

IFS Food Version 8

Den Anforderungskatalog meistern – Higher Level erreichen

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **IFS-Food-Anforderungen umsetzen:** Sicher interpretieren und korrekt implementieren.
- **das Bewertungssystem verstehen:** KOs, Major und die neue B-Abweichung.
- **Umweltüberwachung sichern:** Risiken bewerten und dokumentieren.
- **Fremdmaterialien sicher bewerten:** Kreuzkontamination gezielt verhindern.
- **Validierungen durchführen:** CCPs und aktuelle Anforderungen korrekt bewerten.

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!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

Ihre Referentin:



Christine Flöter Nach Ausbildung zur Molkereifachfrau und Studium der Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Getränke-technologie 9 Jahre Berufserfahrung in der Industrie (Molkereien, Lebensmittelgroßhandel, Handelslabor/Lebensmittelanalytik). Seit 1994 beim TÜV NORD, Auditorin für DIN EN ISO 9001, DIN EN ISO 22000, HACCP, IFS (Food und Logistik), BRC (Food und Packaging), QS, GMP+ (der PDV), FEFCO, FAMI QS, IFIS),

IFS-InHouse-Trainer, BRC-Approved Trainer Provider. Seit 2001 als Leiterin des Bereiches Lebensmittelsicherheit bei der TÜV NORD CERT, Mitwirkung in diversen Gremien (HDE/Erarbeitung IFS Version 5; BRC/Transport & Distribution Standard; DIN EN ISO 22000 etc.). Von November 2020 bis September 2023 als Geschäftsführerin bei der Eurofins Food Control Services GmbH in Hamburg tätig. Seit September 2023 teilzeitbeschäftigt bei der Eurofins FCS GmbH und als freiberufliche Auditorin, Trainerin und Beraterin tätig.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

13. Juni 2025

9.00 bis ca. 17.30 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss

30.05.2025

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7792**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 30.05.2025 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.

www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

09.15

Vorbereitung auf das Audit

- Selbstbewertung des Lebensmittelsicherheitssystems
- Die Bedeutung des Geltungsbereichs
- Ausgelagerte Produktion und Prozesse
- Möglichkeit eines Ausschlusses
- Was benötigt die Zertifizierstelle für die Vorbereitung

Das Zertifizierungsverfahren

- Grundsätzlicher Ablauf
- Auditzeitenermittlung
- Was sind Technologiescopes und Produktscope
- Das Zertifikat

Der Auditablauf

- Was muss vorbereitet werden
- Was gilt während des Audits?
- Angekündigte und unangekündigte Audits

11.00 Pause

11.15

Nichtkonformitätenmanagement

- Umgang mit B-, C- und D-Abweichungen
- Was geschieht bei einem Major und bei einem K.O.

Das IFS Integrity Program

Besonderheiten der Anforderungen

- Was bedeutet „mindestens“ und was bedeutet „zum Beispiel“
- Welche Fristen sind im Standard verpflichtend und wo haben Sie Spielraum?
- Wo sind Validierungen gefordert und was wird erwartet

13.00 Mittagspause

13.45

Kapitel 1 des Standards mit den Schwerpunkten

- Lebensmittelsicherheitskultur
- Was muss im Review stehen
- Was muss an die Zertifiziergesellschaft gemeldet werden
- K.O. Nr. 1

Kapitel 2 des Standards mit den Schwerpunkten

- Umfang des HACCP Plans
- Validierung der CCP*s und des HACCP Plans und wann muss re-validiert werden
- K.O. Nr. 2

Kapitel 3 des Standards mit den Schwerpunkten

- Pflichtschulungen vs. Schulungsplanung
- Intervalle von Schulungen
- Effektivität und Auswertung der Effektivität
- K.O. Nr. 3

15.00 Pause

15.15

Kapitel 4 des Standards mit den Schwerpunkten

- K.O. Nr. 4, 5, 6, 7
- Die Rolle der Spezifikationen
- Claims und Auslobungen
- Anforderungen an den Betrieb, Möglichkeiten des Zonenkonzepts
- Fremdkörpermanagement
- Schädlingsbekämpfung
- Allergene
- Food Defense

Kapitel 5 des Standards mit den Schwerpunkten

- K.O. Nr. 8
- Interne Audits risikoorientiert planen
- Was gilt es bei Rework zu beachten
- Die Relevanz der Kalibrierung
- Umgebungsmonitoring
- Beanstandungen und Reklamationen erfassen und bewerten
- Was ist wesentlich bei Korrekturmaßnahmen

16.30 Diskussionsrunde, offene Fragen

17.00 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für:

IFS Food Beauftragte, verantwortliche Mitarbeiter für die IFS Food Zertifizierung im Unternehmen, Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätssicherheitsbeauftragte, Qualitätsmanager, Leitung QM/QS



Jetzt anmelden und Abweichungen vermeiden

www.behrs.de/7792