

PROGRAMME DE FORMATION

Les évolutions du référentiel IFS Food V7 et la Food Safety Culture

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- **Connaître et comprendre les exigences du référentiel IFS Food version 7**
- **Adapter son système de management de la sécurité des denrées alimentaires aux évolutions du référentiel**
- **Etre capable d'intégrer la Food Safety Culture à son système de management de la sécurité des denrées alimentaires**

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Dirigeant, employé en charge de la qualité, auditeur interne.

PRE-REQUIS :

- ▶ Connaissance du référentiel IFS Food V6.1

DUREE :

- ▶ 1 jour soit 7 heures – horaires : de 9h00 à 12h30 – 13h30 à 17h00 (aménageable si besoin)

FORMAT

- ▶ Interentreprises ou intra – nous consulter pour plus d'infos

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ▶ **Méthodes pédagogiques :**
Formation dynamique et ludique – alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques (Exercices d'analyse, Travail collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise, QCM,...)
- ▶ **Moyens techniques :**
Support de formation remis au stagiaire
- ▶ **Dispositions d'accessibilité :** En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.

INTERVENANT :

- ▶ Formateur spécialisé en management de la sécurité des denrées alimentaires.

DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement - Evaluation à l'issue de la formation – Analyse des informations obtenues – remise d'une attestation de validation des acquis à l'issue de la formation pour chaque participant.

Contenu

■ Introduction de la formation :

- Tour de table
- Présentation du formateur et des participants
- Rappel des objectifs de la formation
- Présentation du déroulé de la formation

■ QCM de positionnement des acquis à l'entrée

→ Tout au long de la formation, le formateur reste à l'écoute de chaque participant et alterne des activités heuristiques, démonstratives et applicatives afin de garder un rythme dynamique

■ Déroulé du contenu la formation :

PARTIE 1 : LES EVOLUTIONS DU REFERENTIEL IFS FOOD V7 – 0,5 jour

Séquence 1 : Présentation rapide

- Le calendrier d'applicabilité
- Rappel du contexte de l'IFS Food et des objectifs du référentiel
- La reconnaissance du référentiel IFS
- Aperçu des nouveautés de la version 7

Séquence 2 : 5 minutes pour comprendre le Protocole d'audit

- Pour qui ?
- Les exclusions
- La gestion du multi-site
- La sous-traitance
- Les principaux changements des exigences et de la notation
- Le GLN

Séquence 3 : Les exigences v7/v6.1

- Formulation et définitions – Exercice « jeu des définitions »
- La structure du Référentiel
- Les exigences KO
- Explication pas à pas des évolutions et des exigences clés
- Exercice de classement des écarts

Séquence 4 : Suite du protocole d'audit

- Le déroulement des audits (durée, audits annoncés et inopinés)
- Le traitement des écarts (corrections, actions correctives)
- L'integrity Program
- Les autres documents pour aller plus loin

PARTIE 2 : LA FOOD SAFETY CULTURE – 0,5jour

Séquence 1 : Présentation de la food safety culture

- Définition de la food safety culture
- Par qui ?, Où ?, Comment ?
- La food safety culture un outil stratégique.

Séquence 2 : Réaliser son diagnostic Food safety culture

- Quels outils utilisés ?
- Réaliser un diagnostic food safety culture
- Etablir un plan d'action

Mise à disposition d'un outil « évaluation Food Safety Culture » sous format Excel.

Cet outil très simple permet de manière très pragmatique d'évaluer le niveau de maturité en matière de Food Safety Culture et de définir les actions à envisager.

- **Questions / Réponses - Echanges –débat**
- **Evaluation des acquis à la sortie de la formation par QCM**
- **Evaluation de la formation**