

ONLINE: QM PRAXIS-FORUM

Der IFS-Verantwortliche

Gut organisieren – Umsetzung sicherstellen

Nach dem ONLINE: QM PRAXIS-FORUM werden Sie:

- die positive Einstellung zum IFS im Unternehmen stärken
- alle IFS-Anforderungen effizient umsetzen
- Handlungsspielräume der IFS-Standards kennen und die richtigen Entscheidungen treffen
- interne IFS-Audits zeitsparend durchführen
- Schwachstellen im IFS-System leichter erkennen
- die Gefahrenanalyse IFS-konform vervollständigen und die richtigen Maßnahmen ableiten
- Ihre Dokumentation schlanker gestalten
- statistische Auswertungen leichter erstellen und Verbesserungspotentiale ableiten
- die IFS 7-Neuerungen kennen
- **NEU:** Delta-Checks und -Audits zur schnellen Umsetzung neuer Anforderungen

Bearbeitung eines Fallbeispiels:

Häufige IFS-Probleme – So leiten Sie die richtigen Gegenmaßnahmen ein.

18. und 19. Mai 2021



Ihr Referent:
Matthias Lehrke

Geeignet für IFS-Verantwortliche
aller Zertifizierungen:
Food, Broker, Logistic, Global Market,
Cash&Carry, Wholesale und PacSecure



Sehr geehrte Damen und Herren,

als IFS-Verantwortlicher sind Sie der erste Ansprechpartner, wenn es um Fragen und die Umsetzung des IFS-Standards geht. Sie tragen die Verantwortung für die IFS-Zertifizierung stets mit dem Ziel, jedes IFS-Audit idealerweise auf höherem Niveau zu bestehen. Aber wer bereitet Sie für diese Herausforderung vor?

Diese Veranstaltung vermittelt Ihnen, wie Sie den IFS-Standard effizient organisieren und sicherstellen, das Verständnis für IFS im Unternehmen verbessern und die neuen IFS-Anforderungen in den Griff bekommen. Ganz gleich welchen IFS-Standard Sie verantworten, mit diesem Seminar gehen Sie die Herausforderungen strukturiert an und erzielen effektive Ergebnisse.

Profitieren Sie von dem praxiserprobten Expertenwissen unseres Referenten und seien Sie am 18. und 19. Mai beim Online: QM Praxis-Forum Der IFS-Verantwortliche mit dabei.

Ihr


Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Dienstag, 18. Mai 2021

08.45 Online Check-in

08.55 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Ihre Erwartungen im Fokus.

09.25 Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen der IFS-Verantwortliche

- Neuerungen IFS Food V7 und Trends in der IFS-Welt – Ergebnisse und Handlungsbedarf aus der Covid-19 Krise
- Kern-Aufgaben IFS-Verantwortliche
- Kern-Aufgaben der Unternehmensführung
- Organisatorische Verankerung, Umsetzung, Verantwortungen und notwendige Befugnisse
- Einbindung des IFS-Verantwortlichen in betriebliche Entscheidungen
- Beispiel für eine Beauftragung

10.55 Pause

11.10 So organisieren Sie sich und die Umsetzung der IFS-Anforderungen

- Jahresplanung der IFS-Aufgaben (IFS-Compliance-matrix und -report)
- Übersicht der notwendigen Dokumente und Nachweise
- Ressourcen planen und vorhalten
- Mindestbestände vorhalten und im IFS-System berücksichtigen:
 - Hand- und -Desinfektionsmittel, Schutzausrüstung

11.55 Tools für die Digitalisierung

- Aktuelle Tools und welche Ihren Alltag wirklich erleichtern
- Aufgaben-, Audit- und Dokumentenmanagement bis zur Statistiksoftware
- Digitalisierungsmatrix
- Stand der Technik und Möglichkeiten

12.40 Mittagspause

13.25 IFS-Umsetzung: Besondere Situationen sicher meistern - Schwachstellen schnell erkennen

- Kernänderungen vom IFS-Food 7
- IFS-Remote Audits
- Krisenmanagement überdenken und präventiv aufstellen
- Knackpunkte vom IFS-Food, Logistik und BRC Hauptschwachstellen und -abweichungen von IFS-Systemen
- Übersetzung des IFS-Standards: Das sind die Handlungsspielräume
- IFS-Leitfäden
- Kontaktmaterialien und Konformitätserklärungen
- Bewusstsein und der Golden-Circle-Ansatz
- IFS-Grundwissen und -verständnis für die Beschäftigten
- Unternehmenspolitik verständlich formulieren
- Fremdworte und Fachworte minimieren
- Gute und schlechte Ziele

14.10 Fallbeispiel: Häufige IFS-Herausforderungen und die richtigen Gegenmaßnahmen einleiten

Sie erarbeiten gemeinsam mit Hr. Lehrke die Lösungswege.

14.55 Pause

15.15 Gefahrenanalyse: Überprüfen, neu interpretieren und die richtigen Rückschlüsse ableiten

- Vor- und Nachteile verschiedener Arten von Gefahrenanalysen
- Grundprinzip der IFS-Gefahrenanalysen erkennen Worauf zielt die Gefahrenanalyse ab? Was ist gemeint?
- Rückschlüsse formulieren – Beleg für Maßnahmen oder keine Maßnahmen?
- Nachweis für die Intensität und Häufigkeit von Maßnahmen
- Präventivprogramme
- Reifegrad des HACCP-Systems ermitteln

17.10 Zusammenfassung des ersten Tages

ca. 17:35 Abschluss des ersten Tages

Mittwoch, 19. Mai 2021

08.55 Online Check-in

09.10 So verschlanken und optimieren Sie Ihre Dokumentation

- Minimale „Dokumentenlenkung“ einrichten
- Karten, Poster, Schilder und Schulungsmodulare als Bestandteil der Dokumentation
- Verständlichere Dokumente erstellen
- Dokumente „ausmisten“ und „entschlacken“
- Das IFS-Handbuch/-System aktuell halten

10.30 Pause

10.45 Schwerpunkt-Thema: Validieren und Verifizieren routiniert angehen

- Verifizierung – Von Anfang an sicher starten
- Validierung von Prozessen (Mischungsverhältnisse, Abfüllvorgänge, ...)
- Validierung von CCPs und HACCP-Systemen
- Verifizierungs- und Validierungssteckbriefe erarbeiten

12.00 Mittagspause

13.00 Hauptschwerpunkte im IFS-Food V7 sicher umsetzen

- Lebensmittelsicherheitskultur: Diese Maßnahmen sollten Sie umsetzen
- Knackpunkte HACCP (technische Komponenten, PRPs, Fließdiagramme, Bezeichnung von Gefahren, falsche CCPs, ...)
- Knackpunkte Food Defense
- Knackpunkte Food Fraud

14.15 Interne Audits + Betriebsbegehungen + Kennzahlen = Prävention

- Risikoorientierte Planung
- Delta Audits: Effektiv den Ist- und Soll-Status ermitteln
- Betriebsrundgänge mit Technik (Hard- und Software) vereinfachen
- Betriebsbegehungen risikoorientiert planen und durchführen
- Tipps für Betriebsbegehungen
- IFS-Kennzahlen

15.15 Pause

15.45 IFS-Bewusstsein im Unternehmen nachhaltig verbessern

- Welches Bewusstsein ist erforderlich
- Kurzschulungen etablieren
- Führungsaufgaben und Vorbildfunktion
- Perspektivwechsel: Beschäftigte verstehen - Was sind die IFS-Bedürfnisse der Beschäftigten?
- Agile Ansätze etablieren
- Eine Kampagne für QM, IFS und Produktsicherheit starten
- Verständliche Q-Ziele und Ziele für die Produktsicherheit festlegen
- Mitarbeiterbefragungen: Bewusstsein effizient ermitteln und verbessern

16.45 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion

ca. 17:00 Ende des Online-Seminars

Ihr Referent:



Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Das QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit dem Referenten, Experten und Branchenkollegen
- liefert mit Fallbeispielen und Workshops Lösungsansätze für die eigene Praxis

Teilnehmer:

IFS-Verantwortliche aller IFS-Standards:
Verantwortliche Mitarbeiter für die IFS-Zertifizierung aller Standards: IFS Food, IFS-Broker, IFS-Logistic, IFS Global Market, IFS-Wholesale, IFS-PacSecure, IFS Cash&Carry

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul
 Telefon: 040 - 227 008 62
 Fax: 040 - 220 10 91
 E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 18. Mai 2021,
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.15 Uhr
 2. Tag: Mittwoch, 19. Mai 2021,
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.798,- zzgl. Mehrwertsteuer.
 Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
 (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
 load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 11.05.2021**Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile**

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt mehrfach abgerufen 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)



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



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Online: QM Praxis-Forum
Der IFS-Verantwortliche
 am 18. und 19. Mai 2021 zu den in diesem
 Prospekt genannten Bedingungen für € 1.798,- je
 Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
 Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7346**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 04.05.2021 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.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb.
 Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

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

Anmeldung

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

 Datum

 Unterschrift

S 7346-3-02-2