrungsergänzungsmittel)		10. Spezielle Trennverfahren
11. Heimtiernahrung	F	11. Kochen, Backen, Abfüllen, Brauen, Fermentieren, Trocknen, Frittieren, Rösten, Extrudieren, Buttern 12. Überziehen, Panieren, Schneiden, Zerlegen, Mischen, Füllen, Schlachten, Sortieren, Handhaben, Verpacken, Lagerung unter kontrollierten Bedingungen 13. Destillation, Aufreinigung/Klärung, Dämpfen, Benetzen, Hydrieren, Mahlen

Anmerkung: Zur Festlegung des IFS-Zertifizierungsbereichs werden nur die Technologie-Scopes A bis F herangezogen. Die Verarbeitungsprozesse 1 bis 13 dienen nur der Berechnung der Auditdauer.

Auditierung von Unternehmen mit mehreren Standorten und zentraler Verwaltung

Bei Unternehmen mit mehreren Standorten und zentraler Verwaltung wird zunächst die Zentralverwaltung auditiert, woraufhin an jedem Produktionsstandort separat ein Audit durchgeführt wird. Die Ergebnisse des Audits der Zentrale werden im Auditbericht des Standortes mitberücksichtigt, jedoch werden ein eigener Bericht und ein eigenes Zertifikat für jeden Standort erstellt.

Anforderungen

Die Anforderungen des Standards sind in sechs Kapitel unterteilt.

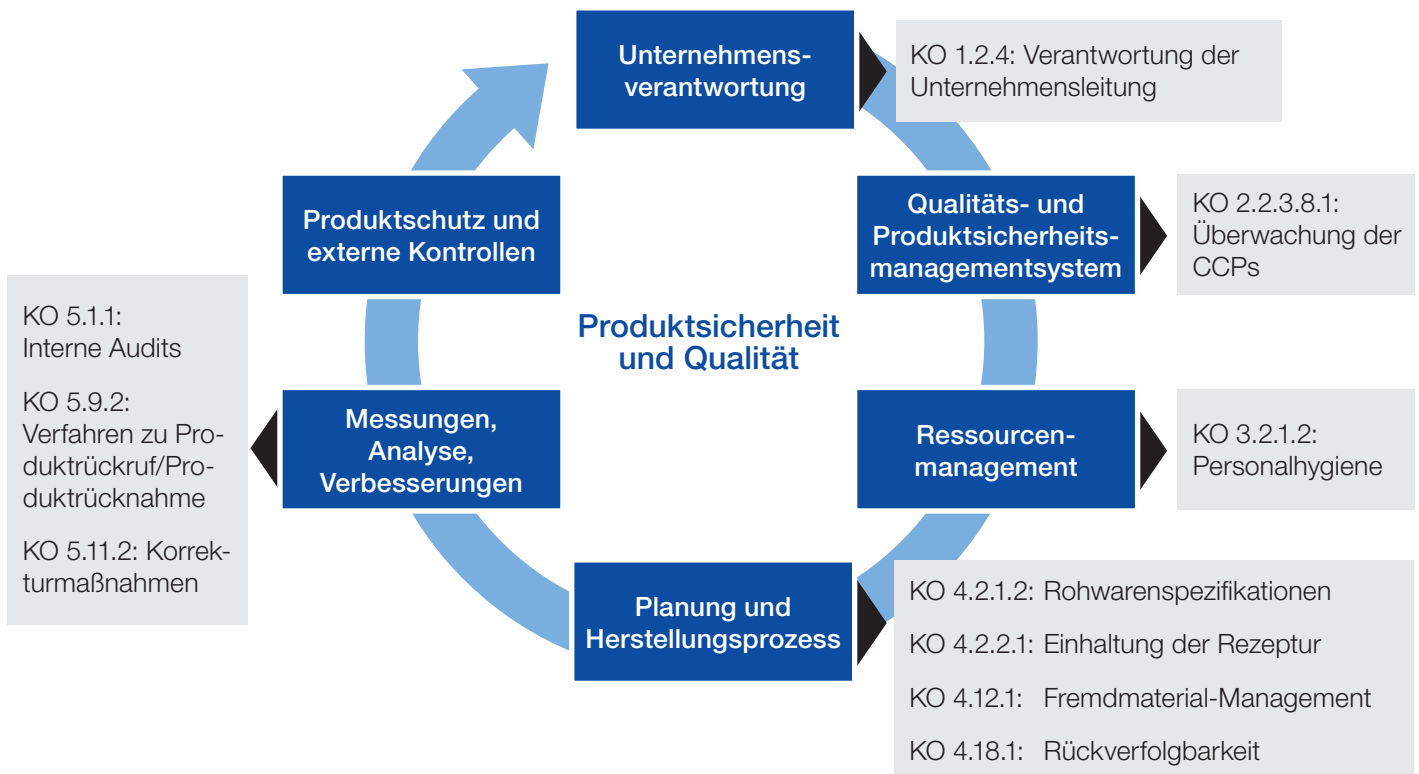
Der Auditor bewertet Art und Bedeutung jeder Abweichung von diesen Anforderungen. Hierfür gibt es unterschiedliche Bewertungsstufen. Im Auditbericht werden alle Bewertungen mit B, C und D erklärt.

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	volle Übereinstimmung	20
B (Abweichung)	nahezu volle Übereinstimmung	15
C (Abweichung)	nur ein kleiner Teil der Anforderungen wird umgesetzt	5
D (Abweichung)	Anforderung wird nicht umgesetzt	-20

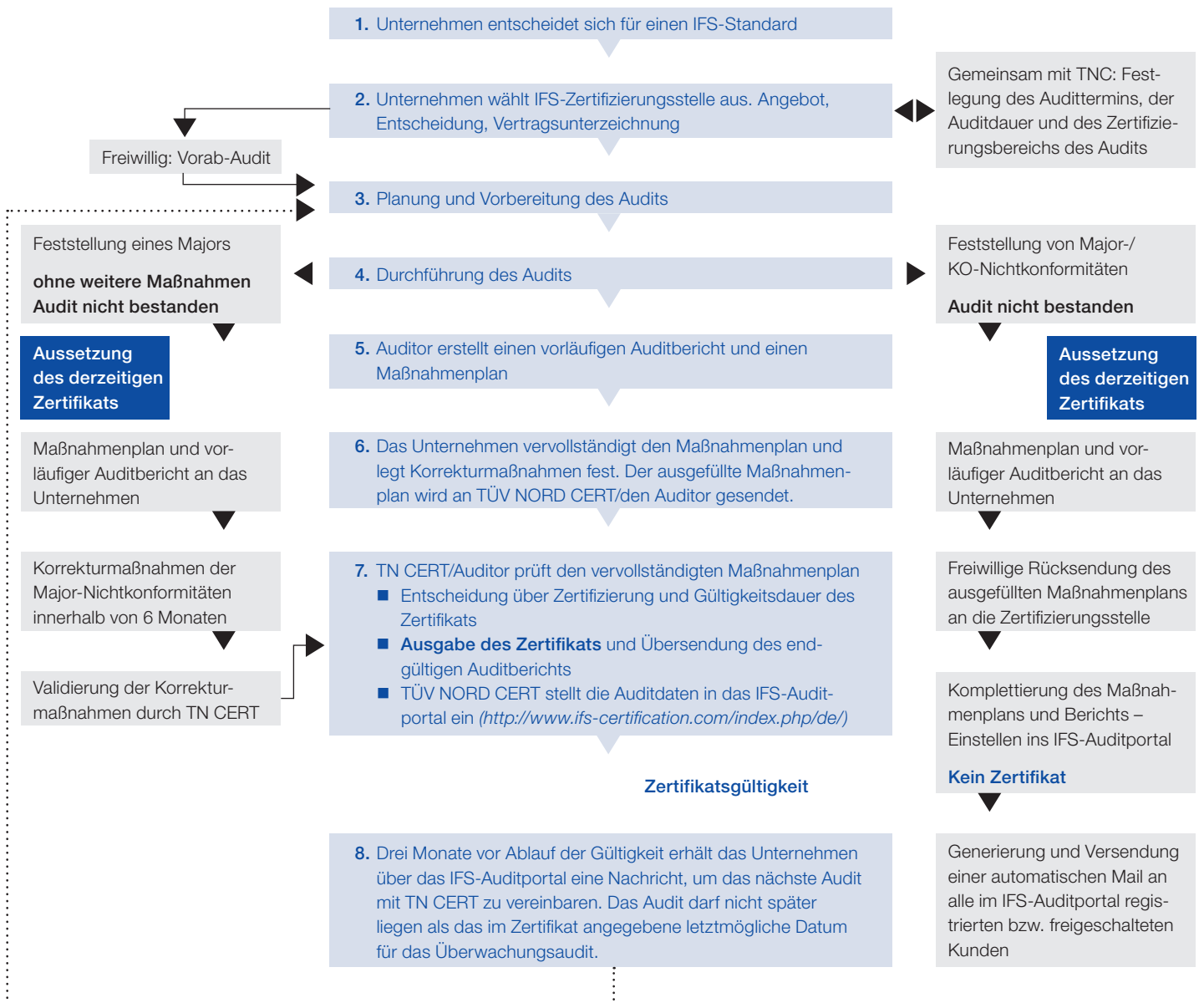
Der Auditor kann die Nichteinhaltung einer Anforderung mit einem KO (= knock out) oder Major bewerten.

Ein Major kann für alle Anforderungen vergeben werden, die nicht als KO definiert sind, und führt zu einem Abzug von 15 Prozent von der möglichen Gesamtpunktzahl. Im IFS-Standard sind zehn Anforderungen als KO-Anforderungen definiert. Wenn der Auditor während eines Audits feststellt, dass eine der KO-Anforderungen nicht erfüllt wird, kann kein Zertifikat erteilt werden.

KO-Anforderungen im IFS-Standard



Zertifizierungsverfahren



Zertifizierungszyklus

Selbst wenn sich das Datum für das Überwachungsaudit jährlich ändert, bleibt das Datum der Gültigkeit des Zertifikats stets das gleiche. Die Gültigkeitsdauer des Zertifikats wird wie folgt bestimmt: Datum des Erstaudits + acht Wochen.

Erweiterungsaudit

In besonderen Fällen, z.B. wenn neue Produkte und/oder Verfahren in den Zertifizierungsbereich des Audits mit aufgenommen werden sollen oder wenn der Zertifizierungsbereich des Audits auf dem Zertifikat aktualisiert

werden soll, muss ein bereits nach IFS zertifiziertes Unternehmen kein komplett neues Audit durchführen. Während der Gültigkeit der bestehenden Zertifizierung kann ein Erweiterungsaudit vor Ort stattfinden. Wenn das Erweiterungsaudit bestanden ist, wird das Zertifikat um den neuen Bereich ergänzt.

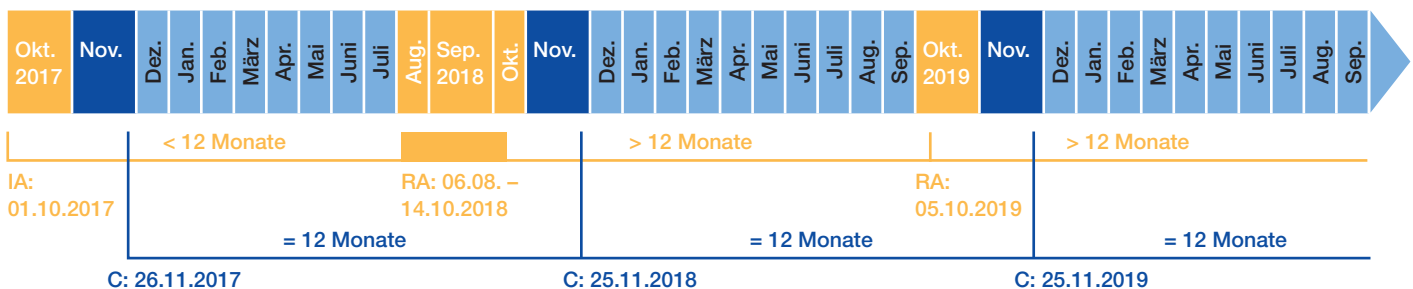
Unangekündigte Audits

Das Unternehmen kann sich für unangekündigte Audits anmelden. Dies ist freiwillig. Das unangekündigte Audit findet in einem Zeitfenster von vier Monaten gerechnet ab dem Zeitpunkt von 16 Wochen vor dem Jahrestag des Erstaudits statt.

Beispiel

Datum des Erstaudits: 01. Oktober 2017
 Datum der Zertifikatsausstellung: 26. November 2017
 Zertifikatsgültigkeit bis: 25. November 2018
 Zeitfenster des Überwachungsaudits: 06. August bis 14. Oktober 2018
 Zertifikatsgültigkeit bis: 25. November 2019
 (unabhängig vom Datum des Überwachungsaudits)

IA: Erstaudit, RA: Überwachungsaudit, C: Erstellung des Zertifikats mit Gültigkeit bis



Weitere Informationen

Weiteres Informationsmaterial sowie der Standard selbst stehen Ihnen im IFS-Portal zum Download zur Verfügung:



www.ifs-certification.com

Bei weiteren Fragen setzen Sie sich bitte direkt mit TÜV NORD CERT in Verbindung.

TÜV NORD CERT GmbH

Tel.: 0800 245-7457 (kostenlose Service-Hotline)

foodcert@tuev-nord.de

www.tuev-nord-cert.de