

Référentiel IFS Version 5

<p>Objectifs</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Connaître les principes et les enjeux du référentiel IFS (International Food Standard) version 5 Identifier l'ensemble des exigences de l'IFS Identifier les actions pour la mise en œuvre et l'amélioration du système de management de la qualité Avoir une vision du processus de certification <p>Contenu</p> <hr/> <ol style="list-style-type: none"> 1. contexte et législation européenne 2. Exigences de l'IFS : les 5 chapitres du référentiel <ul style="list-style-type: none"> Responsabilités de la direction Système de management de la qualité Gestion des ressources Process de fabrication Mesures, analyse et amélioration Intégration du plan HACCP et des bonnes pratiques hygiéniques 3. Evaluation dans le cadre de la certification <ul style="list-style-type: none"> Système de notation KO et non-conformités majeures Conditions de délivrance du certificat 4. Modalités de certification <ul style="list-style-type: none"> Organismes certificateurs Audit initial, complémentaire et de renouvellement Plan d'actions en réponse au rapport d'audit 5. Etude de cas pratiques 	<p>Contexte</p> <hr/> <p>Le système de management de la qualité IFS a pour objectifs d'améliorer les performances de l'entreprise, de développer les compétences internes du personnel, d'accroître la satisfaction des clients. C'est un référentiel d'audit des fournisseurs d'aliments à marques de distributeurs qui est imposé aux producteurs par de nombreux distributeurs, notamment en France.</p> <p>Méthode pédagogique</p> <hr/> <p>La formation apporte une connaissance sur le référentiel IFS version 5 et elle pose les bases pour initialiser une démarche de certification. Un support de formation est remis à chaque participant, il comprend de nombreux exemples d'application.</p>	
<p>Public</p> <hr/> <p>Responsable qualité Directeur</p>	<p>Durée : 2 jours</p> <hr/> <p>8 et 9 mars 2010 3 et 4 mai 2010 2 et 3 septembre 2010 4 et 5 novembre 2010</p>	<p>Référence : Q3</p> <hr/> <p>Tarif H.T. : 590 €</p>