Formação em segurança alimentar

IFS Food v8

Dois dias para preparar a auditoria IFS Food versão 8 com as pessoas que a vão viver: direção, qualidade, produção, compras e exportação. Os seis capítulos do referencial, os requisitos KO, a cultura de segurança alimentar e o sistema de pontuação são trabalhados sobre os seus produtos, as suas linhas e os seus registos, até ao plano de ação antes da auditoria.

Duração : 2 dias

Objetivos

1. Apresentar a estrutura do IFS Food versão 8 e o conteúdo dos seus seis capítulos
2. Identificar os requisitos KO e as situações que conduzem a uma não conformidade maior
3. Explicar o sistema de pontuação e o que separa um certificado de nível superior de um certificado de nível base
4. Avaliar a cultura de segurança alimentar e a defesa alimentar do seu estabelecimento face ao referencial
5. Construir o plano de ação do seu estabelecimento antes da auditoria, incluindo a preparação das equipas para uma auditoria não anunciada

Programa

Dia 1 — manhã

• Porque os distribuidores exigem o IFS Food: reconhecimento GFSI, expectativas dos compradores europeus

• Decurso de uma certificação: âmbito, duração, organismo, auditoria anunciada ou não anunciada

• Capítulo 1: governação, compromisso da direção, cultura de segurança alimentar

• Capítulo 2: sistema de gestão da segurança e da qualidade alimentar, plano HACCP

Dia 1 — tarde

• Capítulo 3: gestão de recursos, pessoal, higiene, formação, instalações

• Capítulo 4: processos operacionais, cadernos de encargos, compras, controlo de alergénios, corpos estranhos, rastreabilidade

• Os requisitos KO, um a um, ilustrados com situações de fábrica

• Exercício: controlar a rastreabilidade a montante e a jusante de um lote do seu estabelecimento

Dia 2 — manhã

• Capítulo 5: medições, análises, auditorias internas, inspeções, reclamações, recolhas

• Capítulo 6: plano de defesa alimentar e avaliação da vulnerabilidade

• Sistema de pontuação: A, B, C, D, não conformidade maior, KO, e cálculo do score

• O que o auditor pede com mais frequência no terreno

Dia 2 — tarde (oficina)

• Oficina: lacunas do seu estabelecimento face aos requisitos, capítulo a capítulo

• Prioridades do plano de ação: KO, maiores potenciais, requisitos mais frequentemente pontuados

• Preparar as equipas para uma auditoria não anunciada: papéis, documentos prontos, visita às oficinas

• Teste de conhecimentos e apresentação

Metodologia

• Leitura comentada do referencial, capítulo a capítulo
• Casos práticos sobre os seus produtos, as suas linhas e os seus registos reais
• Exercício de rastreabilidade cronometrado sobre um lote do seu estabelecimento
• Formadores que exercem como auditores de terceira parte em segurança alimentar
• Quiz intercalar e teste final

Avaliação e documentos

Quiz intercalar e teste de conhecimentos no fim da sessão, avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online, a juntar ao processo de formação pedido em auditoria; relatório de formação e plano de ação da oficina entregues à empresa.

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

Bom saber

Para as equipas HACCP, a formação « HACCP segundo o Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) » estabelece as bases do plano HACCP exigido no capítulo 2. Após a certificação, a formação de auditor interno prepara as suas auditorias internas segundo o referencial.

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

Qual a diferença entre o IFS Food e o BRCGS Food Safety?
Os dois referenciais são reconhecidos pela GFSI e cobrem os mesmos grandes temas. A sua estrutura, o seu sistema de pontuação e os seus requisitos fundamentais diferem. A escolha depende primeiro dos seus clientes: muitos distribuidores da Europa continental pedem IFS Food, outros compradores pedem BRCGS.

Quem deve frequentar a formação?
A direção, a equipa da qualidade, os responsáveis de produção, as compras e o serviço de exportação. O compromisso da direção e a cultura de segurança alimentar são avaliados em auditoria: a presença da direção no primeiro dia é útil.

A formação prepara para a auditoria não anunciada?
Sim. A oficina do segundo dia prevê a organização do estabelecimento para uma auditoria não anunciada: quem recebe o auditor, que documentos devem estar prontos, como decorre a visita às oficinas.

Pode frequentar-se a formação sem estar ainda certificado?
Sim. Convém a um estabelecimento que prepara a sua primeira certificação como a um estabelecimento certificado que quer melhorar o seu score. A oficina adapta-se ao seu ponto de partida.