



IFS FOOD VERSION 8

- IFS Food est une norme clé pour les industries agro-alimentaires travaillant des marques de distributeurs. 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 :

- Prendre connaissance du niveau d'exigence contenu dans la norme IFS Food v8 en maîtrisant les évolutions au regard de la V7
- Être capable d'interpréter un programme d'audit diffusé par l'organisme de certification sur le référentiel IFS Food v8.
- Élaborer un plan d'action en vue de la certification IFS Food v8

CONTENU DE LA FORMATION

- Evolution de l'IFS Food
 - Rappel historique du référentiel
- Le GFSI :
 - Le fonctionnement des reconnaissances mutuelles
 - L'impact sur le contenu des référentiels de certification
- Evolution du protocole de certification:
 - Présentation des changements et nouveautés
 - Rappels des définitions et vocabulaire
 - Révision du système de notation
- La culture sécurité des aliments :
 - Les 4 dimensions de la Food Safety Culture
 - La définition d'objectifs pour les 4 dimensions
 - Définitions, attendus et indicateurs associés
- Autres évolutions des exigences du référentiel :
 - Révision des exigences au sein des différents chapitres
 - Focus sur le Codex Alimentarius
- Focus sur l'audit inopiné :
 - Intégration d'un audit obligatoire
 - Comment appréhender la gestion de l'audit inopiné

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Exposés interactifs. Alternance d'explications théoriques et d'exercices pratiques à partir de documents supports.
- Retours d'expérience, exercices de mise en situation, travail en groupe

PROFIL DU OU DES FORMATEUR(S)

Christian PIAT, Ingénieur IAA. Consultant, Formateur et Auditeur confirmé selon les référentiels de certification en Sécurité des Denrées Alimentaires (ISO22000, FSSC 22000, IFS Food) et systèmes de management qualité, santé sécurité au travail et environnement : ISO 9001, 14001, 45001.

MODALITES D'EVALUATION

- Quizz d'auto-évaluation en début et fin de formation
- Séances de TD dédoublées avec restitution en 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...)

Un livret stagiaire à usage interne sera fourni en version électronique PDF pour impression aux participants.

Vidéo projecteur fourni par le formateur si besoin.

NIVEAU / PREREQUIS :

Lecture préalable du référentiel IFS version 8.

Connaissance de base des règles d'hygiène en industrie agroalimentaire

PUBLIC VISE :

Personnes directement impliquées dans le fonctionnement du référentiel version 7 et/ou chargées de la mise en place de la version 8 de la norme IFS Food

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.piat@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

CX.01.02 Edo2 IFS
version 8
Version 02/05/2023

Cerex Agro SARL au capital de 1000€ - SIREN (SIRET) 841 981 509 (00026) - code APE 7022 Z
RCS : 841 981 509 R.C.S. Bourg-en-Bresse - n° de TVA Intracommunautaire : FR 34 841 981 509
Siège Social : 53 Chemin de Bussière 01140 SAINT DIDIER SUR CHALARONNE (France)
Numéro de déclaration d'activité : 84010269201