Afflatus Consulting Group

التكوين في سلامة الأغذية

IFS Food v8

الإصدار 8 مع من سيعيشونه فعلاً: الإدارة والجودة والإنتاج والمشتريات والتصدير. IFS Food يومان لإعداد تدقيق وثقافة سلامة الأغذية ونظام التنقيط على منتجاتكم وخطوطكم KO تُعالَج الفصول الستة للمرجع ومتطلبات .وسجلاتكم، وصولاً إلى خطة العمل التي تسبق التدقيق

المدة : 2 أيام

الأهداف

1. **الإصدار 8 ومضمون فصوله الستة IFS Food عرض بنية**
2. **والوضعيات التي تؤدي إلى عدم مطابقة جسيمة KO رصد متطلبات**
3. **شرح نظام التنقيط وما يفصل الشهادة ذات المستوى الأعلى عن شهادة المستوى الأساسي**
4. **تقييم ثقافة سلامة الأغذية والدفاع الغذائي في موقعكم بالنظر إلى المرجع**
5. **بناء خطة عمل الموقع قبل التدقيق، بما في ذلك إعداد الفرق لتدقيق غير معلن**

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

وانتظارات GFSI الاعتراف من :IFS Food لماذا يشترط الموزعون
- **المشترين الأوروبيين**

مراحل المصادقة: النطاق والمدة والهيئة والتدقيق المعلن أو
- **غير المعلن**
- **الفصل 1: الحكامة والتزام الإدارة وثقافة سلامة الأغذية**
- **HACCP الفصل 2: نظام تدبير سلامة الأغذية وجودتها وخطة**

اليوم 1 – مساءً

الفصل 3: تدبير الموارد والمستخدمين والنظافة والتكوين
- **والتجهيزات**

الفصل 4: العمليات التشغيلية ودفاتر التحملات والمشتريات
- **ومراقبة مسببات الحساسية والأجسام الغريبة والتتبع**
- **واحدة تلو الأخرى، مع وضعيات من المصانع KO متطلبات**

تمرين: مراقبة التتبع في اتجاه المنبع والمصب لحصة من
- **موقعكم**

اليوم 2 – صباحًا

الفصل 5: القياسات والتحاليل والتدقيقات الداخلية
- **والتفتيشات والشكايات وسحب المنتجات**
- **الفصل 6: خطة الدفاع الغذائي وتقييم مواطن الضعف**

KOوعدم المطابقة الجسيمة و D وC وB وA :نظام التنقيط
- **وطريقة احتساب النقطة**
- **ما يطلبه المدقق في الميدان في أغلب الأحيان**

اليوم 2 – مساءً (ورشة)

- **ورشة: فروق موقعكم مقارنة بالمتطلبات، فصلاً بفصل**

وعدم المطابقة الجسيمة المحتملة KO :أولويات خطة العمل
- **والمتطلبات الأكثر تنقيطاً**

إعداد الفرق لتدقيق غير معلن: الأدوار والوثائق الجاهزة وزيارة
- **الورشات**
- **اختبار المكتسبات وعرض النتائج**

المقاربة البيداغوجية

- **قراءة مشروحة للمرجع، فصلاً بفصل**
- **حالات تطبيقية على منتجاتكم وخطوطكم وسجلاتكم الفعلية**
- **تمرين تتبع بتوقيت محدد على حصة من موقعكم**
- **مكوّنون يمارسون التدقيق لفائدة طرف ثالث في سلامة الأغذية**
- **اختبار قصير في منتصف الدورة واختبار نهائي**

التقييم والوثائق

شهادة تكوين مرقّمة قابلة .(J+1) اختبار قصير في منتصف الدورة واختبار للمكتسبات في نهايتها، وتقييم فوري في اليوم الموالي للتحقق عبر الإنترنت، تُضاف إلى ملف التكوين المطلوب أثناء التدقيق؛ وتتوصل المقاولة بتقرير عن التكوين وبخطة العمل المنجزة في الورشة.

دعامات ثنائية اللغة لكل مشارك؛ وكل تكوين حضوري مرفق بنسخته الرقمية على منصة OmniLearn.

معلومة مفيدة

الأسس التي تقوم عليها خطة «(مراجعة 2020 ،CXC 1-1969) وفق دستور الأغذية HACCP» يضع تكوين HACCP، بالنسبة لفرق المطلوبة في الفصل 2. وبعد المصادقة، يُعدّ تكوين المدقق الداخلي لتدقيقاتكم الداخلية وفق المرجع HACCP.

معلومات عملية

المدة	أيام 2
عدد المشاركين	مجموعات من 6 إلى 12 مشاركًا داخل المقاولة
الصيغة	داخل المقاولة، حضوريًا في موقعكم
اللغة	الفرنسية أو الدارجة أو الإنجليزية؛ دعامات ثنائية اللغة
التمويل	والمغرب GIAC، ومجموعات الاستشارة (TFP)، العقود الخاصة للتكوين لدى مكتب التكوين المهني المقاولات: تُعدّ الملفات معكم دون أي تكلفة إضافية.
تكييف البرنامج	برنامج مكيَّف مع مساطركم وتجهيزاتكم والفئة المستهدفة

أسئلة شائعة

ما الفرق بين IFS Food وBRCGS Food Safety؟
كلا المرجعين معترف به من GFSI. ويغطي المواضيع الكبرى نفسها، لكن بنيتهما ونظام التنقيط والمتطلبات الأساسية تختلف. ويعود الاختيار أولاً إلى زبنائكم: كثير من الموزعين في أوروبا القارية يطلبون IFS Food، ويطلب مشترون آخرون BRCGS.

من ينبغي أن يتابع التكوين؟
الإدارة وفريق الجودة ومسؤولو الإنتاج والمشتريات ومصلحة التصدير. يُقيِّم التزام الإدارة وثقافة سلامة الأغذية أثناء التدقيق، لذا يفيد حضور الإدارة في اليوم الأول.

هل يُعدّ التكوين لتدقيق غير معلن؟
نعم. تتناول ورشة اليوم الثاني تنظيم الموقع لاستقبال تدقيق غير معلن: من يستقبل المدقق، وما الوثائق التي يجب أن تكون جاهزة، وكيف تجري زيارة الورشات.

هل يمكن متابعة التكوين دون أن نكون حاصلين على المصادقة بعد؟
نعم. يناسب موقعاً يحضّر لأول مصادقة له كما يناسب موقعاً حاصلاً عليها ويريد تحسين نقطته. وتتكيّف الورشة مع نقطة انطلاقكم.