

Die neue IFS Version 7 und das Thema Schädlinge

Prophylaxe und Bekämpfung

Thomas F. Voigt

>>> Was gibt es Neues? Was ist beim Alten geblieben? Was fehlt und was gibt es nicht mehr? Der IFS ist in Deutschland der wohl wichtigste und am meisten genutzte Lebensmittelstandard. Ursprünglich als International Food Standard entwickelt wurde das Themengebiet zwischenzeitlich erweitert und der Name in International Featured Standards geändert.

Im Oktober 2020 wurde mittlerweile die 7. Version veröffentlicht, wobei man sich bereits ab März 2021 nach dieser Version zertifizieren lassen kann und ab Juli 2021 wird die neue Version 7 dann endgültig verbindlich. Was wäre ein solcher der Standard, der letztlich auch der Lebensmittelsicherheit diesen soll, ohne das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung, so dass es nicht verwundert, dass neben anderen Standards auch der IFS diese brisante, und auch für Lebensmittelbetriebe sehr wichtige Thematik abhandelt. In Kapitel 4.13 wird das Thema Schädlingsüberwachung und Schädlingsbekämpfung explizit mit einem Anforderungskatalog berücksichtigt, wobei hier nicht vergessen werden darf, dass der IFS für das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung auch an anderen Stellen außerhalb vom Kapitel 4.1 3 Anforderungen stellt.

Eines sollte man vorab beim IFS auch berücksichtigen, es wird häufig nur der



Abb. 2: Köder gegen Ratten und Mäuse gibt es seit geraumer Zeit in einer nicht toxischen aber hoch effizienten Variante aus aromatisiertem Kunststoff.



Abb. 1: Insektenschutzgitter werden auch vom IFS Version 7 gefordert, aber sauber und nicht, wie hier abgebildet, total verdreht.

Begriff Schädlingsbekämpfung verwendet. Diesen sollte man nicht zu eng auslegen, gemeint sind damit, neben der eigentlichen Schädlingsbekämpfung, natürlich auch alle Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe, so dass bei diesem Begriff etwas Weitsicht gefordert ist.

IFS Version 7

Was gibt es Neues im Kapitel 4.13 Schädlingsüberwachung und Schädlingsbekämpfung?

Gleich bei der ersten Anforderung im Kapitel 4.13, die neu ist, kommt es in Fachkreisen sicher zum Schmunzeln oder zur Verwunderung, denn mittels Gestaltung und Aufbau der Infrastuktur und der Produktionsbereiche/-abläufe lassen sich Schädlinge nicht, wie hier in 4.13.1 gefordert, verhindern. Bestenfalls kann man mit technischen Möglichkeiten dazu beitragen, einen Lebensmittelbetrieb schädlingsfeindlich (vgl. RFL 6/2011) zu gestalten, aber verhindern kann man Schädlinge selbst mit den besten technischen Konzepten nicht.

Die nächste Frage, die sich in diesem Zusammenhang stellt, ist, wie soll ein Auditor diese völlig unmögliche Anforderung in einem Audit hinterfragen/prüfen und/oder bewerten? Am besten man streicht gedanklich das Verhindern von Schädlingen in diesem Zusammenhang und ersetzt dieses durch eine schädlingsfeindliche Gestaltung, was durchaus fachlich machbar und realisierbar ist.



Abb. 3: Bei Mottenfallen müssen regelmäßig Pheromone/Lockstoffe gewechselt werden, um IFS konform zu sein.

Unter 4.13.2 findet man insgesamt neun Strichaufzählungen, die seitens des Lebensmittelbetriebes beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung umgesetzt werden sollten und die allesamt sehr sinnvoll sind. Neu dabei sind drei Punkte, wie beispielsweise, dass die Rohmaterialien und Endprodukte zu berücksichtigen sind. Ja genau, das ist es und sehr wichtig, denn gerade die eingesetzten Rohstoffe und hergestellten Endprodukte geben Aufschluss darüber, welche Schädlinge in dem jeweiligen Lebensmittelbetrieb auftreten können. Wenn jetzt noch in Klammern hinter der Strichaufzählung der Verweis (mögliche Schädlinge) gestanden hätte, wäre die Sache perfekt gewesen.

Auch die nächste neue Strichaufzählung, dass nämlich bei Schädlingen anfällige Bereiche wie Decken, Keller, Rohre und Ecken zu berücksichtigen sind, ist für die Materie passend und von Bedeutung. Wichtig in diesem Zusammenhang natürlich auch die Fußböden, wobei diese unter 4.9.3.2 zwar erwähnt wurden, aber hier auch noch einmal hätten erwähnt werden können. Und man hat diese Strichaufzählung nicht ganz zu Ende gedacht, denn die immer wieder bei Schädlingsbefall involvierten Kabelbahnen fallen komplett unter den Tisch. Zu guter Schluss noch eine neue Strichaufzählung mit dem völlig korrekten Hinweis auf evtl. angemietete Lagerräume, die auch aus Autorenerfahrung bei dieser Thematik entweder vielfach völlig unberücksichtigt bleiben oder aber nur stiefmütterlich von einem Dritten behandelt werden.

Jetzt in Punkt 4.13.3 wird es richtig gut, denn gleich vier elementare Belange/Forderungen kann man diesem Punkt entnehmen. Erstens war es im IFS Version 6 den Lebensmittelbetrieben noch frei gestellt, ob man das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung mit eigenem Personal umsetzt oder mit einem externen Dienstleister. Von eigenem Personal ist in Version 7 nicht

mehr die Rede. Gut so, denn sinnvoll war es ohnehin nicht. Zweitens fordert der Punkt 4.13.3, dass die IFS Vorgaben in den Vertrag mit dem Dienstleister gehören, was nun perfekt dazu beiträgt, dass der Lebensmittelbetrieb den Schädlingsbekämpfungsbetrieb ziel- und qualitätsorientiert steuert. Und auch die nächste Vorgabe, dass der Lebensmittelbetrieb den Schädlingsbekämpfer überwachen muss, ist genau richtig. Denn nach wie vor haben die Schädlingsbekämpfer in der Regel in vielen Lebensmittelbetrieben immer noch völlig freie Hand und können ohne jegliche Steuerung seitens des Auftraggebers tun und lassen, was sie wollen. Jeder andere Dienstleister bekommt Vorgaben, was explizit umzusetzen ist, der Schädlingsbekämpfer bislang nicht. Massiver Handlungsbedarf besteht allerdings bei der Schulung von den Verantwortlichen in den Lebensmittelbetrieben, denn mit dem heutigen Wissen um das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung war/ist es in der Regel in vielen Lebensmittelbetrieben nicht so gut. Der letzte Aspekt aus Punkt 4.13.3 wiederholt im Prinzip das, was auch die Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene schon seit 2006 besagt, dass nämlich, auch wenn externe Dienstleister arrangiert werden, die Verantwortung für das vom Dienstleister Umgesetzte letztlich immer beim Lebensmittelunternehmer liegt, was je nach Qualifikation des Schädlingsbekämpfers eine folgenreiche Forderung sein kann.

Von Ködern, Fallen, Monitoren und Insektenvernichtern war schon in der vorherigen Versionen die Rede, jetzt ist allerdings in 4.13.5 eine elementar wichtige Forderung hinzugekommen, dass diese nämlich voll funktionsfähig sein müssen. Eins sehr korrekte Forderung, denn immer wieder ist bei diversen Audits aufgefallen, dass Monitoringsysteme zwar vorhanden waren, aber gar nicht funktionieren konnten, da sie nicht regelmäßig kontrolliert wurden.

Auch müssen nach der neuen IFS Version 7 wieder Wareneingangskontrollen hinsichtlich von Schädlingen stattfinden, aber die noch in der Version 6 geforderten Maßnahmen gegen Schädlinge, wenn Befall festgestellt wurde, sind hier nicht mehr zu finden. Aus Autorensicht hätte der Zusatz eigentlich bleiben müssen.

Auch die Trendanalysen werden wiederum in der Version 7 gefordert, aber auch hier jetzt verbunden mit einer wichtigen Forderung, dass nämlich die Wirksamkeit der Schädlingsbekämpfung zu überwachen ist, was ja im Prinzip auch schon in 4.13.3 gefordert wurde. Also ist mein seitens IFS nun wohl doch darauf gekommen, dass es hier bei einer solch' brisanten Thematik ohne Kontrolle nicht wirklich gut geht.

IFS Version 7 – Was ist beim Alten geblieben?

Natürlich bleiben bei einer neuen IFS Version immer eine Vielzahl der alten Forderungen erhalten, hier aber noch einmal ein kurzer Verweis auf alte bzw. ältere IFS Anforderungen zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung, die in der Praxis teils nicht oder teils falsch umgesetzt werden und mitunter auch von den Auditoren fachlich nicht korrekt beurteilt werden.

Eine Forderung in 4.13.2 besagt, dass die im Lebensmittelbetrieb umgesetzten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung die lokalen rechtlichen Bestimmungen erfüllen müssen. Hier muss man bei Audits allerdings immer wieder feststellen, dass selbst die einfachen Vorgaben aus der Verordnung (EG) 852/2004 nicht korrekt bzw. nicht vollständig umgesetzt werden. Ferner muss immer wieder festgestellt werden, dass Gesetze, Verordnungen und/oder Anwendungsvorschriften falsch interpretiert werden und in Folge davon falsche Maßnahmen ergriffen werden.

Eine weitere IFS Anforderung die in fast allen inspizierten Fällen in der Regel



Abb. 4: Durchnässte und stark verschmutzte Rattenköderbox spricht nicht für Qualität.



Abb. 5: Außentore müssen gem. IFS 4.9.6.2 so konstruiert sein, dass das Eindringen von Schädlingen verhindert wird, was hier nicht IFS konform umgesetzt wurde.

nicht korrekt umgesetzt wird, ist die Tatsache, dass in der Regel für die jeweilige Betriebsgröße viel zu wenig Monitoringsysteme eingesetzt werden, so dass die Forderung aus 4.13.5 nach einer ausreichenden Anzahl an Monitoringsystemen nicht erfüllt ist. Zu einer ausreichenden Anzahl an Monitoringsystemen kommt man aber nur, wenn man die Reichweiten dieser Systeme kennt, was weder bei vielen Schädlingsbekämpfern noch bei den Verantwortlichen in der Lebensmittelbranche der Fall ist. Auch Auditoren scheinen hier teils Lücken und Schwachstellen zu haben, denn von der Anzahl fehlende Monitoringsysteme werden in der Regel in den Auditberichten nicht bemängelt.

In 4.4.5 wird gefordert, dass eingekaufte Dienstleistungen gemäß vorhandenen Spezifikationen zu überprüfen sind. Spezifikationen für die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung existieren in der Lebensmittelbranche in der Regel nicht und wenn es eine Ausnahme. Gängige Praxis ist hier, dass der Schädlingsbekämpfer tun und lassen kann, was er will und für richtig hält, was natürlich, das sollte man nicht außer Acht lassen, schnell auch zu negativen Folgen für einen Lebensmittelbetrieb führen kann.

Ebenso eine alte Forderung in 5.1 nach internen Audits zu allen Anforderungen des IFS Standards, so natürlich auch zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung. Aber auch in dieser Hinsicht sind die Bemühungen und Anstrengungen der Lebensmittelbetriebe eher dürftig bis nachlässig.

IFS Version 7 – Was fehlt und was gibt es nicht mehr?

Bestimmt ist der IFS nicht zu reinem Selbstzweck ins Leben gerufen worden, ein wichtiger und elementarer Faktor für einen solchen Standard war sicher der Umstand, dass der Lebensmittelhandel sicher sein kann und muss, dass die Lebensmittelhersteller mit größter Sorgfalt und auf hohem Niveau in puncto Lebensmittelsicherheit arbeiten. Dazu gehört wiederum, dass keine Schädlinge im Spiel sind oder waren. Aus Autorensicht müsste somit in Kapitel 4.13. explizit die Kardinalfrage, „Lag in der Zeit seit dem letzten Audit Schädlingsbefall vor?“ zu finden sein, was aber noch in keiner Version der Fall war. Auch die Fragen, welcher Schädling es denn war, in welcher Intensität sowie in welchen Betriebsbereichen aufgetreten, welche Gegenmaßnahmen ergriffen wurden und ob der Befall getilgt ist, wären in diesem Zusammenhang von extremem Interesse.

In Punkt 4.14 wird das Thema Wareneingang und Lagerung von Waren abgehandelt. Korrekt ein wichtiger Aspekt, aber gerade im Rohstofflager von Lebensmittelherstellern ist die Gefahr, dass Schädlinge auftreten, sehr groß. Vor diesem Hintergrund wäre aus Autorensicht in diesem Kapitel ein Hinweis auf mögliche Schädlinge mit der hier zwingend notwendigen Schädlingsprophylaxe unabdingbar gewesen, den man allerdings vergeblich sucht.

In jedem Seminar und in jeder Schulung zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung erfährt man, dass Abfälle generell

und insbesondere organische Abfälle für Schädlinge hoch attraktiv sind und dass in der Regel der Weg vom Abfallbereich in den Betrieb nicht weit ist. Während man in der Version 6 beim Thema Abfallmanagement noch einen Hinweis zum Thema Schädling gefunden hat, ist ein solcher Hinweis in der neuen Version 7 nicht mehr enthalten. Aus Autorensicht fachlich nicht wirklich nachvollziehbar.

Fazit

Im Prinzip spiegelt der IFS das wieder, wie das Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung in der Lebensmittelbranche gesehen wird. Man weiß, dass man bei dieser Thematik bestimmte Verpflichtungen hat und man gefordert ist und es ist auch nicht von der Hand zu weisen, dass diese Thematik mittlerweile im Management angekommen ist. Aber die richtige Intensität und der richtige Biss beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung fehlt aus Autorensicht noch in vielen Lebensmittelbetrieben. Aber nicht nur Lebensmittelhersteller und Lebensmittelhandel haben bei dieser Thematik noch Verbesserungspotential, auch manche IFS Auditoren könnten hier noch eine Schüppe drauf legen.

Thomas F. Voigt

von der IHK Rhein-Neckar öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung
Postfach 12 17, 69511 Laudenbach
mcpc@t-online.de