

IFS Logistics Version 2.3

HACCP für Transportdienstleister

4. Mai 2023 in Dortmund Nr. 3327

Fit für Ihr Audit nach IFS Logistics!

Seit Oktober 2021 ist die Version 2.3 des Standards IFS Logistics in Kraft. Unangekündigte Audits und ein verschärftes Bewertungssystem erschweren den Zertifizierungserfolg. Implementieren Sie jetzt ein wirksames System, das Sie fortwährend verbessern und im Zertifizierungsaudit erfolgreich präsentieren können!

Dieses Seminar bietet Ihnen einen Überblick über die aktuellen Anforderungen sowie praktische Hinweise zur Anpassung oder zum Aufbau Ihres Managementsystems. Insbesondere werden die Basishygieneprogramme und das HACCP-Konzept für Transport- und Lagerlogistik besprochen. Diskutieren Sie über Sonderfälle und führen Sie in praxisbezogenen Übungen selbst die Gefahrenanalyse durch.

Nach dieser Schulung...

- ✓ können Sie die Anforderungen aus dem Standard erfolgreich in die Praxis umsetzen
- ✓ wissen Sie, wie Sie ein wirksames HACCP-Konzept für Transport- und Lagerlogistik implementieren
- ✓ sind Sie erprobt in Gefahrenanalyse und Risikobewertung, um Schwachstellen zu erkennen und zu beheben

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Fach- und Führungskräfte von Lebensmitteltransport-Dienstleistern und Mitarbeitende aus QM/QS, die ein IFS Logistics-konformes System aufbauen oder betreuen sollen.

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

€ 645,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Überblick über IFS Logistics

- Gesetzliche Anforderungen
- Neue Zertifizierungsregeln
- Aufbau des Standards Version 2.3

Anforderungen des Standards und praktische Lösungen

- Führungsaufgaben
- Mitarbeiterqualifizierung
- Lieferanten und Dienstleister im Hygieneumfeld
- Überwachung Ihres Systems

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Basishygiene
- Workshop II: HACCP-Gefahrenanalyse I
- Workshop III: HACCP-Gefahrenanalyse II

Zusammenfassung & Diskussion

