

IFS Food für Fortgeschrittene

Praxisnahe Lösungen und Audit-Sicherheit für erfahrene Anwender

IFS Food
Anforderungen
erfolgreich
umsetzen!

Nach nur einem Tag werden Sie:

- **Audits sicher vorbereiten und erfolgreich begleiten:** Sie erkennen typische Schwachstellen frühzeitig und gewinnen Sicherheit im Umgang mit Auditoren, Feststellungen und Bewertungen.
- **Ursachenanalysen wirksam durchführen:** Sie entwickeln nachhaltige Korrekturmaßnahmen und setzen diese zielgerichtet und normkonform um.
- **Über aktuelle rechtliche Anforderungen informiert sein:** Sie setzen Änderungen in den Bereichen Schädlingsbekämpfung, Verpackungsrecht und mikrobiologische Kriterien sicher in der Praxis um.
- **Validierung und Verifizierung sicher anwenden:** Sie validieren und verifizieren Prozesse normgerecht und weisen deren Wirksamkeit nachvollziehbar nach.
- **Ihr Food Safety Management und die Lebensmittelsicherheitskultur stärken:** Sie reduzieren Risiken, erhöhen die Prozesssicherheit und schaffen die Grundlage für nachhaltigen Unternehmenserfolg.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Ihr IFS-Begleiter“ inkl. 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.
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

Ihre Referierenden:

Andrea Höfs Staatl. Gepr. Lebensmitteltechnikerin, Freie Auditorin; führt eigenes Schulungs- und Beratungsbüro mit den Schwerpunkten Beratung, Schulung und Auditierung von Lebensmittelverarbeitenden Unternehmen sowie Herstellern von Verpackungsmaterialien für Lebensmittel. Seit 2008 als Lead Auditorin für GFSI-erkannte Standards im Bereich Food und Packaging tätig, insb. für die Standards IFS, BRCGS und FSSC 22000. Sie unterstützt Unternehmen bei der Einführung, Umsetzung und Weiterentwicklung von QM- und Lebensmittelsicherheits-Systemen und bietet praxisorientierte Schulungen zu verschiedenen Themen an.

Dr. Andreas Daxenberger staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker. Promotion und nachfolgend dreijährige wissenschaftliche Arbeit an der TU München-Weihenstephan im Gebiet Tierproduktion und Verbraucherschutz. Seit dem Jahr 2001 bei TÜV SÜD Management Service GmbH in verschiedenen Funktionen (fachlicher Compliance-Manager, Abteilungsleiter, aktuell Geschäftsfeldentwicklung Food&Feed) sowie fortlaufend als Auditor für Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit (aktuell IFS, FSSC 22000, ISO 22000, FAMI-QS, HACCP und ISO 9001).

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

11. November 2026

9.00 bis 17.00 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss

28. Oktober 2026

Ihre Anmeldeöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7943**

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 jeweils 2 Wochen vor dem Termin 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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

- Ihre Erwartungen im Fokus: die Herausforderungen und Ihre Fragen fließen gezielt in das Seminar ein.

09.10 Risikobasiertes Denken gemäß IFS-Kriterienkatalog wirksam anwenden

Wie Sie den risikobasierten Ansatz des IFS-Standards nutzen, um Risiken frühzeitig zu erkennen, Ressourcen gezielt einsetzen und Audits sicher bestehen.

- Interne Audits risikoorientiert planen und auf kritische Prozesse fokussieren
- Prüfpläne zur Produktüberwachung effizient gestalten
- Listerienmonitoring nach Verordnung 2073/2005 rechtssicher bewerten
- Rückstände von Umweltkontaminanten sicher bewerten
- Acrylamid: Prozessrückstände überwachen und Auditanforderungen erfüllen

09.45 Validierung und Verifizierung: oft gefordert, häufig missverstanden

Die Unterschiede zwischen Validierung und Verifizierung verstehen und typische Auditfehler vermeiden.

- Fremdkörperdetektion: Nachweise belastbar durchführen
- Reinigungsprozesse validieren und verifizieren
- Allergen-Risikominimierung auditkonform nachweisen und Kreuzkontaminationen verhindern

10.15 Pause

10.30 Korrekturen, Ursachenanalysen und Korrekturmaßnahmen erfolgreich umsetzen

Abweichungen systematisch bewerten, Ursachen nachhaltig identifizieren und wirksame Korrekturmaßnahmen ableiten.

- Eine „Korrektur“ ist niemals eine „Korrekturmaßnahme“: Wo liegt der entscheidende Unterschied?
- Praxisnahe Fallbeispiele:
 - Bodenschäden: Risikoanalyse und Lösungsansätze
 - Unvollständige Dokumente: Abweichungen systematisch bewerten
 - Reklamationen: Ursachen erkennen, Wiederholungen vermeiden
 - Nichtkonforme Rohware: Fachliche und rechtliche Bewertung
 - Temperaturüberschreitung in Kühltruhen: Risikobewertung und Maßnahmenentscheidung
 - Unvollständige Konformitätserklärungen für Lebensmittelkontaktmaterialien: Auditoren-Sicht und Handlungsmöglichkeiten
 - Fehler im Korrekturmaßnahmenmanagement: Schwachstellen vermeiden

12.00 Mittagspause

Dieses Seminar ist ideal für:

Fach- und Führungskräfte aus QM, QS und Produktion, die ihre IFS-Kompetenz auf das nächste Level bringen möchten

12.45 Typische Auditabweichungen – und wie Sie diese vermeiden

Profitieren Sie von realen Praxisbeispielen, um kritische Schwachstellen frühzeitig zu erkennen.

- Fehlende Konformitätserklärung eines Lebensmittelkontaktmaterials
- Herkunfts- und Integritätsthemen bei Rohwaren sowie technische Mängel an Anlagen

13.30 Auditor für 15 Minuten: Wie würden Sie entscheiden?

Interaktive Übung: Versetzen Sie sich in die Rolle eines Auditors und trainieren Sie Ihre Bewertungskompetenz.

- Abweichungen erkennen und angemessen bewerten
- Risiken für Produktsicherheit, Qualität und Compliance einschätzen
- Wirksame Maßnahmen ableiten und realistische Auditbewertungen diskutieren

14.45 Pause

15.15 Lebensmittelsicherheitskultur wirksam stärken

Wie eine gelebte Lebensmittelsicherheitskultur Risiken reduziert und die Unternehmenssicherheit stärkt.

- Die Basis jeder Food-Safety-Kultur: Warum Lebensmittelsicherheit Chefsache ist
- Risiken für Marke und Umsatz frühzeitig erkennen
- Die Kosten eines Fehlers und risikobasierte Entscheidungen treffen

15.45 Aktuelle rechtliche Änderungen: Was jetzt Auswirkungen auf Ihr Audit hat

Welche regulatorischen Entwicklungen Sie bereits heute in Ihrem QM-System berücksichtigen sollten.

- Verpackungsrecht (z. B. PPWR): Handlungsbedarf für Lebensmittelunternehmen
- Verordnung 2073 über mikrobiologische Kriterien: aktuelle Entwicklungen und praktische Konsequenzen
- Schädlingsbekämpfung: neue Anforderungen und typische Audit-Schwerpunkte

16.30 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

- Wichtigste Erkenntnisse und Handlungsempfehlungen für die direkte Umsetzung
- Offene Fragen aus der Praxis
- Praxistipps zur Vorbereitung für kommende Audits und Inspektionen

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung



Jetzt anmelden und Ihre IFS-Kompetenz gezielt vertiefen!
www.behrs.de/7943