



2
Jours

La Norme IFS V8 - International Food Standard

dans HYGIENE - NORMALISATION / Réf : HYG-NORM-05

Objectifs de la formation

- Définir les bases de la norme IFS Version 8
- Appliquer les exigences de cette norme

Programme de la formation

À l'issue de la formation, les participants seront préparés :

Jour 1 - Matin

1. Définir les bases de la norme IFS Version 8

- Les objectifs de la norme
- Les enjeux de la V8 et les principales évolutions par rapport à la V7
- Les principes de la norme

Jour 1 - Après-midi

2. Identifier la réglementation

- Responsabilité de la direction
- Vos obligations
- La loi
- Mettre en place un système documentaire

Jour 2 - Matin

3. Identifier les procédés de fabrication

SAS LEXOM

au capital de 25 000,00 €

Siège social : 155 Avenue René Privat - 07000 PRIVAS

N° SIRET : 510 869 274 00066 - RCS Aubenas

Code NAF : 85.59A / N° TVA Intra : FR 74510869274

GROUPE
LEXOM

LES FILIALES DU GROUPE LEXOM :

LEXOM

someformpro
formation professionnelle

supipgv
école supérieure

BIO
FORMATION

Defi3
PLATEFORME REGIONALE DE FORMATION

ALTERCLASS

IRFA

FRANCE CARRIERE

- Mieux gérer les ressources
- Planifier la production
- Mettre en place des analyses

Jour 2 - Après-midi

4. Définir le food defense et les différents contrôles externes sur les dangers

5. Enumérer les moyens de food defense

- Evaluation documentée de la vulnérabilité
- Plan documenté de la vulnérabilité
- Etude de l'évaluation de la vulnérabilité

Pré-requis

Avoir des connaissances sur la norme IFS version 7

Public cible

Toute personne en charge de la mise en oeuvre d'un projet IFS

Pédagogie

Méthodes pédagogiques

- La formation se déroule autour d'une pédagogie participative, alternant apports d'informations et cas concrets. L'apport de connaissances permet de présenter les fondamentaux du programme (définitions, méthodes, réglementations, normes, ...). Les cas concrets exposés seront quant à eux liés aux retours d'expériences du formateur et des stagiaires. Ils permettent d'illustrer les propos exposés dans le support de formation et de mettre en pratique les outils en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire. Les contenus de formation sont amenés à évoluer en fonction des modifications réglementaires et normatives.



Modalités d'évaluation

- Tout au long de la formation, le formateur validera les connaissances par les mises en situation des stagiaires. Un quizz général viendra valider les connaissances sur les thèmes abordés dans le présent programme. La correction sera réalisée avec un apport de connaissances complémentaires à la fin de la session de formation. Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation et sanctionnera l'acquisition des savoirs des participants.
- Une attestation de formation reprenant l'ensemble des objectifs pédagogiques sera délivrée à chaque participant à l'issue de la formation.

SAS LEXOM

au capital de 25 000,00 €

Siège social : 155 Avenue René Privat - 07000 PRIVAS

N° SIRET : 510 869 274 00066 - RCS Aubenas

Code NAF : 85.59A / N° TVA Intra : FR 74510869274



LES FILIALES DU GROUPE LEXOM :



