

## Konditionen



**Ansprechpartnerin:** Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: akademie@behrs.de

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.098,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

### Anmeldeschluss 27.02.2020

### Veranstaltungsort:

Mercure Hotel Hamburg City  
Amsinckstraße 53 · 20097 Hamburg  
Tel.: 040-23 63 87 00  
E-Mail: h1163-re@accor.com  
Homepage: www.accorhotels.com

Einzelzimmer im Mercure Hotel Hamburg City pro Übernachtung 124,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 15. Januar 2020 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 12.02.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).



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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

## Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**  
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7267**



Ja, ich melde mich an zum Seminar

### IFS-Food Version 7 Draft!

am 12. März 2020 in Hamburg zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 1.098,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

\_\_\_\_\_  
Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Branche

\_\_\_\_\_  
Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## 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.de/akademie](http://www.behrs.de/akademie)

## SEMINAR

# IFS-Food Version 7 Draft!

Heute schon vorbereiten –  
um morgen Higher-Level zu erreichen

### Nach dem Seminar werden Sie:

- IFS-Food 7 Anforderungen sicher interpretieren
- die neue KO-Bewertung A, C, KO richtig einschätzen
- neue Maßstäbe für die Führungsebene geschickt einbinden
- Ihr HACCP-System schnell auf HACCP-Plan umstellen
- Unternehmensprozesse an neue Vorgaben anpassen
- Lücken schließen bei Auditplanung, Rundgängen und Validierungen
- den Hygiene-Standard erfolgreich steigern
- den Food-Defense-Plan standardgerecht erfüllen
- im Audit Higher-Level erreichen

### 12. März 2020 in Hamburg

### Seminarleitung:



Johanna Ungar

**BEHR'S...AKADEMIE**

S 7267-3-01-2

## Seminarprogramm

Donnerstag, 12.03.2020 · 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

### 09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

### 09.15 IFS-Food Version 7 Draft im Überblick

#### Neuerungen richtig interpretieren

- KO: die neue Bewertung, wann gibt es A, C und KO?
- Zertifizierungsprozess: IFS-Food-Standard, IFS-Food-Doktrin
- Vertikales Audit und Erweiterungsaudit: Das ist zu beachten
- NEU: Das verbirgt sich hinter Mult-Site-Zertifizierung
- Neue Pflichten für das Unternehmen
- Ausgelagerte Prozesse: Das müssen Sie beachten
- Risikobasierte Produktprobenahme
- Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

### 10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

### 11.00 Kapitel 1: Unternehmensverantwortung

#### Neue Maßstäbe für die Führungsebene richtig umsetzen

- Das sind die Pflichten der Unternehmensführung
- Verantwortungen für die Mitarbeiter im QM und QS
- Führungskultur: Anforderungen verstehen und den Chef geschickt einbinden
- NEU! Achtung Rückruf: Das müssen Sie jetzt der Zertifizierungsstelle melden
- Management-Review: Authentizität, Audit-Ergebnisse, Rundgänge & Co

#### Kapitel 2: Qualitäts- und Food-Safety-Management

- Die neuen Begriffe besser verstehen und umsetzen
- HACCP-Plan statt HACCP-System: die Unterschiede?
  - Flussdiagramme: Das müssen Sie anpassen
  - CCPs, CPs: Das fordert der IFS7 jetzt von Ihrer Dokumentation

### 12.30 Gemeinsames Mittagessen

### 13.30 Kapitel 3: Ressourcenmanagement Zusätzliche Hygiene-Anforderungen effizient erfüllen

- Personal-Hygiene gezielt anpassen
- Hygienekleidung: Das ist bei der Reinigung zu beachten
- Sozialeinrichtungen: So erfüllen Sie schnell die Forderungen

#### Kapitel 4: Unternehmensprozesse So erfüllen Sie die neuen Anforderungen bei:

- Vertragswesen
- Spezifikationen und Rezepturen
- Produktentwicklung und Validierung
- Ausgelagerte Prozesse
- Verbraucher-Verpackungen „consumer unit“
- Risikominderung für Fremdmaterialien
- Schädlingsbekämpfung
- Transport: Notwendige Checks vor der Beladung
- Ausrüstungen: Diese Nachweise zur Konformität sollten Sie haben
- Rückverfolgbarkeit und Zeitvorgaben
- Food Fraud: Verantwortlichkeiten

### 15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

### 15.45 Kapitel 5: Messungen, Analysen, Verbesserungen Lücken gezielt erkennen und schließen

- Auditplanung: Das ist ein effektives Auditprogramm
- Betriebsbegehungen: Zusätzliche Checkpunkte richtig beachten
- Neue Anforderungen bei Prozessvalidierungen
- Produkt- und Prozessanalysen: Risiken bewerten, Umwelt berücksichtigen
- Krisenmanagement anpassen und auf sichere Säulen stellen

### Kapitel 6: Food Defense Neue Vorgaben für Food-Defense erfolgreich erfüllen

- Food-Defense-Plan: Unterschiede und notwendige Anpassungen
- Praxisbeispiel für Ihren effektiven Food-Defense-Test

### 16.30 Diskussionsrunde

- Stellen Sie Ihre Fragen zum IFS Food 7
- Gern können Sie diese im Vorfeld per E-Mail [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de) einreichen.

### ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

## Seminarleitung



**Johanna Ungar** Nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie und Chemie arbeitete Frau Johanna Ungar in der Lebensmittelbranche. Als Leiterin Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement und QMB realisierte sie in einem Großunternehmen der Fleischwarenindustrie und Logistik Projekte wie die Einführung des HACCP-Konzeptes und EG-Zulassungen der Betriebe zu den unterschiedlichsten Prozessstufen. Sie ist seit 2006 als selbstständige Beraterin, Trainerin und Auditorin für die gängigen Standards im Bereich Lebensmittel, Verpackungsherstellung und Non Food tätig.

## Wer trifft sich beim Seminar IFS-Food Version 7 Draft!?

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