

Die Neuerungen in IFS 6.1

Wer sich der Herausforderung einer IFS-Zertifizierung stellt, muss sich in Zukunft Gedanken über ganz neue Problemfelder machen. Food Fraud und Datenschutz sind die wichtigsten Ergänzungen der IFS-Version 6.1, die ab Juli (mit einer Übergangsfrist von einem Jahr) in Kraft tritt.

Text & Fotos: Andrea Sturm

Im Rahmen des GLi-Seminars zur Lebensmittelsicherheit beleuchtete Eric Hinzpeter von der IFS Management GmbH die bevorstehenden Neuerungen. Das Thema „Food Fraud“ nahm dabei großen Raum ein. Komplexe Warenströme und die Globalisierung bieten immer neue Angriffsflächen für kriminelle Machenschaften. Verwundbarkeitsanalysen, Risikomanagement und Monitoring des Marktes sind daher unerlässlich, um falsch deklarierte Produkte zu erkennen. Generell sollte man sich hier auf den gesunden Menschenverstand verlassen: „Wenn etwas zu gut ist, um wahr zu sein, dann ist es meist nicht wahr“, so Hinzpeter. Die Identifizierung zertifizierter Unternehmen über einen QR-Code und ein neues Tool der IFS-Datenbank, das weltweite Branchen-Nachrichten zur Verfügung stellt, sollten bei der Gefahrenerkennung helfen.

STETIGE VALIDIERUNG

Dr. Michael Stelzl widmete sich der „Validierung im Sinne von IFS und HACCP“ – also die praktische Erprobung bei Prozessen auf ihre Wirksamkeit. Dieser Aspekt gewinnt im Verlauf von IFS Audits stetig an Bedeutung. Viele dafür notwendige Daten seien schon innerhalb der Firma vorhanden, jedoch fehle es an deren Bündelung, geordneten Archivierung und Dokumentation. Im Rahmen eines Workshops wurden



IFS-Experten: Eric Hinzpeter von der IFS Management GmbH und Andreas Schmörlzer von Saicon Consulting.

anwendbare Lösungen erarbeitet. Recherche des bestehenden Wissens, Zusammenfassung der vorhandenen Daten und umfassende Schulung und Informationen seitens der Maschinenhersteller spielen dabei eine wesentliche Rolle.

TIPPS FÜR DIE PRAXIS

Hilfe für die Umsetzung in der Praxis gab ein Seminar von Quality Austria mit den Lebensmittelexperten Dr. Alexander Woidich und Mag. Andreas Schmörlzer. Lebensmittelbetrug etwa sei definiert als etwas, das „vorsätzlich, bewusst und mit Bereicherungsabsicht“ geschehe. Der Unternehmer müsste zwar seine Lieferanten mit Bedacht auswählen und im Rahmen der üblichen Sorgfaltspflicht überprüfen, bei Waren und Rohstoffen aus ebenfalls zertifizierten Unternehmen könne

man sich aber auf die Vorarbeit verlassen. Abseits der böswilligen Verfälschung nahm auch das Thema Food Safety großen Raum ein. Die Vermeidung von Fremdkörpern werde ebenfalls immer wichtiger, betonte Woidich und gab einen Überblick über technische und organisatorische Methoden und deren Vermeidung. Kritisch sah Schmörlzer die Änderung im Allergenmanagement. Ob Kreuzkontamination „weitestgehend minimiert“ oder eben „minimiert“ werden müssten, mache einen Unterschied. Gefahrenanalyse und Überwachungsmaßnahmen seien gegebenenfalls nachzuweisen, so Schmörlzer. ■

WICHTIGSTE NEUERUNGEN IN IFS 6.1

- › Anforderungen zum Thema Food Fraud
- › Verwundbarkeitsanalyse
- › Plan zur Risikominderung
- › jährliche Überprüfung
- › veränderte Formulierung im Allergenmanagement
- › Änderungen des Verfahrens „IFS Integrity Programm“
- › Integration unangekündigter Audits
- › Identifizierung zertifizierter Unternehmen mittels QR-Code

**OK
PANEELLE**

HYGIENISCHE DECKEN- U. WANDSYSTEME

Höchste Raumhygiene für Neubau oder Sanierung
Glasbord®-GFK-Direktverklebung | PVC-Paneele
Kühl- Tiefkühl- u. Klimazellen | Isolierpaneele
Türen | Rammschutz | fachgerechte Montagen

OK-PANEELLE VERTRIEBSGESMBH
3100 ST. PÖLTEN | HNILICKASTRASSE 34
02742/882900 | OFFICE@OK-PANEELLE.AT
WWW.OK-PANEELLE.AT