

## REUSSISSEZ VOTRE PROCHAIN AUDIT DE CERTIFICATION IFS FOOD V8

Maitrisez les nouveautés de l'IFS Food V8

9 février 2023 (Distanciel) - 7h

**Nouveau**



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite

### Public visé :

Service Qualité

### Prérequis :

Expérience en agroalimentaire, connaissance de l'IFS Food v7

### Intervenant(e)



Stéphanie LEMAITRE  
Consultante spécialiste IFS (LEANSAFE)

### Contact(s) Pédagogique(s)



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)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux préparer et appréhender l'audit.
- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 8 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
  - Les audits inopinés
  - Le système de notation
  - Les corrections et actions correctives
- **Les nouveautés 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) :
- Ce qui change au niveau des 10 exigences KO
- Focus sur les nouvelles exigences (plan HACCP, risque chimique, surveillance environnementale, etc.)
- Synthèse et questions-réponses



### Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.

## REUSSISSEZ VOTRE PROCHAIN AUDIT DE CERTIFICATION IFS FOOD V8

Maitrisez les nouveautés de l'IFS Food V8

9 février 2023 (Distanciel) - 7h

### Contact Administratif



Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08  
laure.dupin@  
foodinpaca.com



### Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émergence
- Attestation de formation



**Tarifs** Documentation comprise - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2023** : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

**Non adhérent 2023** : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne** : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 26/01/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le  
16/11/2022