



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100 % d'atteinte des objectifs en 2020



Public visé

Responsables qualité ; service qualité, direction de site



Prérequis

Connaissances IFS Food V6



Intervenant



Stéphanie LEMAÎTRE - LEANSAFE - Consultante spécialiste IFS

Vos contacts

Pédagogiques



Catherine LEVESQUE
catherine.levésque@critt-iaa-paca.com



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884
N° Datadock 0001409

Préparez vos prochains audits de certification IFS Food version 7

Jeudi 9 décembre 2021 - Présentiel - Durée : 7h

100 % de satisfaction en 2020



Objectifs

- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux préparer et appréhender l'audit.
- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 7 et leurs principales évolutions.
- Identifier les évolutions nécessaires de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments, ainsi que les prérequis, pour se conformer aux nouvelles exigences du référentiel



Programme

9h00 à 12h30

Accueil des participants

- Présentation du formateur et des participants

Introduction

- Informations générales sur l'IFS
- Le processus de révision du référentiel : étapes et objectifs

Nouveautés du protocole d'audit :

- La définition du périmètre de l'audit
- La durée de l'audit
- Les audits inopinés
- La gestion des produits et procédés sous-traités
- Le nouveau système de notation
- Les corrections et actions correctrices du plan d'actions

Les nouvelles exigences de la check-list d'audit :

- La culture de la sécurité des produits (« food safety culture »)

12h30-14h00 : Pause Déjeuner

14h00 à 17h30

Les nouvelles exigences de la check-list d'audit (suite) :

- Les procédés sous-traités et comment maîtriser ses fournisseurs
- Ce qui change au niveau des 10 exigences KO
- Focus sur les autres nouvelles exigences (fraude alimentaire, plan HACCP, maîtrise des corps étrangers, hygiène personnelle, etc.)

Synthèse et questions-réponses



Préparez vos prochains audits de certification IFS Food version 7

Judi 9 décembre 2021 - Présentiel - Durée : 7h



Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2021 :
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2021 :
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Réduction de 20% à partir
du 2ème participant de la
même société

Repas et documentation compris
(Prise en charge possible par
votre OPCO)

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 24/02/2021



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Présentation théorique
- Études de cas pratiques et exercices en groupes
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).
Pour toute inscription annulée après le 24/11/2021, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire PACA.

