

RÉFÉRENTIEL IFS FOOD V7

Préparez vos prochains audits de certification - IFS FOOD V7



1 journée, le **jeudi 12 novembre 2020**

Au CRITT Agro-Alimentaire, en présentiel*

1 rue Marie-Aline DUSSEAU, 17000 La Rochelle

*Selon la situation sanitaire, cette formation pourra être dispensée sous forme de webinaire.



Responsables Qualité, Service Qualité, Direction de site.

LA MÉTHODE ET LES MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Présentation théorique
- Études de cas pratiques et exercices en groupes
- Support de formation remis aux stagiaires

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : *feuille d'émergence, attestation de formation.*

Moyens d'évaluation des connaissances : *exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation.*

Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.



Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contact : c.jeannic@crittiaa.com | 05 46 44 84 75.

LES OBJECTIFS ET ENJEUX DE LA FORMATION

- Se familiariser avec le processus de certification pour **mieux préparer et appréhender l'audit.**
- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 7 et leurs **principales évolutions.**
- **Identifier les évolutions nécessaires** de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments, ainsi que les prérequis, pour se conformer aux **nouvelles exigences** du référentiel.

LES ORGANISATEURS ET INTERVENANTS

Frédéric CHEVALLIER et Guillaume MONDEJAR
Conseillers Technologiques Qualité et
Sécurité des Aliments

Critt Agro-Alimentaire



Stéphanie LEMAITRE - LEANSAFE
Experte sur les normes de certification
de sécurité et de qualité des aliments,
formatrice des auditeurs IFS

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

09H30
13H00

Accueil des participants : présentation du formateur et des participants

Introduction

- Informations générales sur l'IFS
- Le processus de révision du référentiel : étapes et objectifs

Nouveautés du protocole de certification

- Périmètre et durée d'audit (*cas pratiques*)
- Les audits inopinés
- La gestion des produits et procédés sous-traités (*cas pratiques*)
- Le nouveau système de notation
- Les corrections et actions correctives du plan d'actions (*cas pratiques*)

Les nouvelles exigences de la check-list d'évaluation

- La culture de la sécurité des produits, « food safety culture » (*exercices en groupe*)

13H00
14H00

Pause déjeuner

Plateau repas compris

14H00
17H00

Les nouvelles exigences de la check-list d'évaluation (suite) :

- Les procédés sous-traités et comment maîtriser ses fournisseurs (*cas pratiques*)
- Ce qui change au niveau des 10 exigences KO (*cas pratiques*)
- Focus sur les autres nouvelles exigences (fraude alimentaire, plan HACCP, maîtrise des corps étrangers, hygiène personnelle, etc.) (*exercices sur nouvelles exigences choisies*)

Synthèse et questions-réponses

LES PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Connaissance IFS Food V6

Inscription
en ligne

Conditions d'annulation :

Pour toute inscription annulée après le 29/10/2020, la totalité des frais sera dû au CRITT Agro-Alimentaire.

LES TARIFS

ADHÉRENT CRITT :

450 € HT / stagiaire (540 € TTC, TVA 20%)

NON ADHÉRENT CRITT :

650 € HT / stagiaire (780 € TTC, TVA 20%)

Repas et documentation compris

Règlement par chèque à l'ordre du CRITT Agro-Alimentaire ou par virement :

RIB : 30047 | 14153 | 00022508201 | 55 | CIC Charente-Maritime Entreprises

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation.

Contactez directement votre OPCO.



POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Contact pédagogique

Frédéric CHEVALLIER
f.chevallier@crittiaa.com
06 87 60 76 46

Contact administratif

Camille JEANNIC
c.jeannic@crittiaa.com
05 46 44 84 75



Critt Agro-Alimentaire

N° organisme de formation : 75 1702 534 17
N° Datadock : 0089591
1 rue Marie-Aline DUSSEAU
ZA Technocéan - Chef de Baie
17 000 LA ROCHELLE
05 46 44 84 75
www.crittiaa.com

Mise à jour le 22/11/2021