



FAXANTWORT an: 0251 / 682 - 2866



Wir melden verbindlich für das Seminar:

**„Der neue IFS Food Version 6“**

..... Person(en) an.

Wir sind zu diesem Termin verhindert aber an einem alternativen Termin interessiert, bitte rufen Sie uns zurück.

**Anmeldeschluss: 15.02.2012**

Seminarort: **Hotel Hennies**, Hannoversche Straße 40  
30916 Isernhagen OT Altwarmbüchen

Wir wünschen ..... Übernachtungen in  
..... Einzelzimmern.

Datum: **23.02.2012**

Uhrzeit: **10.00 – 17.00 Uhr**

Preis: **225,00 € pro Person** Der Preis gilt pro Person inkl. Seminarverpflegung und Getränke, zzgl. MwSt.  
Übernachungskosten auf Anfrage

*(Nach Eingang der Anmeldung versenden wir eine Bestätigung mit entsprechender Rechnung und Zahlungsanweisung.)*

Ich habe vorab folgende Fragen zum Seminarthema und bitte dazu um Rückruf:

.....  
.....  
.....

**Unternehmen**

**Teilnehmende Person(en)**

Name: .....

Titel: .....

Ort/ Datum

Straße: .....

Name: .....

PLZ/ Ort: .....

Funktion: .....

Unterschrift

Geburtstag:.....



**SEMINAREINLADUNG**

**Der neue IFS Food Version 6**

Sicher durch das nächste Audit!

**Seminarangebot für**

Führungskräfte und Qualitätsbeauftragte aus der Lebensmittelindustrie, dem Lebensmittelhandel und - handwerk sowie der Außer-Haus-Verpflegung



**23.02.2012**

10.00 - 17.00 Uhr



**Hotel Hennies**

30916 Isernhagen OT Altwarmbüchen





## SEMINAR

Der neue IFS Food Version 6 steht kurz vor der Veröffentlichung.

Das Seminar zeigt auf, welche Herausforderungen auf die Anwender dieses Standards und welche Anforderungen auf die internen und externen Auditoren zukommen.

Die Neuerungen des IFS 6 zur bisherigen Version 5 werden dargestellt. Hieraus werden die Konsequenzen für die betriebliche Praxis unter Berücksichtigung der Anforderungen an das HACCP Konzept erarbeitet.

Praxisrelevante Beispiele runden diese Veranstaltung ab.



## SEMINARINHALT

- Geltungsbereiche IFS Food Version 6
  - Gründe für Revision
  - Vorstellung IFS Food 6
  - Neuerungen der Version IFS 6 gegenüber IFS 5
  - Konsequenzen für die betriebliche Praxis
  - Übergangsregelungen für die Zertifizierung  
Fallbeispiele
  - HACCP Konzept erstellen und verifizieren
  - Anforderungen des IFS Food 6 in Ihr HACCP Konzept integrieren  
Fallbeispiele
  - Einzelgespräche mit den Referenten
- Bitte melden Sie sich rechtzeitig bei den Referenten!

Unsere Referenten beantworten gerne Ihre Fragen zum Thema „IFS 6“.

Um gezielt auf Ihre Bedürfnisse eingehen zu können, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Fragen direkt mit der Anmeldung zum Seminar an uns zu senden. Verwenden Sie dazu bitte das vorgesehene Feld auf der Rückseite. Natürlich können Sie uns Ihre Fragen auch per E-Mail zukommen lassen.

### Referent(en)

**Dr. Jürgen Wagner**

*AGRIZERT Zertifizierungs GmbH*

### AGRIZERT

*Zertifizierungsgesellschaft mbH  
Vorgebirgsstraße 80  
53119 Bonn*



**Torsten Heller**

*Heller & Mackens GbR*

Als Nachweis für Ihre Weiterbildung erhalten Sie selbstverständlich ein Teilnahmezertifikat.



## VERANSTALTER

### Ihre Ansprechpartner:

**Frau Maike Bürse-Hanning** (AGRI-Q Service GmbH)

Telefon: 0251 / 682-2960

Mail: maike.buerse-hanning@agri-q.de

**Herr Christian Grütters** (AGRI-Q Service GmbH)

Telefon: 0251 / 682-2874

Mail: christian.gruetters@agri-q.de



**AGRI-Q Service GmbH**

Industrieweg 110  
48155 Münster



**Heller & Mackens GbR**

Partner für Qualitätssicherung und  
Fachplanung im Lebensmittelbereich

Lagerstraße 17, Halle H  
20357 Hamburg