

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: 14. Juni 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 07.06.2023 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 Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Teilnehmer

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

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/7582

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



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

am 21. Juni 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

Den Anforderungskatalog meistern – Higher Level erreichen

Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **IFS-Food-Anforderungen umsetzen:** Sicher interpretieren und korrekt implementieren
- **A, B, C und KO kennen:** Die zurückkehrende B-Abweichung kennen
- **Umweltüberwachung sichern:** Risiken korrekt bewerten und dokumentieren
- **Fremdmaterialien sicher bewerten:** Kreuzkontamination gezielt vermeiden
- **Validierungen durchführen:** CCPs und neue Anforderungen bewerten
- **HACCP-Plan erstellen:** Anhand der Vorgaben des IFS richtig erarbeiten
- **IFS-Integrity gewährleisten:** Die Änderungen für eine verbesserte Auditqualität kennen

21. Juni 2023



Johanna Ungar

Gleich anmelden und Know-How sichern

BEHR'S...AKADEMIE

S-7582-3-01-2

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellung

09.15 IFS Food Version 8 im Überblick

Neuerungen richtig interpretieren

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

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

13.00 Mittagspause

13.45 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

15.15 Pause

15.30 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

16.30 Diskussionsrunde, offene Fragen

ca. 17.30 Ende des Online-Seminars

Ihre Referentin:



Johanna Ungar Nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie und Chemie arbeitete Frau Johanna Ungar in der Lebensmittelbranche. Als Leiterin Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement/ Labor realisierte sie in einem

Großunternehmen der Fleischwarenindustrie und Logistik unterschiedliche Projekte wie die Einführung des HACCP-Konzeptes und EG-Zulassungen der Betriebe zu den unterschiedlichsten Prozessstufen. Sie ist seit 2006 als selbstständige Beraterin, Trainerin und Auditorin tätig. In dieser Zeit absolvierte sie Fernstudien zu Verpackungstechnologien beim NVC in Amsterdam und ein zweijähriges Interimsmanagement bei einem mittelständigen Kosmetikerhersteller. Sie ist europaweit zu den Standards IFS, BRC, FSSC und ISO tätig.