

IFS Food Version 8

Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen!

11. Juni 2026 | Online Nr. 3813

18. November 2026 | Online Nr. 4100

Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen!

Der IFS Food Version 8 stellt Unternehmen weiterhin vor anspruchsvolle Anforderungen – von KO-Punkten über das Bewertungssystem bis hin zu Lebensmittelsicherheitskultur, operativen Prozessen und sicherer Systemführung. Die tägliche Praxis zeigt, dass die konsequente Umsetzung und Dokumentation deutlich komplexer sind als erwartet und im Arbeitsalltag immer wieder Detailfragen offenbleiben, die im Audit zu Unsicherheiten führen.

Ob Sie neu im IFS Food arbeiten, eine Auffrischung zur Version 8 benötigen oder Ihre nächsten Audits gezielt vorbereiten möchten: Unser Seminar zeigt Ihnen, wie Sie Anforderungen effizient umsetzen, Risiken frühzeitig erkennen und Ihr Managementsystem auditstabil aufstellen – damit gut vorbereitet und souverän durch Ihre kommende IFS Food-Zertifizierung gehen.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die zentralen Anforderungen der IFS Food Version 8 und wissen, worauf Auditor:innen besonders achten.
- ✓ setzen Sie notwendige Maßnahmen sicher um und reduzieren operative sowie organisatorische Risiken frühzeitig.
- ✓ minimieren Sie (Audit-)Abweichungen und stärken die Stabilität und Verlässlichkeit Ihres Managementsystems.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QM, QS sowie Mitarbeitende aus produktionstechnischen und beschaffungsrelevanten Bereichen, die ein IFS Food konformes Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem aufbauen oder betreuen sollen. Zudem alle, die mit der (Re-)Zertifizierung sowie Durchführung interner Audits für Managementsysteme beauftragt sind.

Mit der Expertise von:

Christel Wieck ist unabhängige Beraterin für Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement mit über 30 Jahren Erfahrung in der nationalen und internationalen Lebensmittelindustrie. Sie lehrt Lebensmittelsicherheit an der Hochschule Geisenheim und trainiert Auditor:innen für die IFS Management GmbH. Mit langjähriger Praxis in IFS- und BRC-Audits sowie umfassender Expertise in HACCP, GMP und Prozessoptimierung verfügt sie über ein breites, praxisorientiertes Fachspektrum.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Überblick IFS Food und wichtigste Anforderungen der Version 8

- Aufbau, Neuerungen und Zertifizierungsprozess
- Das Bewertungssystem verständlich erklärt (A -D, Major, KO, NA)

KO-Anforderungen Version 7 zu Version 8 im Fokus

Die Anforderungen des IFS Food Version 8 im Detail:

Verantwortung der obersten Leitung

- Signifikanz der Lebensmittelsicherheitskultur
- Was Auditoren zur Führung, Organisation, Kommunikation und Managementbewertung erwarten

Dokumentenmanagement und Hygienekonzept

- Anforderungen an die Dokumentation
- Hygienekonzept mit HACCP-Plan (gemäß Codex Alimentarius)

Ressourcenmanagement

- u.A. Personalhygiene & -bereiche sowie Schulungen
- **Praxisübung:** Bewirtschaftung und Hygiene

Anforderungen an operative Prozesse

- u.A. Spezifikationen, Produktentwicklung, effektives Hygienemanagement, Ausgelagerte Prozesse, Food Fraud & Food Defense, Transport & Lagerung sowie Rückverfolgbarkeit

Analysen, Kontrollen und kontinuierlicher Verbesserungsprozess

- u. A. Interne Audits und Betriebsbegehungen, Validierung & Prozesskontrolle, Reklamationen, Krisenmanagement & Umgang mit Abweichungen
- **Praxisübung:** Aufbau einer Umgebungskontrolle

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 