



# Comprendre et appliquer le référentiel de sécurité des aliments et de la qualité des produits 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.

## 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 exigences de l'IFS Food v8.  
Connaître le processus de certification et les modalités de notation.  
Appliquer chaque exigence IFS v8 dans son entreprise.

## Durée

2 jours – 14h

## Dates

12 & 13 juin 2024

## 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 du référentiel IFS v8 : Partie théorique

- Contexte des exigences du secteur agroalimentaire
- Lien IFS, réglementation et GFSI
- Objectifs et structure du référentiel IFS
- Principes clef IFS
- Processus de certification et de notation IFS - Principe des KO
- Quiz

### Maîtriser les exigences de l'IFS Food version 8 : Partie théorique & pratique avec exemples, exercices, autodiagnostic des exigences

- Vocabulaire
- Identification & compréhension des exigences 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)
  - Mesures, analyses et améliorations  
- Exercice / Quiz / Auto-évaluation/ Echanges

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

# Comprendre et appliquer le référentiel de sécurité des aliments et de la qualité des produits IFS Food version 8

## Approche Food Safety Culture

dans l'IFS : *Partie théorique & pratique avec exemples, exercice*

- Principes de la culture de la sécurité des aliments
- Mise en place dans l'entité
- Evaluation de l'appropriation de cette culture
- *Exercice / Echanges*

## Préparation de l'application de l'IFS Food v8 :

- Première évaluation par le stagiaire, des activités ou des processus internes qui seront concernés par les exigences IFS dans l'entreprise.
- Calendrier et pilotage projet IFS  
- *Résultat auto-évaluation stagiaire*

## 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