Formación en seguridad alimentaria

IFS Food v8

Dos días para preparar la auditoría IFS Food versión 8 con las personas que la vivirán: dirección, calidad, producción, compras y exportación. Los seis capítulos de la norma, los requisitos KO, la cultura de seguridad alimentaria y el sistema de puntuación se trabajan sobre sus productos, sus líneas y sus registros, hasta llegar al plan de acción previo a la auditoría.

Duración : 2 días

Objetivos

1. Presentar la estructura de IFS Food versión 8 y el contenido de sus seis capítulos
2. Identificar los requisitos KO y las situaciones que conducen a una no conformidad mayor
3. Explicar el sistema de puntuación y lo que separa un certificado de nivel superior de uno de nivel básico
4. Evaluar la cultura de seguridad alimentaria y la defensa alimentaria de su planta frente a la norma
5. Construir el plan de acción de su planta antes de la auditoría, incluida la preparación de los equipos para una auditoría no anunciada

Programa

Día 1 — mañana

• Por qué los distribuidores exigen IFS Food: reconocimiento GFSI y expectativas de los compradores europeos

• Desarrollo de una certificación: alcance, duración, organismo, auditoría anunciada o no anunciada

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

• Capítulo 2: sistema de gestión de la seguridad y la calidad alimentarias, plan APPCC

Día 1 — tarde

• Capítulo 3: gestión de recursos, personal, higiene, formación, instalaciones

• Capítulo 4: procesos operativos, especificaciones, compras, control de alérgenos, cuerpos extraños, trazabilidad

• Los requisitos KO, uno por uno, ilustrados con situaciones reales de fábrica

• Ejercicio: verificar la trazabilidad hacia atrás y hacia delante de un lote de su planta

Día 2 — mañana

• Capítulo 5: mediciones, análisis, auditorías internas, inspecciones, reclamaciones, retiradas

• Capítulo 6: plan de defensa alimentaria y evaluación de la vulnerabilidad

• Sistema de puntuación: A, B, C, D, no conformidad mayor, KO y cálculo de la nota

• Lo que el auditor pregunta con más frecuencia sobre el terreno

Día 2 — tarde (taller)

• Taller: desviaciones de su planta frente a los requisitos, capítulo por capítulo

• Prioridades del plan de acción: KO, posibles no conformidades mayores, requisitos puntuados con más frecuencia

• Preparar a los equipos para una auditoría no anunciada: funciones, documentos listos, recorrido por los talleres

• Prueba de conocimientos y puesta en común

Metodología

• Lectura comentada de la norma, capítulo por capítulo
• Casos prácticos sobre sus productos, sus líneas y sus registros reales
• Ejercicio cronometrado de trazabilidad sobre un lote de su planta
• Formadores que ejercen como auditores de tercera parte en seguridad alimentaria
• Cuestionario de mitad de sesión y prueba final

Evaluación y documentos

Cuestionario de mitad de sesión y prueba de conocimientos al final, evaluación en caliente a J+1. Certificado de formación numerado, verificable en línea, que puede adjuntarse al expediente de formación solicitado en la auditoría; informe de formación y plan de acción del taller entregados a la empresa.

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

Conviene saber

Para los equipos APPCC, la formación « HACCP según el Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) » sienta las bases del plan APPCC exigido en el capítulo 2. Tras la certificación, la formación de auditor interno prepara sus auditorías internas según la norma.

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

¿Qué diferencia hay entre IFS Food y BRCGS Food Safety?
Ambas normas están reconocidas por la GFSI y cubren los mismos grandes temas. Su estructura, su sistema de puntuación y sus requisitos fundamentales son distintos. La elección depende ante todo de sus clientes: muchos distribuidores de Europa continental piden IFS Food y otros compradores piden BRCGS.

¿Quién debe asistir a la formación?
La dirección, el equipo de calidad, los responsables de producción, compras y el servicio de exportación. El compromiso de la dirección y la cultura de seguridad alimentaria se evalúan en la auditoría: conviene que la dirección esté presente el primer día.

¿La formación prepara para la auditoría no anunciada?
Sí. El taller del segundo día prevé la organización de la planta ante una auditoría no anunciada: quién recibe al auditor, qué documentos deben estar listos y cómo se desarrolla el recorrido por los talleres.

¿Se puede asistir sin estar todavía certificado?
Sí. Sirve tanto a una planta que prepara su primera certificación como a una planta certificada que quiere mejorar su puntuación. El taller se adapta a su punto de partida.