

Online-PraxisForum PLUS

Der IFS-Verantwortliche

Schwachstellen analysieren – Anforderungen umsetzen –
Dokumentation verschlanken

Nach dem Online-PraxisForum PLUS werden Sie:

- **alle IFS-Anforderungen lückenlos umsetzen:** Im IFS Food 8, Broker oder Logistics
- **Lebensmittelsicherheit in Ihr System integrieren:** Eine nachhaltige Kultur der stetigen Achtsamkeit schaffen
- **Audits erfolgreich managen:** Auf alle Rückfragen richtig reagieren und Abweichungen vermeiden
- **Ihr QM-System punktgenau weiterentwickeln:** Und dadurch kontinuierliche Verbesserung erreichen
- **Neuerungen sicher integrieren:** Gewappnet sein für die Zukunft

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Ihr IFS-Begleiter“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften IFS-Verantwortlichen der BEHR'S...AKADEMIE ab

27. und 28. August 2025



Ihr Referent:
Matthias Lehrke

Jetzt
anmelden und
IFS-Experte
werden!



Sehr geehrte Damen und Herren,

als IFS-Verantwortlicher sind Sie der erste Ansprechpartner, wenn es um Fragen und die Umsetzung des IFS-Standards geht. Sie tragen die Verantwortung für die IFS-Zerti-

fizierung stets mit dem Ziel, jedes IFS-Audit idealerweise auf höherem Niveau zu bestehen. Aber wer bereitet Sie für diese Herausforderung vor?

Diese Veranstaltung vermittelt Ihnen, wie Sie den IFS-Standard effizient organisieren und sicherstellen, das Verständnis für IFS im Unternehmen verbessern und die neuen IFS-Anforderungen in den Griff bekommen. Ganz gleich welchen IFS-Standard Sie verantworten, mit diesem Seminar gehen Sie die Herausforderungen strukturiert an und erzielen effektive Ergebnisse.

Profitieren Sie von dem praxiserprobten Expertenwissen unseres Referenten und seien Sie am 27. und 28. August beim Online-PraxisForum PLUS „Der IFS-Verantwortliche“ mit dabei.

Ihr

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

1. Tag Mittwoch 27.08.2025

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Ihre Erwartungen im Fokus

09.15 Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen der IFS-Verantwortlichen

- IFS Food Version 8 und weitere IFS Standards
- IFS-System modernisieren: Ansätze und Ideen
- Kern-Aufgaben der verantwortlichen Parteien
- Organisatorische Verankerung, Umsetzung, Verantwortungen und notwendige Befugnisse
- Betriebliche Entscheidungen gemeinsam umsetzen

10.45 Pause

11.00 So organisieren Sie die Umsetzung aller IFS-Anforderungen

- Jahresplanung der IFS-Aufgaben (IFS-Compliancematrix und -report)
- Planung der Pflichtaufgaben innerhalb von 12 Monaten

- Übersicht der notwendigen Dokumente und Nachweise
- Ressourcen planen und vorhalten
- Mindestbestände vorhalten und im IFS-System berücksichtigen: Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schutzausrüstung

11.45 Tools für die erfolgreiche Digitalisierung

- Aktuelle Tools und welche Ihren Alltag wirklich erleichtern
- Aufgaben-, Audit- und Dokumentenmanagement bis zur Statistiksoftware
- Stand der Technik und Möglichkeiten

12.45 Mittagspause

13.30 IFS-Umsetzung: Besondere Situationen sicher meistern – Schwachstellen schnell erkennen

- Kerninhalte vom IFS Food 8
- Krisenmanagement überdenken und präventiv aufstellen
- Knackpunkte vom IFS Food, Logistik und Broker
- Wichtige DIN-Normen und Verordnungen zu IFS-Anforderungen
- Hauptschwachstellen und -abweichungen von IFS-Systemen
- IFS-Leitfäden
- Kontaktmaterialien und Konformitätserklärungen
- Bewusstsein und der Golden-Circle-Ansatz
- IFS-Grundwissen und Verständnis für die Beschäftigten
- Unternehmenspolitik verständlich für die Beschäftigten formulieren
- Fremdworte und Fachworte minimieren
- Gute und schlechte Ziele

14.15 Fallbeispiel: Häufige IFS-Herausforderungen und die richtigen Gegenmaßnahmen einleiten

Sie erarbeiten gemeinsam mit Hr. Lehrke die Lösungswege

15.00 Pause

15.15 Gefahrenanalysen und risikobasiertes Vorgehen: Überprüfen, neu interpretieren und die richtigen Rückschlüsse ableiten

- Vor- und Nachteile verschiedener Arten von Gefahrenanalysen
- Module für Gefahrenanalysen planen
- Rückschlüsse formulieren – Beleg für Maßnahmen oder keine Maßnahmen?
- Nachweis für die Intensität und Häufigkeit von Maßnahmen
- Präventivprogramme festlegen und schulen
- Was bedeutet „risikobasiert“ und „Risiken“
- Grundprinzip der risikobasierten Ansätze erkennen
- Risikobasiert praxisgerecht herleiten
- Überblick über die 40 Forderungen mit „Risiken“
- Aufbau und Dimensionen einer Risikobasierung
- Die richtigen Schlussfolgerungen ziehen

17.15 Zusammenfassung des ersten Tages

ca. 17.30 Abschluss des ersten Tages

08.55 Online Check-in

09.00 So verschlanken und optimieren Sie Ihre Dokumentation

- Minimale „Dokumentenlenkung“ einrichten
- Karten, Poster, Schilder und Schulungsmodule als Bestandteil der Dokumentation
- Verständlichere Dokumente erstellen
- Dokumente „ausmisten“ und „entschlacken“
- Das IFS-Handbuch/-System aktuell halten
- Leichte Sprache berücksichtigen

10.30 Pause

10.45 Schwerpunkt-Thema: Validieren und Verifizieren routiniert angehen

- Verifizierung – Von Anfang an sicher starten
- Validierung von Prozessen (Mischungsverhältnisse, Abfüllvorgänge, ...)
- Validierung von CCPs und oPRPS
- Verifizierungs- und Validierungssteckbriefe erarbeiten

12.00 Mittagspause

13.00 Hauptschwerpunkte im IFS-Food 8 sicher umsetzen

- Lebensmittelsicherheitskultur: Diese Maßnahmen sollten Sie umsetzen
- Knackpunkte HACCP (technische Komponenten, PRPs, Fließdiagramme, Bezeichnung von Gefahren, falsche CCPs, ...)
- Knackpunkte Food Defense
- Knackpunkte Food Fraud

14.00 Interne Audits und Betriebsbegehungen

- Risikoorientierte Planung
- Tipps für interne Audits: 20 Fragevarianten
- Betriebsrundgänge mit Technik (Hard- und Software) vereinfachen
- Betriebsbegehungen risikoorientiert planen und durchführen
- Tipps für Betriebsbegehungen

15.00 Pause

15.15 Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen nachhaltig verbessern

- Welche Kultur ist erforderlich?
- Sensibilisierung und Reaktion stärken
- Kurzschulungen etablieren
- Führungsaufgaben und Vorbildfunktion
- Perspektivwechsel: Beschäftigte verstehen – Was sind die IFS-Bedürfnisse der Beschäftigten?
- Agile Ansätze etablieren
- Eine Kampagne für QM, IFS und Produktsicherheit starten
- Verständliche Q-Ziele und Ziele für die Produktsicherheit festlegen
- Mitarbeiterbefragungen: Bewusstsein effizient ermitteln und verbessern

16.45 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

ca. 17.15 Ende des Online-Seminars

Ihr Referent:



Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen,

Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Das Online-PraxisForum PLUS:

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit dem Referenten, Experten und Branchenkollegen
- liefert mit Fallbeispielen und Workshops Lösungsansätze für die eigene Praxis

Dieses Seminar ist ideal für:

QMB; Leitung QM; Leitung QS; Leitung, Einkauf und Geschäftsführer aller IFS-Standards; Verantwortliche Mitarbeiter für die IFS-Zertifizierung aller Zertifizierungs-Standards des IFS: IFS Food, IFS Broker, IFS Logistics, IFS Global Markets, IFS Wholesale, IFS PacSecure, IFS Cash & Carry

