

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: 3. Juni 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 28.05.2022 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/7477**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
IFS-Food Version 7
am 10. Juni 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

Audits nach dem neuen Anforderungskatalog erfolgreich bestehen – und so Higher Level erreichen

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- IFS-Food-7-Anforderungen sicher interpretieren
- Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen wirkungsvoller implementieren
- Das Bewertungssystem „B“ richtig einschätzen
- Ihr HACCP-System schnell auf einen HACCP-Plan umstellen
- Unternehmensprozesse an neue oder detaillierte Vorgaben anpassen
- Lücken bei Auditplanung, Rundgängen und Validierungen IFS-konform schließen
- den Hygiene-Standard erfolgreich steigern
- den Food-Defense-Plan standardgerecht erfüllen

10. Juni 2022



Dr. Hans-Heinrich Schaper

Erfahrungen aus
Auditorensicht

BEHR'S...AKADEMIE

S-7477-3-01-2

Seminarprogramm

10. Juni 2022

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
- Lebensmittelsicherheitskultur

10.30 Pause

10.45 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

11.30 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 IFS 7 jetzt von Ihrer Dokumentation

12.15 Pause

13.15 Kapitel 3: Ressourcenmanagement Zusätzliche Hygiene-Anforderungen effizient erfüllen

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

14.00 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

15.30 Pause

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
- Krisenmanagement

16.45 Kapitel 6: Food Defense

- 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

Ihr Referent:



Dr. Hans-Heinrich Schaper staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, Promotion an der Universität Stuttgart. Inhaber der SQM (www.sqm-selm.de). Seit 1998 ISO 9001-Auditor, Trainer und Dozent für Seminare im Bereich

Qualitätsmanagement. Seit 2003 IFS-Auditor für namhafte Zertifizierungsstellen und spezialisiert auf die Standards IFS-Food, IFS-Broker und IFS-Logistic. Zusätzlich seit 2005 REFA-Lehrer.

Teilnehmer

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