Formação em segurança alimentar

BRCGS Food Safety Issue 9

Dois dias para dominar os nove capítulos do BRCGS Food Safety Issue 9 e o que o auditor verifica no terreno. Compromisso da direção, plano HACCP, sistema de qualidade, normas do estabelecimento, controlo do produto e do processo, pessoal, zonas de alto risco: cada capítulo é relacionado com as suas práticas, até uma auditoria simulada sobre as não conformidades mais frequentes em Marrocos.

Duração : 2 dias

Objetivos

1. Apresentar os nove capítulos do BRCGS Food Safety Issue 9 e identificar os requisitos fundamentais
2. Explicar o sistema de pontuação, as categorias de não conformidades e a escolha entre auditoria anunciada e não anunciada
3. Relacionar os requisitos de compromisso da direção e de cultura de segurança alimentar com as práticas reais do estabelecimento
4. Avaliar o controlo do produto, do processo e das zonas de produção de risco face ao referencial
5. Conduzir uma auditoria simulada focada e tirar dela um plano de ação

Programa

Dia 1 — manhã

• Porque os compradores pedem BRCGS Food Safety: reconhecimento GFSI, mercados britânico e internacionais

• Opções de auditoria, graus e frequência: o que muda entre auditoria anunciada e não anunciada

• Capítulo 1: compromisso da direção, cultura de segurança alimentar, revisão pela gestão

• Capítulo 2: plano de segurança alimentar HACCP e requisitos próprios do referencial

Dia 1 — tarde

• Capítulo 3: sistema de gestão, auditorias internas, aprovação de fornecedores, rastreabilidade, recolha

• Capítulo 4: normas do estabelecimento, defesa alimentar, manutenção, limpeza, pragas, corpos estranhos

• Os requisitos fundamentais e porque uma não conformidade maior numa delas bloqueia a certificação

• Exercício: teste de rastreabilidade de uma matéria-prima do seu estabelecimento

Dia 2 — manhã

• Capítulo 5: controlo do produto, alergénios, autenticidade, embalagem, análises, libertação

• Capítulo 6: controlo do processo, controlo de rótulos e embalagens, quantidade, calibração

• Capítulo 7: pessoal, formação, higiene, vestuário

• Capítulo 8: zonas de alto risco, alto cuidado e ambiente alto cuidado; capítulo 9: produtos negociados

Dia 2 — tarde (oficina)

• Não conformidades críticas, maiores e menores e o seu efeito no grau

• As não conformidades mais frequentes registadas nas fábricas marroquinas

• Auditoria simulada focada em três capítulos escolhidos consigo e depois plano de ação

• Teste de conhecimentos e apresentação das constatações

Metodologia

• Leitura comentada dos nove capítulos, com as perguntas que o auditor coloca
• Auditoria simulada em subgrupos nas suas oficinas e sobre os seus registos
• Exercício de rastreabilidade sobre uma matéria-prima real
• Orientação por auditores BRCGS em exercício
• Quiz por capítulo e teste final

Avaliação e documentos

Quiz por capítulo, teste de conhecimentos no fim da sessão e avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online; relatório de formação, constatações da auditoria simulada e plano de ação entregues ao estabelecimento.

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

Bom saber

O BRCGS Food Safety Issue 9 continua a ser o referencial de auditoria até à publicação da Issue 10; a formação « Novidades dos referenciais GFSI (monitorização) » faz o ponto sobre as evoluções assim que forem conhecidas. Para um estabelecimento sem plano HACCP sólido, comece por « HACCP segundo o Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) ».

Informações práticas

Duração	2 dias
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

É preciso esperar pela Issue 10 para fazer a formação?
Não. O BRCGS Food Safety Issue 9 continua a ser o referencial de auditoria até à publicação da Issue 10, e os estabelecimentos são auditados segundo a Issue 9 até lá. O plano HACCP, a cultura e as normas do estabelecimento continuarão no centro de qualquer nova versão.

O que são os requisitos fundamentais?
São requisitos que o referencial designa como essenciais, por exemplo o compromisso da direção, o plano HACCP ou a rastreabilidade. Uma não conformidade maior numa delas impede a certificação no final da auditoria. A formação passa-os em revista um a um.

Qual a diferença face ao IFS Food v8?
Ambos são reconhecidos pela GFSI. O BRCGS organiza-se em nove capítulos e atribui graus, o IFS em seis capítulos com requisitos KO e uma pontuação em percentagem. O cliente decide na maioria dos casos; se dois clientes exigem cada um um referencial, a oficina identifica o que é comum aos dois.

O capítulo sobre zonas de alto risco diz respeito ao nosso estabelecimento?
Apenas se fabricar produtos prontos a consumir expostos a recontaminação após um tratamento que reduz os microrganismos. A formação ajuda a classificar as suas zonas; para os restantes estabelecimentos, este capítulo é abordado de forma breve em favor dos que lhes dizem respeito.