



## » IFS Winterakademie 2021

### TEILNEHMERKREIS

Fach- und Führungskräfte, aus allen Unternehmensbereichen und Ebenen, die aktiv am QM-System und an der Qualitätsverbesserung mitwirken.

### GRUPPENGROSSE

Das Seminar ist auf 12 Teilnehmer begrenzt.

### ABSCHLUSS

Zertifikat von der Lebensmitteltechnik-Deutschland Akademie:

» IFS-Beauftragter (IFSB) und interner Auditor

### TERMINE

13.12.-17.12.2020, täglich von 9 bis 17 Uhr /

5 Tage

### KURSGEBÜHR

1550,00€ zzgl. MwSt.

Im Preis enthalten sind Tagungsgetränke, Mittagessen und ein Ausflug.

### REFERENTEN

IFS-Fachdozenten/Auditoren

### VERANSTALTUNGSORT

Haiger

### INFORMATIONEN

Seminarcode:

IFSB-LMTD-Sommerakademie

Büro:

+49 (0) 6033/7968466

E-Mail:

[team@lebensmitteltechnik-deutschland.com](mailto:team@lebensmitteltechnik-deutschland.com)

### IFS-Winterakademie

#### Kompaktseminar IFS-Beauftragter/interner Auditor

Unser Kompaktseminar befähigt Sie, als IFS-Beauftragter & interner Auditor tätig zu werden.

Sie lernen Grundlagen zum europäischen sowie deutschen Hygienerecht und wie Sie dieses erfolgreich in Ihrem Betrieb umsetzen. Die Thematik wird nachhaltig durch praktische Schulungsbeispiele innerhalb des Trainings verdeutlicht. Sie erfahren in dieser Schulung von erfahrenen und professionellen Trainern, wie Sie die notwendigen Gesetze und Vorschriften in ihrer täglichen Arbeit anwenden und sich im Umgang mit diesen sicher fühlen. Sie lernen Schritt für Schritt, wie ein prozessorientiertes, schnittstellenübergreifendes Qualitätsmanagement aufgebaut und weiterentwickelt wird. Mit zahlreichen Beispielen aus der Praxis und mit modernen Trainingsmethoden schult er Sie darin, das Gelernte im Alltag schnell und sicher umzusetzen.

#### IHR NUTZEN

- Sie wirken bei der Einhaltung und Pflege des geforderten QM-Systems mit
- Sie kennen die Grundlagen und entwickeln Ihr Lebensmittelmanagementsystem weiter

#### KURSABLAUF

##### Tag 1

HACCP intensiv

Ein wirksames HACCP-System ist für alle Betriebe, die Lebensmittel anbieten, Grundvoraussetzung, um am Markt bestehen zu können. Daneben ist es durch die EG-Verordnung 852/2004 verpflichtend und Grundlage aller Qualitätsmanagementsysteme in der Lebensmittelindustrie.

- Grundlagen und aktuelle Rechtsvorschriften
- Aufbau eines HACCP-Eigenkontrollkonzepts
- Voraussetzungen zur Umsetzung in die betriebliche Praxis, Überwachung und Verbesserung
- HACCP im Rahmen von IFS
- Verifizierung von HACCP-Konzepten
- Praxisteil/Workshop: Erstellung und Verifizierung eines HACCP-Konzepts

##### Tag 2

Forderungen der ISO 22000

Diese internationale Norm beabsichtigt, die Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit weltweit zu harmonisieren. Die ISO 22000 beinhaltet viele Übereinstimmungen mit den Standards IFS und BRC und entspricht in weiten Teilen den Forderungen der VO (EG) Nr. 852/2004.

- Ziele und Nutzen der ISO 22000
- Wesentliche Inhalte der Norm
- Gemeinsamkeiten und Unterschiede im Hinblick auf IFS und BRC
- Was muss ich für die erfolgreiche Einführung tun?
- Ablauf der Zertifizierung



## » IFS Winterakademie 2021

### TEILNEHMERKREIS

Fach- und Führungskräfte, aus allen Unternehmensbereichen und Ebenen, die aktiv am QM-System und an der Qualitätsverbesserung mitwirken.

### GRUPPENGROSSE

Das Seminar ist auf 12 Teilnehmer begrenzt.

### ABSCHLUSS

Zertifikat von der Lebensmitteltechnik-Deutschland Akademie:  
» IFS-Beauftragter (IFSB) und interner Auditor

### TERMINE

13.12.-17.12.2020, täglich von 9 bis 17 Uhr /

5 Tage

### KURSGEBÜHR

1550,00€ zzgl. MwSt.

Im Preis enthalten sind Tagungsgetränke, Mittagessen und ein Ausflug.

### REFERENTEN

IFS-Fachdozenten/Auditoren

### VERANSTALTUNGSORT

Haiger

### INFORMATIONEN

Seminarcode:  
IFSB-LMTD-Sommerakademie

Büro:  
+49 (0) 6033/7968466

E-Mail:  
[team@lebensmitteltechnik-deutschland.com](mailto:team@lebensmitteltechnik-deutschland.com)

### KURSABLAUF

#### Tag 3

- Vorstellung des IFS-Standards
- Erläuterung der Inhalte
- Die 10 K.-o.-Kriterien
- Grundlagen und aktuelle Rechtsvorschriften
- Voraussetzungen zur Umsetzung in die betriebliche Praxis

#### Tag 4

##### Praxistag (Auditorentraining)

- Umsetzung der theoretischen Grundlagen von Tag 1 bis 3
- Durchführung internes IFS-Audit
- Grundlagen internes Audit
- Die verschiedenen Auditarten
- Gruppenarbeit: Organisation von internen Audits – Planung, Vorbereitung, Durchführung, Auswertung
- Auditdokumentation
- Gesprächsverhalten – aktives Zuhören, „Wer fragt, der führt“, nicht direktive Fragetechnik, Feedback
- Rollenspiel

#### Tag 5

- Ausblick IFS 7
- Zusammenfassung
- Feedback Tag 5
- Vorbereitung der Präsentationen/Prüfung

#### Prüfung/Zertifikat: IFS-Beauftragter & interner Auditor

Am Ende des Seminars legen Sie eine schriftliche und mündliche Prüfung (Präsentation) ab, die sich auf die Seminarinhalte/Praxistag bezieht. Voraussetzung für Ihre Zertifizierung ist die bestandene Prüfung. Mit Ihrem zeitlich unbefristeten Zertifikat „IFS-Beauftragter & Interner Auditor“ weisen Sie Ihre Qualifikation nach, ein Qualitätsmanagementsystem nach IFS einführen, zu pflegen und weiter zu entwickeln. Sie werden befähigt, intern zu auditieren und Lieferantenaudits durchzuführen. Gleichzeitig dokumentiert das Zertifikat Ihr Know-how im Umgang mit den wichtigsten Werkzeugen des Qualitätsmanagements.