



Nouveau

Préparez votre prochain audit de certification BRCGS v9

Les nouveautés du BRCGS v9

Le 24 novembre 2022 - Avignon - 7h



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :

Qualité
Équipe HACCP
Direction

Prérequis :

Expérience en entreprise agroalimentaire

Intervenant



Patrick Bèle, Directeur Food
Kiwa France

Contact(s) Pédagogique(s)



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Contexte

La version 9 du référentiel BRCGS Food Safety est parue en août 2022 et s'applique à tous les audits à partir du 1er février 2023.

Ce référentiel est largement accepté et spécifié par de nombreux fabricants, distributeurs et chaînes de restaurant dans le monde entier.

Cette formation vous permettra de bien comprendre les évolutions tant dans les exigences d'audit que dans les modalités de certification.

À l'issue de cette formation, vous aurez d'ores et déjà élaboré un plan d'action pour vous mettre en conformité.



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les exigences du référentiel BRCGS Food Safety version 9
- Évaluer l'impact des changements pour leur entreprise
- Savoir mettre en place ces exigences dans leur entreprise



Programme

9h00 à 12h30

- **Accueil des participants** (Présentation mutuelle, Identification des enjeux pour les apprenants, Rappel des objectifs de la formation)

• Introduction

- Introduction sur les référentiels BRCGS et contexte GFSI
- Bilan de la version 8 (non-conformités et retours d'expérience)
- Calendrier de mise en application de la version 9

• Protocole d'audit

- Type d'audits et durée
- Périmètre d'audit
- La notation BRCGS Food V9
- Les exigences fondamentales
- Les bonnes pratiques en audit de certification

• Les exigences modifiées et comment se préparer

- L'engagement de la Direction
- La culture de sécurité / qualité des aliments

14h00 à 17h30

• Les exigences modifiées et comment se préparer (suite)

- L'authenticité des produits
- L'HACCP
- La gestion des fournisseurs et sous-traitants
- Les normes des sites

Préparez votre prochain audit de certification BRCGS v9 Les nouveautés du BRCGS v9 Le 24 novembre 2022 - Avignon - 7h

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com
foodinpaca.com



Programme (suite)

• Les exigences modifiées et comment se préparer (suite)

- La surveillance de l'environnement de production
- L'étiquetage
- La conception des produits
- Les allergènes
- Les flux et le zonage hygiénique
- La traçabilité

• Conclusion

- Comment se préparer / plan d'action



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



€ Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2022 : 450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 : 650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 10/11/2022, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire Sud.



N° organisme de formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour :
le 12/09/2022