

Formation Les nouvelles exigences de l'IFS version 8

DUREE

de 3,5 à 7 heures

PUBLIC

Auditeur interne ou
personne pilotant l'IFS

METHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.
- Formation adaptée aux spécificités de l'entreprise et illustrée par des exemples de documents de l'entreprise et du formateur.

MODALITE D'EVALUATION

QCM

PREREQUIS

Aucun prérequis

Si l'un des participants présentait un handicap (mobilité, surdité, dys, ...) merci de nous en informer afin que nous puissions adapter l'organisation, les outils et la pédagogie de la formation.

Formation IFS v.8 : quels sont les objectifs ?

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Appréhender le contexte et les enjeux de l'IFS Food
- Analyser et appliquer les exigences du référentiel IFS V8 et les principales évolutions par rapport à la V7.
- Interpréter des items clés selon l'approche d'un auditeur qualifié IFS Food afin de les mettre en œuvre sur le site.

Formation IFS v.8 : le programme :

Tout au long de la formation IFS version 8, nous présenterons aux stagiaires le référentiel IFS FOOD et échangerons avec eux sur des modalités adaptés pour répondre aux dites exigences

1. Présentation du référentiel IFS v.8 (rappels et évolutions)

- Rappels des exigences du référentiel IFS v.8
- Planification des évolutions

2. Procédure d'audit et de certification IFS v.8

3. Les principales évolutions du référentiel IFS v.8

- Chapitre 1 : Gouvernance et engagement
- Chapitre 2 : Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité
- Chapitre 3 : Gestion des ressources
- Chapitre 4 : Procédés opérationnels
- Chapitre 5 : Mesures, analyses et améliorations

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité
des aliments et des personnes



MISE A JOUR

Fév. 2024