

Formation IFS FOOD Version 6.1

Objectifs <ul style="list-style-type: none"> • Connaître la structure et les exigences de la norme IFS Food V 6.1 ; • Maîtriser globalement des processus (Qualité Sécurité alimentaire). 		Durée de la formation : 3jours	
		Formation disponible en : Français	
Programme détaillé de la formation		Prérequis : Les participants doivent avoir préalablement acquis des connaissances sur le vocabulaire et les outils de la qualité.	
		PUBLIC : - Responsable Assurance Qualité, - Consultants, - Auditeurs internes, - et toute personne intéressée par la formation.	
1^{ER} JOUR : <ol style="list-style-type: none"> 1. Présentation de la formation: vus globale du planning incluant les thèmes de la formation. 2. Introduction 3. Etude des exigences de la norme IFS FOOD Version 6.1 <ul style="list-style-type: none"> ▶ Responsabilité de la direction : <ul style="list-style-type: none"> • Politique d'entreprise • Structure de l'entreprise • Orientation client • Revue de direction 4. Atelier 1 <ul style="list-style-type: none"> ▶ politique ; ▶ objectifs ; ▶ revue de direction. 5. Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (DA) <ul style="list-style-type: none"> ▶ Management de la qualité (Documentation et enregistrement) ▶ Management de la sécurité des denrées alimentaires (HACCP) 6. Atelier 2 <ul style="list-style-type: none"> ▶ Système HACCP 7. Management des ressources <ul style="list-style-type: none"> ▶ Management des ressources humaines ▶ Ressources humaines <ul style="list-style-type: none"> - Hygiène personnel - Tenue de protection personnel et visiteur - Procédures applicables aux maladies infectieuses ▶ Formation et instruction ▶ Installations sanitaires, équipement pour l'hygiène du personnel et installations pour le personnel 		Méthodes pédagogiques : - Andragogie « learning by doing, accelerated learning » - Echanges intenses entre les participants ; - Tests types pour la préparation à l'examen final.	
		Outils Pédagogiques - Vidéo Projecteurs ; - Documents (norme IFS Food V 6.1) ; -	
2^{EME} JOUR : <ol style="list-style-type: none"> 1. Rappel des notions pertinentes de la 1er séance 2. Processus de planification et de production <ul style="list-style-type: none"> ▶ accord de contrat ▶ Spécifications et ingrédient ▶ Développement du produit / Modification du produit / Modification des processus de production ▶ Achats ▶ Emballage du produit ▶ Emplacement de l'usine ▶ entourage de l'usine ▶ L'installation de l'usine et les flux de processus ▶ Exigences de construction pour les zones de production et de stockage 		Renseignements : +212600611353	
		4 RAISONS DE CHOISIR LES FORMATIONS AFFLATUS CONSULTING : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Formateurs experts et terrain ; ➤ Formations pragmatiques et ludiques ; ➤ Veille réglementaire quotidienne ; ➤ Accompagnement pédagogique. 	
3^{EME} JOUR : <ol style="list-style-type: none"> 1. Rappel des notions pertinentes de la 2er séance 2. Mesures, analyses, améliorations <ul style="list-style-type: none"> ▶ Audits internes ▶ Inspections de l'usine ▶ Processus de validation et contrôle ▶ Étalonnage, réglage et vérification des appareils de mesure et de surveillance ▶ Contrôle quantitatif (contrôle de quantité / quantités de remplissage) ▶ Analyse de produit ▶ Mise en quarantaine du produit / et libération du produit ▶ Gestion des plaintes des autorités et des clients ▶ Gestion des incidents, retrait de produits, rappel de produits ▶ Gestion des non-conformités et des produits non conformes ▶ Actions correctives 3. Plan FOOD DEFENSE et inspections externes <ul style="list-style-type: none"> ▶ Évaluation de la défense ▶ Sécurité du site ▶ Sécurité du personnel et des visiteurs ▶ Inspections externes 		Investissement de la formation :	
		Lecture attentive des exigences de la norme IFS Food V 6.1 afin de mieux l'appréhender et partage l'expérience	