

Lebensmittelindustrie zeigt Riesen-Resonanz beim IFS4-Tag in Gaggenau

01.10.2004, 17:16 | Wissenschaft, Forschung, Bildung

Pressemitteilung von: *IFS4-Team*



Gespannte Erwartung und rege Beteiligung bei den Vorträgen zum Thema „Internationaler Lebensmittelstandard (IFS)“

Rund 50 der bekanntesten deutschen Lebensmittelunternehmen trafen sich zu Fortbildung und Erfahrungsaustausch in der Akademie Schloss Rotenfels

Am 30.9.04 empfing das IFS4-Team – eine Kooperation der MicroMol GmbH, Karlsruhe und der QRPS Management Consulting, Muggensturm – rund 50 Vertreter namhafter mittelständischer Lebensmittelunternehmen zum Informationstag zum neuen Zertifizierungsstandard IFS (International Food Standard). Der Standard wurde 2003 vom Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) und der Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD), Frankreich entworfen. Er soll den Einkäufern der Einzelhandelsketten eine einfachere Einschätzung der Zulieferbetriebe ermöglichen, und dem Verbraucher sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel garantieren. Der Standard umfasst dabei sowohl die Anforderungen der ISO9001:2000, wie auch die genaue Prüfung von Hygienekonzepten und Risikovororgensystemen (HACCP) in den Produktionsbetrieben. Die hochgesteckten Ziele bedeuten für die mittelständische Lebensmittelproduktion allerdings zum Teil produktionstechnische Umstrukturierungen und – wo nicht vorhanden – die Einführung eines Managementsystems und die gründliche Prüfung und Bewertung der betriebseigenen Prozesse. Eine Menge Arbeit für die Unternehmen.

Die grundsätzlich gute Idee von HDI und FCD, mit einem einheitlichen Standard den Betrieben unterschiedliche Prüfungen zu ersparen, wurde allerdings nicht durch Informationen zum „wie“ und „womit“ unterstützt, so dass sich die Unternehmen mit der Menge an Aufgaben bald alleingelassen fühlten. Aus dieser Not machten MicroMol und QRPS Anfang 2004 eine Tugend und riefen ein internet-Forum ins Leben (www.IFS4.de), innerhalb dessen sich alle Betroffenen austauschen konnten. Die rege Beteiligung und die Menge an Fragen, bewogen das IFS4-Team schließlich, einen Seminartag auszurichten, der dazu beitragen sollte, das vorhandene Wissen zu ergänzen.

Mit Prof. Dr. Jany von der Bundesforschungs-anstalt für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe und Prof. Dr. Stegen, leitender Veterinärdirektor, Karlsruhe wurden zwei hochrangige Dozenten geladen, die sowohl die neuesten Entwicklungen im Zusammen-hang mit Gentechnisch-veränderten-Organismen im Lebensmittelbereich aus Brüssel, als auch die Neuigkeiten der innerdeutschen Gremien im Zusammenhang mit der Lebensmittelhygiene erzählten.

Herr Dr. Riemer, Lebensmittelfachanwalt aus Lörrach, erklärte die gesetzlichen Neuigkeiten zur Rückverfolgbarkeit, die ab 1.1.2005 von allen Lebensmittelproduzenten eingehalten werden müssen und bereits Bestandteil des IFS sind.

Frau Dr. Dreusch vom IFS4-Team referierte über die versteckten Fallen und vermeidbaren Fehler bei der Erstellung des HACCP-Konzepts und Peter Schnittger (IFS4-Team) erklärte aus der Praxis die Tücken der Anforderungen des Standards in der nunmehr vorliegenden 4. Version.

Vorträge von Heinrich Poppenberger von der VitaCert, einer der zugelassenen Zertifizierungsstellen, und einer Qualitätsmanagementbeauftragten eines großen Lebensmittelproduktionsbetriebes, der die Zertifizierung schon hinter sich gebracht hat, ergänzten praxisnah, was alle Teilnehmer interessierte. Den Tagesabschluss bildete ein gemeinsamer Workshop, in dem die noch offenen Fragen gestellt werden konnten.

Die Zustimmung zu der Veranstaltung zeigte, dass hier ein großer Nachholbedarf an leicht zugänglichen Informationen besteht und aktuelle Entwicklungen im Rahmen der EU oder auch der deutschen Gremien dringend ein Forum benötigen.

Portrait

(IFS4-Team, 01.10.04)

News-ID: 36133 • Views: 171 (Stand: 09.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/36133/Lebensmittelindustrie-zeigt-Riesen-Resonanz-beim-IFS4-Tag-in-Gaggenau.html>