

**PROGRAMME DE FORMATION****En présentiel****À distance****2 jours****APPLIQUER LES NORMES AGROALIMENTAIRES IFS-BRC****OBJECTIFS DE FORMATION**

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Connaître les différents référentiels en IAA
- Comprendre les structures et processus de certification de BRS et IFS
- Maîtriser les points clés des référentiels IFS et BRC

PARTICIPANTS

- Responsable Qualité ou Assistants Qualité désireux de mettre en place l'IFS ou BRC sur leur site

PRÉREQUIS

- Aucun

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ACTIVES

- Positionnement : Questionnaire préalable envoyé au participant et responsable N+1
- Méthodes pédagogiques interactives tenant compte de l'expérience du stagiaire, du contexte et de la réalité du travail
- Les apports théoriques et méthodologiques seront illustrés par de nombreux exercices pratiques et mises en situation
- Échanges basés sur la pratique professionnelle des participants
- Mises en situation sur des cas proposés par les participants, analyse de situation pour permettre l'appropriation des méthodes
- Support individuel de formation

ÉVALUATION

- Évaluation formative réalisée par l'intervenant tout au long de la formation afin de mesurer les acquisitions et les progressions
- Évaluation des acquis

LES PLUS

- PAI : un plan d'actions individuel sera formalisé en fin de formation
 - Programmes ajustables à vos attentes
 - Accompagnement personnalisé
 - Option démarche qualité
- SQF - Suivi Qualité Formation : Synthèse détaillée et bilan du formateur
- Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap, contact référent handicap au 02 43 61 08 47
 - Une expertise de nos formateurs : technique et pédagogie active

PROGRAMME DE FORMATION

- 1. S'approprier les référentiels de sécurité des denrées alimentaires (SDA)**
 - Contexte des référentiels agroalimentaires en France, en Europe et à l'internationale :
 - Historique
 - Réglementaire
 - Normatif : GFSI
 - Définir les certification IFS et BRC
 - Objectifs et structure des référentiels IFS et BRC
 - Processus de certification des référentiels IFS et BRC
- 2. Les Grands Principes des référentiels SDA**
 - PDCA
 - Engagement de la Direction et bases des Systèmes Qualité
 - La Food Safety Culture
 - Les analyses de risques
 - HACCP
 - Food Fraud
 - Food Defense
 - Traçabilité / Retrait / Rappel Crise
- 3. Maîtriser les exigences sur le site de production**
 - Hygiène du personnel
 - Implantation de l'usine, infrastructures et flux de production
 - Nettoyage et désinfection
 - Elimination des déchets
 - Plan de lutte contre les nuisibles
 - Maintenance et équipement
- 4. Comprendre les impacts sur les procédés de fabrication**
 - Les spécifications et recettes
 - La gestion des fournisseurs et prestataires
 - Le développement des produits
 - Réception
 - Stockage
 - Gestion des corps étrangers
 - Gestion des Allergènes, OGM, Origine
 - Emballage, étiquetage
 - Epédition
 - Transport
- 5. Les contrôles / analyses / vérifications**
 - Conformité des produits
 - Conformité des équipements