

IFS Food Version 8

Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen!

15. Juli 2024 | Online Nr. 3585

2. Dezember 2024 | Online Nr. 3590

IFS Food 8: Packen Sie es an!

Seit 2023 gilt die Version 8 des IFS Food Standards. Machen Sie sich vertraut und erfahren Sie in diesem Seminar, worauf es bei Ihrer Zertifizierung ankommt. Stellen Sie Ihre Fragen und setzen sie erforderliche Maßnahmen gezielt und strukturiert um. So kommen Sie gut vorbereitet und erfolgreich durch Ihr nächstes Audit!

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie alle wichtigen Änderungen und Neuheiten des Standards
- ✓ wissen Sie, welche veränderten Regularien den zukünftigen Auditprozess bestimmen
- ✓ können Sie erforderliche Maßnahmen ergreifen und die Anforderungen des Standards erfolgreich umsetzen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Qualitätsverantwortliche, die ein IFS Food-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Betriebs- und Geschäftsleitungen, sowie Mitarbeitende aus QM/QS aus Unternehmen, die eine Re-Zertifizierung nach Version 8 anstreben. Zudem für alle, die mit der Durchführung interner Audits für Managementsysteme beauftragt sind.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Übersicht der Inhalte und Änderungen

- Bewertungssystem, Basishygiene, Wareneingangskontrolle, Krisenmanagement, Validierung (u. v. a.)
- Vergleich der K.O.-Anforderungen

Neue Pflichten für die Unternehmensführung

- Oberste Leitung, Management Review, Dokumentenmanagement

Das angepasste Hygienekonzept

- HACCP-Plan
- Basishygiene

Produktänderungen und -entwicklungen

- Vertragsvereinbarungen, Spezifikationen, Rezepturen

Der Beschaffungsprozess und **neue Aufgaben für den Einkauf**

- Food Fraud, Dienstleistungen, ausgelagerte Prozesse

Das Fremdkörpermanagement

Weitere Praxishinweise

- Rückverfolgbarkeit, Food Fraud, Food Defense u.a.

Verbesserte Kontrollen durch interne Audits und Betriebsbegehungen

Anforderungen an die **Prozessvalidierung**

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

