Formação em segurança alimentar

Auditor interno de segurança alimentar (GFSI)

Dois dias para formar os auditores internos de um estabelecimento certificado, ou em vias de certificação, segundo um referencial reconhecido pela GFSI. Programa de auditoria baseado no risco, preparação, entrevistas, observação na oficina, testes de rastreabilidade, redação das constatações e acompanhamento das ações: a formação apoia-se nas linhas de orientação da ISO 19011:2026 e termina com a auditoria real de uma zona do seu estabelecimento.

Duração : 2 dias

Objetivos

1. Construir um programa de auditoria interna baseado no risco e que cubra todos os requisitos do referencial
2. Preparar uma auditoria: âmbito, critérios, lista de verificação, amostragem
3. Conduzir entrevistas e observações na oficina e recolher evidências objetivas
4. Redigir constatações claras, graduadas e verificáveis
5. Acompanhar as ações corretivas e verificar a sua eficácia

Programa

Dia 1 — manhã

• O que os referenciais GFSI esperam da auditoria interna: frequência, cobertura, competência e independência dos auditores

• Princípios da auditoria segundo a ISO 19011:2026: integridade, imparcialidade, abordagem baseada na evidência

• Programa de auditoria baseado no risco: temas, frequências, repartição dos auditores

• Inspeções de higiene e auditorias internas: duas ferramentas, duas utilizações

Dia 1 — tarde

• Preparação: plano de auditoria, lista de verificação tirada do referencial e do plano HACCP

• Amostragem dos registos e escolha dos pontos de terreno

• Técnicas de entrevista: perguntas abertas, reformulação, escuta dos operadores

• Jogo de papéis: entrevista com um chefe de equipa e um operador

Dia 2 — manhã

• Observação na oficina: comportamentos, estado das instalações, controlo dos PCC

• Teste de rastreabilidade e coerência entre documentos e práticas

• Redação das constatações: requisito, evidência, desvio, gravidade

• Reunião de encerramento e relatório de auditoria

Dia 2 — tarde (oficina)

• Auditoria real de uma zona do seu estabelecimento, em pares

• Redação e revisão cruzada das constatações

• Acompanhamento das ações corretivas: análise de causas, prazo, verificação de eficácia

• Teste de conhecimentos e avaliação prática de cada auditor

Metodologia

• Jogos de papéis de entrevista com feedback do formador
• Auditoria real em pares nas suas oficinas
• Correção cruzada das constatações redigidas pelos participantes
• Testes de rastreabilidade conduzidos como numa auditoria de terceira parte
• Formadores que auditam para organismos de certificação reconhecidos

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos e avaliação prática durante a auditoria na oficina, avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online, útil para justificar a formação dos auditores internos; relatório de formação e constatações da auditoria real entregues ao estabelecimento.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

No percurso de certificação GFSI, esta formação segue as formações HACCP, do referencial e dos PRP, e precede a auditoria simulada. Para auditar um sistema de qualidade ou um sistema integrado QSA, veja « Auditor interno — ISO 19011:2018 ».

Informações práticas

Duração	2 dias
Público	Responsáveis e técnicos da qualidade, chefias de produção, de manutenção e de logística chamadas a auditar
Pré-requisitos	Conhecer o referencial do estabelecimento e o seu plano HACCP
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

Quantos auditores internos é preciso formar?
Os suficientes para que ninguém audite o seu próprio trabalho e para que o programa se mantenha mesmo em caso de ausência. O número depende da dimensão do estabelecimento e da frequência das auditorias; definimo-lo consigo antes da sessão.

A formação é própria de um referencial?
O método é comum, mas os exercícios usam o referencial do seu estabelecimento: IFS Food, BRCGS Food Safety, FSSC 22000 ou outro referencial reconhecido pela GFSI. As listas de verificação construídas na formação ficam com o estabelecimento.

Qual a diferença face à formação « Auditor interno — ISO 19011:2018 »?
Esta centra-se na segurança alimentar: plano HACCP, PRP, testes de rastreabilidade, observação das práticas de higiene. A outra formação visa os sistemas de gestão da qualidade, do ambiente ou da saúde e segurança no trabalho.

O certificado basta para provar a competência de um auditor interno?
Prova a formação. Os referenciais esperam também que a competência seja mantida: auditorias realizadas, primeiras auditorias acompanhadas, atualização aquando de uma mudança de versão. O relatório de formação ajuda a manter este processo.