

Hintergrund

Am 06. Oktober 2020 wurde der neue Standard Version 7 des IFS Food, veröffentlicht. Ab dem 01. März 2021 tritt diese Version in Kraft und wird dann **ab dem 1. Juli 2021** für alle zertifizierten Unternehmen **verbindend**.

Wesentliche Änderungen dieser Version ist die Nutzerfreundlichkeit, geringere Anforderungen und weniger Dokumentation. Diese Änderungen klingen auf den ersten Blick sehr vielversprechend.

Auch das Thema „Lebensmittelsicherheitskultur“ ist ein aktuelles Thema, welches im IFS eine große Bedeutung bekommt.

Lassen Sie sich im Rahmen dieses Seminars über die Änderungen informieren, die die Version 7 mit sich bringt. Diskutieren Sie mit Referenten (IFS-Auditoren) und Kollegen die Möglichkeiten der Umsetzung. Erfahren Sie mehr über die Richtung, die der IFS Food in der Zukunft einschlagen wird.

Gerne nehmen wir auch Ihre spezielle Fragestellung mit ins Seminar auf, wenn Sie uns diese vorher zukommen lassen. Ob Sie Fragen aus Ihrem letzten Audit, zur zukünftigen Umsetzung einzelner Punkte oder zu den Zertifizierungsmodalitäten haben – wir besprechen diese gern während des Seminars.

Was wollen wir vermitteln?

09.00 Uhr	Begrüßung, Einführung und Vorstellung
09:30 Uhr	Fristen, Assessment, Änderungen <ol style="list-style-type: none">1. Unternehmensverantwortung (Lebensmittelsicherheitskultur) Unternehmensstruktur und-prozesse (KO Nr. 1)2. Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Managementsystem: HACCP-Konzept, Monitoring (KO Nr. 2),3. Ressourcenmanagement, Personal (KO Nr. 3)
11:00 Uhr	Pause
11:30 Uhr	Planung und Herstellungsprozess <ol style="list-style-type: none">4. Operative Abläufe: Spezifikationen und Rezepturen (KO Nr. 4 und KO Nr. 5), Produktentwicklung/-änderung Reinigung & Desinfektion, Abfallmanagement Fremdkörper-Risikominderung (KO Nr. 6), Rückverfolgbarkeit (KO Nr. 7) Food Fraud
13:00Uhr	Pause
13:30 Uhr	Messungen <ol style="list-style-type: none">5. Messungen/Analysen, Verbesserungen (KO Nr. 8 und KO Nr. 9)
15:00 Uhr	Pause
15:30 Uhr	Food Defense <ol style="list-style-type: none">6. Produktschutz (KO Nr. 10)
16:30 Uhr	Abschlussdiskussion

Referent: Je nach Termin variierend:
Dr. Sylvia Pfaff, Ben Buhlmann, Heiko Kinder, Maike Grünebaum, Dirk Reimerdes
Weitere Infos: www.fis-europe.com/berater/

Organisatorische Hinweise

Veranstalter: FIS Europe
 Referent, unterschiedlich, je nach Veranstaltungstermin: Dr. Sylvia Pfaff, Ben Buhlmann, Heiko Kinder, Dirk Reimerdes, Maike Grünebaum

Food Information Service Europe, Bahnhofstrasse 10,
 D-48455 Bad Bentheim, Tel.: +49 (0) 5922-90 4003; Fax: +49 (0) 5922-904008; www.fis-europe.com; E-Mail: vanessa.kordt@fis-europe.com

Veranstaltungsort: Online über Zoom

Zielgruppe und Kenntnis:

Das Training richtet sich an Verantwortliche aus Herstellungsbetrieben der Lebensmittelbranche, QM-, oder IFS-Beauftragte sowie an alle Interessierten, die ein Lebensmittelsicherheitssystem nach IFS Food einführen, Ihr bestehendes System verbessern bzw. aktualisieren oder sich einfach nur über die Änderungen informieren möchten, die die neue Version des IFS Food mit sich bringen.

Teilnahmekonditionen:

Die Tagesgebühr für das Seminar beträgt **590 € (zzgl. 19% MwSt.)** incl. Seminarunterlagen, Teilnahmebestätigung. Kostenfreie Absagen müssen bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung eingehen. Bis 7 Tage werden 50% in Rechnung gestellt, danach ist der volle Beitrag fällig. Der angemeldete Teilnehmer kann aber durch einen Kollegen vertreten werden. Zahlung der Gebühr nach Rechnungserhalt.

Weitergehende Informationen und Anmeldung gerne über das Büro bei
Vanessa Kordt unter Tel. 05922-904003
 E-Mail: vanessa.kordt@fis-europe.com

Online-Seminar Termine:

Do. 21.01.2021,
Do. 11.03.2021, Do. 17.06.2021,
Mo. 16.08.2021, Do. 09.09.2021,
Di. 02.11.2021

IFS Food Version 7

