



RÉFÉRENTIEL IFS FOOD V7

Préparez vos prochaines évaluations - IFS FOOD V7 Retours d'expérience et cas pratiques



1 journée, le **jeudi 29 septembre 2022**, en **distanciel** ;
Un lien vous sera envoyé pour vous connecter à distance



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 participants

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : *feuille d'émargement, certificat de réalisation.*

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'évaluation.**
- 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 **exigences** du référentiel.

LES ORGANISATEURS ET INTERVENANTS

Frédéric CHEVALLIER et Luc LAURENT
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

Accueil des participants : présentation du formateur et des participants

Introduction

- Informations générales sur l'IFS

09H00
13H00

Les points clés du protocole de certification

- Périmètre et durée d'audit (*cas pratiques*)
- Les audits inopinés
- Le système de notation et son impact
- Les corrections et actions correctives du plan d'actions (*cas pratiques*)

Focus sur des exigences clés de la check-list d'évaluation : comment se mettre en conformité et éviter les écarts les plus fréquemment identifiés ?

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

13H00
14H00

Pause déjeuner

Focus sur des exigences clés de la check-list d'évaluation : comment se mettre en conformité et éviter les écarts les plus fréquemment identifiés ?

- Les procédés sous-traités et comment maîtriser ses fournisseurs (*cas pratiques*)
- Les 10 exigences KO : comment s'y conformer (*cas pratiques*)
- La fraude alimentaire, le plan HACCP, la maîtrise des corps étrangers, la traçabilité, la maîtrise des nuisibles, etc.) (*exercices sur nouvelles exigences choisies*)

14H00
17H00

L'IFS Food version 8 : quelles sont les principales évolutions attendues et dans quel délai ?

LES PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Connaissance IFS Food V7
- Bonne connexion internet et espace au calme

**Inscription
en ligne**

Conditions d'annulation :

Pour toute inscription annulée après le 22/09/2022, la totalité des frais sera due au CRITT Agro-Alimentaire.

Le CRITT se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant, au plus tard une semaine avant le début de la formation

LES TARIFS

ADHÉRENT CRITT :

480 € HT / participant (576 € 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.

NON ADHÉRENT CRITT :

680 € HT / participant (816 € TTC, TVA 20%)



POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Contact pédagogique

Frédéric CHEVALLIER
f.chevalliercrittiaa.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° Qualiopi : 2101324.1
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 25/08/2022