



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.

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

Durée

1 jour – 7h

Dates

Nous consulter

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