

ONLINE: QM PRAXIS-FORUM

# Herausforderungen für den IFS-Verantwortlichen

Typische Gefahren kennen – Anforderungen nachhaltig umsetzen

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

- **IFS-Anforderungen umsetzen:** Im Food Version 7 und 8, Broker oder Logistics
- **Lebensmittelsicherheit integrieren:** Eine nachhaltige Kultur der stetigen Achtsamkeit schaffen
- **Audits managen:** Auf alle Rückfragen richtig reagieren und Abweichungen vermeiden
- **Ihr QM-System weiterentwickeln:** Und dadurch kontinuierliche Verbesserung erreichen
- **Neuerungen integrieren:** Sei es Food Version 8 oder zukünftige Aktualisierungen

Mit vielen Praxisbeispielen:

Regelmäßige Abweichungen im Audit? So werden Ihre Maßnahmen eine nachhaltige Verbesserung erreichen.

23. und 24. Mai 2023



Ihr Referent:  
**Matthias Lehrke**

Geeignet für IFS-Beauftragte aller IFS-Standards: Food Version 7 und 8, Broker, Logistics, Global Markets, Wholesale/Cash & Carry 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 23. und 24. Mai beim Online: QM Praxis-Forum Herausforderungen für den IFS-Verantwortlichen mit dabei.

Ihr

  
Dr. Arno Langbehn  
Geschäftsführer

### Tag 1 Dienstag 23.05.2023

#### 08.55 Online Check-in

#### 09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Ihre Erwartungen im Fokus.

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

- IFS Food Version 8 und weitere Entwicklungen in der IFS-Welt
- IFS-System modernisieren: Ansätze und Ideen
- Kern-Aufgaben der Verantwortlichen Parteien
- Organisatorische Verankerung, Umsetzung, Verantwortungen und notwendige Befugnisse
- Betriebliche Entscheidungen gemeinsam umsetzen

#### 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: Reinigungs- 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 8
- Krisenmanagement überdenken und präventiv aufstellen
- Knackpunkte vom IFS Food, Logistik und Broker
- 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
- 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

#### 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 8 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
- Der zeitsparende Weg zur Umstellung von IFS 7 auf Version 8

**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

**16.45 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:**

QMB, Leitung QM, Leitung QS, Leitung Einkauf und Geschäftsführer aller IFS-Standards: Verantwortliche Mitarbeiter für die IFS-Zertifizierung aller Zertifizierungs-Standards des IFS: IFS Food, IFS Broker, IFS Logistics, IFS Global Markets, IFS Wholesale, IFS PacSecure, IFS Cash & Carry



### **Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
Fax: 040 - 220 1091  
E-Mail: akademie@behrs.de

### **Zeit:**

1. Tag: Dienstag, 23. Mai 2023,  
von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr  
2. Tag: Mittwoch, 24. Mai 2023,  
von 9.00 Uhr bis ca. 17.15 Uhr,  
Programmänderungen sind vorbehalten.

### **Seminargebühr:**

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

### **Anmeldeschluss: 16. Mai 2023**

### **Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:**

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool



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 Herausforderungen für den IFS-Verantwortlichen** am 23. und 24. Mai 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 1091**  
Telefon **040 - 227 0080**  
E-Mail **akademie@behrs.de**  
Internet **www.behrs.de/7538**

### **Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 09.05.2023 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 1091  
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 7538-3-01-2