

Référentiel IFS Food Version 7

Mardi 23 mars 2021 de 9h à 17h30
CCI47, 49 route d'Agen - 47310 Estillac

FORMATION*

Titre : Référentiel IFS FOOD Version 7

Objectifs :

- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 7 et les principales évolutions
- Identifier les différences significatives avec le référentiel IFS Food version 6.1 (exigences ajoutées ou fusionnées)
- Mesurer l'impact des évolutions sur le système en place
- Identifier les évolutions nécessaires de son système de management QSA pour la mise en conformité avec la nouvelle version

Date / Horaires / Lieu :

Mardi 23 mars de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30
dans les locaux de la CCI47, 49 route d'Agen 47310 Estillac
(accès aux personnes handicapées ou à mobilité réduite)

Durée : 7 h

Intervenant :

Fabienne LUNA, Consultant Expert IFS
Management de la Qualité, Formation aux techniques
et pratiques de l'audit : audit interne / audit Fournisseurs
Management de la Sécurité et Sureté alimentaire,
Management Intégré

Public : Toute personne directement impliquée dans la mise en place de la nouvelle version 7 IFS Food

Pré-requis : Connaître le fonctionnement de l'entreprise et de son système de management QSA ainsi que les exigences de la version précédente (v 6.1) du référentiel IFS Food.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Alternance d'apports de connaissances et d'exercices

Tarif :

300 € H.T par personne pour les adhérents
450 € H.T par personne pour les non-adhérents

* Détail complet en Page 3

Formation organisée en partenariat avec



PROGRAMME

1/ Introduction

- Impact de la Global Safety Initiative dans la nouvelle version de l'IFS Food
- Présentation du nouveau référentiel et des évolutions fondamentales

2/ Analyse détaillée des exigences modifiées dans le nouveau référentiel (ajouts ou fusions d'exigences)

Gouvernance et Food Safety Culture
Système de Management Qualité
Gestion des Ressources - Procédés opérationnels
Accords de Contrats - Formulations / recettes
Achats - Matériaux emballage - Infrastructures
Air et Gaz comprimés - Nettoyage & désinfection
Gestion des corps étrangers - Gestion des nuisibles
Transport - Equipements - Traçabilité - Allergènes
Fraude alimentaire - Mesures, analyses et améliorations
Plan de Food Défense

3/ Analyse de l'impact des évolutions au sein de son système de Management QSA

- Comment adapter ces nouvelles exigences au sein de son activité ?
- Elaboration d'un plan d'action

GASCOGNE ENVIRONNEMENT
CCI47 : 49 route d'Agen - 47310 Estillac
Tel : 05 53 77 10 88
ge@gascogne-environnement.fr
www.gascogne-environnement.fr
SIRET N° : 404 578 452 00017

CCI LOT-ET-GARONNE

Référentiel IFS Food Version 7

Mardi 23 mars 2021 de 9h à 17h30
CCI47, 49 route d'Agen - 47310 Estillac

INSCRIPTION

Entreprise :

.....

Adresse ou cachet de l'entreprise :

Responsable formation de l'entreprise :

la convention de formation sera adressée à ce contact

.....

Prise en charge de la formation par l'OPCO

Si oui, coordonnées de l'OPCO :

Si vous ne mentionnez pas d'OPCO, la facture de la formation sera directement adressée à l'entreprise.

.....

.....

Stagiaire(s) Nom et Prénom :

.....

.....

Recueil des besoins du stagiaire (*réponse indispensable pour adapter le contenu pédagogique de la formation à vos besoins*) :

.....

.....

BULLETIN A RETOURNER :
par e-mail à ge@gascogne-environnement.fr

TARIFS

	Adhérents 2021	Non-adhérent 2021
Nb de Stagiaires
Tarif HT par stagiaire	300,00 €	450,00 €
Total HT
TVA 20 %
Total TTC

Le déjeuner est offert par Gascogne Environnement (sous réserve de l'évolution des conditions sanitaires)

Vous recevrez par mail la convention de formation professionnelle ainsi que la convocation pour le ou les stagiaire(s) accompagnée du Règlement Intérieur et de la charte de GASCOGNE ENVIRONNEMENT.

Attention : toute annulation survenant une semaine avant la formation sera facturée.



GASCOGNE ENVIRONNEMENT
CCI47 : 49 route d'Agen - 47310 Estillac
Tel : 05 53 77 10 88
ge@gascogne-environnement.fr
www.gascogne-environnement.fr
SIRET N° : 404 578 452 00017

 

Référentiel IFS Food Version 7

Mardi 23 mars 2021 de 9h à 17h30
CCI47, 49 route d'Agen - 47310 Estillac

FORMATION - Détail complet



Titre : Référentiel IFS Food Version 7

Objectifs pédagogiques :

Etre capable de :

Connaitre les exigences du référentiel IFS Food version 7 et les principales évolutions ; identifier les différences significatives avec le référentiel IFS Food version 6.1 (exigences ajoutées ou fusionnées) ; mesurer l'impact des évolutions sur le système en place ; identifier les évolutions nécessaires de son système de management QSA pour la mise en conformité avec la nouvelle version.

Date / Horaires / Lieu / Durée :

Mardi 23 mars 2021 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 dans les locaux de la CCI47, 49 route d'Agen à Estillac. Le bâtiment est accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour toute spécificité personnelle liée à un handicap ou à un besoin particulier, veuillez nous contacter avant la formation aux coordonnées inscrites ci-dessous. Nous pourrions ainsi étudier ensemble comment adapter les modalités de notre formation afin que vous puissiez la suivre dans les meilleures conditions d'apprentissage possibles.

Durée : 7 h

Tarif : 300 € H.T par personne pour les adhérents / 450 € H.T par personne pour les non-adhérents

Intervenant : Fabienne LUNA, Consultant Expert IFS

Management de la Qualité, Formation aux techniques et pratiques de l'audit : audit interne / audit Fournisseurs

Management de la Sécurité et Sureté alimentaire, Management Intégré

Délais d'accès à la formation :

Les inscriptions peuvent être prise jusqu'à 48 h avant le jour de la formation.

Modalités de déroulement :

formation en présentiel (nbre de stagiaires maximum prévu : 14)

Résultats attendus :

Faire évoluer son Système Management Qualité et Sécurité Alimentaire (QSA) pour être en conformité avec le nouveau référentiel IFS Food Version 7

Moyens et méthodes pédagogiques :

Alternance d'apports de connaissances et d'exercices

Moyens techniques :

Une salle dimensionnée pour le nombre de stagiaires et le formateur et équipée d'un moyen de projection télévisuel, d'un paper-board.

Un support informatique au format « .pdf » reprenant tous les éléments abordés en cours de formation sera transmis aux participants ainsi que des supports papier permettant d'imager l'étude de cas.

Modalités d'évaluations : un suivi qualitatif par l'évaluation

Evaluation en cours de formation

L'intervenant évalue au fil de la formation l'acquisition des connaissances et savoir-faire et l'atteinte des objectifs grâce à une méthode et des moyens pédagogiques favorisant la participation des stagiaires et l'interactivité du groupe.

Evaluation des connaissances

Les participants sont évalués sur la base d'une épreuve théorique (QCM) et/ou d'une épreuve pratique (étude de cas, mise en situation...). En cas de réussite à ces épreuves, les participants obtiennent une attestation d'acquisition de connaissances ou une attestation de compétences.

Pré-requis : Connaître le fonctionnement de l'entreprise et de son système de management QSA ainsi que les exigences de la version précédente (v 6.1) du référentiel IFS Food.

Sanctions : attestation individuelle de formation

Public : Toute personne directement impliquée dans la mise en place de la nouvelle version 7 IFS Food