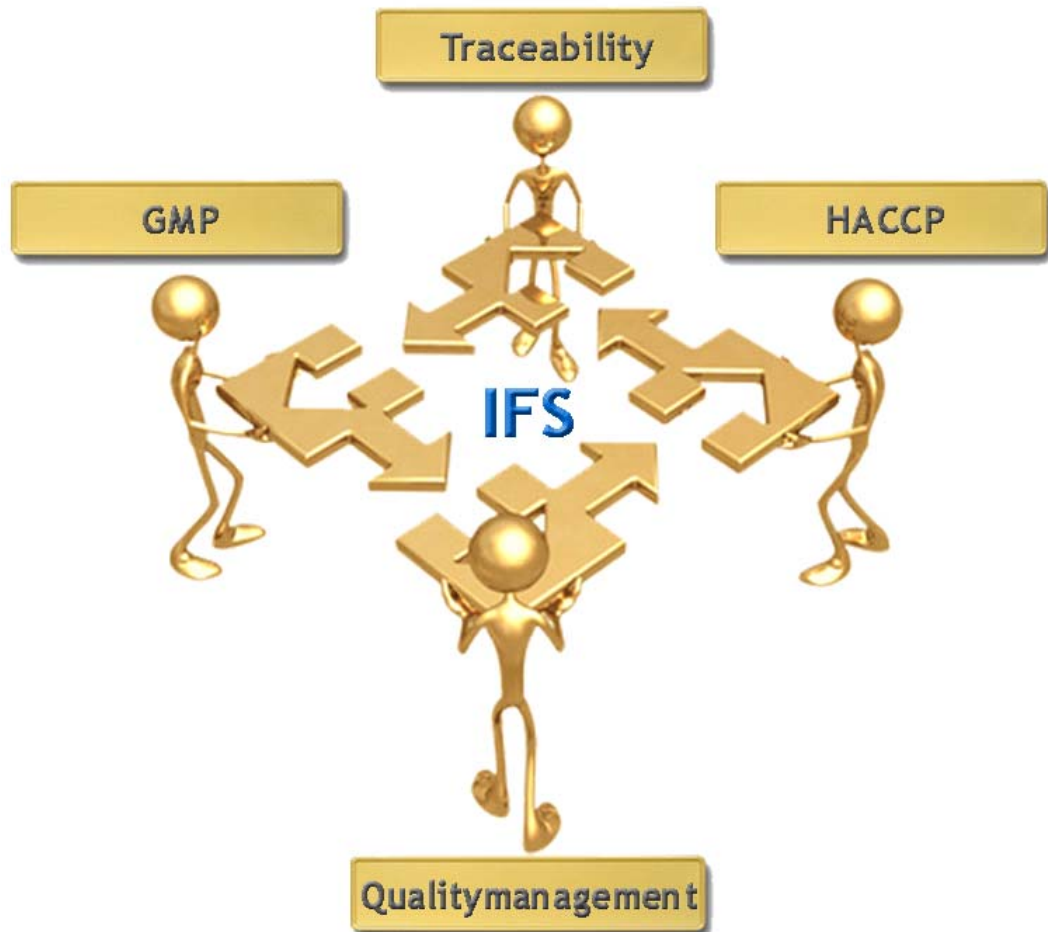


INTERNATIONAL-FOOD-STANDARD



Effizientes
Qualitätsmanagement
für die Lebensmittelindustrie

IFS-FOOD-STANDARD



Der Erfolg jedes Unternehmens hängt auch wesentlich von der Effizienz und dem Standard seines Qualitätsmanagements ab. Dieses optimiert die betrieblichen Abläufe, macht sie transparent und steigert zugleich die Kundenorientierung.

Der International-Food-Standard (IFS) legt seine Schwerpunkte auf Qualitätsmanagement, HACCP, gute Herstellungs- und gute Hygienepraxis sowie Rückverfolgbarkeit. Durch die Kompatibilität mit der Qualitätsmanagementnorm ISO 9001 ergibt dies ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem, durch das Sie die geforderten Maßnahmen im Betrieb optimal erfüllen können.

Anforderungen des Standards:

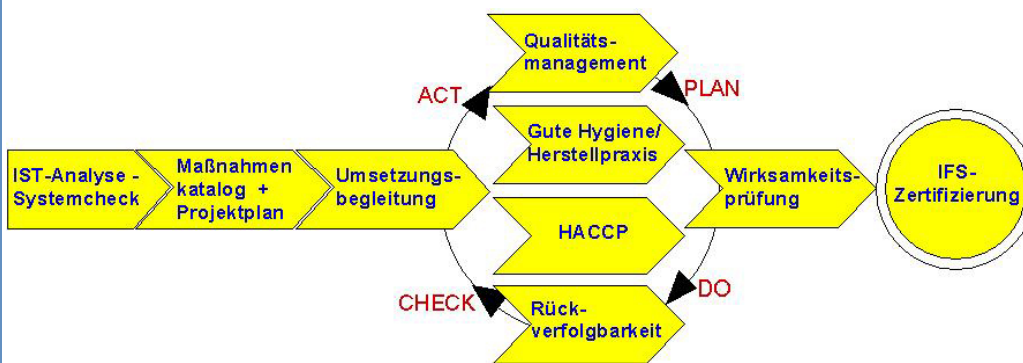
Der Standard-Version 5 beinhaltet 250 Anforderungen und gliedert sich in folgende fünf Kapitel:

1. Unternehmensverantwortung
2. QM-System
3. Ressourcenmanagement
4. Herstellungsprozess
5. Messungen, Analysen, Verbesserungen

Unterschieden werden zwei Zertifizierungslevels "Basisniveau" und "Höheres Niveau". Für das Basisniveau müssen mindestens 75%, für das höhere Niveau mindestens 95% der Anforderungskriterien erfüllt werden. Für jedes Kriterium sind vier Bewertungsstufen je nach Erfüllungsgrad möglich (A bis D), wobei eine maximale Punktzahl erreicht werden kann.

Im Standard sind "10 KO-Kriterien" definiert. Wird ein "KO-Kriterium" mit D bewertet, führt dies zum Abzug von 50% der möglichen Gesamtpunktezahl. **Major:** Ein Major kann für alle Anforderungen, die nicht KO-Kriterien sind, vergeben werden (z.B. erhebliches Versäumnis bei Produktsicherheit) und führt zum Abzug von 15% der möglichen Gesamtpunktezahl.

Vorgehensweise bei der Umsetzung:



Durch Ist-Analyse und Maßnahmenplan werden die Maßnahmen für eine erfolgreiche Umsetzung des IFS festgelegt. Am Ende der Umsetzungsphase erfolgt mit dem internen Audit der letzte Feinschliff vor der Zertifizierung nach dem IFS-Food-Standard.

Wir unterstützen Sie bei der:

- Erarbeitung der Standardanforderungen,
- Abwicklung und Koordination der Umsetzung,
- Dokumentation und Umsetzung im Betrieb,
- Schulung Ihrer Mitarbeiter,
- Durchführung interner Audits,
- Auffindung von Optimierungspotentialen,
- Behandlung und Lösung von Fragen/Problemen.

Ihr Nutzen:

- Nach der Umsetzung haben Sie:
- ein IFS-zertifizierbares System,
 - optimierte und sichere Abläufe,
 - höhere Transparenz,
 - höhere Prozess-, Produkt-, Rechtssicherheit,
 - sensibilisierte, geschulte Mitarbeiter,
 - leichteren Nachweis der Sorgfaltspflicht,
 - gesteigertes Vertrauen bei Kunden.