

IFS LOGISTICS version 3

Objectifs de la formation

Cette formation a pour but de connaître les exigences du référentiel IFS Logistics version 3 et de voir les points communs existant entre les exigences règlementaires et les exigences IFS Logistics version 3

Objectifs pédagogiques

- Etre capable d'identifier les activités couvertes par la certification IFS Logistics
- Etre capable de comprendre les exigences pour déployer le système de management (qualité, sécurité des produits) au sein de l'entreprise
- Etre capable de définir un plan d'action pour amener l'entreprise vers la certification IFS Logistics version 3
- Pour les personnes maîtrisant les techniques d'audit et les principes des systèmes de management de la qualité et de la sécurité produits, être capable de réaliser un audit chez un prestataire logistique

Public

- Personnes amenées à participer à la mise en place et au maintien des exigences de l'IFS version 3

Pré-requis

- Avoir lu les exigences d'audit du référentiel IFS Logistics version 3
- Connaître les principes de base d'un système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires
- Avoir un ordinateur et un accès internet pour la visio

Durée de la formation

7.00 heures (1.00 jour)

Lieu de la formation

En visio conférence

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Tarif

Sur devis

Méthode et moyens pédagogiques

- Présentation des exigences, échanges permettant aux stagiaires d'identifier les éléments à mettre en place dans leur entreprise
- Power point, support papier ou pdf

Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par Madame Nathalie Danion:

-Auditrice qualifiée IFS Food version 8, IFS Logistics v3, IFS Broker v3

-Construction de programmes de formation et des supports associés, animation de formations depuis 2005

-Ancienne responsable pédagogique Licence Professionnelle par alternance Qualité-Sécurité-Environnement délivrée par l'UBO (2009-2015)

Programme détaillé de la formation

- Protocole de certification:
 - Activités certifiables
 - Système de notation
- Chapitre 1 : Gouvernance et Engagement
 - Notion de Product Safety Culture versus Food Safety Culture
 - KO "direction"
 - Veille réglementaire et technique
 - Informations de l'organisme de certification
- Chapitre 2 : Système de management de la qualité et de la sécurité produit
 - Système de management de la sécurité produit : focus sur: -le diagramme des opérations : définir son champs de responsabilités -sécurité des aliments, oui mais pas que
- Chapitre 3 : Gestion des ressources
- Chapitre 4 : Réalisation de la prestation logistique
 - Ecoute client et accord contrat : nouveau KO accord client
 - Les achats: *Evaluation des fournisseurs, contractualisation *Stockage et transport : les exigences applicables pour la contractualisation et les certifications associées

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

- Manipulation du produit: *Nettoyage : plateforme, camions, nettoyage au sein de la chaîne logistique *Conditions de réception, stockage, préparation de commande et transport *Traçabilité *Product fraudes versus Fraudes Alimentaires *Product Defense : quelques spécificités
- Chapitre 5 : Mesures, analyses et amélioration
 - Audits internes et inspections: Food/logistics, exigences similaires
 - Validation et maîtrise des procédés: identifier les procédés nécessitant d'être validés
 - Etalonnage et ajustement des instruments de mesure
 - Surveillance de la quantité (pour les prestations sous traitées type tri simple de fruits et légumes / étiquetage à destination du consommateur final)
 - Gestion des incidents, des retraits et des rappels : Food / logistics, exigences similaires mais quelques points d'attention
 - Management des produits non conformes
 - Gestion des déviations, non-conformités, corrections, actions correctives : introduction de l'analyse des causes, correction

Modalités d'évaluation

- Questionnaire d'évaluation

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les supports de formation seront disponibles

En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

Qualité et indicateurs de résultats

Au 30/05/2025:

- Note globale de la formation obtenue depuis janvier 2023 : 8,1/10
- Pourcentage des stagiaires qui recommandent cette formation depuis janvier 2023 : 100%
- Pourcentage des stagiaires qui pensent pouvoir appliquer à leur poste ce qu'ils ont appris depuis janvier 2023 : beaucoup : 100%/ un peu :0% / pas du tout : 0%

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com