



IFS LOGISTIQUE, HACCP ET FOOD SAFETY CULTURE

- La formation permet aux entreprises certifiées et aux entreprises qui ne connaissent pas le référentiel d'appuyer une mise à niveau opérationnelle avant un audit de certification.
- Des ajustements du programme sont à prévoir selon les parutions complémentaires : notes de doctrines, guide d'interprétation du référentiel...

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles compétences et sera en mesure de :

- Être capable d'appliquer les principes de l'HACCP en tant que membre de l'équipe.
- Comprendre les interactions entre HACCP et l'IFS logistique.
- Comprendre les attentes et enjeux de la culture de la sécurité des aliments (FSC : Food Safety Culture)

CONTENU DE LA FORMATION

- HACCP
 - HACCP : historique de la mise en oeuvre
 - HACCP et lien avec la réglementation
- IFS Logistique
 - Attente de l'IFS logistique
 - Les 12 étapes au travers de l'IFS log
- La culture sécurité des aliments :
 - La culture de la sécurité des aliments : généralités et contenus des référentiels
 - Les piliers de la FSC et leurs déclinaisons

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Exposés interactifs.
- Exercices de mise en situation.

PROFIL DU OU DES FORMATEUR(S)

Luc PERNEY, consultant en hygiène qualité et auditeur confirmé sur les référentiels sécurité des aliments dont l'IFS Logistique

MODALITES D'EVALUATION

- Questionnaire de fin de formation
- Evaluation des acquis et du vécu de la formation en fin de stage

MOYENS TECHNIQUES

Salle mise à disposition ainsi que les supports de travail (tableau papier, papier blanc...)
Vidéo projecteur fourni par le formateur si besoin.

NIVEAU / PREREQUIS :

Être dans une entreprise déjà certifiée selon le référentiel IFS Logistique

PUBLIC VISE :

Membres ou futurs membres de l'équipe HACCP

DUREE :

Durée de 7 heures au total pour l'ensemble des collaborateurs

MODALITES D'ORGANISATION :

Groupe de 10 à 12 personnes (nous consulter si plus)

LIEU DE LA FORMATION :

SUR SITE ou A DISTANCE (nous consulter)

TARIFS

1100 € HT par journée
Temps de recueil des données, préparation des outils pédagogiques estimé à 1/2 journée

CONTACT



+33(0)7 70 21 46 92

christian.plat@cerexagro.fr

53, Chemin de Bussière
01140 SAINT-DIDIER-SUR-CHALARONNE (France)



<http://cerexagro.fr/>



Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous solliciter pour les aménagements éventuels à prévoir