Formação em segurança alimentar

Defesa alimentar (TACCP) e fraude alimentar (VACCP)

Um dia para avaliar as ameaças e as vulnerabilidades do seu estabelecimento e redigir os planos que o BRCGS, o IFS e a FSSC 22000 pedem. O método TACCP trata os atos maliciosos, o método VACCP a fraude nas matérias-primas. Ambos são aplicados aos seus acessos, às suas equipas, aos seus processos e aos seus fornecedores, até ao plano de mitigação e à sua revisão anual.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Distinguir segurança alimentar, defesa alimentar e combate à fraude, e o que cada referencial exige
2. Avaliar com o método TACCP as ameaças internas e externas que pesam sobre o estabelecimento
3. Avaliar com o método VACCP a vulnerabilidade das matérias-primas à fraude
4. Construir um plano de mitigação proporcional aos riscos
5. Organizar a revisão anual dos planos e a resposta em caso de incidente

Programa

Dia 1 — manhã

• Adulteração maliciosa, sabotagem, fraude económica: definições e casos conhecidos

• Requisitos do BRCGS Food Safety Issue 9, do IFS Food versão 8 e da FSSC 22000 versão 7

• TACCP: acessos, pessoas, processos, sistemas informáticos, zonas sensíveis, receção

• VACCP: historial de fraude, valor económico, complexidade da cadeia, relação com o fornecedor

Dia 1 — tarde (oficina)

• Oficina TACCP sobre a planta e os fluxos do seu estabelecimento

• Oficina VACCP sobre as suas matérias-primas expostas: especiarias, óleos, sumos, produtos do mar

• Plano de mitigação: controlo de acessos, selos, análises de autenticidade, auditorias a fornecedores

• Revisão anual, teste do plano e teste de conhecimentos

Metodologia

• Volta ao perímetro do estabelecimento com uma grelha de ameaças

• Análise de casos de fraude alimentar publicados

• Classificação da vulnerabilidade sobre a sua lista de matérias-primas

• Redação orientada dos planos sobre o seu próprio modelo

• Quiz final sobre os métodos TACCP e VACCP

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim do dia e avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online; a empresa recebe o relatório de formação e as avaliações TACCP e VACCP iniciadas na oficina.

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

Bom saber

Este módulo complementa as formações IFS Food v8, BRCGS Food Safety Issue 9 e FSSC 22000 v7. Faz também parte do percurso de operadores agroalimentares, para sensibilizar as equipas para os sinais de uma adulteração.

Informações práticas

Duração	1 dia
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

Um estabelecimento sem incidentes precisa de um plano de defesa alimentar?
Sim, se visa um referencial GFSI: o plano é exigido seja qual for o historial. É também a ocasião de verificar quem entra onde, quem tem acesso às matérias e aos produtos acabados e o que se passa fora das horas de produção.

TACCP e VACCP devem formar um único documento?
Os referenciais deixam a escolha da forma. Muitos estabelecimentos mantêm duas avaliações distintas, porque a equipa, as fontes e as medidas diferem: segurança e acessos de um lado, compras e análises do outro. A formação apresenta as duas organizações.

São precisas análises laboratoriais contra a fraude?
Não sistematicamente. Justificam-se para as matérias mais vulneráveis, em complemento da aprovação de fornecedores e da vigilância dos alertas. A formação ajuda a decidir onde a análise traz uma prova útil.