

## RÉFÉRENTIEL IFS FOOD V8 Évolutions et cas pratiques pour préparer votre prochain audit



1 journée (7h), **le jeudi 11 avril 2024**, en **distanciel** ;  
Un lien vous sera envoyé pour vous connecter à distance



**Dirigeant, Responsable Qualité, Service Qualité, Direction de site, ...**

### LA MÉTHODE ET LES MOYENS PÉDAGOGIQUES

- **Présentation**
- **Études de cas pratiques et exercices en groupes**
- **Support de formation remis aux participants, exercices et solutions**

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

Moyens d'évaluation des connaissances : *recueil des besoins, 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](mailto:c.jeannic@crittiaa.com) | 05 46 44 84 75.

### LES OBJECTIFS 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 8** 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

Luc LAURENT  
Conseiller Technologique 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

## Informations générales sur l'IFS

- Les informations de référence de l'IFS, les dernières publications
- Le processus de révision du référentiel

09H00  
12H30

## Les nouveautés du protocole d'audit

- Le système de notation et son impact
- Les corrections et actions correctives du plan d'actions
- Périmètre et durée d'audit
- Fréquence des audits inopinés

## Les nouveautés de la check-list d'évaluation :

### comment se mettre en conformité et éviter les écarts les plus fréquemment identifiés ?

- La nouvelle terminologie : validation, formation versus compétences, formalisation de l'analyse des risques ...

12H30  
13H30

Pause déjeuner

## Les nouveautés de la check-list d'évaluation (suite) :

- Définition d'objectifs sur la culture de la sécurité sanitaire des aliments "food safety culture"
- Focus sur les nouvelles exigences : plan HACCP, risque chimique, surveillance environnementale, audit interne, retraits/rappels, incidents ...
- Ce qui change au niveau des 10 exigences KO

13H30  
17H00

## Les nouveautés dans le rapport d'audit et le plan d'actions

## Synthèse et questions/réponses



cas pratiques /  
exercices en groupe

## 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 01/04/2024, 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

L'inscription à la formation sera définitive après signature de la convention de formation personnalisée et réception du paiement.

## LES TARIFS

### ADHÉRENT CRITT :

500 € HT / participant (600 € TTC, TVA 20%)

Documentation comprise

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 :

700 € HT / participant (840 € TTC, TVA 20%)

## POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

### Contact pédagogique

Luc LAURENT  
l.laurent@crittiaa.com  
07 84 58 35 97

### 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 15/02/2024