
Comprendre le référentiel BRC Global Standards Food version 8

Objectifs pédagogiques

- Connaître les exigences du référentiel BRC Global Standards Food version 8
- Appréhender le référentiel pour déployer dans son entreprise un système de management de la qualité et sécurité des denrées alimentaires
- Identifier dans son entreprise les axes d'amélioration pour répondre aux exigences du référentiel

Public visé

Service qualité, personnel d'encadrement et direction

Programme

Rappels sur le BRC Global Standards Food

- Origine du référentiel
- Place du référentiel BRC Global Standards Food parmi les autres référentiels certifiables
- Protocole de certification

Les nouvelles exigences de la version 8

- Le programme de surveillance de l'environnement de production
- La lutte contre la malveillance (Food Defense)
- La lutte contre les fraudes alimentaires
- La culture qualité et sécurité des aliments (Food Safety Culture)
- Les audits internes

Comment surveiller votre environnement de production

- Introduction à la surveillance environnementale
- Construire un plan de surveillance environnemental efficace
- Quelles actions correctives en cas de résultats positifs ?

Comment lutter contre la malveillance

- Contexte et définition
- Méthodologie d'analyse des vulnérabilités
- Comment définir et surveiller les mesures de maîtrise

Comment lutter contre les fraudes alimentaires

- Contexte et définition
- Comment effectuer une veille efficace sur les fraudes

Comprendre le référentiel BRC Global Standards Food version 8

- Méthodologie d'analyse des vulnérabilités
- Comment définir et surveiller les mesures de maîtrise
- Comment mettre à jour le système de lutte contre les fraudes

Comment mettre en place une culture qualité et sécurité alimentaire

- Qu'est-ce-que la Food Safety Culture
- Comment évaluer sa Food Safety Culture
- Comment améliorer sa Food Safety Culture

Méthodes et supports pédagogiques

La formation de type ludique, est participatives. Elle alterne :

- Des apports d'information
- Des exercices et des études de cas
- Des échanges entre le formateur et les stagiaires
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Ulrich SINGER est Consultant Senior, Support technique Grands Comptes internationaux, HACCP Expertise. 27 ans d'expérience au service des professionnels de l'agroalimentaire dont 16 au sein de Mérieux NutriSciences.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	21 mai 2019	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum pour favoriser les échanges et la pratique de chacun.