

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 04.05.2020

Veranstaltungsort:

Adina Apartment Hotel Frankfurt Neue Oper
Wilhelm-Leuschner-Straße 6 · 60329 Frankfurt a. M.
Tel.: 069 - 247 47 40
E-Mail: frankfurtno@adina.eu
www.adinahotels.com

Einzelzimmer im Adina Apartment Hotel Frankfurt Neue Oper: € 121,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 17.04.2020 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 20.04.2020 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. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter 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

Anmeldung

Fax **040-220 10 91** Telefon **040-227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7281**



Ja, ich melde mich an zum Seminar
IFS-Food Version 7 Draft!
am 18. Mai 2020 in Frankfurt 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-akademie.de

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

18. Mai 2020 in Frankfurt a. M.

Seminarleitung:



Johanna Ungar

BEHR'S...AKADEMIE

S 7281-3-01-2

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