



## Préparez vos prochains audits de certification IFS Food version 7

Mardi 5 avril 2022 - Distanciel - Durée : 7h

100 % de  
satisfaction  
en 2021



Distance

Accessible aux personnes à  
mobilité réduite

90 % d'atteinte des  
objectifs en 2021



### 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.levesque@critt-  
iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-  
paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation

93840083884

N° Datadock 0001409



### 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

Mardi 5 avril 2022 - Distanciel - Durée : 7h



### Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)

### € Tarifs

Adhérent 2022 :  
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 :  
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)

# Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 21/01/2022



### 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](mailto: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 25/03/2022, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire PACA.

