

**LACON Seminar am 2. Oktober 2007**  
**Hotel Mercure in Offenburg**

**IFS Version 5 - Umsetzung in der Praxis**

- 09:15 Begrüßung  
Dr. Heinz-Joachim Kopp, LACON
- 09:30 Hintergrund der IFS-Revision, Überblick über den IFS 5  
Markus Pfeil, Leitender IFS Auditor, LACON
- 10:10 Der neue IFS Standard 5: Umsetzung im fleischverarbeitenden Betrieb  
Sven Schubert, EDEKA Südwest Fleisch
- 10:50 Pause und Abgabe von Themenwünschen für den Workshop
- 11:10 Schwerpunkte des neuen IFS 5 Standard im Bereich Frische und Logistik  
Jürgen Schwarz, Gartenfrisch Jung
- 12:00 Die erweiterten Hygiene-Anforderungen des IFS 5  
Wolfgang Kesselring, Lebensmittel Informations Service, Stuttgart
- 12:40 Mittagspause
- 13:30 Die neuralgischen Punkte im IFS 5 aus Sicht des Auditors  
Markus Pfeil, LACON
- 14:10 Vorstellung der Themen für den Workshop
- 14:20 Workshop, vorgesehene Themen:  
  
IFS Forderungen für:  
  
- Darstellung der Organisationsverantwortungen  
- Personalhygiene  
- Fremdkörperisiken  
- Schulungsmaßnahmen  
- Rohstoff- und Produktspezifikationen  
- Packmittel, Verpackung, Versand  
- eingereichte Themen Teilnehmer
- 15:20 Pause
- 15:30 Vorstellung Ergebnisse Workshop
- 16:30 Ende der Veranstaltung