

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 27. Januar 2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 20.01.2023 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.

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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg
Telefon **040 - 227 00 80**
Internet **www.behrs.de/7526**

Fax **040 - 220 10 91**
E-Mail **akademie@behrs.de**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **IFS-Food 7/8**

am 3. Februar 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

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

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR

IFS-Food 7/8

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

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

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

3. Februar 2023



Dr. Hans-Heinrich Schaper

Gleich anmelden und Know-How sichern

BEHR'S...AKADEMIE

S-7526-3-01-2

Seminarprogramm

Freitag, 3. Februar 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

09.15 IFS-Food 7/8

Anforderungen 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 Bewertungssystem (A, B, C und KO)
- Begriffsdefinition: Korrekturen und Korrekturmaßnahmen
- Lebensmittelsicherheitskultur

10.15 Pause

10.30 Kapitel 1: Unternehmensverantwortung 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 alles der Zertifizierungsstelle melden
- Prozess zur deutlichen Verbesserung

11.15 Kapitel 2: Qualitäts- und Food-Safety- Management Die Begriffe besser verstehen und sicher umsetzen

- HACCP-Plan
- Flussdiagramme
- CCPs, CPs: Das fordert der IFS

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 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
- 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

Aufgrund der aktuellen Geschehnisse rund um die geplante Version 8 und der möglichen Neuerungen können einige Programmpunkte im endgültigen Seminar abweichen.

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