

Online-Seminar-Serie PLUS

Brennpunkt IFS

Vorgaben richtig interpretieren – Anforderungen souverän erfüllen – den Auditor überzeugen

Nach dieser Online-Seminarserie PLUS werden Sie

- **IFS-Food-Anforderungen umsetzen:** sicher interpretieren und korrekt implementieren.
- **eine Lebensmittelsicherheitskultur aufbauen und pflegen:** Kommunizieren, Leistung messen und weiterentwickeln.
- **IFS Food-Anforderungen beanstandungsfrei erfüllen:** Vorgaben richtig interpretieren und lückenlos umsetzen.
- **Verifizierung und Validierung meistern:** Prozesse, oPRPs und CCPs nicht aus der Hand geben.
- **Die Qualität Ihrer Management-Bewertung maximieren:** Die Informationsdichte der Berichte unter Berücksichtigung der IFS-Anforderungen optimieren.

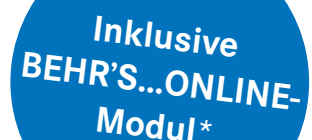
21. November bis 10. Dezember 2024
6 Termine à 3 Stunden

Ihre Referenten:

Christine Flöter

Dr. Norbert Kolb

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch



Inklusive
BEHR'S...ONLINE-
Modul*

Donnerstag, 21.11.2024

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

Donnerstag, 28.11.2024

Christine Flöter

Verifizierung und Validierung

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Anforderungen zur Reinigung

- Wie unterscheiden sich Validierung – Verifizierung – Überwachung?
- Grundsätzliche Vorgehensweisen zur
 - Validierung
 - Überwachung
 - Verifizierung
- Wann muss eine (Re-)Validierung erfolgen?

15.30 Pause

15.45 Kriterien eines Validierungsplans

- Was fordern die GFSI Standards
- Beispiele aus der Praxis

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Dienstag, 26.11.2024

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

Dienstag 03.12.2024

Dr. Norbert Kolb

IFS-konforme Gefahrenanalyse

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Grundsätzliches zu Risikobewertungen und Gefahrenanalysen

- Unterschiede Gefahr und Risiko
- Arten von Gefahren gemäß IFS
- Möglichkeiten der Gefahrenermittlung
- Möglichkeiten der Risikobewertung

15.30 Pause

15.45 Anforderungen gemäß IFS Food und IFS Broker Kapitel

- Durchführung einer Gefahrenanalyse für jede Stufe
- Festlegung kritischer Lenkungspunkte
- Festlegung kritischer Grenzwerte für jeden CCP
- Festlegung Monitoringsystem für jeden CCP

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Donnerstag, 05.12.2024

Christine Flöter

Reinigung und Desinfektion

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Anforderungen zur Reinigung

- Anforderungen aus der VO (EG) 852/ 2004, IFS Food und DIN 10516
- Planung der Reinigung
- Abgrenzung Reinigung und Desinfektion
- Unterschiede Reinigungsplan – Reinigungsanweisung – Reinigungsaufzeichnung
- Schulung der Mitarbeiter

15.30 Pause

15.45 Aufbau und Inhalt eines Reinigungsplans

- P-Validierung und Re-Validierung eines Reinigungsplans
- Wie prüfe ich die Wirksamkeit der Reinigung

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Dienstag, 10.12.2024

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

Managementbewertung und Auditvorbereitung

13.55 Online Check-in

14.00 Begrüßung und Vorstellung

14.10 Managementbewertung 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 Auswertung von Audits zu beachten

16.30 Zusammenfassung und Fragen der Teilnehmer

17.00 Ende des Veranstaltungstages

Ihre Referierenden:



Christine Flöter Nach Ausbildung zur Molkereifachfrau und Studium der Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Getränketechnologie 9 Jahre Berufserfahrung in der Industrie (Molkereien, Lebensmittelgroßhandel, Handelslabor/Lebensmittelanalytik). Seit 1994 beim TÜV NORD, Auditorin für DIN EN ISO 9001, DIN EN ISO 22000, HACCP, IFS (Food und Logistik), BRC (Food und Packaging), QS, GMP+ (der PDV), FEFCO, FAMI QS, IFIS), IFS-In-house-Trainer, BRC-Approved Trainer Provider.



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, Lieferantenmanagement, 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 Lebensmittelchemikerin; leitete zehn Jahre die Qualitätssicherung eines führenden Babynahrungsproduzenten; bis 2017 Vorsitzende der Arbeitsgruppe „Qualitätsmanagement“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft. 2003 Gründung der Unternehmung „SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, die bei der Vorbereitung von Zertifizierungsaudits, bei der Durchführung von Workshops und Schulungen zu Qualität und Hygiene und bei der Erstellung von HACCP-Studien für neue Anlagen unterstützt.

Wer trifft sich bei der Online-Seminar-Serie

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

Ihr PLUS

- **Online Modul „IFS-Begleiter“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

**Ansprechpartnerin:**

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

Anmeldeschluss: 7.11.2024

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	€ 898,-*	€ 2.998,-	€ 3.198,-
Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als pdf-Download, Teilnahmezertifikat	✓	✓	✓
Einzelterminbuchung	✓		
Komplette Seminar-Serie		✓	✓
Kostenlose Nutzung des Aufgaben- und Auditmanagementtools „QM4FOOD“ (inkl. Einführung) ab dem Moment der Seminar-Buchung bis drei Monate nach der Seminarserie			✓
Ab Buchung bis 3 Monate nach dem Seminar Behr's...Online-Zugriff auf „Ihr IFS-Begleiter“		✓	✓
Wählen Sie jetzt Ihr Paket	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*pro Einzeltermin. Alle Preise zzgl. MwSt.

Bei Einzelterminbuchung:

21. November 2024 IFS Food: Aufbau und Neuerungen
26. November 2024 Lebensmittelsicherheitskultur
28. November 2024 Verifizierung & Validierung
03. Dezember 2024 IFS-konforme Gefahrenanalyse
05. Dezember 2024 Reinigung und Desinfektion
10. Dezember 2024 Managementbewertung und Auditvorbereitung

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
 Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7719**

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 07.11.2024 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.

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

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

S-7719-3-01-2



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