

IFS Logistics Version 3

HACCP für Transportdienstleister

12. Februar 2025 | Online Nr. 3702

Fit für Ihr Audit nach IFS Logistics V3!

Erfahren Sie, welche neuen QS-Anforderungen auf Ihre Logistikprozesse zukommen: Transport, Be- und Entladung, Produktlagerung und -verteilung – alle Teilprozesse sind betroffen! 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 die Neuerung der Version 3 des Standards stehen im Fokus. Diskutieren Sie über Sonderfälle und bereiten Sie sich optimal auf Ihr Zertifizierungsaudit vor!

Nach diesem Seminar...

- ✓ können Sie die Anforderungen der neuen Version 3 erfolgreich in die Praxis umsetzen
- ✓ 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?

Fach- und Führungskräfte von Lebensmitteltransport-Dienstleistern und Mitarbeitende aus QM/QS, die ein IFS Logistics-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und sich über die Neuerungen der Standard Version informieren möchten.

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

Überblick über IFS Logistics

- Gesetzliche Anforderungen
- Neue Zertifizierungsregeln
- Aufbau der Standard Version 3

Neuerungen der Version 3 und praktische Lösungen Teil I

- Unternehmensverantwortung

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Lebensmittelsicherheitskultur (Food Safety Culture)

Neuerungen der Version 3 und praktische Lösungen Teil II

- Der HACCP-Plan
- Die Basishygiene
- Kundenorientierung und Vertragsprüfung
- Interne Audits und Betriebsbegehungen
- Krisenmanagement
- Mengenkontrolle
- Reinigung und Desinfektion

Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Gefahrenanalyse Basishygiene
- Praxishinweise

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 