

# Zertifizierungsstandards in der Lebensmittelindustrie

*Britta Borggrewe*

Die Produktion von sicheren Lebensmitteln wird von den Verbrauchern immer kritischer verfolgt. Für die Produzenten von Lebensmitteln ist dagegen die Lebensmittelsicherheit das „tägliche Brot“. Dabei werden die gesetzlichen Vorgaben, Anforderungen von Kunden und Zertifizierungsstandards immer komplexer und die erforderliche Dokumentation ist inzwischen ein nicht unwesentlicher Zeitfaktor in Unternehmen.

Die wenigsten Unternehmen kommen noch ohne einen Nachweis ihrer Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit aus. Insbesondere bei der Belieferung des Einzelhandels ist ein Nachweis durch eine entsprechende Zertifizierung heute fast zur Selbstverständlichkeit geworden. Doch welche Standards gibt es inzwischen? Und welche Standards sind wann sinnvoll? Begleiten Sie uns auf einen kurzen Ausflug durch den aktuellen „Zertifizierungsdschungel“.

## GFSI – Global Food Safety Initiative

Die GFSI wurde im Jahr 2000 als Non-Profit-Organisation ins Leben gerufen. Ziel dieser Organisation war nicht mehr und nicht weniger als die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen, den Verbraucherschutz zu gewährleisten und damit das Verbrauchervertrauen zu stärken. Die GFSI entwickelte dafür einen Leitfaden, in dem die wichtigsten Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit definiert sind. Zertifizierungsstandards, die diese Anforderungen ausreichend erfüllen, werden von der GFSI entsprechend anerkannt. Heute findet die GFSI sowie die von ihr anerkannten Standards weltweit eine breite Akzeptanz.

Die wichtigsten von der GFSI anerkannten und in Deutschland häufig anzutreffenden Standards sind:

- International Featured Standard Food
- International Featured Standard PACsecure
- BRC Global Standard for Food Safety
- FSSC 22000 – Food Safety System Certification 22000

## IFS – International Featured Standards

Die International Featured Standards sind ein Gemeinschaftsprojekt des deutschen, französischen und italienischen Einzelhandelsverbandes. Heute ist die IFS Management GmbH Eigentümerin verschiedener Zertifizierungsstandards, zum Beispiel IFS Food, Logistics, Broker, Cash & Carry, etc. Der IFS Food ist in Deutschland der am häufigsten anzutreffende: Ein Großteil der nach einem Lebensmittelsicherheitsstandard zertifizierten Unternehmen ist nach diesem Standard zertifiziert. Viele Einzelhandelsunternehmen fordern von ihren Lieferanten eine IFS-Zertifizierung. Anerkannt von der GFSI ist neben dem IFS Food auch – seit Kurzem – der IFS PACsecure als erster Verpackungsstandard.

## BRC Global Standards

Der BRC Global Standard for Food Safety ist ein vom British Retail Consortium entwickelter Zertifizierungsstandard und in Großbritannien der gängigste Zertifizierungsstandard für Lebensmittelunternehmen. Dieser Standard ähnelt dem IFS Food inhaltlich, beide Standards erkennen sich jedoch nicht gegenseitig an. Dies bedeutet für Unternehmen, die sowohl den deutschen als auch den britischen Einzelhandel beliefern, dass sowohl IFS als auch BRC jährlich auditiert werden müssen.

## FSSC 22000 – Food Safety System Certification 22000

Die FSSC 22000 wurde von der Foundation for Food Safety Certification entwickelt und basiert auf den ISO-Normen ISO 22000 und ISO 22003. Aufgrund dieser Unabhängigkeit genießt dieser – von der GFSI anerkannte Standard – weltweit eine hohe Akzeptanz.

## Fazit

Die von der GFSI anerkannten Standards beinhalten die wichtigsten Kriterien zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit innerhalb der Herstellungskette von Lebensmitteln.

Die Auswahl eines Zertifizierungsstandards hängt häufig von den Anforderungen der eigenen Kunden ab. Wird beispielsweise der deutsche Einzelhandel beliefert, so ist oftmals eine Zertifizierung nach dem IFS erforderlich. Bei der Belieferung herstellender Unternehmen, die nach dem FSSC 22000 zertifiziert sind, kann eine Zertifizierung nach diesem Standard in Erwägung gezogen werden.

Wichtig ist dabei immer eine langfristige Betrachtung: Wer wird in den nächsten Jahren zum Kundenstamm gehören und welche Anforderungen stellen diese zukünftigen Kunden an ihre Lieferanten?

Die WESSLING Experten bieten ihren Kunden deshalb umfassende Leistungen in Sachen Lebensmittelsicherheit. Hierzu gehört die individuelle Beratung von Unternehmen vor Ort, die Prüfung und Optimierung der QM-Dokumentation, des HACCP-Konzeptes sowie der erforderlichen Gefahrenanalysen. Zu den weiteren Leistungen gehören die Durchführung von internen Audits, Betriebs- und Hygienebegehungen sowie die Begleitung von externen Zertifizierungsaudits. Außerdem führen die WESSLING Experten auch QM-, Hygiene- und HACCP-Schulungen durch.

## Kontakt:

WESSLING GmbH  
Oststraße 7  
48341 Altenberge  
Tel.: 02505 89-0  
food@wessling.de  
www.wessling.de