

Formation

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 :

Nous consulter

Lieu :

Bordeaux ou à distance

Formation animée par :

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

Formation

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