

Online-Serie PLUS

IFS für Einsteiger

Von den Basics bis zur Praxis -
Sicher zur IFS-Zertifizierung

Sicher
durch das
Audit!

Nach dieser Online-Serie PLUS werden Sie:

- **IFS sicher umsetzen:** Anforderungen richtig interpretieren und die Vorgaben souverän erfüllen.
- **Ihre Lebensmittelsicherheitskultur IFS-konform optimieren:** Schwachstellen erkennen, beheben und nachhaltig beherrschen.
- **den Dokumentationspflichten lückenlos nachkommen:** Dem Auditor keinen Grund zur Beanstandung geben.
- **erprobte Methoden richtig anwenden:** Validierung und Verifizierung richtig planen und umsetzen.
- **Hygieneregeln verständlich vermitteln:** Mitarbeiter durch Visualisierung überzeugen.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Ihr IFS-Begleiter“ ink. BEHR'S...KI:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen 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, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin oder einen Kollegen übertragen!
- **Optionale Prüfung:** Schließen Sie die Fortbildung mit dem Nachweis zum geprüften IFS-Profi der BEHR'S...AKADEMIE ab



Ihr Referent:
Matthias Lehrke

Ihre Termine 24.08.2026
31.08.2026
23.11.2026
30.11.2026
07.12.2026
14.12.2026

BEHR'S...AKADEMIE

Ihr Einstieg in den IFS Food Standard – sicher, praxisnah und verständlich

Komplexe Anforderungen, umfangreiche Dokumentation und Unsicherheit vor dem ersten Audit?

Der Einstieg in den IFS Food Standard bringt für viele Unternehmen und Mitarbeitende genau diese Herausforderungen mit sich. Anforderungen wirken oft unübersichtlich, Erwartungen sind nicht immer eindeutig und spätestens im Audit zeigt sich, wie sicher Prozesse und Systeme wirklich aufgestellt sind.

Genau hier setzt diese Seminarreihe an.

Wenn Sie neu im Bereich IFS sind, Verantwortung im Qualitätsmanagement übernehmen oder Prozesse in Produktion und Management sicher nach IFS-Anforderungen gestalten möchten, erhalten Sie hier das notwendige Fachwissen für einen erfolgreichen Einstieg.

Verstehen statt nur erfüllen. Anwenden statt nur dokumentieren.

Dieses Seminarpaket richtet sich an IFS-Einsteiger, neue QM-Mitarbeitende, Verantwortliche aus Produktion und Management sowie an alle, die den IFS Food Standard sicher verstehen und praxisnah umsetzen möchten.

Das erwartet Sie

- ☒ Grundlagen und Aufbau von IFS Food Version 8
- ☒ Sicherer Umgang mit K.O.-Kriterien und auditrelevanten Anforderungen
- ☒ Praxisgerechte Dokumentation und wirksame Umsetzung im Betriebsalltag
- ☒ Vorbereitung auf interne und externe Audits
- ☒ HACCP, Verifizierung, Validierung und risikobasierte Gefahrenanalysen verständlich erklärt

Die Inhalte bauen logisch aufeinander auf und vermitteln Ihnen Schritt für Schritt das Know-how, um Anforderungen sicher umzusetzen, Prozesse auditfest aufzustellen und im Audit mit Fachkompetenz zu überzeugen.

Bauen Sie jetzt Ihre IFS-Kompetenz auf, gewinnen Sie Sicherheit in der Praxis und gehen Sie zukünftigen Audits mit Klarheit und Struktur entgegen.

Jetzt Seminarplatz sichern und erfolgreich in die IFS-Welt starten.

Optionale Prüfung:

Nehmen Sie optional an der Prüfung zum IFS-Profi der BEHR'S...AKADEMIE teil. Dafür einfach bis sieben Tage nach dem Seminar den MC-Fragebogen online öffnen, Fragen beantworten und das Zertifikat sichern. Sie möchten die freiwillige Prüfung nicht ablegen? Selbstverständlich erhalten Sie ein Teilnahmezertifikat.

Montag, 24. August 2026 | 13:00–17:00 Uhr IFS: Anforderungen, Erwartungen und Abgrenzung

- Besonderheiten des IFS und worauf es wirklich ankommt
- IFS-Grundwissen und Verständnis für die Beschäftigten
- Relevante DIN-Normen und angrenzende Verordnungen im Überblick verstehen
- IFS-Leitfäden
- Standard- und Kundenerwartungen
- IFS im Vergleich zu anderen Standards: Gemeinsamkeiten, Unterschiede und Vorteile
- Die wichtigsten Zusammenhänge – für mehr Sicherheit in der Umsetzung

Montag, 31. August 2026 | 13:00–17:00 Uhr IFS Food 8 kompakt: Aufbau, Bewertungssystem und kritische Anforderungen sicher beherrschen

- Aufbau und Systematik des IFS Food 8 im Überblick
- IFS Food Version 8 und weitere Entwicklungen in der IFS-Welt
- Relevante Unterlagen und Dokumente für die erfolgreiche Umsetzung
- Dokumentationspflichten effizient erfüllen und auditkonform umsetzen
- Minimale „Dokumentenlenkung“ einrichten
- Verständlichere Dokumente erstellen
- Das Bewertungsschema richtig anwenden und sicher interpretieren
- K.O.-Kriterien erkennen und kritische Abweichungen vermeiden
- Der Weg zum Audit: Von der Vorbereitung bis zum Tag X
- Ablauf der Zertifizierung und Nachbereitung

Montag, 23. November 2026 | 13:00–17:00 Uhr IFS-Food optimal umsetzen und mit HACCP in Einklang bringen

- IFS-Anforderungen korrekt interpretieren und sicher in die Praxis übertragen
- Jahresplanung der IFS-Aufgaben
- Hygienebereiche sinnvoll festlegen und strukturiert umsetzen
- Hygieneregeln effektiv visualisieren und im Betrieb nachhaltig verankern
- Aufbau und Inhalt einer Managementbewertung
- Ihr QM und HACCP-System punktuell weiterentwickeln
- Bewusstsein und der Golden-Circle-Ansatz

Montag, 30. November 2026 | 13:00–17:00 Uhr
Lebensmittelsicherheit und andere Schwerpunkte
wirksam gestalten: Kultur, Risiken und Kontrolle im
Fokus

- Lebensmittelsicherheitskultur stärken und gezielt im Unternehmen verankern
- Auf diese Maßnahmen kommt es bei der Lebensmittelsicherheitskultur an
- Kritische Themen wie HACCP, Food Defense und Food Fraud sicher beherrschen
- Knackpunkte HACCP (technische Komponenten, PRPs, Fließdiagramme, Bezeichnung von Gefahren, falsche CCPs, ...)
- Welche Auditarten gibt es?
- Interne Audits strukturiert planen und erfolgreich durchführen
- Betriebsrundgänge mit Technik (Hard- und Software) vereinfachen
- Betriebsbegehungen risikoorientiert planen und durchführen
- Tipps für Betriebsbegehungen
- Krisenmanagement präventiv aufstellen
- Sensibilisierung und Reaktion stärken
- Perspektivwechsel: Beschäftigte verstehen – Was sind die IFS-Bedürfnisse der Beschäftigten?

Montag, 7. Dezember 2026 | 13:00–17:00 Uhr
Verifizierung & Validierung sicher anwenden:
Anforderungen verstehen und praxisnah umsetzen

- Klare Abgrenzung von Verifizierung und Validierung – Unterschiede sicher erkennen
- Wichtige Aspekte für eine erfolgreiche Verifizierung gezielt berücksichtigen
- Aufbau und Ablauf von Validierungs- und Verifizierungsprozessen verstehen
- Validierung von Prozessen (Mischungsverhältnisse, Abfüllvorgänge, ...)
- Validierung von CCPs und HACCP-Systemen
- Verifizierungs- und Validierungssteckbriefe erarbeiten
- Aktuelle Trends aus der Branche und Ihre Erfahrungen
- Maßnahmen und Methoden aus Sicht eines Auditors
- Umgang mit Validierungsverfahren einschließlich der Revalidierung zur Sicherstellung der Eignung des HACCP-Plans
- Verifizierung auf einen Blick:
 - Grundhygiene und Präventivprogramme
 - Wirksamkeit Ihrer Gefahrenanalysen nachweisen
 - Interne Grenzwerte eindeutig festlegen
 - Fließschemen übersichtlich und korrekt
 - Anforderungen des Handels kennen
- Praxisbeispiele zur direkten Anwendung und sicheren Umsetzung im Betrieb

Montag, 14. Dezember 2026 | 13:00–17:00 Uhr
Gefahrenanalysen und risikobasiertes Vorgehen

- Gefahrenanalysen gezielt überprüfen, neu bewerten und fundierte Maßnahmen ableiten
- Module für Gefahrenanalysen planen
- Grundprinzipien der IFS-Gefahrenanalyse sicher verstehen und anwenden
- Vor- und Nachteile verschiedener Arten von Gefahrenanalysen
- Worauf zielt die Gefahrenanalyse ab? Was ist gemeint?
- Was bedeutet „risikobasiert“?
- Präventivprogramme (PRPs) wirksam in das System integrieren
- Risikobasierte Ansätze strukturiert aufbauen und im Unternehmen praxisgerecht umsetzen
- Umgang mit Beanstandungen und Reklamationen
- Korrekturen und Korrekturmaßnahmen
- Die richtigen Schlussfolgerungen ziehen

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“.

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
an der Online-Serie PLUS

IFS für Einsteiger

Heinz Mustermann

- IFS im Vergleich zu anderen Standards: Gemeinsamkeiten, Unterschiede und Vorteile
- IFS Food 8 kompakt: Aufbau, Bewertungssystem und kritische Anforderungen sicher beherrschen
- Aufbau und Systematik des IFS Food 8 im Überblick
- Das Bewertungsschema richtig anwenden und sicher interpretieren
- K.O.-Kriterien erkennen und kritische Abweichungen vermeiden
- Relevante DIN-Normen und anwendbare Verordnungen im Überblick verstehen
- Lebensmittelsicherheit und andere Schwerpunkte wirksam gestalten: Kultur, Risiken und Kontrolle im Fokus
 - Verifizierung & Validierung sicher anwenden: Anforderungen verstehen und praxisnah umsetzen
 - Klare Abgrenzung von Verifizierung und Validierung – Unterschiede sicher erkennen
 - Gefahrenanalysen und risikobasiertes Vorgehen
 - Gefahrenanalysen gezielt überprüfen, neu bewerten und fundierte Maßnahmen ableiten

Dr. Arno Langhahn
Geschäftsführer

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH • Am Altenhof 10 • 22089 Hamburg

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Sie als Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikations-Nachweis vorgelegt werden kann.

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

Fax: 040 - 220 10 91

E-Mail: akademie@behrs.de**Ihre Termine:**

24.08.2026

31.08.2026

23.11.2026

30.11.2026

07.12.2026

14.12.2026

jeweils von 13.00-17.00 Uhr

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 2.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.

Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download.

Anmeldeschluss: 10. August 2026**Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:**

- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Dieses Seminar ist ideal für:

QMB; Leitung QM; Leitung QS; Leitung, Einkauf und Geschäftsführer aller IFS-Standards; Verantwortliche Mitarbeiter für die IFS-Zertifizierung



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

Ja, ich melde mich an zur

Online-Serie PLUS**IFS für Einsteiger**

ab 24. August 2026 zu den in diesem

Prospekt genannten Bedingungen für € 2.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax **040 – 220 10 91**
Telefon **040 – 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7888**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 10.08.2026 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar. Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

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

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg

Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 – 220 10 91

E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de**Anmeldung**

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S-7888-3-01-2; 12/26