
IFS Food version 8 : exigences et application

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences du référentiel
- Identifier les différences et similitudes avec d'autres référentiels
- Savoir interpréter les exigences du référentiel IFS v8
- Connaître les modalités d'audit IFS

Public visé

Responsable et collaborateurs des services Qualité, Production, R&D
Direction

Programme

A. Contexte réglementaire, juridique et économique du référentiel

- Quels sont les enjeux pour l'entreprise ?

B. Exigences génériques et spécifiques du référentiel

Analyse des exigences :

- Les spécifiques
- Les exigences KO
- Les génériques
- Les nouvelles clauses et évolutions relatives à la version 8

Mise en parallèle des exigences avec ce qui existe dans l'entreprise

C. Les modalités d'audit et de reporting

- Protocole d'audit
- Règles de reporting
- Réactivité de l'audité

D. Les similitudes et différences avec d'autres référentiels connus

- FSSC 22000
- BRCGS Food

IFS Food version 8 : exigences et application

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30, soit 7h	09h00 à 12h30	15 et 16 septembre 2026	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 600,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ 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.