

Weiterbildungsveranstaltung

Schulung interner Auditor:Innen unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen des IFS Food Version 8 und des IFS Progress Food Version 3

17. Oktober 2025, 9:00-16:00 Uhr, Hochschule Anhalt, Bernburg-Strenzfeld

Hintergrund/Ziel

Interne Audits gewährleisten, dass im Zertifizierungsaudit bzw. im Assessment keine gravierenden Abweichungen (Nichtkonformitäten) dazu führen, dass das Zertifikat bzw. das Bestätigungsschreiben nicht erreicht oder aberkannt wird. Interne Audits sind außerdem die optimale Vorbereitung auf Audits von Kunden. Bei der Durchführung von internen und Lieferantenaudits ist dabei nicht nur Fachkompetenz gefordert. Insbesondere wenn interne Auditoren keine externen Fachleute, sondern Kollegen sind, müssen sie mit den „weichen“ Faktoren der Auditdurchführung vertraut sein und entsprechend trainiert werden. Die Schulung verbindet beides: die Befähigung zum Auditieren und die Fachkompetenz hinsichtlich relevanter Lebensmittelsicherheitsthemen anhand ausgewählter Fallbeispiele aus IFS Food Version 8/ IFS Progress Food Version 3. Aber auch grundlegende Stolpersteine GFSI-akzeptierter Standards wie z.B. des FSSC werden berücksichtigt.

Zielgruppe

- Unternehmen die nach IFS Food Version 8/ IFS Progress Food Version 3 oder FSSC zertifiziert sind oder dies vorhaben
- Qualitätsmanagementbeauftragte, IFS-Beauftragte, Mitglieder der Lebensmittelsicherheitsgruppe, interne Auditoren, Qualitätsmanager und Fachpersonal aus dem QM-Bereich, Prozessverantwortliche, Geschäftsführer, Einkauf mit Schwerpunkt Lieferantenaudits

Schwerpunkte/Inhalt

- ISO 19011 – Grundlagen und Auditbegriffe
- Kommunikation und Audittechniken
- Auditvorbereitung, -durchführung und -nachbereitung
- Basiswissen QM und IFS (risikobasierter Ansatz)
- Fallbeispiele (IFS Progress Food Version 3, IFS Food Version 8, FSSC Version 6)

Referent

Dr. Ing. Thomas Schnick ist ein erfahrener Dozent mit fundiertem Hintergrundwissen und praktischen Erfahrungen in den vermittelten Fachgebieten.

- Studium der Lebensmitteltechnologie (Gärungs- und Getränketechnologie) an der Humboldt Universität zu Berlin
- Über 20 Jahre Erfahrung in Forschung, Beratung und Lehre
- Auditor für Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS; FSSC, Nestlé NQMS) seit 2008
- Geschäftsführer der Zertifizierungsstelle IFCS Institute for Food Chain Standards GmbH Hoppegarten

Teilnahmegebühr, Kosten

425,00 €, inkl. Schulungsunterlagen, Zertifikat sowie die vollumfängliche Verpflegung.

Sie erhalten eine Bestätigung Ihrer Anmeldung sowie eine Rechnung über die Teilnahmegebühr. Diese ist, falls nicht anders ausgewiesen, innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

Stornierung

Wir erkennen nur schriftliche Stornierungen an. Bei Stornierungen nach Anmeldeschluss wird eine Bearbeitungsgebühr von 50% der Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme wird die gesamte Gebühr fällig.

Alle Gebühren verstehen sich zzgl. der geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Veranstalter

Hochschule Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung
Labor für Hygieneforschung
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg

Ansprechpartner

Karina Fischer
E-Mail: karina.fischer@hs-anhalt.de

Weitere Informationen und Anmeldung

www.hs-anhalt.de/lfh_auditoren

Anmeldeschluss: 06.10.2025
Begrenzte Teilnehmerzahl!