

## *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 de 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

- Pédagogie active et participative
- Apports d'information
- Exercices et études de cas
- Echanges avec le formateur et les stagiaires
- Feuille d'émergence
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

### L'intervenant

Un consultant de Mérieux NutriSciences

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – 9h à 17h	13 septembre 2022	Cité de l'Agriculture – Orléans

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

### 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 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.

