



# Programme Formation

## Evolutions du référentiel IFS Food

### version 8

#### 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 la qualité et des bonnes pratiques d'hygiène et de production en agroalimentaire. Connaître le référentiel IFS Food version 7.

#### Public concerné

Responsable ou directeur qualité, technicien ou collaborateur impliqué dans la mise en place d'un système de management de la qualité en agroalimentaire.

#### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

Identifier et comprendre les nouvelles exigences et les évolutions de la version 8 de l'IFS Food par rapport à la version 7.

Traduire les enjeux et les évolutions IFS v8 dans sa démarche qualité interne.

Connaitre les nouveautés du processus de certification IFS Food pour anticiper l'audit

#### Durée

1 jour – 7h

#### Dates

6 juin 2023

#### Lieu

Bordeaux ou à distance

#### Animatrice

*Béatrice BARLERIN*

#### Frais de participation

- Adhérent AFQP 380 € HT par personne par jour
- Non adhérent AFQP 500€ € HT par personne par 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

## PROGRAMME

#### Accueil

Tour de table

Identification des attentes des participants

#### Contexte et raisons de l'évolution de l'IFS v8 : Partie théorique

- Nouveau codex alimentarius
- Référence de l'ISO 2203-2
- Intégration GFSI
- Différences et points communs IFS food v7/v8
- Calendrier et délai applicables

- Quiz

#### Nouvelles exigences IFS food v8 : Partie théorique & pratique avec exemples, exercices, autodiagnostic des exigences avec plan d'action

- Evolution du vocabulaire
- Modifications des KO
- Identification des évolutions clefs dans les 5 chapitres :
  - Gouvernance et engagement
  - Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité
  - Gestion des ressources
  - Procédés opérationnels (incluant Food Defense)

**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

- Mesures, analyses et améliorations
  - *Exercice / Quiz / Check-liste auto-évaluation-plan d'action/ Echanges*

#### **Nouveautés dans le protocole de certification IFS :**

*Partie théorique et autodiagnostic des exigences avec plan d'action*

- Champs d'application
- Système de notation
- Audits non annoncés
- Rapport d'évaluation
  - *Quiz / Check-liste auto-évaluation-plan d'action indicateurs / Echanges*

#### **Test de connaissance :**

- QCM (à compléter par le stagiaire)

#### **Modalités d'évaluation**

##### **En cours de formation :**

- Quiz / exercices
- Capacité de diagnostiquer les évolutions pour sa structure

##### **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 et moyens pédagogiques**

Diaporama, exercices en groupe, mises en situations et partage d'expériences

#### **Sanction de l'action de formation**

Délivrance d'une attestation de formation