

## Les référentiels IFS version 7 et BRC version 9 : maîtrise et mise en œuvre des exigences

<p><b>Public</b> Responsable Qualité et collaborateurs du service qualité, auditeurs internes Nombre de stagiaires : 2/8</p>	<p><b>Pré requis</b> Avoir pris connaissance du référentiel V7 et du référentiel BRC V9</p>	<p><b>Durée et Lieu</b> 14 h  Lieu à définir</p>	<p><b>Dates horaires</b> A définir</p>
--	---	--	--

### Objectifs pédagogiques

Connaître les modalités principales du protocole de certification IFS FOOD V7 et BRC V9  
 Connaître les exigences des référentiels IFS FOOD V7 et BRC V9  
 Assurer une démarche de mise en conformité aux exigences  
 Être en mesure de préparer un audit interne

### Programme

**Le contexte général des deux référentiels**  
**Les protocoles de certification des deux référentiels**

#### Le référentiel IFS FOOD V7 et ses exigences :

Système de notation : KO, non-conformité majeure, déviation, point d'attention  
 Les chapitres et les 10 exigences KO, Les notes de doctrine  
**Étude des exigences du référentiel**  
 Gouvernance et engagement  
 Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité  
 Gestion des ressources  
 Procédés opérationnels  
 Mesures, analyses, améliorations  
 Plan de food defense (plan de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)

#### Le référentiel BRC V9 et ses exigences :

Système de notation  
 Les sections, déclaration d'intention et les 12 exigences fondamentales  
**Étude des exigences du référentiel**  
 Engagement de la direction  
 Plan de sécurité des denrées alimentaires – HACCP  
 Système de gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires  
 Normes des sites  
 Contrôle des produits  
 Contrôle du processus  
 Personnel  
 Les zones de production à haut risque, de grande précaution et grande précaution à température ambiante  
 Exigences relatives aux produits commercialisés

### Méthodes pédagogiques

Méthode participative (basée sur le questionnement) et active (faisant appel à l'expérience, réflexion, initiative et motivation des apprenants)

### Techniques et outils

Alternance des techniques suivantes : apports théoriques et exercices sur cas d'entreprise, mises en situation réelle et partage d'expériences. Supports de formation remis aux stagiaires

**Evaluation :** Questionnaire d'évaluation des acquis

## Référentiel IFS FOOD Version 7 : Maîtriser et mettre en œuvre efficacement les exigences

<p><b>Public</b> Responsable Qualité et collaborateurs du service qualité, Responsable de la mise en place de l'IFS FOOD Direction, auditeurs internes Nombre de stagiaires : 3/8</p>	<p><b>Pré requis</b> Avoir pris connaissance du référentiel V7</p>	<p><b>Durée et Lieu</b> 14 h Lieu à définir</p>	<p><b>Dates horaires</b> A définir</p>
---	--	---	--

*La version 7 du référentiel IFS FOOD, recueillant les exigences des distributeurs pour la sécurité des aliments et la qualité, sera applicable à partir de mars 2021 et obligatoire à partir de juillet 2021 pour les entreprises qui souhaitent mettre en place cette certification : comment s'y prendre pour entamer une démarche de certification IFS FOOD V7 ou optimiser sa démarche actuelle ?*

### Objectifs pédagogiques

Connaître les modalités principales du protocole de certification

Connaître les exigences du référentiel IFS FOOD V7

Assurer une démarche de mise en conformité aux exigences réussie et performante

Être en mesure de préparer un audit efficace

### Programme

**Le contexte général de l'IFS FOOD 7 :** Principes fondateurs et historiques, Enjeux, Objectifs , Acteurs

**Le protocole de certification :**

- Champs d'application ou périmètre, exclusions et Particularités
- Cycle de certification, Audits non annoncés ou inopinés
- Évaluation : Approche basée sur les produits/procédés ; évaluation sur site et revue / inspection documentaire ; Plan d'action

**Le référentiel et ses exigences :**

Système de notation : KO, non-conformité majeure, déviation, point d'attention

Les chapitres et Les 10 exigences KO

Conséquence d'une notation C/D sur KO ou d'une non-conformité

Les notes de doctrine

**Étude des exigences du référentiel**

Gouvernance et engagement

Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité

Gestion des ressources

Procédés opérationnels

Mesures, analyses, améliorations

Plan de food defense (plan de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)

**La démarche méthodologique de mise en œuvre du référentiel dans son entreprise :** État des lieux, formation, analyse des écarts, plan d'action, audit blanc

### Méthodes pédagogiques

Méthode participative (basée sur le questionnement) et active (faisant appel à l'expérience, réflexion, initiative et motivation des apprenants)

### Techniques et outils

Alternance des techniques suivantes : apports théoriques et exercices sur cas d'entreprise, mises en situation réelle et partage d'expériences. Supports de formation remis aux stagiaires

**Evaluation :** Questionnaire d'évaluation des acquis

## Référentiel IFS FOOD Version 8 : Comment se mettre en conformité en optimisant son système qualité et sécurité alimentaire ?

<p><b>Public</b> Responsable Qualité et collaborateurs du service qualité, Managers de production, Direction, auditeurs internes Nombre de stagiaires : 3/8</p>	<p><b>Pré requis</b> Être certifié IFS V7 ou être dans une démarche de certification IFS Food Avoir pris connaissance de la V8</p>	<p><b>Durée et Lieu</b> 7 h Lieu à définir</p>	<p><b>Dates horaires</b> A définir</p>
---	--	--	--

*La version 8 du référentiel IFS FOOD, recueillant les exigences des distributeurs pour la sécurité des denrées alimentaires, sera applicable à partir de octobre 2023 et obligatoire à partir de janvier 2024 : les entreprises qui souhaitent renouveler leur certification doivent évoluer en se conformant aux nouvelles exigences. Et pourquoi ne pas en profiter pour rendre leur système qualité plus performant ?*

### Objectifs pédagogiques

Connaître le contexte de publication de la version 8 et ses objectifs  
Identifier, analyser et mettre en œuvre les nouvelles exigences  
Connaître les évolutions apportées au protocole de certification  
Assurer une transition réussie et performante pour son système Q et SDA

### Programme

#### Le contexte de ce changement de version IFS FOOD 8 :

- Objectifs de la révision
- Acteurs et enjeux
- Calendrier d'application
- 

#### Les principales évolutions des exigences du standard IFS FOOD v8

#### Les changements sur le protocole d'audit :

- Champs d'application, exclusions et Particularités
- Système de notation, nombre d'exigences
- Audits non annoncés ou inopinés

### Méthodes pédagogiques

Méthode participative (basée sur le questionnement) et active (faisant appel à l'expérience, réflexion, initiative et motivation des apprenants)

### Techniques et outils

Alternance des techniques suivantes : apports théoriques et exercices sur cas réels de l'entreprise, mises en situation réelle et partage d'expériences. Supports de formation remis aux stagiaires

**Evaluation :** Questionnaire d'évaluation des acquis,