



Comprendre et appliquer le référentiel de sécurité des aliments et de la qualité des produits IFS Food version 7

Conditions de réalisation

- Formation non éligible au CPF
- Modalités et délais d'accès : formation réalisée à partir de 4 stagiaires et dans un délai moyen d'un mois.
- Si vous avez besoin d'une adaptation particulière liée à un handicap ou une difficulté, merci de nous contacter avant l'inscription pour que nous puissions étudier les possibilités de mise en œuvre de la formation dans les meilleures conditions.

Prérequis

Connaissance des principes de l'HACCP (et/ou bonnes pratiques d'hygiène en alimentaire)..

Public concerné

Collaborateurs et personnes en charge de la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires : responsables et collaborateurs, auditeurs internes.

Objectifs pédagogiques

- objectifs pédagogiques: Identifier et comprendre les nouvelles exigences et les évolutions de la version 7 de l'IFS Food par rapport à la version 6. En traduire les enjeux et les évolutions dans sa démarche qualité.
- objectifs opérationnels : Se préparer à appliquer des nouvelles exigences IFS v7 dans sa démarche. Comprendre la nouvelle notation du référentiel version 7 dans l'évaluation de l'organisme certificateur.

Durée : 2 jour = 14 h

Dates : A déterminer

Lieu : A déterminer

Frais de participation

- Adhérent AFQP 380 € HT / personne / jour.
 - Non adhérent AFQP 500€ € HT / personne / jour.
- Nous contacter pour une formation Intra entreprise.
- **Les frais d'hébergement, de déplacement et les repas sont à la charge du participant.**
 - Cette formation est éligible au fonds de la formation professionnelle suivant dispositions particulières de l'OPCO dont dépend le participant.

Nombre de participants

Limité à 10

Animateur : Béatrice BARLERIN

AFQP Nouvelle-Aquitaine – Bâtiment ESTER – 1 avenue d'ESTER - 87069 LIMOGES –
Tél : 05 55 38 28 76 – contact@afqp-na.org - www.afqp-na.org

Association de loi 1901 - SIRET 892 719 717 00019 – APE 7022 Z– TVA Intracommunautaire FR27892719717
Organisme de formation enregistré sous le numéro 75870193187

Programme

1/ Contexte de l'évolution de l'IFS Food version 7

- Contexte des exigences du marché agroalimentaire, des clients, des consommateurs et de la réglementation
- Objectifs du référentiel IFS dans le secteur alimentaire
- Principes clef IFS et sécurité alimentaire
- Structure de l'IFS Food v7
- Processus de certification et de notation IFS v7

2/ Maîtriser les exigences de l'IFS Food version 7

Lecture pas à pas du référentiel et exemples associés (Identification et compréhension des exigences)

- Définitions d'éléments sécurité-qualité
- Identification & compréhension des exigences dans chacun des 6 chapitres :
 1. *Gouvernance et engagement*
 2. *Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité*
 3. *Gestion des ressources*
 4. *Procédés opérationnels*
 5. *Mesures, analyses et améliorations*
 6. *Plan de food defence (plan de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)*

3 / Approche Food Safety Culture

- Principes
- Mise en place
- Evaluation

4 / Préparation de l'application de l'IFS V7

- Première évaluation avec les stagiaires, des activités ou des processus internes qui seront impactées par les nouvelles exigences dans leur système qualité.
- Recommandations dans
- Recommandations dans la mise en place de l'IFS et le pilotage des actions.

5/ Test de connaissances des acquis :

QCM (à compléter par le stagiaire) / Correction du QCM avec les stagiaires

Moyens pédagogiques

Le programme de formation se déroule accompagné d'un support, d'exemples et d'exercices selon le temps imparti (supports documentaires et/ou photos).

Les éléments des activités de l'entreprise des bénéficiaires (indicateurs, documents, ...) peuvent illustrer la réponse ou les exercices.

La formation est proposée selon la méthode :

1. Une partie **théorique** permettant de comprendre le contexte et le cadre de l'IFS Food v7.

AFQP Nouvelle-Aquitaine – Bâtiment ESTER – 1 avenue d'ESTER - 87069 LIMOGES –
Tél : 05 55 38 28 76 – contact@afqp-na.org - www.afqp-na.org

Association de loi 1901 - SIRET 892 719 717 00019 – APE 7022 Z– TVA Intracommunautaire FR27892719717
Organisme de formation enregistré sous le numéro 75870193187

2. Une partie **pratique** « pas à pas » du référentiel IFS Food v7 où chaque bénéficiaire pourra effectuer son propre diagnostic selon les exigences, et où des solutions seront abordées.
3. Une partie **évaluation des connaissances** où les stagiaires évalueront les acquis de la formation.

Modalités d'évaluation

En début de formation :

- Recueil des attentes des participants à l'oral

En cours de formation :

- Quiz / exercices

En fin de formation :

- Questionnaire QCM final qui permet de s'assurer de la compréhension des connaissances acquises par le stagiaire.
- Evaluation de la formation par le stagiaire en fin de formation

Méthodes pédagogiques

En présentiel : Supports d'exercice pour les bénéficiaires (papier, paperboard si existant). Matériel de vidéoprojection.

A distance : Le logiciel de visioconférence qui sera le support de la formation et des échanges avec les participants est choisi en commun accord avec les entreprises des participants. Un pré-test est recommandé.

La formatrice communique son numéro de téléphone et son adresse électronique à tous les participants afin de pouvoir être joignable en cas de déconnexion ou de problème technique durant la formation..

Supports remis au stagiaire :

Support de la formation au format numérique.

Sanction de l'action de formation

Délivrance d'une attestation individuelle de formation après réalisation des modalités d'évaluation.