

# IFS Food oder IFS Wholesale / Cash & Carry für Eierpackstellen

*Pierre Ritter, Dipl. Ökotrophologe*

Der Verbraucher von heute informiert sich stärker und entwickelt einen immer höheren Anspruch an Lebensmittel. Diesen Trend erkennen auch viele Unternehmen und implementieren die unterschiedlichsten Standards für Lebensmittelsicherheit und Qualität. So erhalten sie einen Wettbewerbsvorteil gegenüber nicht zertifizierten Unternehmen. Die meisten Eierpackstellen lassen sich bereits nach den Standards des Vereins für alternative kontrollierte Tierhaltungsformen e.V. (KAT) zertifizieren. Zusätzlich spüren sie den Druck aus Industrie und Handel, die nicht nur erwarten, dass gesetzliche Vorgaben eingehalten, sondern auch weitere Anforderungen erfüllt werden. Für viele Eierpackstellen, die mehr als 15 Millionen Eier im Jahr bearbeiten, stellt sich die Frage: Welcher Standard sollte zusätzlich im Unternehmen eingeführt werden? Zur Auswahl stehen zwei International Featured Standards (IFS): der IFS Food oder der IFS Wholesale / Cash & Carry. Bei der Einführung eines IFS-Standards ist folgendes Vorgehen hilfreich:

## Auswahl

Bei der Auswahl gilt, unternehmensspezifische Vertriebskanäle sowie mögliche Kundenerwartungen zu berücksichtigen. Um Ressourcen wie Zeit und Kosten bedarfsgerecht kalkulieren zu können, ist ein Blick auf beide IFS-Standards sowie deren Gemeinsamkeiten und Unterschiede sinnvoll.

Der Geltungsbereich des IFS Food erstreckt sich auf die Lebensmittelverarbeitung und findet nicht nur bei Eierpackstellen Anwendung. Der IFS Wholesale / Cash & Carry hingegen wurde auf die speziellen Arbeitsabläufe in CC-Märkten und den Großhandel zugeschnitten. Sein Geltungsbereich erstreckt sich somit auch auf Packbetriebe für Obst, Gemüse und Eier. Dieser Standard ermög-

licht im Gegensatz zum IFS Food eine Gruppenzertifizierung gleichartiger Standorte. Hauptaugenmerk beider Standards liegt auf Lebensmittelsicherheit und Produktqualität. Der IFS Food (aktuell Version 6.1) umfasst die meisten Anforderungen. Er gilt somit als der komplexeste Standard innerhalb der IFS-Familie. Der IFS Wholesale / Cash & Carry (aktuell Version 2) hingegen beinhaltet dazu im Vergleich weniger Anforderungen, wobei die nominelle Anzahl maßgeblich vom angestrebten Zertifizierungsmodul „Classic“ oder „Plus“ abhängt.

Die Umsetzung der Anforderungen beider Standards wird durch akkreditierte Zertifizierungsstellen und deren qualifizierte Auditoren im Rahmen eines einmal jährlich stattfindenden Audits bewertet. Da der Lebensmittel Einzelhandel vermehrt unangekündigte Audits fordert, besteht die Möglichkeit dies im Rahmen des IFS Food zu realisieren.

Beide Standards unterliegen dem gleichen Bewertungssystem, welches im Ergebnis eine Prozentkennzahl erzeugt. Zum Bestehen auf Basisniveau müssen mindestens 75% und auf höherem Niveau  $\geq 95\%$  erreicht werden.

## Ist-Analyse

Die Implementierung des Standards beginnt mit der Ist-Analyse. Hierbei wird Punkt für Punkt des Anforderungskataloges, was bereits erfüllt wird und wie gut die Punkte bereits umgesetzt werden geprüft. Da die Durchführung der Analyse und die Anforderungen sehr umfangreich sind, werden an dieser Stelle auch externe Dienstleister beauftragt.

## Etablierung der Standardanforderungen im Betrieb

Nach Abschluss der Ist-Analyse erfolgt die Ausarbeitung des QM-Systems. Dabei wer-

den mit Blick auf die jeweiligen Standardanforderungen die entsprechenden Lösungsansätze erarbeitet und in die Praxis integriert. Unter Berücksichtigung der bereits durch den KAT bestehenden Anforderungen werden die IFS-spezifischen Elemente ergänzt. Schwerpunkte bilden dabei die charakteristischen Gefahrenanalysen, HACCP, Krisenmanagement und Food Fraud.

## Zertifizierung

Ist der IFS erfolgreich im Unternehmen umgesetzt, muss nun die Auswahl der Zertifizierungsstelle getroffen werden, um Auditdatum, Auditscope und ggf. das entsprechende IFS Wholesale / Cash & Carry-Modul (Classic/Plus) festzulegen.

Die WESSLING Gruppe unterstützt Sie gern von der Planung bis hin zur Einführung des Standards in Ihrem Unternehmen und begleitet Sie darüber hinaus bei der Aufrechterhaltung und Verbesserung. Zu unseren Leistungen gehören neben einer individuellen Beratung vor Ort auch die Prüfung und Erstellung Ihrer QM-Systeme mit der entsprechenden QM-Dokumentation. Wir unterstützen bei Planung und Ausarbeitung von Risikobewertungen, Gefahrenanalysen und Hygienekonzepten. Des Weiteren bieten wir Schulungen in den Bereichen Food Safety, Food Defense, Food Fraud und HACCP an.

Natürlich begleiten wir Sie auch bei Ihrem Zertifizierungsaudit, welches der letzte Schritt auf dem Weg zu einer IFS-Zertifizierung ist.

### **Kontakt:**

WESSLING GmbH  
Oststr. 7, 48341 Altenberge  
Tel.: 02505 89-0  
E-Mail: [food@wessling.de](mailto:food@wessling.de)  
[www.wessling.de](http://www.wessling.de)