

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
- Flusssdiagramme
- 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