

## → Comprendre le référentiel d'audit IFS Food v8

### Objectifs / Compétences

- Comprendre les évolutions du référentiel et les nouvelles exigences,
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue du renouvellement de la certification IFS

### Programme (1 jour / 7h)

- Référentiel d'audit IFS Food : quelles entreprises, quelles activités, quels enjeux ?
- Processus de certification : nature des audits, durée d'audit, notation des exigences A/B/C/D/M/KO, plan d'actions (avec corrections et actions correctives), impact sur la certification, certificat et rapport d'audit
- Etude des exigences pour chacun des chapitres : gouvernance et engagement, système de management de la sécurité des aliments et de la qualité, gestion des ressources, procédés opérationnels, mesures, analyses et amélioration ; explication des attendus, illustration par des exemples concrets
- Focus sur la Food Safety Culture, sur les notions de validation / surveillance / vérification

### Public concerné

- Directeurs, gérants, responsables qualité d'entreprises ayant des activités de fabrication et/ou de conditionnement de produits alimentaires
- Entreprises en cours de démarche IFS ou certifiées récemment

### Prérequis

- Aucun ; toutefois, une connaissance des pratiques hygiène qualité de son entreprise et/ou du référentiel IFS Food v7 est recommandée

### Méthodologie

- Diaporama et livret de stage
- Formation animée par un ingénieur conseil confirmé, auditeur IFS, auditeur de certification ISO 22000
- Nombreux retours d'expériences de l'intervenant
- Exercices pratiques dont Food Safety Culture, démarches de validation
- Echanges pouvant cibler des questionnements particuliers des stagiaires

### Certification

- Evaluation des connaissances acquises par QCM
- Attestation de présence
- Attestation de fin de formation

