

Plan de formation

IFS FOOD Version 8

Titre du Stage	IFS FOOD Version 8
Modalités d'organisation :	Formation à distance INTER-ENTREPRISES
Pré requis	Maîtrise des fondamentaux de la sécurité sanitaire
Public visé	Consultant / Auditeur interne / Service Qualité
Coût :	490 €HT / stagiaire
Date :	28 février 2024
Durée	7 H
Objectifs & résultats attendus	<p>Donner un panorama précis des évolutions de la certification IFS FOOD Version 8 et des moyens que les entreprises doivent mettre en place.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier et interpréter précisément les évolutions du référentiel IFS version 8. • Définir la bonne approche à adopter vis-à-vis de l'entreprise / des clients. • Connaître la spécificité de l'ensemble des points pour accompagner et faire évoluer les systèmes de vos clients
Programme	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les fondamentaux de l'IFS ➤ Les concordances entre la législation Européenne et IFS ➤ Evolution liées à la version 8 ➤ Le nouveau protocole d'évaluation, les exclusions et particularités. ➤ Le système de notation ➤ Le programme des audits non annoncés ➤ Les principales exigences « les clés pour répondre à ces items » ➤ La responsabilité de la direction, HACCP, Gestion des ressources, Process de fabrication, la gestion des corps étrangers, la traçabilité, mesures, analyses et améliorations continues, audit interne, actions correctives ➤ Les fondements de l'évaluation ➤ Les non-conformités majeures, comment les éviter ? ➤ Food fraud et authenticité, moyens et méthode
Méthodes et moyens	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse du référentiel et de ses KO

pédagogiques	<ul style="list-style-type: none">• Travail sur application et exemple de documentation entreprise• Analyse de cas concrets• Support informatique
Méthode de suivi, évaluation, de validation	<ul style="list-style-type: none">• Validation des compétences par la mise en pratique et questionnaire d'évaluation.