

IFS Logistics Version 3

HACCP für Transportdienstleister

11. Februar 2026 | Online Nr. 3809

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:

Rosi Eder-Wörthmann ist Lebensmitteltechnologin und war lange verantwortlich als QMB und Lieferantenmanagerin für internationale Lebensmittelunternehmen. Als Expertin unter Anderem für Hygienemanagement implementiert sie erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte in Lebensmittel- und Zulieferbetrieben und arbeitet zudem als QM Mangerin sowie als Auditorin für IFS Food und Trainerin für IFS, BRC, FSSC 22000.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 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