

# IFS Food Version 7

Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen

3. Februar 2022 Online  Nr. 3064

4. Mai 2022 in Dortmund Nr. 3084

Auch als  
Online-  
Schulung

## Souverän durch Ihr Assessment nach IFS7

Die neue Version 7 des IFS Food Standards brachte einige bedeutende Änderungen für zertifizierte Unternehmen mit sich. Sie sind dabei die neuen Anforderungen zeitnah in ihre Produktionsabläufe zu implementieren? Lernen Sie jetzt die wichtigen Änderungen der Revision kennen und gewinnen Sie Unterstützung bei der Umsetzung der neuen Forderungen. Verschaffen Sie sich einen Überblick, stellen Sie Ihre Fragen und gehen Sie die Durchführung der erforderlichen Maßnahmen gezielt und strukturiert an. So kommen Sie gut vorbereitet durch Ihr nächstes Assessment!

## Für wen ist diese Schulung wichtig?

Qualitätsverantwortliche, die ein IFS Food Version 7 konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Betriebsleiter und Geschäftsleitungen, sowie Mitarbeiter aus QM/QS, Hygienebeauftragte, sowie interne Auditoren für Managementsysteme, die die Neuheiten von IFS 7 verstehen wollen

## Nach dieser Schulung...

- ✓ 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

## Referent

**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

€ 595,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Schulungstag: 8.30 – 16.30 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

### Die Erweiterung des Schädlingmonitorings

### Weitere Praxishinweise

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

### Verbesserte Kontrollen durch interne Assessments und Betriebsbegehungen

### Nachvollziehbare Anforderungen an die Prozessvalidierung

### Zusammenfassung & Diskussion



# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/ifs7](http://www.akademie-fresenius.de/ifs7)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50  
Die Akademie Fresenius GmbH  
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahme

- Ich nehme teil an der Akademie Fresenius Online-Schulung „IFS Food Version 7“  
am 3. Februar 2022 Online (VK3064)  
zu € 595,- zzgl. MwSt.
- Ich nehme teil an der Akademie Fresenius-Schulung „IFS Food Version 7“  
am 4. Mai 2022 in Dortmund (VK3084)  
zu € 595,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

### Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen sowie die Getränke. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

### Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere **Präsenzveranstaltungen** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Bei unseren **Online-Veranstaltungen** können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet ([www.akademie-fresenius.de/agb](http://www.akademie-fresenius.de/agb)) oder erhalten Sie auf Anfrage.

### Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

### Bildnachweis

© creativestall

## Ihre Ansprechpartnerin



Laura Höhn  
Seminar-Managerin  
Telefon: +49 231 75896-71  
[lhoehn@akademie-fresenius.de](mailto:lhoehn@akademie-fresenius.de)

## Veranstaltungsort

Steigenberger Hotel Dortmund  
Berswordtstraße 2, 44139 Dortmund  
Telefon: +49 231 9021-0  
[info@dortmund.steigenberger.de](mailto:info@dortmund.steigenberger.de)  
[www.dortmund.steigenberger.de](http://www.dortmund.steigenberger.de)

Oder in unserem virtuellen  
Seminarraum.