# Formation Mise en place de l'IFS

**DUREE**

de 7 à 14 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 Food : 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
- Comprendre et appliquer les principes de notation du référentiel IFS Food
- Interpréter des items clés selon l'approche d' un auditeur qualifié IFS Food afin de les mettre en œuvre sur le site.

## Formation IFS Food : le programme

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

**1. Présentation du référentiel IFS Food**

- Présentation du référentiel IFS
- Son contexte,
- Les objectifs et les enjeux,
- La structure du référentiel, aperçu général

**2. Procédure d'audit et certification IFS**

- Protocole audit
- Système de notation
- Les KO

**3. Les exigences de l'IFS Food**

- Les différents chapitres :
  - 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 (incluant Food Defense ou Défense Alimentaire)
  - Chapitre 5 : Mesures, analyses et améliorations
- Explications et échanges sur les items du référentiel,
- Les points clés pour la mise en œuvre et la certification,
- Les points d'attention,
- Les risques de non-conformités majeures,
- Présentation exemples d'applications concrètes sur des points clés du référentiel,
- Comment établir un plan d'action à mettre en œuvre pour la mise en place.


**VOTRE CONTACT**

**Clarisse ROUBERTOU**
Consultante Qualité, Sécurité des aliments et des personnes

Contact →


CEDIAL

**MISE A JOUR**

Fév. 2024