



## Seminarprogramm

8. Februar oder 5. März 2024

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung und Vorstellung

#### 09.15 IFS Food Version 8 im Überblick

- Aufbau und Einteilung des IFS Food 8
- Unterlagen zum IFS
- Wesentliche Neuerungen
- Auditarten
- Zertifizierung
- Bewertung
- K.O.-Kriterien

### 10.45 Pause

#### 11.00 Wichtige Vorbereitung auf das Zertifizierungsaudit

- Produkt- und Technologie-Scopes
- Geltungsbereich
- Auditdauer
- Unangekündigtes bzw. angekündigtes Audit

### 12.30 Mittagspause

#### 13.00 Kapitel 1: Unternehmensführung & -verpflichtung

- Unternehmenspolitik
- Unternehmensstruktur
- Managementbewertung

#### 13.45 Kapitel 2: Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem

- Qualitätsmanagement
- HACCP-Analyse

#### 14.15 Kapitel 3: Ressourcenmanagement

- Personalressourcen
- Personalhygiene
- Schulung und Einweisung
- Sozialeinrichtungen

### 15.00 Pause

#### 15.15 Kapitel 4: Operative Abläufe

- Food Fraud
- Food Defense
- Kundenorientierung und Vertragsprüfung
- Spezifikationen und Rezepturen
- Produktentwicklung, Produktänderung, Änderungen der Produktionsprozesse
- Einkauf
- Produktverpackung
- Betriebsstandort, Außengelände
- Anlagengestaltung und Verfahrensabläufe
- Produktions- und Lagerräumlichkeiten
- Reinigung und Desinfektion
- Abfallmanagement
- Risikominderung für Fremdmaterialien und -chemikalien
- Schädlingsüberwachung/Schädlingsbekämpfung
- Wareneingang, Lagerung und Transport
- Wartung und Reparatur
- Rückverfolgbarkeit
- Allergen-Risikominderung

#### 16.15 Kapitel 5: Messungen, Analysen, Verbesserungen

- Interne Audits
- Betriebsbegehungen,
- Validierung und Kontrolle von Prozessen
- Überwachung der Mengenkontrolle (Quantitative Kontrolle)
- Produkttests und Umgebungsmonitoring
- Produktfreigabe
- Umgang mit Beanstandungen/Reklamationen von Behörden und Kunden

- Umgang mit Produktrückrufen, Produktrücknahmen und Vorfällen
- Umgang mit nichtkonformen Produkten
- Umgang mit Abweichungen
- Nichtkonformitäten
- Korrekturen und Korrekturmaßnahmen

### 17.00 Diskussionsrunde, offene Fragen

### ca. 17.30 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:



**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. 20 Jahre Vorsitzende der Arbeitsgruppe „Qualitätsmanagement und Hygiene“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft. Im Juli 2003 Gründung der Unternehmung „SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, seither Beraterin und Trainee für die Lebensmittelindustrie und Auditorin für Lebensmittelsicherheitsstandards.