Formação em segurança alimentar

Novidades dos referenciais GFSI (monitorização)

Um dia para fazer o ponto sobre a evolução dos referenciais de segurança alimentar e decidir o que ela muda para o seu estabelecimento. Versões em vigor, revisões anunciadas, transições em curso, requisitos de benchmarking da GFSI e novas expectativas dos compradores são apresentados à data e depois traduzidos em ações sobre o seu sistema. O conteúdo é atualizado antes de cada sessão.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Situar os referenciais reconhecidos pela GFSI e as versões em vigor à data da sessão
2. Identificar as revisões publicadas ou anunciadas e as suas datas de aplicação conhecidas
3. Explicar como os requisitos de benchmarking da GFSI orientam o conteúdo dos referenciais
4. Avaliar o impacto das evoluções no seu sistema e nas suas próximas auditorias
5. Organizar uma monitorização normativa duradoura na equipa da qualidade

Programa

Dia 1 — manhã

• A GFSI, os proprietários de programas reconhecidos e os requisitos de benchmarking

• Ponto da situação: IFS Food versão 8, BRCGS Food Safety Issue 9 até à publicação da Issue 10, FSSC 22000 versão 7 e ISO 22002-100:2025

• Produção primária e outros referenciais: GLOBALG.A.P. IFA v6, PrimusGFS v3.2, passagem do SQF à Edition 10

• Referenciais de logística, de comércio e de embalagem: versões em vigor e versões em curso de benchmarking

Dia 1 — tarde (oficina)

• Temas transversais: cultura de segurança alimentar, defesa alimentar, fraude, monitorização ambiental

• O que uma transição muda para um estabelecimento certificado: calendário, formação, documentos

• Oficina: quadro de impacto das evoluções no seu sistema

• Organizar a monitorização: fontes oficiais, responsabilidades, passagem pela revisão da gestão; teste de conhecimentos

Metodologia

• Exposição preparada a partir das publicações oficiais dos proprietários dos referenciais

• Comparação de versões sobre requisitos escolhidos

• Oficina de impacto sobre o seu próprio sistema

• Debate sobre as questões que os seus clientes e os seus auditores colocam

• Quiz final sobre as versões em vigor

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim do dia, avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online; relatório de formação e quadro de impacto entregues à equipa da qualidade.

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

Bom saber

O dia pressupõe uma equipa já formada no seu referencial. Para uma formação completa, veja « IFS Food v8 », « BRCGS Food Safety Issue 9 » ou « FSSC 22000 v7 — Requisitos adicionais e PRP ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Responsáveis da qualidade e da segurança alimentar, direções de estabelecimento, auditores internos
Pré-requisitos	Conhecer pelo menos um referencial reconhecido pela GFSI
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

O que acontecerá com a publicação do BRCGS Food Safety Issue 10?
O BRCGS Food Safety Issue 9 continua a ser o referencial de auditoria até à publicação da Issue 10. As datas de aplicação serão as que o BRCGS anunciar; a sessão seguinte apresentará as alterações e o calendário, e a oficina medirá o esforço para o seu estabelecimento.

Este dia substitui uma formação no referencial?
Não. Concentra-se no que muda e pressupõe que a equipa já conhece o seu referencial. Uma equipa que descobre um referencial frequenta a formação completa de dois dias.

Pode frequentar-se todos os anos?
Sim, é esse o seu interesse: o conteúdo muda de uma sessão para a outra consoante as publicações. Pode inscrever-se todos os anos no seu plano de formação para justificar a atualização das competências da equipa.