

IFS FOOD V7 – Worauf Sie achten müssen!

Seit dem 1. Juli 2021 muss der IFS Food Standard Version 7 von allen zertifizierten Unternehmen verbindlich umgesetzt werden.

Erfahren Sie, wie Sie die Version 7 in Ihrem Unternehmen umsetzen können und welche Neuerungen zu beachten sind.

Teilnehmer: Mitarbeiter aus Qualitätssicherung, des Qualitätsmanagements oder IFS-Beauftragte, die für Verifizierungen verantwortlich sind

Kursnummer: L 031822

Ansprechpartnerin: Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin: Freitag, 01. April 2022

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Ablauf: Das Seminar beginnt um 9 Uhr und endet ca. um 17:00 Uhr.
Es ist 1 Mittagspause von 1 Stunde sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.

Teilnahmegebühr: **835,00 €**
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Freitag, 25. März 2022

Programmablauf

Freitag, 01. April 2022

9:00 Uhr Begrüßung

- 9:15 Uhr** **IFS – Was hat sich geändert?**
- IFS Trend Risk Report
 - IFS Doktrin
 - GFSI
 - Zeitrahmen
 - Aufbau und neue Begriffe
 - Gefahrenanalyse und Risikobewertung

11:30 Uhr *Kaffeepause*

- 11:45 Uhr** **Inhaltliche Änderungen Teil 1**
- 12 neue Anforderungen
 - Was wurde gestrichen?
 - Welche Feinheiten sind vorhanden?

12:45 Uhr *Mittagspause*

- 13:45 Uhr** **Inhaltliche Änderungen Teil 2**
- Ausgelagerte Prozesse
 - Rückverfolgbarkeit im Audit
 - Allergenmanagement

15:00 Uhr *Kaffeepause*

15:15 Uhr **Gruppenarbeit:** Ausgelagerte Prozesse, was muss beachtet werden?

- 16:15 Uhr** **Pflichtbegründungen und Maßnahmenpläne**
- Was muss in den Bericht?
 - Korrektur und Korrekturmaßnahmen

ca. 17:00 Uhr Ende der Veranstaltung