

## *Les nouveautés du référentiel IFS Food Version 8*

### **Prérequis**

Aucun prérequis

### **Objectifs pédagogiques**

- Connaître les nouvelles exigences du référentiel IFS Food version 8
- Identifier dans son entreprise les axes d'amélioration pour répondre à ces nouvelles exigences du référentiel

### **Public visé**

Service qualité, personnel d'encadrement et direction

### **Programme**

#### **1/ Les nouveautés de la version 8 par chapitre**

- 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 defence (plan de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)

#### **Nouveautés organisationnelles**

#### **2/ Comment se mettre en conformité**

- Cas pratiques et exemples

## Les nouveautés du référentiel IFS Food Version 8

### Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Des apports d'informations
- Des exercices et des études de cas
- Support pédagogique remis aux stagiaires
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM

### L'intervenant

François ZAKRZEWSKI, Consultant sénior HACCP Expertise au sein de Mérieux NutriSciences. 28 ans d'expérience au service des professionnels de l'agroalimentaire.

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 session de 3h30 (13h30 à 17h00)	30 mars 2023	En distanciel 

- 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	275,00€ HT (soit 330,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	325,00€ HT (soit 390,00€ TTC) / personne

### 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.

