

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.298,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 24. November 2022

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 17.11.2022 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, Microsoft Edge, 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/7474**

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

am 1. Dezember 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.298,- 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

Higher Level erreichen und jetzt schon die Umsetzung der Version 8 vorbereiten

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- IFS-Food-7-Anforderungen sicher interpretieren
- Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen wirkungsvoller implementieren
- Das Bewertungssystem „B“ richtig einschätzen und verstehen, was mit der Nachbesserung in Version 8 auf Sie zukommt
- Ihr HACCP-System schnell auf den geforderten HACCP-Plan umstellen
- Unternehmensprozesse an neue oder detaillierte Vorgaben anpassen
- Lücken bei Auditplanung, Rundgängen und Validierungen IFS-konform schließen
- Die Neuerungen in Version 8 kennen, um den Übergang fließend vorzubereiten

1. Dezember 2022



Dr. Andreas Daxenberger

Erfahrungen aus
Auditorensicht

BEHR'S...AKADEMIE

S-7474-3-01-2

Seminarprogramm

Donnerstag, 1. Dezember 2022

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

09.15 IFS-Food Version 7

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
- Lebensmittelsicherheitskultur

10.15 Pause

10.30 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

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

Die neuen Begriffe besser verstehen und sicher umsetzen

- HACCP-Plan statt HACCP-System: Die Unterschiede
- Flussdiagramme
- CCPs, CPs: Das fordert der IFS 7 jetzt von Ihrer Dokumentation

12.00 Mittagspause

13.00 Kapitel 3: Ressourcenmanagement Zusätzliche Hygiene-Anforderungen effizient erfüllen

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

13.30 Kapitel 4: Operative Prozesse So erfüllen Sie die neuen Anforderungen bei:

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

15.00 Pause

15.15 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

16.15 Kapitel 6: Food Defense

- Food-Defense-Plan: Unterschiede und notwendige Anpassungen

16.30 Diskussionsrunde und Ausblick auf den IFS Food Version 8

Stellen Sie Ihre Fragen zu den Änderungen, die durch die neue Version des Standards im Jahr 2023 zu erwarten sind. Der Referent wird Ihnen die Neuerungen aus dem bereits erschienenen Vorschlag des Standardgebers erläutern und Hinweise zur Umsetzung geben.

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars

Ihr Referent:



Dr. Andreas Daxenberger Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker seit 2001 bei der TÜV SÜD Management Service GmbH. Nach dem Studium wissenschaftlicher Mitarbeiter der TU München im Gebiet von pharmakologischer Manipulation in der Tierproduktion und deren Auswirkung im Verbraucherschutz. Bei der TÜV SÜD Management Service GmbH tätig unter anderem als Auditor für Lebensmittelsicherheit (u. a. für IFS, FSSC 22000), Qualitätsmanagement und Prozessmanagement. Parallel dazu zuständig für die Geschäftsfeldentwicklung Food/Feed.

Teilnehmer

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