



# DEPLOYER L'IFS Food (International Featured Standard)

L'IFS Food est un référentiel franco-allemand d'audit pour certifier les fournisseurs agro-alimentaires qui livrent la grande distribution en marque distributeur.

Elle est basée sur le système HACCP et se rapproche de la norme ISO22000 qui traite du management de la sécurité des denrées alimentaires.

## OBJECTIFS

- Appréhender et savoir transposer les exigences du Référentiel IFS
- Être capable de les mettre en œuvre au sein de son Entreprise
- Identifier les non-conformités majeures potentielles du Référentiel
- Comprendre et savoir mettre en pratique les principes de notation du référentiel IFS
- Être capable de mettre en œuvre un plan d'actions par rapport aux points abordés lors de la formation

## PROGRAMME

### Introduction

Que signifie l'IFS Food?  
Ses objectifs / pourquoi se faire certifier ?  
Quelle différence avec une certification de type ISO22000 ?  
Les évolutions de l'IFS jusqu'aux nouveautés de la dernière version

### Spécificités de l'audit IFS

Les critères de notation, les KO et les non-conformités  
Type de rapport rédigé par un auditeur IFS  
Etablissement de plan d'actions si nécessaire

### Présentation du Référentiel IFS

Maîtrise des exigences clés du référentiel IFS  
Analyse des différents chapitres afin d'en comprendre les principes et les subtilités  
Atelier : Méthodologie de mise en place de l'évaluation de la vulnérabilité « Food Fraud »  
(grande nouveauté de la version 7)  
Atelier : Rappel sur la méthodologie de mise en place de l'HACCP  
Atelier : Rappel sur la méthodologie de mise en place du Food Defense

### Organisation du projet dans l'entreprise : le principe du PDCA

Planification  
Mise en œuvre des actions  
Vérification de l'efficacité des actions mises en œuvre  
Amélioration  
La dynamique et le maintien en éveil des acteurs de l'Entreprise  
Méthodes et outils

## DUREE

2 jours

## PUBLIC

Chefs d'Entreprise souhaitant déployer un Système de Management de la sécurité des denrées alimentaires ;  
Responsables Système Qualité amenés à intégrer un SMSDA dans un système de management existant ;  
Chargés d'Hygiène-Sécurité ;  
etc.

## Pré REQUIS

Maîtriser l'HACCP

## PEDAGOGIE

Exposés,  
Echanges d'expériences,  
Présentation documents, supports...  
Remise d'une synthèse pédagogique (livret),  
Application pratique conduisant à l'amélioration de leur système de management

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :  
sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris,  
Intra-muros en France entière :  
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme  
[www.cqfd-formation.fr](http://www.cqfd-formation.fr)

Vidéo de présentation

