

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-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 8. Dezember 2021

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminarge-
bühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 01.12.2021 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. Mehrwert-
steuer. 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/7400**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
IFS-Food Version 7
am 15. und 16. Dezember 2021 zu den in diesem Prospekt
genannten Bedingungen für € 1.198,- je Teilnehmer zzgl. MwSt.
Programmänderungen sind vorbehalten.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich
in gedruckter Form erhalten.

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

**Audits nach dem neuen Anforderungskatalog
erfolgreich bestehen**

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- IFS-Food-7-Anforderungen sicher interpretieren
- Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen
gezielter implementieren
- Das Bewertungssystem „B“ richtig einschätzen
- Ihr HACCP-System schnell auf einen HACCP-Plan
umstellen
- Unternehmensprozesse an neue oder detaillierte
Vorgaben anpassen
- Ausgelagerte Prozesse und Produkte richtig
verstehen

15. und 16. Dezember 2021



Andrea Höfs

BEHR'S...AKADEMIE

S-7400-3-01-2

Seminarprogramm

Mittwoch, 15. Dezember 2021

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
- Assessment Dauer
- Erweiterungsaudit: Das ist zu beachten
- Kurzüberblick: Ausgelagerte Prozesse und Produkte
- Das neue Bewertungssystem (A, B, C und KO)
- Begriffsdefinition: Korrekturen und Korrekturmaßnahmen
- Begriffsdefinition: Kompetenzen und Erfahrungen
- Risikobewertung vs. Gefährdungsanalyse
- Lebensmittelsicherheitskultur

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
- Lebensmittelsicherheitskultur: Anforderungen verstehen
- Rückruf: Das müssen Sie jetzt alles der Zertifizierungsstelle melden
- Prozess zur deutlichen Verbesserung

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

Die neuen Begriffe besser verstehen und umsetzen

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

12.15 Kapitel 3: Ressourcenmanagement

Zusätzliche Hygiene-Anforderungen effizient erfüllen

- Personal-Hygiene gezielt anpassen
- Risikobewertung zur Schutzkleidung
- Sozialeinrichtungen (Verkaufsautomaten/Kantine)

12.45 Fragerunde

13.00 Ende des ersten Seminartages

Seminarprogramm

Donnerstag, 16. Dezember 2021

08.55 Online Check-in

09.00 Kapitel 4: Operative Prozesse

So erfüllen Sie die neuen Anforderungen bei:

- VVertragswesen
- Spezifikationen und Rezepturen
- Produktentwicklung und Validierung
- Ausgelagerte Prozesse
- Produktverpackung
- Risikominderung für Fremdmaterialien
- Kapitel 4 / Zusammengefasste Erneuerungen
- Schädlingsbekämpfung
- Transport
- Ausrüstungen: Diese Nachweise zur Konformität sollten Sie haben
- Rückverfolgbarkeit und Zeitvorgaben
- Food Fraud: Verantwortlichkeiten
- Allergene

11.00 Pause

11.15 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
- Krisenmanagement

11.45 Kapitel 6: Food Defense

- Food-Defense-Plan: Unterschiede und notwendige Anpassungen

12.15 Diskussionsrunde zum IFS-Food V7

Stellen Sie Ihre Fragen zur Umsetzung des IFS-Food 7

ca. 13.00 Ende des Online-Seminars

Ihre Referentin:



Andrea Höfs Staatl. geprüfte Lebensmitteltechnikerin. Mehrere Jahre Erfahrung als Leitung Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie (Backwaren/Trockenprodukte und Feinkost). Seit 2008 Lead Auditorin

beim TÜV Rheinland für die Standards IFS Food, IFS Logistik, IFS Broker, FSSC Food & Packaging, BRC Packaging, ISO22000, ISO9001. Zudem betreut Sie beim TÜV Rheinland die Bereiche: Umsetzung von Standards sowie Zertifizierungsvorgaben, Ansprechpartner für Fachfragen, Auditorenschulungen, Treffen der Zertifizierungsentscheidungen.

Teilnehmer

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