

FAQ

**IFS FOOD SAFETY
CHECK**



1. Was ist das Ziel eines IFS Food Safety Checks?

Das Ziel des IFS Food Safety Checks ist es, zu überprüfen, ob ein Unternehmen die IFS Anforderungen bezüglich HACCP, Hygiene und Schädlingsbekämpfung im täglichen Betriebsablauf einhält und somit die Lebensmittelsicherheit und -qualität bzw. Produktsicherheit und -qualität kontinuierlich gewährleistet. Im Rahmen eines IFS Food Safety Checks wird festgestellt, ob die IFS Food Standard Version bzw. IFS Wholesale Version in der täglichen Praxis umgesetzt wird. Der IFS Food Safety Check ist freiwillig. Ein angekündigtes IFS Food Audit in Kombination mit einem unangekündigten IFS Food Safety Check ist gleichwertig zu einem unangekündigten IFS Food Audit anzusehen. Die IFS Regelung, dass mindestens jedes dritte IFS Food Audit unangekündigt erfolgen muss, muss weiterhin gewährleistet werden.

2. Wann wird der IFS Food Safety Check durchgeführt?

Der IFS Food Safety Check erfolgt unangekündigt und kann jederzeit innerhalb der Gültigkeit des jeweiligen Zertifikates, auch bei Abwesenheit der Geschäftsführung, des Qualitätsmanagementbeauftragten oder der Betriebsleitung erfolgen. Voraussetzung für die Durchführung des IFS Food Safety Checks ist, dass zum Zeitpunkt des IFS Food Safety Checks der Betrieb am Laufen ist bzw. kein Produktionsstillstand stattfindet. Zudem muss das Zertifizierungsaudit zunächst durchgeführt werden und in der IFS Datenbank vorliegen, bevor die Registrierung für den IFS Food Safety Check erfolgen kann.

3. Was sind die Bedingungen zur Anmeldung eines IFS Food Safety Checks?

Voraussetzung für die Durchführung eines IFS Food Safety Checks ist, dass das Unternehmen im Besitz eines gültigen IFS Zertifikats ist. Der frühestmögliche Zeitpunkt für die Anmeldung ist gegeben, sobald die Dokumente des letzten IFS Zertifizierungsaudits in die IFS Datenbank hochgeladen wurden. Um den unangekündigten Charakter bei der Durchführung der IFS Food Safety Checks sicherzustellen, muss das IFS Zertifikat des Auftraggebers mindestens eine Laufzeit von 6 Monaten besitzen. Aus diesem Grund sollten sich interessierte Unternehmen schnellstmöglich nach Ausstellung des IFS Zertifikates von ihrer Zertifizierungsstelle zum IFS Food Safety Check anmelden.

In begründeten Einzelfällen behält sich IFS Management GmbH das Recht vor, Änderungen an der oben genannten Frist vorzunehmen, um die Teilnahme von interessierten Unternehmen zu ermöglichen.

4. Wie erfolgt die Anmeldung zu einem IFS Food Safety Check?

Nur das IFS zertifizierte Unternehmen selber kann einen IFS Food Safety Check beauftragen. Das Unternehmen beauftragt einen IFS Food Safety Check über seinen Login- Bereich auf der IFS Website (www.ifs-certification.com). Hier kann sich das Unternehmen verbindlich für einen IFS Food Safety Check anmelden, indem es das Auftragsformular online vollständig ausfüllt und den Allgemeinen Geschäftsbedingungen als auch den Zahlungsmodalitäten zur Anmeldung zustimmt.

Es handelt sich um eine einmalige Anmeldung und somit um die Beauftragung eines IFS Food Safety Checks, welcher sich auf die Laufzeit eines IFS Zertifikates bezieht.

5. Was sind die Kosten eines IFS Food Safety Checks?

Die Kosten für den IFS Food Safety Check sind der jeweils gültigen Gebührenordnung zu entnehmen und sind im Registrierungsprozess vorab an die IFS Management GmbH zu zahlen. Der Einsatz von zwei Auditoren erfolgt, wenn die kalkulierte Auditzeit für das reguläre IFS Zertifizierungsaudit ≥ 36 Stunden beträgt und/oder eine Anzahl von 500 Mitarbeitern je Produktions- bzw. Betriebsstandort überschritten wird. Das bedeutet, dass zwei Personentage in Rechnung gestellt werden, wenn der IFS Food Safety Check von zwei Auditoren durchgeführt wird. Die Reisekosten des Auditors werden nach der Durchführung des IFS Food Safety Checks in Rechnung gestellt.

6. Was ist mit Sperrzeit und üblichen Betriebszeiten gemeint?

Im Online-Auftragsformular, welches im Login-Bereich des jeweiligen Unternehmens auf der IFS Website zu finden ist, besteht die Möglichkeit produktionsfreie Zeiten und eine Sperrzeit anzugeben. Das Unternehmen hat die Möglichkeit bis zu 10 Betriebstage als Sperrzeit bekannt zu machen. Diese 10 Betriebstage können in maximal 3 Blöcken aufgeteilt werden und dienen der Berücksichtigung von unternehmensspezifischen Gründen wie geplante Kundenbesuche und/oder Ferienzeiten während derer ein IFS Food Safety Check nicht durchgeführt werden kann. Unternehmen mit saisonaler Produktion können keine Sperrzeit angeben und müssen die Durchführung des IFS Food Safety Checks zu jeder Zeit in der Saison gewährleisten.

Zu allen anderen Zeiträumen ist die Durchführung eines IFS Food Safety Checks zu ermöglichen und es muss mindestens ein informierter Ansprechpartner im Unternehmen zur Verfügung stehen. Die IFS Management GmbH muss zeitnah über kurzfristige Änderungen dieser Zeiten (z. B. Tage, an denen andere Zertifizierungsprozesse im Unternehmen stattfinden, Produktionsstillstände aufgrund von Wartung/Reparaturen/Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen/Höhere Gewalt) per E-Mail an safetychecks@ifs-certification.com informiert werden.

Zudem wird das Unternehmen im Auftragsformular aufgefordert, die Betriebszeiten, d.h. die Wochentage und Uhrzeiten, an denen die Produktion bzw. der Betrieb im Unternehmen stattfindet, anzugeben.

7. Was sind die Konsequenzen, wenn ein IFS Food Safety Check nicht durchgeführt werden kann?

Es bestehen 3 theoretische Möglichkeiten, wann ein IFS Food Safety Check nicht stattfinden kann:

- a) Der Auditor erhält keinen Zutritt, obwohl ein laufender Geschäftsbetrieb offensichtlich ist (dem Auditor wird der Zugang verweigert).

In diesem Fall wird die Kennzeichnung bezüglich der Registrierung des Unternehmens zum IFS Food Safety Check aus der IFS Datenbank entfernt und der Sachverhalt an die verantwortliche Zertifizierungsstelle und das IFS Integrity Program weitergeleitet, um eine Einzelfallentscheidung zu treffen.

Kosten für den nicht durchführbaren IFS Food Safety Check: Gebühr für einen kompletten IFS Food Safety Check laut aktueller Gebührenordnung sowie der angefallenen Reisekosten des Auditors.

- b) Ein unangekündigtes Zertifizierungsaudit bzw. -verfahren eines anderen Standards findet gleichzeitig am Tag des IFS Food Safety Checks statt und das Unternehmen kann nicht beide Audits/Besuche bewältigen.

Kosten für den nicht durchführbaren IFS Food Safety Check: 50% der Gebühr für einen IFS Food Safety Check laut aktueller Gebührenordnung sowie der angefallenen Reisekosten des Auditors.

- c) Wesentliche Prozesse innerhalb des Zertifizierungsbereiches finden aufgrund von unvorhersehbaren Umständen zum Zeitpunkt des Food Safety Checks nicht statt.

Kosten für den nicht durchführbaren IFS Food Safety Check: 50% der Gebühr für einen IFS Food Safety Check laut aktueller Gebührenordnung sowie der angefallenen Reisekosten des Auditors.

In den in b) und c) beschriebenen Fällen wird das IFS Team einen weiteren IFS Food Safety Check innerhalb der Gültigkeit des jeweiligen IFS Zertifikats organisieren, der vom Unternehmen ermöglicht werden muss.

8. Wer wird über die Registrierung des Unternehmens zum IFS Food Safety Check informiert?

Die Zertifizierungsstelle, welche im Unternehmen das IFS Zertifizierungsaudit durchführt, wird über die Registrierung des Unternehmens zum IFS Food Safety Check informiert. Ebenfalls erhalten diejenigen Einzelhändler eine Mitteilung über die Teilnahme des Unternehmens, welche das betreffende Unternehmen zu ihrer „Favoritenliste“ in der IFS Datenbank hinzugefügt haben.

9. Welche Kriterien werden im Rahmen des IFS Food Safety Checks überprüft?

Die Grundlage für die Bewertung eines IFS Food Safety Checks bildet eine Liste mit grundlegenden Anforderungen des jeweiligen IFS Standards. Der Schwerpunkt wird hierbei auf die Überprüfung der Implementierung von HACCP, der Hygiene sowie Schädlingsprophylaxe/-bekämpfung gelegt. Die Dokumentenprüfung wird während des IFS Food Safety Checks auf das Notwendigste beschränkt. Die relevante Checkliste mit den Anforderungen ist unter www.ifs-certification.com abrufbar.

10. Wie lange dauert ein IFS Food Safety Check und wie läuft der IFS Food Safety Check ab?

Auditoren der IFS Management GmbH führen innerhalb eines Tages einen IFS Food Safety Check durch. Es erfolgt keine Ankündigung des IFS Food Safety Checks. Das Einführungs-gespräch im Unternehmen umfasst maximal 30 Minuten. Anschließend erfolgt ein Betriebsrundgang mit dem Fokus die Implementierung von HACCP, Hygiene sowie der Schädlingsprophylaxe/-bekämpfung zu überprüfen. Feststellungen, die während des Checks getroffen werden, müssen im Besuchsbericht durch den Auditor beschrieben werden. Als objektiver Nachweis werden Fotos der jeweiligen Feststellungen erstellt. Diese Fotos werden mit dem Unternehmen abgesprochen, nicht gegenüber Dritten veröffentlicht und ausschließlich IFS-intern gespeichert.

Das vorläufige Ergebnis des IFS Food Safety Checks wird vom Auditor am Ende des eintägigen Checks festgelegt und im Besuchsbericht entsprechend festgehalten. Abschließend wird der Besuchsbericht an die IFS Management GmbH weitergeleitet.

11. Welche Bewertungsmöglichkeiten gibt es?

Generell gibt es zwei Bewertungsmöglichkeiten für den IFS Food Safety Check. So kann dieser als „bestanden“ oder als „nicht bestanden“ eingestuft werden. Es gibt keine A-, B-, C-, D-, Major- und KO-Bewertungen anhand einer Checkliste. Werden in einem IFS Food Safety Check deutliche Mängel festgestellt und es bleibt weiterhin das Ergebnis „bestanden“ bestehen, ist das Unternehmen aufgefordert entsprechende Korrekturmaßnahmen einzuleiten.

Diese sind spätestens im nächsten Rezertifizierungsaudit durch die verantwortliche Zertifizierungsstelle zu prüfen. Das vorläufige Ergebnis eines IFS Food Safety Checks wird nach dessen Durchführung durch den Auditor im Besuchsbericht aufgrund von Feststellungen angegeben. Nachdem der Besuchsbericht durch die IFS Management GmbH geprüft wurde, erhält das Unternehmen diesen per E-Mail zugesendet und gleichzeitig wird Besuchsbericht in die IFS Datenbank eingestellt.

12. In welcher Form erhält das Unternehmen einen Nachweis für einen bestandenen IFS Food Safety Check?

Wird der durchgeführte IFS Food Safety Check als „bestanden“ eingestuft, wird dem Unternehmen bestätigt, dass der jeweilige IFS Standard in der täglichen Praxis umgesetzt wurde. Die Grundlage für diese Bewertung bildet die prinzipielle Erfüllung der geprüften Standardanforderungen des IFS Food Safety Checks. Das Unternehmen erhält von der IFS Management GmbH hierfür ein Bestätigungsschreiben, welches nicht in der IFS Datenbank hochgeladen wird.

Wurde der IFS Food Safety Check als „bestanden“ eingestuft und es wurden deutliche Mängel festgestellt, erhält das Unternehmen ebenfalls ein Bestätigungsschreiben sowie die schriftliche Information, dass entsprechende Korrekturmaßnahmen erforderlich sind und diese von der zuständigen Zertifizierungsstelle im nächsten Rezertifizierungsaudit überprüft werden.

13. Wann wird ein IFS Food Safety Check mit „nicht bestanden“ bewertet und wie ist das weitere Vorgehen?

Der IFS Food Safety Check wird als „nicht bestanden“ bewertet, wenn ein Risiko für die Lebensmittel- bzw. Produktsicherheit identifiziert wurde und/oder gravierende Hygienemängel vorliegen und/oder deutliche Abweichungen bezüglich der Konformität mit den geprüften IFS Standardanforderungen bestehen. Der Besuchsbericht wird an das IFS Integrity Program weitergeleitet. Dieses prüft das Ergebnis und informiert bei einer Bestätigung der festgelegten Bewertung die verantwortliche Zertifizierungsstelle, welche das letzte IFS Zertifizierungsaudit durchgeführt hat.

Der Besuchsbericht des nicht bestandenen IFS Food Safety Checks wird in die IFS Datenbank hochgeladen. Weiterhin wird eine E-Mail an das betreffende Unternehmen, dessen Zertifizierungsstelle sowie die Einzelhändler, welche das Unternehmen zu ihrer „Favoritenliste“ in der IFS Datenbank hinzugefügt haben, gesendet. Das IFS Integrity Program bearbeitet den Sachverhalt und holt entsprechende Stellungnahmen von der verantwortlichen Zertifizierungsstelle ein. In Abhängigkeit von der Sachlage kann die Suspendierung des laufenden IFS Zertifikates durch die Zertifizierungsstelle veranlasst werden.

14. Wer kann den Besuchsbericht des IFS Food Safety Checks einsehen und herunterladen?

In der IFS Datenbank kann der Besuchsbericht eines IFS Food Safety Checks von folgenden autorisierten Nutzern eingesehen und als PDF-Dokument heruntergeladen werden:

- Dem entsprechende Unternehmen, welches überprüft worden ist.
- Der Zertifizierungsstelle, die das IFS Zertifizierungsaudit im Unternehmen durchführt.
- Autorisierte Einzelhändler, die das Unternehmen für das Lesen seiner IFS Auditberichte in der IFS Datenbank freigeschaltet hat.

15. Wie wird mit den im IFS Food Safety Check erstellten Fotos umgegangen?

Im Rahmen des IFS Food Safety Checks werden Fotos als objektive Nachweise im voraussichtlichen Falle eines Nichtbestehens erstellt. Ein Mitarbeiter des Unternehmens kann dies selbst tun oder der Auditor mit Absprache des Unternehmens. Es wird darauf geachtet, dass keine Handelsmarken, Personen oder Hinweise zum betreffenden Unternehmen auf den Fotos zu sehen sind.

Das Unternehmen kann am Ende des IFS Food Safety Checks eine Kopie der Fotos erhalten. Die Fotos verbleiben bei der IFS Management GmbH aus Gründen der Beweissicherung. Die Fotos werden nicht in die IFS Datenbank hochgeladen und werden auch nicht für Dritte zugänglich gemacht.

16. Was sind die Vorteile bzw. der Nutzen eines IFS Food Safety Checks?

Ein erfolgreicher IFS Food Safety Check dokumentiert die fortgesetzte Erfüllung der IFS Standardanforderungen im Unternehmen. Er unterstützt den risikobasierten Ansatz der Einzelhändler für Überprüfungen ihrer Industriepartner und kann zur Reduzierung von Lieferantenaudits durch den Handel führen. Darüber hinaus bietet der IFS Food Safety Check die Chance, dass die Glaubwürdigkeit der Eigenkontrollsysteme der Wirtschaft gegenüber den Überwachungsbehörden gestärkt wird und diese das IFS Zertifizierungsaudit sowie den IFS Food Safety Check in ihre Risikobetrachtung zur Klassifizierung des Unternehmens einbeziehen.

17. Muss das IFS Zertifikat bezüglich der Registrierung des Unternehmens zum IFS Food Safety Check angepasst werden?

Das IFS Zertifikat des betreffenden Unternehmens muss nicht bezüglich der Registrierung zum IFS Food Safety Check angepasst werden.

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A | 10117 Berlin
Telefon: +49 30 726 10 53 74
E-Mail: info@ifs-certification.com

www.ifs-certification.com

Follow IFS



Published: December 2023