



2  
Jours

## La protection de la chaîne alimentaire (Food defense)

dans HYGIENE - SECURITE ALIMENTAIRE / Réf : HYG-ALIM-12

### Objectifs de la formation

- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 7
- Appliquer les exigences du référentiel en s'appuyant sur l'existant dans son entreprise

### Programme de la formation

#### Jour 1 - Matin

##### Définir l'IFS Food

- Les objectifs de la nouvelle version de l'IFS Food
- Le protocole de certification IFS 7 et les principaux changements

#### Jour 1 - Après-midi

##### Comparer les versions IFS Food 6 et 7

- Les exigences qui disparaissent et celles qui sont allégées
- Les exigences nouvelles et modifiées de la version 7

#### Jour 2 - Matin

##### Examiner certaines exigences KO

- L'implication de la Direction et le système d'audit
- La sous-traitance
- La traçabilité
- La lutte contre la fraude



- La prévention des corps étrangers
- La Food Defense

## Jour 2 - Après-midi

### Définir La Food Safety Culture (obligation réglementaire 8 mars 2021)

- Comment la mettre en place
- Evaluer ses effets

## Pré-requis

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation

## Public cible

Toute personne amenée à gérer la protection de la chaîne alimentaire

## 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 :



