

REUSSISSEZ VOTRE PROCHAIN AUDIT DE CERTIFICATION IFS FOOD V8

Maitrisez les nouveautés de l'IFS Food V8

13 juin 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



Sylvie - PERRET
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) au 04 90 31 55 08.

REUSSISSEZ VOTRE PROCHAIN AUDIT DE CERTIFICATION IFS FOOD V8

Maitrisez les nouveautés de l'IFS Food V8

13 juin 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'émargement
- 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 30/05/2023, 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
17/01/2023