

● **Personnel concerné**

Responsables ou techniciens Qualité dans les produits alimentaires, chefs de projets Certification

● **Pré requis**

- Connaître la méthode HACCP (au moins les principes et les étapes)
- Appréhender le paquet Hygiène

● **Objectifs pédagogiques**

Être capable de :

- connaître et comprendre le contenu des référentiels et leur protocole d'audit

● **Mode d'évaluation**

Une évaluation qualitative de la formation est demandée aux stagiaires en fin de stage.

● **Méthodes pédagogiques**

- Lecture explicative des référentiels
- Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Documentation : un support de cours est remis aux stagiaires.

● **Sanction de la formation**

- Remise d'une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action.
- Cette formation ne fait pas l'objet d'une évaluation des acquis.

● **Durée**

1 jour, soit 7 heures.

PROGRAMME

PRESENTATION DE L'IFS ET DU BRC

Le contexte concurrentiel, les propriétaires des référentiels, l'évolution de la démarche

LE CONTENU DES REFERENTIELS

- La responsabilité de la direction
- Le système de management de la qualité
- La gestion des ressources
- Le process de fabrication
- Les mesures, analyses, améliorations

LE PROTOCOLE D'AUDIT ET LA NOTATION

- Le système de notation
- Le vocabulaire
- Le protocole d'audit
- Les conditions d'émission du certificat