

FORMATION INTER-ENTREPRISES – QSA-GM.2016

IFS GLOBAL MARKET : connaître et appliquer les exigences

IFS | Global Market | Qualité | Sécurité alimentaire |

Résumé	« Identifier et connaître les exigences du référentiel IFS Global Market. Etre capable d'appréhender la mise en place de cette démarche dans votre entreprise. Se préparer à l'audit de certification »
Modalités	Présentiel inter-entreprises ; disponible en intra-entreprise sur demande
Durée	1 jour
Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les exigences du standard IFS Food V6 - Interpréter les critères en fonction de son projet - Mettre en place un système de qualité conforme aux exigences du référentiel IFS
Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation du référentiel IFS Global Market • Protocole d'évaluation Global Market • Liste des exigences à évaluer : niveau de base et base+ <ul style="list-style-type: none"> A. Systèmes de management de la sécurité des aliments <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> B.A.1 Spécifications incluant la libération des produits <input type="checkbox"/> B.A.2 Traçabilité <input type="checkbox"/> B.A.3 Gestion des incidents de sécurité des aliments <input type="checkbox"/> B.A.4 Maîtrise des produits non-conformes <input type="checkbox"/> B.A.5 Actions correctives <input type="checkbox"/> I.A 9 Formation B. Bonnes pratiques de fabrication (BPF) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> B.B.1 Hygiène du personnel <input type="checkbox"/> B.B.2 Environnement de l'usine <input type="checkbox"/> B.B.3 Nettoyage et désinfection <input type="checkbox"/> B.B.4 Maîtrise de la contamination des produits <input type="checkbox"/> B.B.5 Lutte contre les nuisibles <input type="checkbox"/> B.B.6 Qualité de l'eau <input type="checkbox"/> I.B.2 Locaux du personnel <input type="checkbox"/> I.B.3 Gestion des déchets <input type="checkbox"/> I.B.4 Stockage et transport C. Maîtrise des dangers des aliments <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> B.C.1 Maîtrise des dangers des aliments - Principes généraux et spécifiques <input type="checkbox"/> B.C.2 Maîtrise • Étude de cas, mise en situation

Public concerné	responsable réglementaire ou qualité, consultant, auditeur interne.
Prérequis	RAS
Formateur	Auditeur et formateur ECOCERT
Livrables	Convention de formation professionnelle Supports de formation numériques Attestation de formation délivrée par ECOCERT EXPERT CONSULTING
Contacts	jerome.vaguer@ecocert.com