

ONLINE: QM PRAXIS-FORUM

# Der IFS-Beauftragte

**Aufgaben effektiver organisieren – Umsetzung der Anforderungen sicherstellen**

## **Nach dem ONLINE: QM PRAXIS-FORUM werden Sie:**

- alle IFS-Anforderungen sicher umsetzen
- Handlungsspielräume der IFS-Standards kennen und die richtigen Entscheidungen treffen
- interne Audits zeitsparend durchführen
- die Gefahrenanalyse IFS-konform vervollständigen und die richtigen Maßnahmen ableiten
- die positive Einstellung zum IFS im Unternehmen stärken
- Ihre Dokumentation schlanker gestalten
- statistische Auswertungen leichter erstellen und Verbesserungspotentiale ableiten
- auf die Neuerungen, die in der Version 8 anstehen, vorbereitet sein
- Delta-Checks und -Audits zur schnellen Umsetzung neuer Anforderungen installieren
- Ihr Unternehmen schon frühzeitig auf die Änderungen im IFS Version 8 vorbereiten

## **Mit Fallbeispiel:**

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

**26. und 27. Januar 2023**



**Ihr Referent:  
Matthias Lehrke**

**Geeignet für IFS-Beauftragte aller  
IFS-Standards:  
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 26. und 27. Januar beim Online: QM Praxis-Forum Der IFS-Beauftragte mit dabei.

Ihr

  
Dr. Arno Langbehn  
Geschäftsführer

### Tag 1 Donnerstag 26.01.2023

#### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Ihre Erwartungen im Fokus.

#### 09.15 Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen der IFS-Verantwortlichen

- Neuerungen IFS Food V8 und Trends in der IFS-Welt
- IFS-System modernisieren – Ansätze und Ideen
- Kern-Aufgaben IFS-Beauftragte
- Kern-Aufgaben der Unternehmensführung
- Organisatorische Verankerung, Umsetzung, Verantwortungen und notwendige Befugnisse
- Einbindung des IFS-Verantwortlichen in betriebliche Entscheidungen
- Beispiel für eine Beauftragung

#### 10.45 Pause

#### 11.00 So organisieren Sie die Umsetzung der IFS-Anforderungen

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

#### 11.45 Tools für die Digitalisierung

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

#### 12.45 Mittagspause

#### 13.30 IFS-Umsetzung: Besondere Situationen sicher meistern – Schwachstellen schnell erkennen

- Kernänderungen vom IFS-Food 7 und mögliche Änderungen im IFS Food 8
- Krisenmanagement überdenken und präventiv aufstellen
- Knackpunkte vom IFS Food, Logistik und BRC
- Wichtige DIN-Normen und Verordnungen zu IFS-Anforderungen
- Hauptschwachstellen und -abweichungen von IFS-Systemen
- 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

#### 14.15 Fallbeispiel: Häufige IFS-Herausforderungen und die richtigen Gegenmaßnahmen einleiten

Sie erarbeiten gemeinsam mit Hr. Lehrke die Lösungswege.

#### 15.00 Pause

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

- Vor- und Nachteile verschiedener Arten von Gefahrenanalysen
- Das Prinzip von den allgemeinen Gefahrenanalysen erkennen und verwirklichen
- Module für Gefahrenanalysen planen
- 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 mit Schulungen verbinden
- oPRPs abgrenzen und definieren

#### 17.15 Zusammenfassung des ersten Tages

#### ca. 17.30 Abschluss des ersten Tages

**08.55 Online Check-in**

**09.00 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
- Leichte Sprache berücksichtigen

**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 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

**14.00 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

**15.00 Pause**

**15.15 IFS-Bewusstsein und Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen nachhaltig verbessern**

- Welches Bewusstsein und welche Kultur ist erforderlich?
- Sensibilisierung und Reaktion stärken
- 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

**16.15 Ausblick auf die Neuerungen in der Version 8 des IFS Food**

- Diese Änderungen sind aus dem aktuellen Vorschlag des IFS zu erwarten
- Welche weiteren Anforderungsänderungen vorstellbar sind oder möglicherweise doch nicht umgesetzt werden
- Diese Punkte jetzt schon vorbereiten, um fließend auf IFS 8 umzustellen
- Diskussionsrunde

**16.45 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion**

**ca. 17.15 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-Beauftragte 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: Donnerstag, 26. Januar 2023,  
von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr  
2. Tag: Freitag, 27. Januar 2023,  
von 9.00 Uhr bis ca. 17.15 Uhr,  
Programmänderungen sind vorbehalten.

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung  
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-  
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

### Anmeldeschluss: 18. Januar 2023

## 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 Firefox oder Microsoft Edge)



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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

Ja, ich melde mich an zum

#### Online: QM Praxis-Forum Der IFS-Beauftragte

am 26. und 27. Januar 2023 zu den in diesem  
Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,-  
je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

**Aktion Baum:** Wenn Sie auf die Seminarmappe in  
gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen,  
leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt  
für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in  
gedruckter Form erhalten

### Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**  
Telefon **040 - 227 00 80**  
E-Mail **akademie@behrs.de**  
Internet **www.behrs.de/7503**

### Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 11.01.2023 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](http://www.behrs.de/agb).  
Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://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](http://www.behrs-akademie.de)

## Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7503-3-01-2