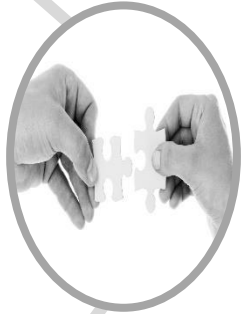




## STAGE SMSA 08



- **Public :**  
Responsable Qualité, équipe HACCP.
- **Durée :**  
1 jour (7h)
- **Prérequis:**  
Connaissance du référentiel IFS Food



- **Objectifs :**  
Connaître les principales exigences du référentiel et appréhender la méthodologie de l'audit IFS.

- **Méthode :**  
Il s'agit d'une formation en intra-entreprise privilégiant la communication orale.  
La présentation est effectuée par un auditeur et intervenant sur le référentiel.

## ● Contenu :

### Première partie (0,5j) :

- Présentation du référentiel et du processus d'audit.
- Organiser sa certification, choix de l'organisme, échéancier pour la mise en place,
- Présentation des KO, écarts majeurs et système de cotation.
- Les chapitres du référentiel

### Etude de cas

Présentation d'une grille IFS complétée

### Deuxième partie (0,5j) :

- Comment répondre aux principales exigences du référentiel,
- Notions de CP et CCP,
- Le food defense: outils de mise en place dans l'entreprise.

### Validation des acquis

Questionnaire et débat avec les stagiaires.

