

Seminarprogramm

Montag, 18.05.2020 - 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 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