Formación en seguridad alimentaria

BRCGS Food Safety Issue 9

Dos días para dominar los nueve capítulos de BRCGS Food Safety Issue 9 y lo que el auditor verifica sobre el terreno. Compromiso de la dirección, plan APPCC, sistema de calidad, normas de la planta, control del producto y del proceso, personal, zonas de alto riesgo: cada capítulo se relaciona con sus prácticas, hasta una auditoría simulada sobre las desviaciones más frecuentes en Marruecos.

Duración : 2 días

Objetivos

1. Presentar los nueve capítulos de BRCGS Food Safety Issue 9 e identificar los requisitos fundamentales
2. Explicar el sistema de puntuación, las categorías de no conformidades y la elección entre auditoría anunciada y no anunciada
3. Relacionar los requisitos sobre el compromiso de la dirección y la cultura de seguridad alimentaria con las prácticas reales de la planta
4. Evaluar el control del producto, del proceso y de las zonas de producción de riesgo frente a la norma
5. Realizar una auditoría simulada dirigida y extraer de ella un plan de acción

Programa

Día 1 — mañana

• Por qué los compradores piden BRCGS Food Safety: reconocimiento GFSI, mercados británico e internacionales

• Opciones de auditoría, grados y frecuencia: qué cambia entre auditoría anunciada y no anunciada

• Capítulo 1: compromiso de la dirección, cultura de seguridad alimentaria, revisión por la dirección

• Capítulo 2: plan de seguridad alimentaria APPCC y requisitos propios de la norma

Día 1 — tarde

• Capítulo 3: sistema de gestión, auditorías internas, aprobación de proveedores, trazabilidad, retirada

• Capítulo 4: normas de la planta, defensa alimentaria, mantenimiento, limpieza, plagas, cuerpos extraños

• Los requisitos fundamentales y por qué una desviación mayor en uno de ellos bloquea la certificación

• Ejercicio: prueba de trazabilidad de una materia prima de su planta

Día 2 — mañana

• Capítulo 5: control del producto, alérgenos, autenticidad, envasado, análisis, liberación

• Capítulo 6: control del proceso, control de etiquetas y envases, cantidad, calibración

• Capítulo 7: personal, formación, higiene, uniformes

• Capítulo 8: zonas de alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado ambiente; capítulo 9: productos comercializados

Día 2 — tarde (taller)

• No conformidades críticas, mayores y menores, y su efecto en el grado

• Las desviaciones más frecuentes detectadas en las fábricas marroquíes

• Auditoría simulada centrada en tres capítulos elegidos con usted, y después plan de acción

• Prueba de conocimientos y puesta en común de los hallazgos

Metodología

• Lectura comentada de los nueve capítulos, con las preguntas que plantea el auditor
• Auditoría simulada en subgrupos en sus talleres y sobre sus registros
• Ejercicio de trazabilidad sobre una materia prima real
• Formación impartida por auditores BRCGS en activo
• Cuestionario por capítulo y prueba final

Evaluación y documentos

Cuestionario por capítulo, prueba de conocimientos al final de la sesión y evaluación en caliente a J+1. Certificado de formación numerado, verificable en línea; informe de formación, hallazgos de la auditoría simulada y plan de acción entregados a la planta.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

Conviene saber

BRCGS Food Safety Issue 9 sigue siendo la norma de auditoría hasta la publicación de la Issue 10; la formación « Novedades de las normas GFSI (vigilancia) » repasa las evoluciones en cuanto se conozcan. Para una planta sin un plan APPCC sólido, empezar por « HACCP según el Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) ».

Información práctica

Duración	2 días
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa
Formato	En la empresa, presencial en sus instalaciones
Idioma	Francés, darija o inglés; materiales bilingües
Financiación	Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional.
Personalización del programa	Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público

Preguntas frecuentes

¿Hay que esperar a la Issue 10 para formarse?
No. BRCGS Food Safety Issue 9 sigue siendo la norma de auditoría hasta la publicación de la Issue 10, y hasta entonces las plantas se auditan según la Issue 9. El plan APPCC, la cultura y las normas de la planta seguirán en el centro de cualquier nueva versión.

¿Qué son los requisitos fundamentales?
Son requisitos que la norma designa como esenciales, por ejemplo el compromiso de la dirección, el plan APPCC o la trazabilidad. Una no conformidad mayor en uno de ellos impide la certificación al término de la auditoría. La formación los repasa uno por uno.

¿Qué diferencia hay con IFS Food v8?
Ambas están reconocidas por la GFSI. BRCGS se organiza en nueve capítulos y asigna grados; IFS, en seis capítulos con requisitos KO y una puntuación en porcentaje. Suele decidir su cliente; si dos clientes exigen cada uno una norma distinta, el taller identifica lo que es común a ambas.

¿El capítulo sobre zonas de alto riesgo afecta a nuestra planta?
Solo si fabrica productos listos para el consumo expuestos a recontaminación después de un tratamiento que reduce los microorganismos. La formación ayuda a clasificar sus zonas; para las demás plantas, este capítulo se trata someramente en favor de los que sí les afectan.