

Comprendre le référentiel IFS Food Version 8

Prérequis

Aucun prérequis

Objectifs pédagogiques

- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 8
- 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

1 – Rappel sur l'IFS

- Origine du référentiel IFS Food version 8
- Place du référentiel IFS Food version 8 parmi les autres référentiels certifiables
- Protocole de certification

2 – Les principales exigences de la version 8

- 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)

Focus sur la Food Safety Culture

3 – Comment se mettre en conformité

- Cas pratiques et plan d'actions

Comprendre le 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
- Evaluation des acquis par QCM
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence

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	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	4 + 5 octobre 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	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.

