



IFS Version 2004

OBJECTIFS

A l'issue de cette formation les participants seront capables de :

- ➔ Connaître les exigences de l'IFS
- ➔ Connaître le protocole d'audit
- ➔ Préparer un projet de certification

CONTENU

Contexte et enjeux

L'évolution réglementaire de la sécurité des aliments
L'IFS et les autres référentiels Qualité dans l'agroalimentaire

L'audit IFS

Déroulement
Le système de notation
Le rapport d'audit

Les exigences et les points clés de l'IFS

Introduction et objectifs
Lecture du référentiel : interprétation et positionnement de son entreprise
Management du système de la qualité
Responsabilités de la direction
Management des ressources
Réalisation du produit
Mesures, analyses et améliorations

La planification du projet de certification

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Alternance De présentations théoriques,
D'exercices,
D'études de cas propre aux stagiaires.

Public visé :

Direction
Service qualité
Cadre dirigeant du secteur agroalimentaire

Durée :

2 jours

Lieu :

En vos locaux

Evaluation & Suivi

Une évaluation à chaud est effectuée à la fin de la formation par les stagiaires à l'aide d'un questionnaire.

A l'issue de la formation, le consultant ECOFAC reste à disposition des participants pour répondre aux questions et/ou difficultés rencontrées lors de la mise en pratique de la formation.

