



Get ahead.
With us.

**EXPERTS
INSTITUT**

IFS-Update

Alle Neuerungen im Überblick!

About us



Port- folio



QUALITÄTSMANAGEMENT & COMPLIANCE

Interimsmanagement, Inspektionsvorbereitung & Remediation, Lieferantenaudits, Validierung & Qualifizierung, PQS, Academy / Weiterbildung



DIGITALISIERUNG

Transformation
Dokumentenmanagement
Workflow-Systeme
IT-Outsourcing



LIEFERANTENMANAGEMENT

Lieferantenaudits
Lieferantenauswahl- und Bewertung
Lieferantenqualifizierung



INFORMATION SECURITY

ISO 27001, TISAX®, ISO 22301, BSI,
KRITIS B3S, Business Continuity
Management, Risikomanagement

Get ahead.
With us.

**EXPERTS
INSTITUT**



EXECUTIVE SEARCH

Personalberatung
Gewinnung von Fach – und Führungskräften
International Recruitment
Pharma, Life Science & Health Care



SCHULUNGSPROGRAMME

Individuelle In-House Programme
On-Demand Schulungen / E-Learning
Praxisseminare
Nachhaltige Schulungskonzepte



NACHHALTIGKEIT

CSRD | ESRS
SMETA
Global Compact
EcoVadis
LkSG



AUDITS & INSPEKTIONEN

ISO 27001, TISAX®, ISO 22301, BSI,
KRITIS B3S, ISO 9001, SMETA, IATF 16949
Audit-Programme | extern - intern
GMP, Hygiene, Prozess- und Systemaudits





Viola-Maria Cußmann



Business Consultant

- M.Sc. International Food Business and Consumer Studies
- B.Eng. Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion
- Zusammenarbeit mit Unternehmen der Lebensmittelbranche, um nachhaltige und gesetzeskonforme Lösungen zu entwickeln.



+49 (0) 16090427875
v.cussmann@expertsinstitut.de



Copyright

Die folgenden Unterlagen sind ausschließlich im Zusammenhang der Schulung durch Experts Institut Beratungs GmbH zu verwenden.

Alle Inhalte stehen unter dem Vorbehalt der Schulungsabsicht des Autors.

Jegliche Art der Kopie oder Vervielfältigung der Unterlagen oder Teil-Handouts sowie die Weitergabe an Dritte ist ohne ausdrückliche Zustimmung durch Experts Institut untersagt.

Webinar: IFS Update

1. **Einleitung**
2. **Gründe und Ansätze der Änderungen**
3. **Änderungen auf den Punkt gebracht:** Übersicht der wichtigsten Neuerungen, darunter Lebensmittelsicherheitskultur und
4. **Herausforderungen & Chancen:** Was die Neuerungen für Ihr Unternehmen bedeuten und wie Sie davon profitieren können.
5. **Praxisbeispiele:** Konkrete Maßnahmen und Tipps für eine erfolgreiche Anpassung Ihrer Prozesse.
6. **Diskussion und offene Fragen**



Themen



Einleitung



IFS Standard – Definition



Der **IFS Food Standard** (International Featured Standard) ist ein **weltweit anerkannter Standard**, der die Anforderungen an **Lebensmittelsicherheit** und **Qualitätsmanagement** definiert. Er richtet sich an Unternehmen der Lebensmittelproduktion und deren Lieferketten.

Ziel des Standards



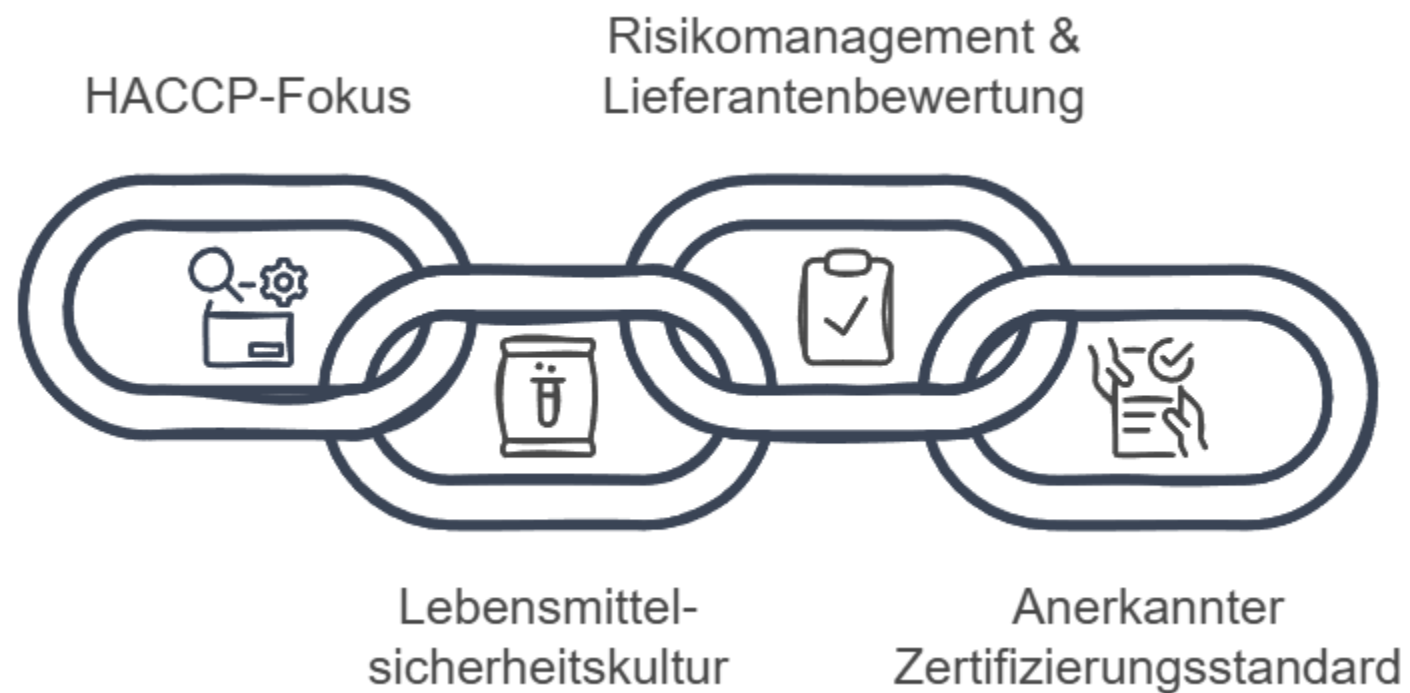
1. **Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit** entlang der gesamten Lieferkette.
2. **Erhöhung der Produktqualität** durch klare Anforderungen.
3. **Reduktion von Risiken** für Verbraucher.
4. **Förderung von Transparenz** und Vertrauen zwischen Handel und Herstellern.



Schlüsselmerkmale des Standards



- Fokus auf HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte).
- Integration von Lebensmittelsicherheitskultur.
- Starke Ausrichtung auf Risikomanagement und Lieferantenbewertung.
- International akzeptierter Zertifizierungsstandard.



Vorteile der IFS-Implementierung für Unternehmen



Kundenvertrauen

Signalisiert ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität



Wettbewerbsvorteil

Zugang zu internationalen Märkten und Handelspartnern

Rechtssicherheit

Unterstützung bei der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften

Verbesserte Prozesse

Optimierung von Abläufen durch klare Anforderungen



Gründe & Ansätze der Änderungen

Hauptziele der Überarbeitung der IFS Food Version 8



1. Anpassung an die neuesten regulatorischen / normativen Veröffentlichungen

- Codex Alimentarius – Allgemeine Hygieneregeln
- ISO 22003-2

2. Reduzierung der Bürokratie & mehr Unterstützung für Zertifizierungsstellen (CBs) und Auditoren

- Verkürzung der Berichtsauer bei gleichbleibender Qualität der Informationen im Bericht
- Einführung von Doktrin-Regeln (und deren Integration in den IFS Food Standard)

3. Berücksichtigung von Rückmeldungen zur IFS Food Version 7

- Harmonisierung der verwendeten Terminologie
- Kontinuierliche Verbesserung durch Einbindung des Feedbacks von Stakeholdern

Ansätze der Änderungen

1. Integration internationaler Standards:

- Umsetzung der neuen ISO 22003-2 und Codex Alimentarius.

2. Verbesserung der Audit-Genauigkeit:

- Neue Zuordnungskriterien zur besseren Verfolgung des Audit-Trails.

3. Überarbeitung des Bewertungssystems:

- Wiederaufnahme der B-Bewertung analog Version 6.1.
- Neues System für KO-Kapitel.



Ansätze der Änderungen

4. Unangekündigte Audits:

- Klare Regeln, besonders für nicht-bestandene Audits.

5. Verwaltung von Pflichtfeldern:

- Einführung einer Lösung für die Meldung von Pflichtfeldern.

6. Verbesserte Präzision:

- Genauere Formulierungen in Checklisten.
- Abschaffung des vorläufigen Berichts zugunsten einer vorläufigen Bewertung.

7. Inklusion von Nachhaltigkeit

- Integration in Unternehmenspolitik





Änderungen auf den Punkt gebracht

Unternehmenspolitik



- Erweiterte Verantwortung für Unternehmen im Bereich **Lebensmittelsicherheit, Authentizität und Kommunikation**
- **Nachhaltigkeit** wird fester Bestandteil der Unternehmensstrategie

1.1 Politik

1.1.1* Eine Unternehmenspolitik muss von der Unternehmensleitung entwickelt, umgesetzt und aufrechterhalten werden. Diese berücksichtigt mindestens:

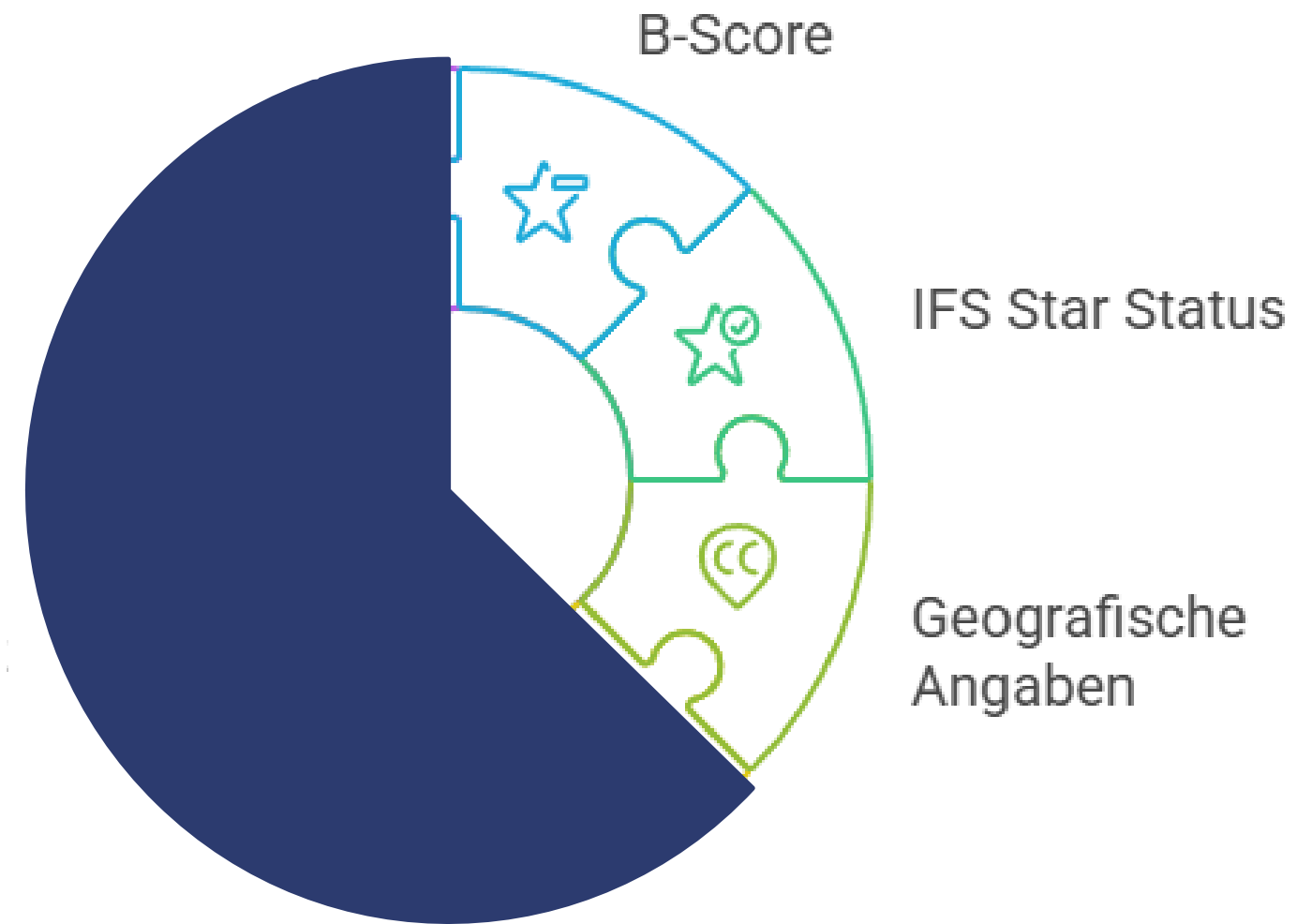
- Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität
- Kundenorientierung
- Lebensmittelsicherheitskultur
- Nachhaltigkeit.

Diese Unternehmenspolitik wird allen Mitarbeitern mitgeteilt und in spezifische Ziele für die jeweiligen Abteilungen aufgegliedert.

Die Ziele hinsichtlich Lebensmittelsicherheitskultur beinhalten mindestens die Kommunikation über Lebensmittelsicherheitspolitik, Schulungen, Rückmeldungen der Mitarbeiter zu Themen der Lebensmittelsicherheit und Leistungsmessung.



Kernänderungen



1. B-Score als Abweichung:

– Wieder analog der Version 6.1.

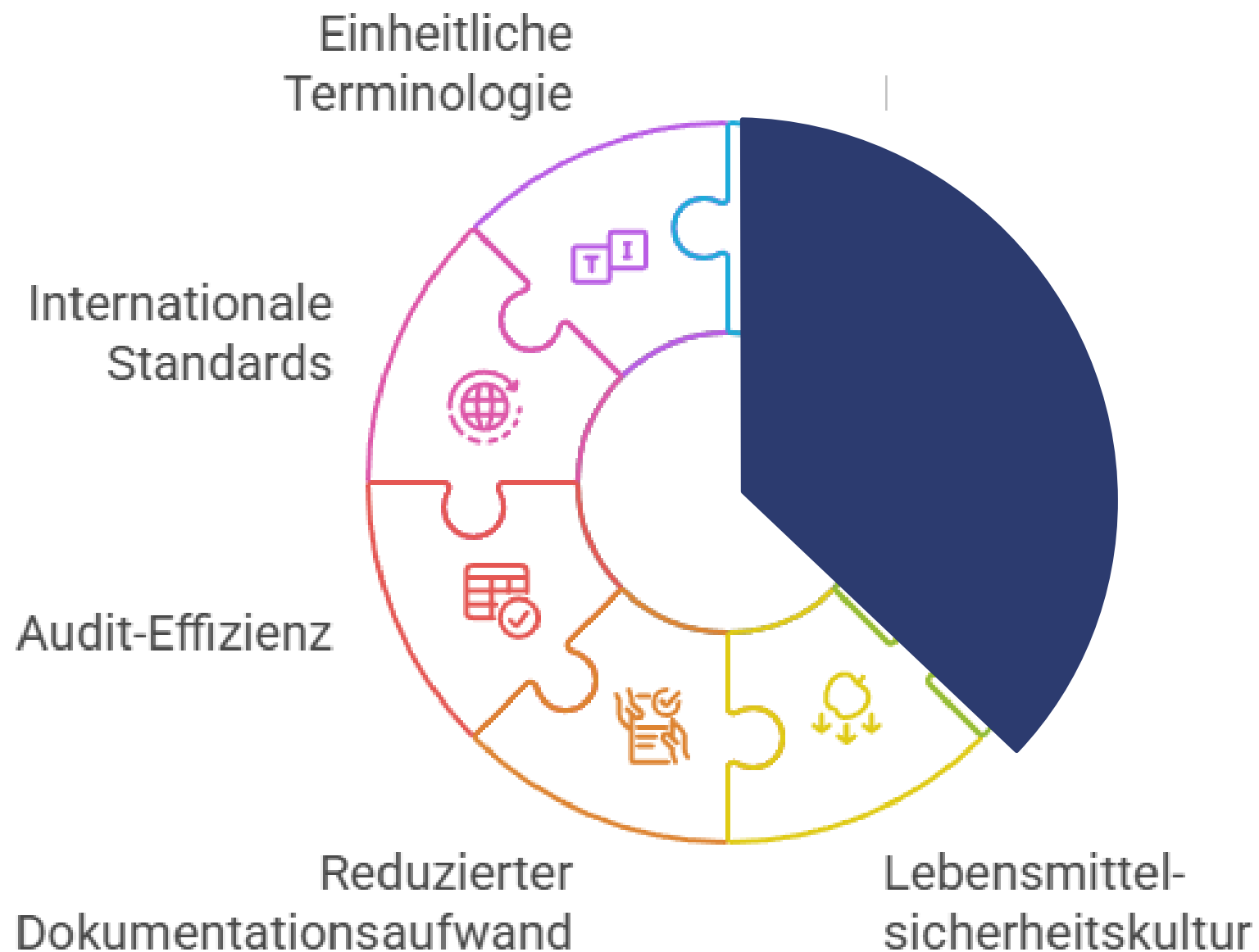
2. IFS Star Status:

– Kennzeichnung für unangekündigte Audits.

3. Integration geografischer Angaben:

– Möglichkeit der Einbindung auf Zertifikaten (mit Haftungsausschluss).

Verbesserungen und Standards



4. Lebensmittelsicherheitskultur:

- Festlegung von Zielen in vier Dimensionen.

5. Reduzierter Dokumentationsaufwand:

- Weniger administrative Anforderungen bei gleicher Akkreditierung.

6. Audit-Effizienz:

- Strukturierte Checklisten für klare Abläufe.

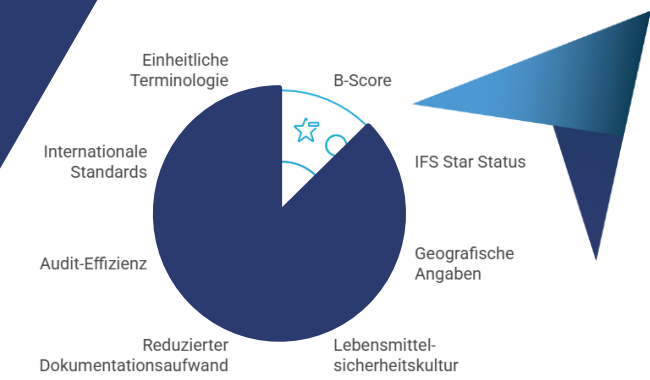
7. Internationale Standards:

- Konform mit Codex Alimentarius und der ISO 22003-2.

8. Einheitliche Formulierungen:

- Vereinfachung und Klarheit durch konsistente Sprache; "Assessment" wird wieder zu "Audit".

1. B-Score als Abweichung (KO-Anforderung)

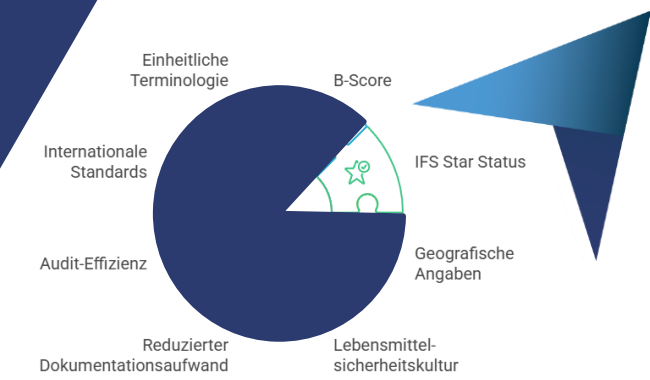


Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung.	20 Punkte
B (Abweichung)	Fast vollständige Übereinstimmung.	15 Punkte
C (Abweichung)	Ein Teil der Anforderung wird nicht umgesetzt.	5 Punkte
D (Abweichung)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	-20 Punkte

Ergebnis	Erklärung	Punkte
A	Volle Übereinstimmung.	20 Punkte
KO B (Abweichung)	Ein kleiner Teil der Anforderung wird nicht umgesetzt, ohne Auswirkungen auf Lebensmittelsicherheit, - legalität und Kundenanforderungen.	0 Punkte
C (Abweichung)		Eine C-Bewertung ist nicht möglich
D (= KO-Nichtkonformität)	Anforderung wird nicht umgesetzt.	Abzug von 50% der möglichen Gesamtpunktzahl bei einer KO-Nichtkonformität; es wird kein Zertifikat ausgestellt.

- **Ein kleiner Teil der Anforderung ist nicht umgesetzt**, ohne Auswirkungen auf Lebensmittelsicherheit, Gesetzeskonformität und Kundenanforderungen → **0 Punkte**
- **B-Bewertung für KO-Anforderungen**
 - Für KO-Anforderungen führt eine teilweise Nichterfüllung zu einer KO-B-Bewertung:
- **Korrektur umgesetzt**, mit Nachweis innerhalb von 4 Wochen nach Erhalt des Aktionsplantemplates erforderlich → **KO-B-Bewertung**
- **Geplante Korrekturmaßnahme notwendig**, mit Umsetzung und Nachweis innerhalb von 4 Wochen nach Erhalt des Aktionsplantemplates → **KO-B-Bewertung**

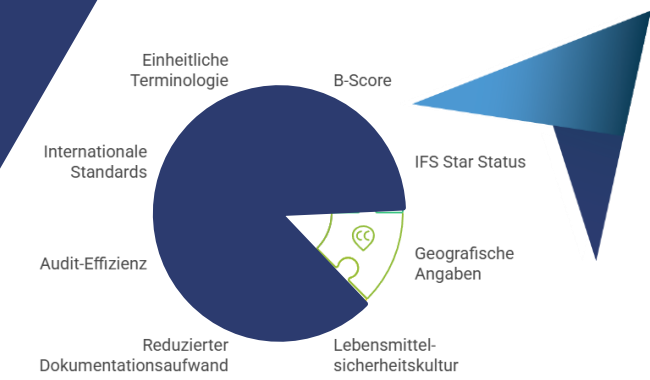
2. Star Status



- Neuer „STAR“ Status für Lieferanten, die ein **unangekündigtes Audit** absolviert haben.
- **Wie funktioniert das?**
 - Der Status ist in der Datenbank und auf dem Zertifikat sichtbar.
 - Der Status geht verloren, wenn das Unternehmen wieder zu einem angekündigten Audit wechselt.
- **Grund und Nutzen:**
 - Unternehmen werden ermutigt, diesen Status beizubehalten.
 - Sichtbarkeit für Geschäftspartner wird gewährleistet.



3. Geografische Angaben

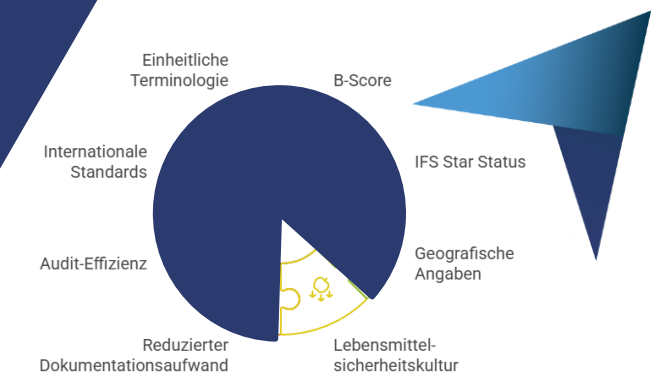


- **g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung):**
 - Produkte mit g.U. müssen aus einer bestimmten Region stammen, wo alle Produktions-, Verarbeitungs- und Zubereitungsschritte stattfinden.
 - Beispiele: Champagner (Frankreich), Roquefort-Käse (Frankreich), Parma-Schinken (Italien).
- **g.g.A. (geschützte geografische Angabe):**
 - Für g.g.A.-Produkte muss mindestens ein Produktionsschritt (z. B. Verarbeitung) in der genannten Region erfolgen.
 - Beispiele: Bayerisches Bier (Deutschland), Mozzarella (Italien).



Ein **Haftungsausschluss (Disclaimer)** auf dem Zertifikat stellt klar, dass der IFS-Standard selbst die geografischen Angaben nicht zertifiziert. Stattdessen wird dokumentiert, dass das Unternehmen diese Angaben verwendet.

4. Lebensmittelsicherheitskultur



- Die Ziele der Lebensmittelsicherheitskultur sollen mindestens Folgendes beinhalten:
 - **Kommunikation** über Richtlinien und Verantwortlichkeiten zur Lebensmittelsicherheit.
 - **Schulungen** (Training).
 - **Mitarbeiterfeedback** zu Themen der Lebensmittelsicherheit.
 - **Leistungsmessung** (Performance Measurement).

Lebensmittelsicherheitskultur

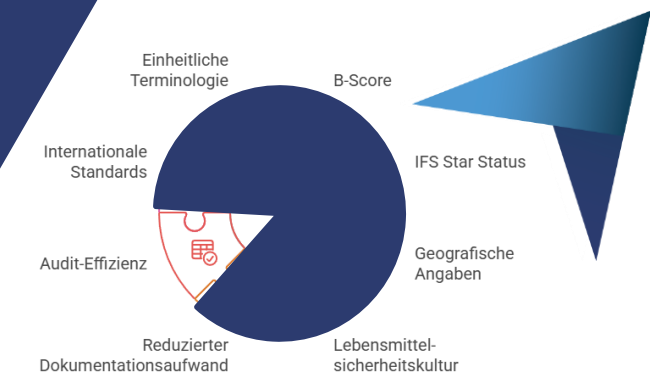
Gemeinsame Werte, Überzeugungen und Vorgaben, welche die Denkweise über und das Verhalten in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit innerhalb eines Unternehmens beeinflussen.

Elemente der Lebensmittelsicherheitskultur sind diejenigen Elemente des Lebensmittelsicherheits-Managements, mit denen die Geschäftsleitung eines Unternehmens die Lebensmittelsicherheitskultur innerhalb des Unternehmens vorantreiben kann.

Dazu gehören mindestens:

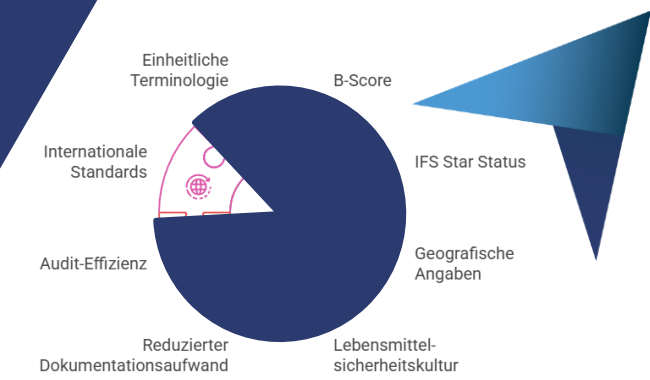
- Kommunikation über Politik und Verantwortlichkeiten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit
- Schulungen
- Mitarbeiterfeedback zu Belangen der Lebensmittelsicherheit
- Leistungsmessung.

6. Audit-Effizienz



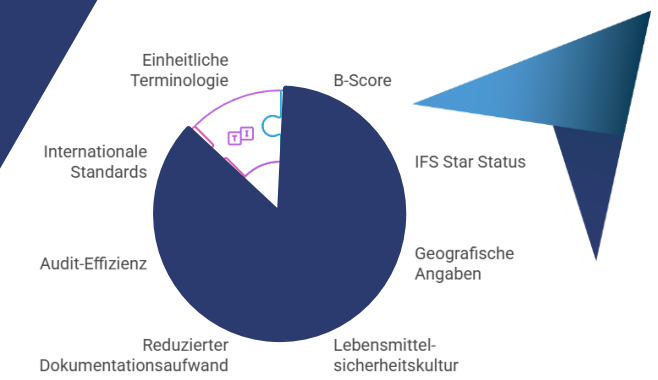
- Einführung strukturierter Checklisten **für eine bessere Struktur, höhere Transparenz und systematischer Durchführung** der Audits
- Funktionsweise:
 - **Standardisierung der Prüfungen:** klar definierte Anforderungen und Erläuterungen zu dessen Überprüfung
 - **Nachverfolgbarkeit:** Auditoren können systematisch alle Bereiche abdecken, ohne Punkte zu übersehen, nachvollziehbare Dokumentation des gesamten Auditprozesses
 - **Flexibilität für unterschiedliche Unternehmen:** Checkliste wird für Unternehmen unterschiedlicher Größe/Komplexität angepasst

7. Internationale Standards



- Gewährleistung vollständige Konformität mit den internationalen Standards **Codex Alimentarius** und der neuen Norm **ISO 22003-2**
- Erhöht **globale Akzeptanz** des IFS-Standards und erleichtern es Unternehmen, **mehrere Standards gleichzeitig** zu erfüllen.
- Integration -> verstärkt **risikobasiert** arbeiten
 - Unternehmen müssen ihre Prozesse nicht mehr nach starren Vorgaben steuern, sondern gezielt auf **die spezifischen Risiken ihrer Produkte und Prozesse** ausrichten.
 - **Erweiterte Validierungspflicht:** Unternehmen müssen nicht nur ihre CCPs (Critical Control Points) bestimmen, sondern deren Wirksamkeit regelmäßig validieren und dokumentieren.
 - **Strengere Nachweisführung:** Alle getroffenen Maßnahmen müssen risikobasiert begründet und regelmäßig überprüft werden.
 - **Fokus auf risikobasiertes Training:** Mitarbeitende müssen spezifisch zu den Risiken ihrer Tätigkeiten geschult werden.

8. Einheitliche Formulierungen



1. Dokumentiert (Documented)

- Muss schriftlich festgehalten werden

2. Umgesetzt (Implemented)

- Muss durchgeführt werden

3. Aufrechterhalten (Maintained)

- Muss aktuell gehalten und regelmäßig überprüft werden, um kontinuierliche Verbesserung sicherzustellen

- Der Begriff „**Assessment**“ wurde durch das präzisere Wort „**Audit**“ ersetzt, um die Bedeutung und den Umfang der Prüfungen besser zu definieren.



- **232 Anforderungen** (vs. 237 in Version 7)

- **4 neue Anforderungen:**



1. **Validierung und Re-Validierung des HACCP-Plans**

→ Regelmäßige Überprüfung und Anpassung des HACCP-Plans an neue Risiken.



2. **Sicheres Management und Lagerung von Chemikalien**

→ Vermeidung von Kreuzkontaminationen und Gewährleistung der sicheren Handhabung von Chemikalien



3. **Dokumentation der Kriterien für Umweltüberwachungsprogramme**

→ Erstellung detaillierter Aufzeichnungen über Umweltmonitoring, z. B. Luft-, Wasser- oder Oberflächenkontaminationen



4. **Umsetzung von Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen und Nichtkonformitäten**

→ Etablierung von systematischen Prozessen zur Behebung von Fehlern und Vermeidung wiederholter Abweichungen

- **5 Kapitel** (vs. 6 in Version 7)

– Die Anforderungen aus dem Kapitel 6 der IFS Food Version 7 sind jetzt in Kapitel 4 inkludiert.



Herausforderungen & Chancen



Chancen

1. **Gesteigerte Marktakzeptanz & Wettbewerbsfähigkeit**
2. **Effizientere Audits & weniger Bürokratie**
3. **Verbesserte Risikosteuerung & Lebensmittelsicherheit**
4. **Förderung der Nachhaltigkeit & Imagegewinn**
5. **Stärkere Sicherheitskultur & Mitarbeitermotivation**

-> Neue Version bietet Unternehmen die Möglichkeit, ihre **Strukturen zukunftssicher** aufzustellen – wer die Neuerungen gezielt nutzt, stärkt nicht nur die eigene **Compliance**, sondern auch das **Vertrauen** von Kunden und Geschäftspartnern.



Herausforderungen

- 1. Erhöhter Schulungs- und Implementierungsaufwand**
- 2. Strengere Dokumentations- & Nachweispflichten**
- 3. Anpassung der Audit- und Risikomanagementprozesse**
- 4. Nachhaltigkeit als verpflichtendes Element**
- 5. Höherer Ressourcenaufwand für KMUs**

-> Neue Version verlangt ein Umdenken in Prozessen und Strukturen – Unternehmen müssen proaktiv agieren, um Compliance sicherzustellen und langfristig wettbewerbsfähig zu bleiben.



Praxisbeispiele

Praxisbeispiel aus der Futtermittelproduktion: Rohstoffannahme & Rückverfolgbarkeit



- **Szenario: Kontrolle der Futtermittelrohstoffe auf Kontaminationen**
 - Ein Hersteller von **Futtermittel für Geflügel** erhält regelmäßig Rohstoffe wie Mais, Sojaschrot und Weizen von externen Lieferanten.
- **Beobachtung während des Audits:**
 - Das Unternehmen hat ein **System zur Rohstoffkontrolle auf Mykotoxine und andere Verunreinigungen**.
 - Allerdings wurde eine **Probenahme für eine bestimmte Charge nicht ordnungsgemäß dokumentiert**.
- **Bewertung:**
 - Da das Kontrollsystem grundsätzlich vorhanden ist, aber in einem einzelnen Fall **nicht vollständig umgesetzt wurde**, erhält das Unternehmen einen **B-Score (Abweichung)**.
 - **Grund:** Die Anforderung ist nicht komplett erfüllt, aber der Betrieb zeigt bereits Maßnahmen zur Sicherstellung der Qualität.

Praxisbeispiel aus der Futtermittelproduktion: Rohstoffannahme & Rückverfolgbarkeit



- **Korrekturmaßnahme:**
 - Einführung eines **automatisierten Prüfprotokolls**, das sicherstellt, dass jede Rohstoffcharge geprüft und dokumentiert wird.
 - Mitarbeitende werden geschult, dass jede einzelne Charge in der Datenbank erfasst werden muss.
 - **Nachweis innerhalb von 4 Wochen erforderlich**, um die Abweichung zu schließen.
- B-Score ermöglicht flexible Korrekturen:

Praxisbeispiel : Fremdkörper in einer Kürbiskern-Charge



- **Ausgangssituation:**

- Ein Mitarbeiter in der Verpackungsabteilung bemerkt während der Qualitätskontrolle, dass eine Charge gerösteter Kürbiskerne kleine **Schalenrückstände** enthält.
- Die Kerne wurden bereits aus der Produktion in den Verpackungsbereich weitergeleitet.
- Ein Fehler im **Reinigungsprozess** könnte die Ursache sein.
- Die betroffene Charge ist noch nicht ausgeliefert, aber eine Rückverfolgbarkeit ist erforderlich.

- **Reaktion des Unternehmens:**

1. Sofortige Meldung durch den Mitarbeitenden (interne Meldesystem für Sicherheitsrisiken)
2. Schnelle Ursachenanalyse & Fehlerbehebung (Ware sperren, Fehler suchen)
3. Korrekturmaßnahmen & Prävention (Charge aussortieren, Reinigungsintervalle erhöhen, Sonderschulungen durchführen)
4. Überprüfung der Maßnahmen & nachhaltige Verbesserung (Sichtprüfungen und Reinigungsverfahren wird kontinuierlich überwacht)

Warum ist das ein gutes Beispiel für eine gelebte Lebensmittelsicherheitskultur?



- ✓ **Offene Fehlerkultur:** Mitarbeitende melden Probleme aktiv, ohne Angst vor negativen Konsequenzen.
- ✓ **Schnelle Reaktion & Prävention:** Der Fehler wurde nicht nur behoben, sondern es wurden Maßnahmen getroffen, um **zukünftige Vorfälle zu vermeiden**.
- ✓ **Kontinuierliche Verbesserung:** Das Unternehmen **passt Prozesse nachhaltig an** und stärkt die **Lebensmittelsicherheitskultur langfristig**.

Praxisbeispiel: Validierung & Revalidierung des HACCP-Plans einer Apfelsaftproduktion



- **Ausgangssituation:**
 - Ein Familienbetrieb **erntet Äpfel von eigenen Obstbäumen** und verarbeitet sie in einer **Abfüllanlage zu Apfelsaft**.
 - Das Unternehmen hat ein HACCP-System etabliert, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Die wichtigsten **kritischen Kontrollpunkte (CCPs)** sind:
 1. Waschen & Sortieren der Äpfel – Entfernen von beschädigten oder faulen Äpfeln.
 2. Pasteurisierung des Safts – Erhitzung auf 80°C, um Mikroorganismen abzutöten.
 3. Abfüllung & Verschluss – Sicherstellen, dass keine Fremdkörper oder Verunreinigungen in den Saft gelangen.
- **Validierung** aufgrund der Einführung einer neuen Pasteurisierungsanlage:
- **Frage:** Wird die neue Anlage den Saft weiterhin zuverlässig auf 80°C erhitzen, um alle Keime abzutöten?
 - **Maßnahme:** Validierung des HACCP-Plans für die neue Pasteurisierungsanlage.
 - Aktualisierung des HACCP-Plans (Aufnahme neuer Messwerte und Prüfroutinen in QMS)

Praxisbeispiel: Validierung & Revalidierung des HACCP-Plans einer Apfelsaftproduktion



- **Revalidierung:** Äpfel aus neuer Anbaufläche zeigen stärkere Verunreinigung
- **Frage:** Reicht der bestehende Wasch- und Sortierprozess aus, um die Verunreinigungen zu entfernen?
 1. **Risikoanalyse durchführen** (Risiken identifizieren, bewerten und steuern)
 2. **Optimierung des Wasch- und Sortierprozesses** (Anpassungen Einweichzeiten/Sichtkontrollen/Maschinenreinigungen)
 3. **Nachkontrolle** (Proben entnehmen und analysieren)
 4. **Dokumentation & Schulung** (Revalidierung schriftlich festhalten, Mitarbeitende schulen)
- **Ergebnis:** Nach den Optimierungen sind keine Verunreinigungen mehr im Saft vorhanden.
→ Der HACCP-Plan wird erneut **angepasst und re-validiert**.



Offene Fragen & Diskussion

Weiterführende Links:



- IFS Food Version 7 and Version 8 Comparison: https://www.ifs-certification.com/images/ifs_documents/IFS_Food_v7_and_v8_comparison_EN.pdf
- IFS Version 8: https://www.ifs-certification.com/images/ifs_documents/IFS_Food_v8_standard_DE.pdf
- IFS Checklist: https://www.ifs-certification.com/images/ifs_documents/IFS-Food-Safety-Check-Checklist-IFS-Food-Version-8-checklist-v1-EN.pdf
- IFS Food Version 8 Doktrin v3: https://www.ifs-certification.com/images/ifs_documents/IFS_Food_v8_doctrine_v3_DE.pdf
- IFS ESG Check: <https://www.ifs-certification.com/de/esg-check-module>



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit**



Experts Institut Beratungs GmbH

Get ahead with us.



info@expertsinstitut.de



[+49 6321 969210](tel:+496321969210)

www.expertsinstitut.de