

Formation sur 2 jours IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) VERSION 5 s'adapter aux exigences des distributeurs

Vous êtes...

- directeur qualité
- responsable qualité
- directeur de production
- responsable achats
- futur auditeur IFS

Objectifs

A l'issue de ce module de formation, les participants seront :

- familiarisés avec les exigences du référentiel IFS.
- en mesure d'interpréter correctement ces exigences, selon les situations, comme pourrait le faire un auditeur IFS.
- à même de déployer le système de management de la qualité alimentaire selon l'IFS.
- capables d'organiser pour leur propre site de production la phase préparatoire à la certification IFS, en sachant identifier et prioriser les actions nécessaires.

Les méthodes de travail retenues sont adaptées à ces objectifs. Afin de pouvoir s'appropriier le contenu du référentiel IFS version 5 au cours de la formation, chaque participant est invité à se procurer à l'avance un exemplaire du référentiel.

Programme

Jour 1

> Contexte et enjeux : les MDD en Europe

Comprendre les enjeux actuels pour mieux définir vos objectifs en matière de sécurité alimentaire, et comprendre aussi l'environnement des schémas de certification.

Appréhender la place et le rôle des référentiels privés IFS et BRC.

> Le processus de révision de l'IFS version 4

Faire le bilan de la version 4.

Comprendre les objectifs de la version 5.

Découvrir la démarche d'élaboration de la version 5.

> Processus de certification IFS

Maîtriser la démarche d'audit tierce partie.

Appréhender le nouveau système de notation et la fréquence d'audit, ainsi que les conditions d'attribution du certificat.

> Objectif 1 : Découvrir l'esprit et le sens général de la dernière version du référentiel

Maîtriser les principaux changements, les 10 « KO », et la démarche d'Analyse des dangers.

> Objectif 2 : Approfondir les exigences relatives à l'implication de la direction et des équipes

Approfondir un point que la version 5 met en exergue : l'importance de l'implication de la direction et de la formation du personnel.

Niveau atteint en fin de stage :
Perfectionnement

Durée : 2 jours (soit 14 heures)
Horaires : 9h30 – 17h30, déjeuner inclus

Formation disponible :
• en interentreprises
• en intra-entreprise

Les +

Nombre de participants limité, pour de meilleurs échanges.
Formation riche en études de cas et travaux en groupe, les exemples que vous soumettrez illustreront de manière concrète les éléments théoriques présentés.
Le formateur est également auditeur, spécialiste du référentiel concerné.

Lecture pas à pas du référentiel version 5 avec un auditeur qualifié IFS

Jour 2

> Objectif 3 : Maîtriser l'étude HACCP, socle de la maîtrise de la sécurité alimentaire

Savoir évaluer les risques : définir la gravité et la fréquence.

Comprendre la notion de CP (point critique).

> Objectif 4 : Optimiser le processus de fabrication dans le cadre de la certification IFS

Déceler les actions correctives nécessaires et verrouiller toutes les étapes de la chaîne de fabrication : conception, production, traçabilité, allergènes...

> Objectif 5 : Intégrer l'approche « amélioration continue »

Savoir définir la portée des audits internes, mettre en œuvre des inspections, élaborer une procédure de gestion de crise, et gérer un plan d'action corrective.

> Objectif 6 : Préparer la mise en place de la version 5 de l'IFS

Préparation effectuée par le biais d'études de cas et de travaux de groupe.

> Synthèse, questions supplémentaires et évaluation du stage

Renseignements et inscriptions :

Eurofins Certification

9 avenue de Laponie, Les Ulis

91967 Courtaboeuf Cedex

Tél. : 01 69 10 13 00 / Fax : 01 69 10 13 01

E-mail : certification@eurofins.com

 eurofins

certification

www.eurofins-ifs.com

Management de la sécurité alimentaire

Réf : FIFS02