

## *Comprendre le référentiel IFS Food version 7*

### **Objectifs pédagogiques**

- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 7
- Appréhender le référentiel pour déployer dans son entreprise un système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Identifier dans son entreprise les axes d'amélioration pour répondre aux exigences du référentiel

### **Public visé**

Service qualité, personnel d'encadrement et direction

### **Programme**

#### **Rappel sur l'IFS**

- Objectifs de la nouvelle version de l'IFS Food
- Place du référentiel IFS Food version 7 parmi les autres référentiels certifiables
- Changements relatifs au protocole de certification

#### **Les exigences de la version 6.1 qui disparaissent ou sont allégées**

#### **Les exigences nouvelles ou modifiées de la version 7**

- La gouvernance et l'implication de la Direction : la culture sécurité alimentaire
- L'achat de sous-traitance relative au process
- Les locaux de production et de stockage
- La surveillance du nettoyage / désinfection
- L'hygiène du personnel
- La prévention des corps étrangers
- La traçabilité
- La lutte contre la fraude
- La Food Defense

#### **Comment évaluer et améliorer la Food Safety Culture ?**

- Contexte et définition
- Outils de mesure de la Food Safety Culture
- Comment améliorer la Food Safety Culture

#### **Comment se mettre en conformité**

- Cas pratiques
- Plan d'actions type pour une entreprise certifiée selon l'IFS Food version 6.1

## Comprendre le référentiel IFS Food version 7

### Méthodes et supports pédagogiques

La formation de type ludique, est participative. Elle alterne :

- Des apports d'information
- Des exercices et des études de cas
- Des échanges entre le formateur et les stagiaires

Elle utilise des supports audiovisuels adaptés ou des documents d'application internes

- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

### L'intervenant

Consultant Mérieux NutriSciences

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	28 mai 2020	Cité de l'Agriculture - Orléans

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite