

LES ÉVOLUTIONS DE LA VERSION 8 DU RÉFÉRENTIEL IFS FOOD

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité :

- D'identifier les enjeux et les évolutions liés à la version 8 du référentiel IFS FOOD
- D'appréhender les nouvelles exigences de la version 8 du référentiel IFS FOOD
- De définir un plan d'actions pour mettre le Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Denrées Alimentaires en conformité avec les nouvelles exigences de la version 8 du référentiel IFS FOOD.

Ce programme est conçu pour être adaptable en fonction des besoins spécifiques exprimés par le client.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les évolutions de la version 8 du référentiel IFS FOOD
- Appréhender ses nouvelles exigences pour mettre son Système de Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments en conformité.

Public

- Direction, membres de l'encadrement et auditeurs internes des entreprises ayant des activités de fabrication et/ou de conditionnement de produits alimentaires certifiées IFS FOOD v7

Pré-requis

- Connaissance du référentiel IFS FOOD v7 et du Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Denrées Alimentaires existant dans l'entreprise

Durée de la formation

4.00 heures (0.50 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

- Après une première partie dédiée aux évolutions du protocole de certification et aux objectifs de la version 8 du référentiel IFS FOOD, les nouvelles exigences et modifications d'exigences sont abordées. Les participants sont invités, à l'issue de chaque séquence, à poser des questions et à définir leur plan d'actions pour intégrer ces nouveautés à leur Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Denrées Alimentaires.
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etudes de cas concrets, vrai/ faux, quizz
- Analyse de l'existant en équipe
- Livret des documents projetés remis à chaque participant en format numérique (si visioconférence) ou papier (si présentiel et si souhaité par le Client, avec surcoût, sur devis)
- Livret d'activités remis à chaque participant en format numérique (si visioconférence) ou papier (si présentiel)

Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par notre formatrice, Madame Pauline ARMINJON, auditrice IFS FOOD et formatrice sur les thématiques qualité et sécurité des aliments.

Programme détaillé de la formation

- Identifier les enjeux et les évolutions liés à la version 8 du référentiel IFS FOOD
 - Présentation du référentiel IFS FOOD v8
 - Enjeux et principales évolutions de la version 8 du référentiel IFS FOOD
 - Evolutions du protocole de certification (audits, système de notation, conditions d'attribution du certificat)
 - Structure du référentiel IFS FOOD v8
- Appréhender les nouvelles exigences de la version 8 du référentiel IFS FOOD (focus sur les changements de la version 8)
 - Explication des nouvelles exigences et des modifications, par chapitre
 - Revue des exigences « KO » et de leurs modifications

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

- Définir son plan d'actions pour faire évoluer son système de management de la sécurité des aliments et de la qualité en vue de la certification IFS FOOD v8
 - Réaliser l'état des lieux du système existant par rapport aux nouvelles exigences du référentiel IFS FOOD v8
 - Etablir le plan d'actions pour la mise en conformité du Système de Management de la Sécurité des Aliments et de la Qualité en vue de la certification IFS FOOD v8

Modalités d'évaluation

- Questions écrites (QCM) pour valider les prérequis en amont de la formation
- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Activités pratiques au cours de la formation : quizz, vrai/ faux, études de cas
- Questions écrites (QCM) pour valider les acquis en fin de formation
- Formulaire d'évaluation de la formation

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 09/05/2025:

- Note globale de la formation obtenue depuis janvier 2023 : 9.4/10
- 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%

Calculs réalisés en fonction des réponses reçues aux questionnaires de satisfaction à chaud depuis janvier 2023

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