

PROGRAMME DE FORMATION

Maîtriser et appliquer le référentiel IFS Food V8

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- **Connaître et comprendre les exigences du référentiel IFS Food version 8**
- **Comprendre le processus de certification**
- **Être capable de répondre efficacement aux exigences du référentiel pour déployer un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme**

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Responsables qualité, aux auditeurs internes, aux directeurs de site, et à toute personne impliquée dans la mise en œuvre du référentiel IFS Food au sein de leur organisation.

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.*

PRE-REQUIS :

- ▶ Connaissance en management de la sécurité des denrées alimentaires

DUREE :

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

FORMAT

- ▶ Interentreprises – Inter – 360 HT/participant
Minimum 3 personnes pour la tenue d'une formation en inter-entreprise
Consultez [notre calendrier](#) pour connaître les sessions de formation programmées
- ▶ 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'accueil nécessaires (en intra) :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.
- ▶ **Dispositions matérielles en cas de formation à distance :** Un ordinateur fonctionnel, une bonne connexion internet, un logiciel de visioconférence (ex : Teams), un microphone.

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**

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
- Résumé des versions précédentes et introduction aux changements majeurs de la version 8

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

Séquence 3 : Présentation pas à pas des exigences du référentiel IFS food V8

- Formulation et définitions – Exercice « jeu des définitions »
- La structure du Référentiel
- Le système de notation
- Le principe des KO
- Explication pas à pas des exigences et des exigences clés
- Focus sur la food safety culture et sa prise en compte dans le cadre de l'IFS

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