

## RÉFÉRENTIELS IFS FOOD V8 Exigences et mise en application



1 journée (7h), le **vendredi 18 avril 2025**, 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**
- **Identifier les mises à jour et 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

## Introduction

- Informations générales sur l'IFS, documents de référence et dernières publications de l'IFS

09H00  
12H30

## Points clé du protocole de certification :



- Système de notation, corrections et actions correctives du plan d'actions
- Périmètre, durée d'audit et organisation des audits inopinés

## Exigences de la check-list d'audit : comment se mettre en conformité et éviter les écarts les plus fréquemment identifiés



- Importance de la terminologie (validation, analyse des risques, fréquence "annuelle", etc...) et impact au niveau des dispositions à mettre en place

12H30  
13H30

Pause déjeuner

## Exigences de la check-list d'audit : comment se mettre en conformité et éviter les écarts les plus fréquemment identifiés (suite)



- Les 10 exigences KO
- Les points clés des 5 chapitres du référentiel
- Point sur les écarts les plus fréquents

13H30  
17H00

## Le rapport d'audit et le plan d'actions

## Synthèse et questions/réponses



## LES PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

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

**Inscription  
en ligne**



### Conditions d'annulation :

Pour toute inscription annulée après le 08/04/2025, 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 :

600 € HT / participant (720 € TTC, TVA 20%)

Documentation comprise

Règlement par virement :

**RIB** : 30047 14132 00022508201 79 | **IBAN** : FR7630047141320002250820179 | **BIC** : CMCIFRPP | 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 :

800 € HT / participant (960 € TTC, TVA 20%)

## POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

### Contact pédagogique

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

### Contact administratif

Cindy TALONNEAU  
c.talonneau@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 06/03/2025