

IFS Food version 8

Plongez au cœur de l'excellence en sécurité alimentaire avec la formation «IFS FOOD Version 8», conçue pour les professionnels déterminés à maîtriser les standards les plus élevés de l'industrie



DESCRIPTION DE LA FORMATION



Cette formation vous offre les clés pour comprendre et appliquer les exigences du référentiel IFS Food Version 8, vous préparant à naviguer avec aisance dans le processus de certification. Elle enrichit votre expertise en vous guidant sur l'interprétation correcte des normes et sur l'implémentation d'un système de management efficace, ancrant ainsi une culture de la sécurité alimentaire au sein de votre entreprise.



PUBLIC CONCERNÉ

qualiticiens,
dirigeants,
responsable
qualité, respon-
sable QHSE,
responsable
production



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et sa suite
Etre capable d'interpréter correctement les exigences du référentiel pour déployer un système de management et des bonnes pratiques adaptées au sein de son entreprise



AU PROGRAMME

1. Rappel du **contexte et des enjeux**. Qu'est-ce que l'IFS ? Place de l'IFS dans le paysage des référentiels de certification
2. **Les fondamentaux** de l'IFS : objectifs et points à retenir
3. Présentation des **exigences du référentiel par thématique** (les responsabilités de la direction, la gestion du personnel, développement de produits...)
4. **Etude approfondie du protocole d'audit** (champ d'audit, secteurs produits, durées d'audit, les différents types d'audits, notation et conséquences, suivi des sites certifiés)
=> Focus important sur l'exigence « Food Safety Culture » (définition, attendues...)



PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr



POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques / Accompagnement à la certification