

# Wann lohnt sich der IFS?



++ Autor:  
Rechtsanwalt  
Helmut Martell

**+** Die Klagen im Backgewerbe über hohe IFS-Kosten und teils unsinnige Forderungen der Auditoren reißen nicht ab. Gleichzeitig gerät der IFS wegen mancher Pannen in die Kritik, weil er in der Vergangenheit in wenigen Fällen auch hygienisch katastrophalen Betrieben einen guten hygienischen Status bescheinigt hat. Grund genug also, das Pro & Kontra einer IFS-Zertifizierung für Backbetriebe unter die Lupe zu nehmen. Ein Irrtum sollte gleich berichtigt werden: Unter den heutigen, handelsbestimmten Marktbedingungen ist der Aufwand für eine sichere und hygienische Produktion und einen sicheren Vertrieb keine „freiwillige“ Leistung, sondern notwendiger Marktteilnahmeaufwand. Bei Lieferungen an den LEH reicht dieser Aufwand allein für eine Marktteilnahme nicht mehr aus, sondern er bedarf auch eines Zertifikats von dritter Stelle, mit dem die ordentlichen Betriebsverhältnisse gegenüber den Geschäftspartnern testiert werden. Auch zahlreiche Großverbraucher wie Kliniken und Kantinen legen inzwischen auf ein solches Zertifikat Wert. Wer ausschließlich über eigene Filialen vertreibt, benötigt in aller Regel keine IFS-Zertifizierung. Wer aber mit dem Gedanken spielt, in Zukunft seinen Vertrieb auch auf Großverbraucher oder den LEH zu erweitern, für den könnte die IFS-Zertifizierung als Verkaufsargument dienen.

## Gesetzliche Rahmenbedingungen

Bei der Kosten-Nutzen-Bewertung des IFS-Aufwandes muss berücksichtigt werden, dass in ihm auch Kosten enthalten sind, die ohnehin aus gesetzlichen Gründen anfallen. Denn die EU-Vorschriften enthalten spätestens seit dem 1. Januar 2006 folgende Verpflichtungen:

- +** Jeder Lebensmittelunternehmer ist aufgrund der VO (EG) Nr. 852/2004 gesetzlich verpflichtet, seine gesamte Produktion und seinen Vertrieb einer risikobasierten Bewertung zu unterziehen und diese Bewertung ständig fortzuschreiben (Rezepturänderungen, Rohstoffwechsel, neue Anlagen etc.).
- +** Er ist gesetzlich verpflichtet, ein angemessenes HACCP-System einzurichten, zu dokumentieren und zu unterhalten.
- +** Er ist gesetzlich verpflichtet, die Rückverfolgbarkeit seiner Rohstoffe und Fertigerzeugnisse zu gewährleisten („one step back, one step forward“).
- +** Er ist gesetzlich zu einer Belehrung und/oder Schulung seiner Mitarbeiter über hygienerelevante Sachverhalte verpflichtet.

## Betriebliche Motivation entscheidend

Ob der die gesetzlichen Anforderungen übersteigende IFS-Aufwand durch einen Zusatz-Nutzen gedeckt ist, hängt von der grundsätzlichen Einstellung der Geschäftsführung ab. Wenn das primäre Ziel nur der Erhalt eines Zertifikats ist und der Betrieb nur „just in time“ präsentabel sein soll, ist der Aufwand meist zu hoch und auf Dauer vermutlich auch vergeblich.

Geht es dagegen primär um

- +** Gewährleistung einer sicheren Produktion mit sicheren Lebensmitteln (Art. 14 VO (EG) Nr. 178/2002; „EG-BasisV“)
  - +** Gewährleistung einer störungsfreien Produktion
  - +** Gewährleistung einer dauerhaft hygienisch einwandfreien Produktion
  - +** rechtzeitige Identifizierung und Zurückweisung von ungeeigneten Rohstoffen
  - +** bessere Kenntnis der konkreten Lieferkette („supply chain“)
  - +** Schadensbegrenzung in Havariefällen
  - +** Verminderung von Ausschuss
  - +** Pflege und Werterhaltung der Maschinen, Anlagen und Geräte
  - +** ausreichende Kenntnisse und Fähigkeiten der Mitarbeiter für eine sichere, hygienische Produktion,
- ist der Aufwand meist gerechtfertigt. Die Bestätigung durch ein Zertifikat ist dann nur ein Sekundärziel.

## Abwägung: Risikoabwägung

Lohnen die realistisch beurteilten möglichen Risiken einen höheren regulären QM-Aufwand?, sollte die erste Frage sein, die sich Backbetriebe stellen. Hierbei ist zunächst zu berücksichtigen, dass der Aufwand für das HACCP-System, für die Vor- und Rückverfolgbarkeit und die Mitarbeiterschulung ohnehin gesetzlich vorgeschrieben ist (VO (EG) Nr. 852/2004). Als Risiken kommen kaufmännische und betriebs- und produktbezogene Risiken in Betracht.

Diese Sicherheitsrisiken sind aus mehreren Gründen in der jüngsten Vergangenheit gewachsen:

- +** Strengere gesetzliche Anforderungen erzwingen einen hygienischen Standard, der früher unbekannt war.
- +** Veränderte Maßstäbe beim Vollzug der Vorschriften führen zu einem viel genaueren Hinschauen durch die Behörden, als dies früher der Fall war.
- +** Betriebe, bei denen in der Vergangenheit Mängel festgestellt wurden, stehen stärker im Fokus als früher.
- +** Durch die WTO-Vereinbarungen, die praktisch zu einer Abschaffung der Zölle und Kontingente geführt haben, gelangen vermehrt problematische Rohstoffe auf den Markt („eingeschleppte Risiken“), weil die hygienischen Standards in den Drittländern nicht mit der Produktionsausweitung Schritt gehalten haben.
- +** Neue Informations- und Mitteilungspflichten machen hygienische Unzulänglichkeiten öffentlich („Transparenzgesetzgebung“, „öffentlicher Pranger“). Lebensmittelskandale

sind schon seit Längerem keine Privatangelegenheit eines einzelnen Unternehmens, sondern können die Marktchancen ganzer Sektoren erfassen.

- + Dies liegt auch an einer stärkeren Beobachtung durch die Medien, die sich als „Verbraucheranwälte“ verstehen.
- + Nicht-Regierungsorganisationen wie Foodwatch und Greenpeace agieren als selbst ernannte „watchdogs“ und tragen so zu einer auch staatlich geförderten „Dezentralisierung des Vollzugs“ bei. Bei einer Reihe dieser Organisationen gehört die „Skandalisierung der Lebensmittelwirtschaft“ quasi zum Geschäftsmodell.
- + Erweiterte Verbandsklagebefugnisse mit hoher Öffentlichkeitswirksamkeit stellen nicht nur ein erhebliches „Belästigungspotenzial“ dar, sondern erlauben in bestimmten Fällen auch Gewinnabschöpfungsklagen durch solche Verbände.

Dem regulären IFS-Aufwand ist in einer Lagebeurteilung also der mögliche außerplanmäßige Aufwand gegenüberzustellen, der in einer Krise anfällt und der oft um mehrere Zehnerpotenzen über dem regulären Aufwand liegen kann.

#### Abwägung:

##### Wahrscheinlichkeit der Risikominimierung

Ist die Annahme realistisch, dass ein höherer IFS-Aufwand tatsächlich zu einer Minimierung oder Verringerung der Krisen-Risiken führt? In zwei Fällen lautet die Antwort Nein: Entweder ist die Produktion auch ohne Anwendung der IFS-Kriterien bereits so sicher, dass ein erhöhter Aufwand nur vernachlässigswerte Verbesserungen bringen würde, oder die betrieblichen Verhältnisse sind dermaßen gefahrgeneigt, dass auch die IFS-Prozeduren keine Abhilfe schaffen würden. Beide Varianten sind gleichermaßen unwahrscheinlich. In der Regel wird daher ein ordentliches Qualitäts- und Hygienemanagement die vielfältigen Risiken deutlich minimieren.

##### Kritik und Verbesserungsvorschläge

Trotz der grundsätzlichen Eignung des IFS, den Blick für die betrieblichen Verhältnisse zu schärfen, wird von der Lebensmittelindustrie die mangelnde Flexibilität des IFS kritisiert. Soweit darunter verstanden wird, dass der systematische Ansatz und die formellen Kontrollsysteme durch eine eher unsystematische Vorgehensweise ersetzt werden sollen, wäre ein solcher Ruf nach mehr Flexibilität sicher unberechtigt, weil systemwidrig. Soweit damit mehr branchenbezogene Flexibilität, also eine Anpassung an die Besonderheiten einer Branche und an unterschiedliche Gefährdungspotenziale von Produkten gefordert wird, ist der IFS in der Tat noch nicht geschmeidig genug und könnte eine Nachbesserung vertragen. Sicherlich müssen auch die Bestrebungen fortgeführt werden, Fehlbewertungen wie in Neufahrn zu vermeiden. Hier befindet sich der IFS auf einem guten Weg, wie nicht zuletzt auch das Pilotprojekt „Großbäckereien“ und das neue „IFS Integrity Program“ zeigen, das systematische Fehlbeurteilungen durch Zertifizierungsstellen identifizieren und beseitigen soll. Trotz aller Fortschritte bleibt nach wie vor eine größere Beteiligung der Hersteller an der Entwicklung und Festlegung der Prüfkriterien wünschenswert.

##### Nutzen des IFS-Aufwandes

Die Kritik im Einzelfall darf aber nicht aus dem Blick rücken, dass dem IFS-Aufwand in aller Regel ein erheblicher Nutzen gegenübersteht, der aber nur eintritt, wenn die „IFS-Konformität“ einen Dauerzustand darstellt und nicht nur zum Zeitpunkt des Audits vorliegt. Der Nutzen kann wie folgt zusammengefasst werden:

- + Verbesserung der Marktteilnahme-Chancen
- + Geringere Krisenanfälligkeit
- + Ein gutes QM verschafft Argumente gegenüber Geschäftspartnern und einer (kritischen) Öffentlichkeit
- + Ein gutes QM schafft ein Vertrauenspolster, das in Krisen entscheidend sein kann
- + Kleinmaschige Rückverfolgbarkeit führt zur Schadensbegrenzung
- + Besserer Schutz des Goodwill und der Firmenreputation
- + Bessere Identifizierung „eingeschleppter“ Risiken (Importe)
- + Bessere Verfahren und Prozesse
- + Geringerer Ausschuss
- + Geringere Versicherungskosten (Betriebsunterbrechungs-, Rückruf-, Betriebshaftpflichtversicherungen)
- + Bessere Werterhaltung bei Anlagen, Maschinen, Geräten (höherer Wiederverkaufswert)
- + Verringerung bis Ausschluss strafrechtlicher Risiken für Geschäftsführung und Management

Zusammengefasst: Bei dem IFS-Aufwand geht es nicht nur um Zahlen, sondern auch um (Unternehmens-) Werte. +++

Anzeige



**Perfekt bis ins Detail**

**KITZINGER**

Viele clevere Detaillösungen zeichnen KITZINGER Waschanlagen aus und sorgen nicht nur für hervorragende Reinigungsergebnisse und sehr niedrigen Energieverbrauch. Auch hinsichtlich Bedienung und Wartung werden Sie die Vorteile unserer Anlagen schätzen. Für die Reinigung von Körben, Blechen und Dielen bieten wir perfekte Lösungen.

**KITZINGER Maschinenbau GmbH**  
 Altholzkrug 9, 24976 Handewitt  
 Fon 0461 95366, Fax 93286  
 info@kitzinger-gmbh.de  
 www.kitzinger-gmbh.de



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**