

Comprendre le référentiel IFS Food version 7

Prérequis

- Aucun

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

- Origine du référentiel IFS Food version 7
- Place du référentiel IFS Food version 7 parmi les autres référentiels certifiables
- Protocole de certification

Les principales exigences de la version 7

- Les 6 domaines
 - Gouvernance et engagement
 - Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité
 - Gestion des ressources
 - Procédés opérationnels
 - Mesures, analyses et améliorations
 - Plan de food defense (plan de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)
- Focus sur la Food Safety Culture

Comment lutter contre les fraudes alimentaires

- Contexte et définition
- Comment effectuer une veille efficace sur les fraudes
- Méthodologie d'analyse des vulnérabilités
- Comment définir et surveiller les mesures de maîtrise
- Comment mettre à jour le système de lutte contre les fraudes

Comment se mettre en conformité

- Exemples de mesures de maîtrise du danger allergènes
- Exemples de mesures de maîtrise de lutte contre les fraudes
- Cas pratiques et plan d'actions

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'intervenante

Sabrina FOUREL, Consultante Mérieux NutriSciences. Plus de 17 années d'expériences en Management de Système Qualité au sein de fabricants agroalimentaires de produits frais sensibles.

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (9h à 12h30)	22 avril 2021 23 avril 2021	En distanciel 

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

Le +

- Un groupe de 8 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

