

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: 16. August 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 16.08.2023 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.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

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

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

Fax **040 – 220 10 91**

E-Mail akademie@behrs.de

Telefon **040 – 227 00 80**

Internet www.behrs.de/7569



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

IFS Food Version 8

am 30. und 31. August 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 Version 8

Neue Anforderungen umsetzen – Audits sicher vorbereiten

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Abläufe der IFS-Zertifizierung:** Vom Zertifizierungsprozess bis zur Kalkulation
- **IFS-Food-Anforderungen umsetzen:** Sicher interpretieren und korrekt implementieren
- **A, B, C und KO:** Die zurückkehrende B-Abweichung umsetzen
- **Umweltüberwachung sichern:** Risiken korrekt bewerten und dokumentieren
- **Fremdmaterialien sicher bewerten:** Kreuzkontamination gezielt vermeiden
- **Validierungen durchführen:** CCPs und neue Anforderungen bewerten
- **Anforderungen an HACCP-Pläne:** Welche Anforderungen die GFSI vorgibt

30. und 31. August 2023



Andrea Höfs

Erfahrungen
aus
Auditorensicht

BEHR'S...AKADEMIE

S-7569-3-01-2

Seminarprogramm

Mittwoch, 30. August 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

09.15 IFS Food Version 8 im Überblick

Neuerungen sicher interpretieren

- Zertifizierungsprozess: IFS-Food Standard Version 8
- Multi-Site-Zertifizierung
- Assessment Dauer und Reduzierungen
- Erweiterungsaudit: Das ist zu beachten
- Kurzüberblick: Ausgelagerte Prozesse und Produkte
- Das geänderte Bewertungssystem (A, B, C und KO)
- Korrekturen und Korrekturmaßnahmen sowie Kompetenzen und Erfahrungen richtig definieren und umsetzen
- Risikobewertung vs. Gefährdungsanalyse

11.00 Pause

11.15 Kapitel 1: Unternehmensverantwortung

Neue Maßstäbe für die Führungsebene richtig umsetzen

- Ziele, Vorgaben und Management Review
- Erkennbare Prozesse des Unternehmens zur kontinuierlichen Verbesserung
- Lebensmittelsicherheitskultur: Anforderungen verstehen
- Rückruf: Das müssen Sie jetzt alles der Zertifizierungsstelle melden
- Prozess zur deutlichen Verbesserung
- Management-Review: Authentizität, Audit-Ergebnisse und Rundgänge

11.45 Kapitel 2: Qualitäts- und Food-Safety-Management

Begrifflichkeiten besser verstehen und umsetzen

- Bedeutung der Produktbeschreibung
- HACCP-Plan
- Flussdiagramme
- CCP – neue Anforderungen an die Validierung

12.15 Kapitel 3: Ressourcenmanagement

Zusätzliche Hygiene-Anforderungen effizient erfüllen

- Personal-Hygiene risikobasiert planen
- Anforderungen an Einrichtungen für Personal
- Sozialeinrichtungen (Verkaufsautomaten/Kantine); So erfüllen Sie schnell die Forderungen

12.45 Fragerunde

13.00 Ende des ersten Seminartages

Seminarprogramm

Donnerstag, 31. August 2023

08.55 Online Check-in

09.00 Kapitel 4: Operative Prozesse

So erfüllen Sie die Anforderungen bei:

- Vertragswesen
- Spezifikationen und Rezepturen
- Produktentwicklung und Validierung
- Beschaffung und Lebensmittelbetrug
- Produktverpackung und funktionale Barriere
- Anforderungen an Wände, Böden, Decken, Fenster, Türen, Tore
- Verwendungszweck von Gasen
- Fremdmaterialien-Chemikalien=Vermeidung von Kreuzkontamination
- Verstärkte Anforderungen an die Reinigung
- Ausrüstungen: Diese Nachweise zur Konformität sollten Sie haben
- Rückverfolgbarkeit und Zeitvorgaben
- Food Fraud: Verantwortlichkeiten
- Food Defense

11.00 Pause

11.15 Kapitel 5: Messungen, Analysen, Verbesserungen

Lücken gezielt erkennen und schließen

- Auditplanung: Das ist ein effektives Auditprogramm
- Betriebsbegehungen: Zusätzliche Checkpunkte richtig beachten
- Mengenkontrollen richtig planen
- Tests und Umweltüberwachung – Risiken bewerten
- Krisenmanagement anpassen und auf sichere Säulen stellen
- Management von Abweichungen, Korrekturen und Abhilfe

12.30 Diskussionsrunde zum IFS-Food Version 8

Stellen Sie Ihre Fragen zur Umsetzung

ca. 13.00 Ende des Online-Seminars

Teilnehmer

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

Ihre Referentin:



Andrea Höfs Staatl. geprüfte Lebensmitteltechnikerin. Mehrere Jahre Erfahrung als Leitung Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie (Backwaren/Trockenprodukte und Feinkost). Seit 2008 Lead Auditorin beim TÜV Rheinland für die Standards IFS Food, IFS Logistik, IFS Broker, FSSC Food & Packaging, BRC Packaging, ISO22000, ISO9001. Zudem betreut Sie beim TÜV Rheinland die Bereiche: Umsetzung von Standards sowie Zertifizierungsvorgaben, Ansprechpartner für Fachfragen, Auditorenschulungen, Treffen der Zertifizierungsentscheidungen.