

Objectif Certification BRCGS V9 : La Méthode Structurée pour Viser le Grade AA

Lien : https://afrique-formation.com/formation/objectif-certification-brcgs-v9-la-methode-structuree-pour-viser-le-grade-aa

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA34

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Maîtriser l'ensemble des exigences du standard BRCGS Food Safety Issue 9
- ✔ Savoir élaborer et suivre un plan d'amélioration de la Culture Sécurité des Aliments
- ✔ Être capable de réaliser une analyse des dangers (HACCP) conforme au Codex
- ✔ Savoir mener des analyses de vulnérabilité (VACCP) et de menaces (TACCP)
- ✔ Acquérir les compétences pour réaliser des audits internes selon le protocole BRCGS
- ✔ Comprendre comment réaliser une analyse des causes racines (RCA) pertinente
- ✔ Savoir préparer son usine aux audits inopinés (Unannounced)
- ✔ Être capable de gérer les non-conformités et de fournir les preuves correctives attendues
- ✔ Comprendre les exigences spécifiques aux zones High Care et High Risk
- ✔ Savoir naviguer dans le BRCGS Directory et gérer le cycle de certification

👥 POUR QUI ?

- ✔ Directeurs et Responsables Qualité / Sécurité des Aliments
- ✔ Responsables de Production et Chefs d'équipe
- ✔ Membres de l'équipe HACCP (pluridisciplinaire)
- ✔ Auditeurs internes et futurs auditeurs qualité
- ✔ Responsables Maintenance et Travaux Neufs
- ✔ Acheteurs (pour la partie gestion des fournisseurs et produits négociés)
- ✔ Directeurs de site souhaitant comprendre leur engagement (Section 1)

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction au Standard Global BRCGS Food Safety Issue 9

- Comprendre le contexte GFSI et les évolutions clés par rapport à la version 8
- Analyser la structure du standard et le protocole d'audit
- Identifier les 12 exigences fondamentales (Fundamental Requirements)

2 / Section 1 : Engagement de la direction et Culture Sécurité des Aliments

- Définir et déployer un plan d'action pour la Culture de la Sécurité des Aliments
- Établir des objectifs clairs et une revue de direction efficace
- Gérer l'organigramme et les responsabilités en cas d'incidents

3 / Section 2 : Le Plan de Sécurité des Aliments (HACCP)

- Appliquer les 12 étapes et 7 principes du Codex Alimentarius
- Maîtriser l'analyse des dangers et la détermination des CCP
- Revoir le plan HACCP suite aux changements ou incidents

4 / Section 3 : Système de Management de la Qualité et Sécurité (Partie A)

- Gérer la documentation et la maîtrise des enregistrements
- Planifier et réaliser les audits internes selon les exigences V9
- Maîtriser la gestion des fournisseurs et l'approbation des matières premières

Afrique Formation

5 / Section 3 : Système de Management (Partie B - Gestion des risques)

- Réaliser une analyse des causes racines (RCA) efficace pour les non-conformités
- Gérer la traçabilité et les tests de rappel/retrait
- Traiter les incidents et les situations d'urgence

6 / Section 4 : Normes de site (Extérieur et Sécurité)

- Sécuriser le site et mettre en œuvre la Food Defense (TACCP)
- Gérer l'aménagement, les flux et la ségrégation des zones
- Maîtriser les services aux collectivités et la gestion de l'eau

7 / Section 4 : Normes de site (Maintenance et Hygiène)

- Gérer la maintenance préventive et corrective des équipements
- Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection (NEP/CIP inclus)
- Maîtriser les risques physiques (détection des métaux, verre, plastiques durs)

8 / Section 5 : Contrôle du produit

- Concevoir et développer de nouveaux produits en toute sécurité
- Gérer l'étiquetage et prévenir les erreurs d'emballage
- Lutter contre la fraude alimentaire via l'analyse de vulnérabilité (VACCP)

9 / Section 6 : Maîtrise des procédés

- Valider les opérations et maîtriser les points critiques
- Gérer l'étalonnage et la vérification des instruments de mesure
- Assurer la maîtrise du poids et des volumes (métrologie légale)

10 / Section 7 : Personnel

- Gérer la formation et les compétences du personnel (y compris intérimaires)
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle et le port des vêtements de protection

Afrique Formation

- Suivre les examens médicaux et les déclarations de maladies infectieuses

11 / Section 8 : Zones à haut risque, haute précaution et température ambiante

- Identifier les zones High Risk et High Care selon l'arbre de décision BRCGS
- Maîtriser les flux de personnel, de matériel et d'air dans ces zones
- Gérer les vestiaires et les procédures de changement de tenue spécifiques

12 / Section 9 : Exigences pour les produits négociés (Traded Products)

- Comprendre les exigences du module 9 (anciennement volontaire, maintenant intégré)
- Approuver les fabricants et fournisseurs de produits de négoce
- Vérifier la légalité et la sécurité des produits achetés et revendus en l'état

13 / Gestion des Non-Conformités et Clôture de l'Audit

- Comprendre le système de notation (Grades AA, A, B, C, D, Unannounced)
- Rédiger des preuves objectives pour contester ou valider un écart
- Soumettre des preuves de correction dans le délai de 28 jours

14 / Préparation à l'audit de certification et modules additionnels

- Se préparer aux audits inopinés (Unannounced Audits) obligatoires
- Réaliser un audit à blanc complet en conditions réelles
- Découvrir les modules optionnels (FSMA, Culture Excellence, etc.)

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 Sep. au 01 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés