Formación en seguridad alimentaria

BRCGS Packaging Materials Issue 7

Dos días para implantar, en un fabricante de envases, un sistema de seguridad y calidad de los productos conforme a BRCGS Packaging Materials Issue 7. Análisis de riesgos y peligros, cultura, cuerpos extraños, tintas y contacto alimentario, higiene en el taller, especificaciones y declaraciones de conformidad: la formación parte de sus procesos de extrusión, impresión o transformación y termina con un plan de acción.

Duración : 2 días

Objetivos

1. Presentar la estructura de BRCGS Packaging Materials Issue 7 y sus requisitos fundamentales
2. Realizar un análisis de riesgos y peligros (HARA) sobre un proceso de fabricación de envases
3. Identificar los riesgos vinculados a tintas, barnices y adhesivos y a la migración hacia el producto envasado
4. Organizar el control de cuerpos extraños y la higiene en un taller de envases
5. Establecer especificaciones, declaraciones de conformidad y una trazabilidad que permitan una retirada

Programa

Día 1 — mañana

• Por qué los industriales agroalimentarios exigen BRCGS Packaging Materials a sus proveedores

• Estructura de la norma Issue 7, opciones de auditoría y puntuación

• Compromiso de la dirección, cultura de calidad y seguridad del producto

• Método HARA: peligros físicos, químicos y microbiológicos propios del envase

Día 1 — tarde

• Ejercicio: HARA sobre una línea de su planta, de la bobina o el granza al palé

• Contacto alimentario en la exportación: Reglamento (CE) n.º 1935/2004, buenas prácticas de fabricación del Reglamento (CE) n.º 2023/2006, ensayos de migración

• Tintas, barnices y adhesivos: elección, declaraciones de los proveedores, riesgo de repinte por contacto

• Materiales reciclados y cambios de proveedor: qué evaluar antes de aceptar

Día 2 — mañana

• Normas de la planta: zonificación, higiene en el taller, limpieza, control de plagas

• Cuerpos extraños: vidrio y plástico duro, cuchillas y herramientas cortantes, control de los palés

• Control del proceso: prueba de impresión, control de textos, códigos y colores, gestión de clichés y cilindros

• Personal: formación, higiene, normas de taller

Día 2 — tarde (taller)

• Especificaciones de clientes y materiales, declaraciones de conformidad, documentos entregados al cliente

• Trazabilidad, reclamaciones, retirada y recuperación de un lote de envases

• Taller: plan de acción de la planta antes de la auditoría

• Prueba de conocimientos y presentación del plan de acción de envases

Metodología

• Casos prácticos sobre sus procesos: extrusión, impresión, complexado, troquelado o termoformado
• HARA realizada en subgrupos sobre una línea real
• Análisis de declaraciones de conformidad y de fichas de proveedores de tintas
• Visita al taller con una matriz de cuerpos extraños e higiene
• Cuestionario sobre la HARA y el contacto alimentario, y prueba final

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos al final de la sesión, evaluación en caliente a J+1. Certificado de formación numerado, verificable en línea; informe de formación, HARA del taller y plan de acción entregados a la empresa.

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

Conviene saber

Para los operarios, el módulo de media jornada « Seguridad del producto en el taller de envasado (operarios) » prolonga esta formación en la línea. Si su cliente pide IFS PACsecure en lugar de BRCGS, véase « IFS PACsecure v2 — Requisitos ».

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

Nuestra planta fabrica también envases no alimentarios: ¿es útil la formación?
Sí. BRCGS Packaging Materials se aplica a los envases destinados a alimentos y a otros productos de consumo, como los de higiene o limpieza. Los requisitos de contacto se adaptan entonces al producto envasado; el análisis de peligros, el control de cuerpos extraños y la trazabilidad son los mismos.

¿Qué es la HARA?
Es el análisis de riesgos y peligros que la norma pide para cada proceso. Cumple para el envase el papel que el plan APPCC cumple para el alimento: identificar los peligros, evaluarlos y definir las medidas de control. El taller construye una sobre su línea.

¿Quién debe participar?
La dirección, calidad, producción e impresión. Los responsables de taller que regulan las máquinas y validan las pruebas de impresión están en el centro del control de los errores de texto y de código, primera causa de retirada de envases impresos.

¿Puede financiarse la formación?
Puede incluirse en un expediente CSF de la OFPPT o, según su situación, en un apoyo GIAC. Montamos el expediente con usted; la aprobación de la financiación no depende de nosotros.