

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss jeweils 7 Tage vor dem Termin

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen 14 Tage vor dem Termin wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Fragen können vorab eingereicht werden
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari oder Firefox)

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

Anmeldung

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

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **IFS-Food Version 7**

- am **25. Februar 2021**
 am **11. März 2021**
 am **22. April 2021**

zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.198,- 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

ONLINE-SEMINAR

IFS-Food Version 7

**Sicher vorbereiten –
Audits erfolgreich bestehen**

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **IFS-Food-7-Anforderungen sicher interpretieren**
- **Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen gezielter implementieren**
- **das Bewertungssystem "B" richtig einschätzen**
- **neue Maßstäbe für die Führungsebene geschickt einbinden**
- **Ihr HACCP-System schnell auf HACCP-Plan umstellen**
- **Unternehmensprozesse an neue oder detaillierte Vorgaben anpassen**
- **Lücken schließen bei Auditplanung, Rundgängen und Validierungen**
- **den Hygiene-Standard erfolgreich steigern**
- **den Food-Defense-Plan standardgerecht erfüllen**
- **IFS-Audits in Zeiten von Pandemien sicher durchführen**

**3 Termine für Sie zur Auswahl:
25.02.2021, 11.03.2021 oder 22.04.2021**



Andrea Höfs

BEHR'S...AKADEMIE

S-7330-3-02-2

Seminarprogramm

09.00 - 17.30 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

09.15 IFS-Food Version 7 im Überblick

Neuerungen richtig interpretieren

- Zertifizierungsprozess: IFS-Food Standard V7
- Unangekündigte Assessments
- Multi-Site-Zertifizierung
- Erweiterungsaudit: Das ist zu beachten
- Ausgelagerte Prozesse / Produkte inkl. 2 Übungen
- Das neue Bewertungssystem (A, B, C und KO)
- Begriffsdefinition: Korrekturen und Korrekturmaßnahmen
- Begriffsdefinition: Kompetenzen und Erfahrungen
- Zusammenfassung der Änderungen
- Risikobewertung vs. Gefährdungsanalyse
- Lebensmittelsicherheitskultur
- Corona aktuell

11.00 Pause

11.15 Kapitel 1: Unternehmensverantwortung

Neue Maßstäbe für die Führungsebene richtig umsetzen

- Das sind die Pflichten der Unternehmensführung
- Erkennbare Prozesse des Unternehmens zur kontinuierlichen Verbesserung
- Führungskultur: Anforderungen verstehen und den Chef geschickt einbinden
- NEU! Achtung Rückruf: Das müssen Sie jetzt alles der Zertifizierungsstelle melden
- Management Review: Authentizität, Audit-Ergebnisse, Rundgänge & Co

12.15 Kapitel 2: Qualitäts- und Food-Safety Management

Die neuen Begriffe besser verstehen und umsetzen

- HACCP-Plan statt HACCP-System: Die Unterschiede
- Flussdiagramme
- CCPs, CPs: Das fordert der IFS7 jetzt von Ihrer Dokumentation

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

13.00 Mittagspause

14.00 Kapitel 4: Operative Prozesse

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

15.45 Pause

16.00 Kapitel 5: Messungen, Analysen, Verbesserungen

Lücken gezielt erkennen und schließen

- Auditplanung
- Betriebsbegehungen: Zusätzliche Checkpunkte richtig beachten
- Neue Anforderungen bei Prozessvalidierungen
- Produkt- und Prozessanalysen: Risiken bewerten, Umgebung 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

17.00 Diskussionsrunde zum IFS-Food V7

Stellen Sie Ihre Fragen zur Umsetzung des IFS Food 7

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars

Ihre Referentin:



Andrea Höfs Staatl. geprüfte Lebensmitteltechnikerin. 8 Jahre Erfahrung als Leitung Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie (Backwaren/ Trockenprodukte und Feinkost). Seit 2008 Auditorin beim TÜV Rheinland für

die Standards IFS Food, IFS Logistik, IFS Broker, FSSC Food & Packaging, BRC Packaging, FEFCO, ISO9001, ISO22000 und DIN ISO15593. Zudem betreut Sie beim TÜV Rheinland die Bereiche: Umsetzung von Standards sowie Zertifizierungsvorgaben, Treffen der Zertifizierungsentscheidungen auf internationaler Ebene und die Organisation von Erfahrungsaustauschen.

Teilnehmer

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