

BRCGS

version 9

Découvrez comment le BRCGS Food peut transformer votre approche de la sécurité alimentaire et vous préparer à exceller dans le monde de la certification



DESCRIPTION DE LA FORMATION



Cette formation est conçue pour vous fournir les connaissances essentielles sur les nouvelles modalités d'évaluation et les évolutions clés du référentiel, vous permettant d'intégrer ces changements de manière efficace au sein de votre entreprise pour une meilleure conformité et performance.



PUBLIC CONCERNÉ

qualiticiens,
dirigeants,
responsable
qualité, respon-
sable QHSE,
responsable
production



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Maîtriser** le référentiel BRCGS Food version 9
- **Connaître** les nouvelles modalités d'évaluation (exigences, rapport)
- **Mettre en perspective** les évolutions dans votre pratique



DISTANCIEL



PRÉSENTIEL

Durée : 1 journée

Prérequis :

Travailler dans un
contexte industriel
agroalimentaire



AU PROGRAMME

1. La **genèse** de la nouvelle version 9
2. **Clarification** relative à la culture de la sécurité sanitaire des aliments (ou Food Safety Culture)
3. Présentation de l'**évolution des exigences relatives à l'HACCP** (cf. nouvelle version du Codex Alimentarius)
4. **Clarifications des exigences** relatives au zonage/aux produits sous-traités/ à la notion d'emballage primaire et d'autres exigences de la check-list d'audit
5. **Exigences spécifiques** pour les sites effectuant la conversion primaire des animaux (cf. abattage/découpe)
6. Présentation de l'**évolution du protocole d'audit**, notamment les nouvelles options pour la réalisation des audits utilisant les TIC (audits à distance)



PLUS D'INFORMATIONS

www.qualityfirst.fr



POUR ALLER PLUS LOIN

Audit de votre système et de vos pratiques. Accompagnement à la certification