

ONLINE-SEMINAR-SERIE

Ihr Weg zum IFS-Experten

Alle Anforderungen erfüllen – In Audits überzeugen –
mit Higher Level bestehen

Nach dieser Online-Seminar-Serie werden Sie:

- **IFS-Food-Anforderungen umsetzen:** sicher interpretieren und korrekt implementieren.
- **eine Lebensmittelsicherheitskultur aufbauen und pflegen:** Kommunizieren, Leistung messen und weiterentwickeln.
- **Verifizierung und Validierung meistern:** Prozesse, oPRPs und CCPs nicht aus der Hand geben.
- **ein lückenloses Rückrufmanagement implementieren:** alle Vertriebswege immer im Blick behalten.
- **Anforderungen an Reinigung und Desinfektion erfüllen:** Gefahren ermitteln und durch Reinigung und Desinfektion beherrschen.
- **ein Management-Review nach IFS-Anforderung erstellen:** Systematisch Trends und Ergebnisse analysieren.
- **für Ihr IFS 8-Audit gewappnet sein:** Fallhöhen und Stolpersteine erkennen und vermeiden.

15. bis 31. Januar 2024
6 Termine à 3 Stunden

Ihre Referenten:

Dr. Norbert Kolb

Matthias Lehrke

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch



Jetzt
IFS Food 8
umsetzen!

Montag, 15.01.2024

Dr. Norbert Kolb

IFS-Food: Aufbau und Neuerungen

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Der Anforderungskatalog: Inhalt und Umsetzung

- Aufbau und Struktur des IFS Food
- Bewertungsstufen mit A, B, C, D und Basis – und höherem Niveau
- KO und Major als Nichtkonformitäten

15.30 Pause

15.45 Alle Neuerungen im IFS Food Version 8

- Wesentliche Unterschiede V7 und V8
- Möglicher Aufbau von HACCP nach Codex Alimentarius
- Unterschiede von HACCP zu Food Fraud und Food Defense

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Montag, 22.01.2024

Matthias Lehrke

Verifizierung und Validierung

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Verifizierungen planen und durchführen

- Abgrenzung zur Validierung
- Was muss verifiziert werden? Aufbau einer Verifizierungsplanung
- Planung von Kriterien
- Verifizierung von Kontrollmaßnahmen und Gefahrenanalysen – Beispiele

15.30 Pause

15.45 Validierung in der Praxis

- Wesentliche Unterschiede V7 und V8
- Was gilt es zu beweisen (validieren)?
- Vorgehensweise bei Validierungen – Ablauf und Planung
- Erstellung von Verfahren für Validierungen
- Validierungen anhand von Praxisbeispielen

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Mittwoch, 17.01.2024

Dr. Norbert Kolb

Lebensmittelsicherheitskultur

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Lebensmittelsicherheitskultur aufbauen und optimieren

- Lebensmittelsicherheitskultur: Was erwartet der IFS?
- Begrifflichkeiten verstehen und umsetzen
- Eine Unternehmenspolitik entwickeln und leben
- Lebensmittelsicherheit kommunizieren
- Leistung messen und weiterentwickeln

15.30 Pause

15.45 Neuerungen im IFS 8

- Schulung der Mitarbeiter – darauf kommt es an
- Effektivität der Schulung messen und optimieren
- Schwierigkeiten bei der Umsetzung der Anforderungen – Effektive Lösungsansätze nutzen

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Mittwoch, 24.01.2024

Dr. Norbert Kolb

Rückverfolgbarkeit

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Rücknahme oder Rückruf: Aufbau eines Rückrufmanagements

- Was ist eine Rücknahme? Was ist ein Rückruf?
- Was fordert der IFS?
- Richtig vorgehen und entscheiden: Welche Schritte sind einzuleiten?

15.30 Pause

15.45 Im Ernstfall: Krisen sicher meistern

- Rückverfolgbarkeit richtig umsetzen und optimieren
- Krisensituation: Rückrufe, Rücknahmen, Notfälle
- Krisenmanagement anpassen und auf sichere Säulen stellen

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Montag, 29.01.2024

Matthias Lehrke

Reinigung und Desinfektion

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Grundlagen für eine sichere Produktion

- Aufbau und Erstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen sowie Arbeitsanweisungen
- Risikoorientierte Herleitung der PRPs
- Grundwissen zur R & D an das zuständige Personal vermitteln - Schulungsvarianten

15.30 Pause

15.45 Reinigung und Desinfektion: Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit

- Eignung zu Kontaktmaterialien
- Gefahren im Zusammenhang mit der Chemie berücksichtigen
- Beispiele für Energie-, Wasser und Chemieeinsparungen

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Mittwoch, 31.01.2024

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

Managementbewertung und Auditvorbereitung

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Management Review im Rahmen des IFS

- Inhalte und Aufbau der Managementbewertung
- Abgrenzung zu Audits
- Bedeutung der Managementbewertung für das „Funktionieren“ des IFS-Systems

15.30 Pause

15.45 Audits planen, durchführen, nachbereiten

- Interne und externe Audits
- Sinn der Audits
- Was ist bei der Planung, Durchführung und Auswerten von Audits zu beachten
- Ablauf von Zertifizierungsaudits

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Ihre Referenten:



Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vita-mine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen,

Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.



Dr. Norbert Kolb Der Experte im Qualitätsmanagement war lange bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenma-

agement, Bio-Produkte und weiteren Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche. Seine langjährige Erfahrung hat ihm viele Gestaltungsspielräume im Bereich HACCP offenbart.



Dr. Sylvia Wegner-Hambloch Studium und Promotion im Fach Lebensmittelchemie an der Universität Bonn, nach der Assistentenzeit drei Jahre Applikationschemikerin für computer-gestützte Analysengeräte, zehn Jahre in der zentralen Qualitätssicherung eines europäischen Herstellers für diätische Lebensmittel, danach über sechs Jahre

als Geschäftsführerin einer Dienstleistungsgesellschaft verantwortlich für das Qualitätsmanagement einer Unternehmensgruppe mit Sitz in der Schweiz.

Wer trifft sich bei der Online-Seminar-Serie

Leitung QM/QS, QMB, IFS-Verantwortliche, Mitarbeiter mit Grundkenntnissen in Zertifizierungsstandards oder erster IFS-Erfahrung

Online-Seminar-Serie + BEHR'S...ONLINE – Ihr IFS-Begleiter

Ihre Vorteile

- Nutzen Sie 6 Monate lang die Online-Version des IFS-Begleiters
- Praxisgerechte Handlungsempfehlungen für die sichere Interpretation aller IFS-Anforderungen
- Sind Sie in Sachen Schwerpunktthemen (z.B. HACCP oder Food Fraud) immer auf dem neusten Stand
- Praxisnahe Beleuchtung der IFS-Anforderungen im Detail
- Zugriff auf die Online-Version des Fachbuchs „IFS 8 – Richtig interpretieren – sicher umsetzen“

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul
 Telefon: 040 - 227 008 62
 Fax: 040 - 220 10 91
 E-Mail: akademie@behrs.de

Anmeldeschluss: 02.01.2024

Programmänderungen sind vorbehalten.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Seminaufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminarunterlagen – digital
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Anmeldung

	Ihr individuelles Angebot		
	S	M	L
Seminargebühr	€ 698,-*	€ 2.998,-	€ 3.198,-
Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als pdf-Download, Teilnahmezertifikat	✓	✓	✓
Einzelterminbuchung	✓		
Komplette Seminar-Serie		✓	✓
6 Monate BEHR'S...ONLINE-Zugriff auf Inhalte des Moduls „Ihr IFS-Begleiter“			✓
6 Monate BEHR'S...ONLINE-Zugriff auf Inhalte des Fachbuch „IFS 8 – sicher umgesetzt“			✓
Wählen Sie jetzt Ihr Paket	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*pro Einzeltermin. Alle Preise zzgl. MwSt.

Bei Einzelterminbuchung:

- 15. Januar 2024 IFS-Food: Aufbau und Neuerungen
- 17. Januar 2024 Lebensmittelsicherheitskultur
- 22. Januar 2024 Verifizierung & Validierung
- 24. Januar 2024 Rückverfolgbarkeit
- 29. Januar 2024 Reinigung und Desinfektion
- 31. Januar 2024 Managementbewertung und Auditvorbereitung

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
 Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7611**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 02.01.2024 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. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 E-Mail

 Datum

 Unterschrift

S-7611-3-01-2

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



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