



Expert BRCGS Packaging Materials : Le Programme Complet pour Anticiper la V7 et Réussir son Audit

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/expert-brcgs-packaging-materials-le-programme-complet-pour-anticiper-la-v7-et-reussir-son-audit>

 DURÉE
10 jours (70h)

 RÉFÉRENCE
AA63

 CATÉGORIE
**R&D, Formulation,
Emballages et Éco-
conception**

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre l'architecture et les exigences détaillées du standard BRCGS Packaging Materials
- ✓ Interpréter les attentes spécifiques liées à la culture de la sécurité des produits
- ✓ Appliquer la méthodologie HARA pour identifier et maîtriser les dangers spécifiques aux emballages
- ✓ Analyser les risques de fraude et de malveillance sur la chaîne d'approvisionnement
- ✓ Construire un système documentaire robuste conforme aux exigences GFSI
- ✓ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH/BPF)
- ✓ Évaluer l'efficacité des actions correctives grâce à l'analyse des causes racines
- ✓ Préparer efficacement le site et les équipes pour réussir l'audit de certification
- ✓ Identifier les évolutions réglementaires et normatives impactant les matériaux au contact des aliments
- ✓ Maîtriser les protocoles de gestion de crise et de rappel de produits

👥 POUR QUI ?

- ✓ Directeurs et Responsables Qualité / Sécurité des Denrées Alimentaires
- ✓ Membres de l'équipe HARA (Hazard Analysis and Risk Assessment)
- ✓ Responsables de Production et Chefs d'équipe
- ✓ Responsables de la Maintenance et des Travaux Neufs
- ✓ Auditeurs internes et Inspecteurs qualité
- ✓ Responsables des Achats et de la chaîne d'approvisionnement
- ✓ Direction Générale (pour la partie Engagement et Culture)
- ✓ Responsables R&D et Conception d'emballages
- ✓ Consultants accompagnant les entreprises vers la certification
- ✓ Toute personne impliquée dans le système de management de la sécurité des produits d'emballage



Programme détaillé

1 / Introduction au référentiel BRCGS Packaging Materials et contexte GFSI

- Comprendre l'évolution vers la version 7 et les attentes de la GFSI
- Identifier les changements clés par rapport aux versions précédentes
- Définir le champ d'application et les catégories de produits

2 / Engagement de la direction et culture de la sécurité des produits

- Élaborer un plan d'action pour la culture de la sécurité et de la qualité
- Définir les responsabilités de la direction et la revue de direction
- Mettre en place des objectifs mesurables et une communication efficace

3 / Gestion des dangers et des risques (HARA)

- Constituer l'équipe de sécurité des produits et définir le champ d'étude
- Réaliser l'analyse des dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes)
- Déterminer les points critiques de maîtrise (CCP) et les mesures préventives

4 / Système de management de la qualité et de la sécurité

- Maîtriser la documentation et les enregistrements (manuel qualité)
- Gérer les spécifications des matières premières et des produits finis
- Assurer la traçabilité complète et les exercices de rappel/retrait

5 / Normes relatives au site et contrôle de l'environnement

- Sécuriser le périmètre extérieur et maîtriser la défense du site
- Gérer les flux physiques, la structure du bâtiment et les utilités (eau, air)
- Mettre en œuvre un plan de maintenance préventive et curative

6 / Contrôle des produits et développement

- Intégrer les exigences de conception et de pré-presse
- Maîtriser les risques de migration chimique et la conformité légale
- Gérer les produits non conformes et les retours clients

7 / Maîtrise des processus de fabrication

- Valider les réglages machines et le démarrage de production
- Mettre en place le contrôle du poids, du volume et du comptage
- Assurer l'étalonnage et la vérification des équipements de mesure

8 / Gestion des fournisseurs et de la sous-traitance

- Évaluer et sélectionner les fournisseurs de matières premières et services
- Gérer les processus externalisés et les produits négociés
- Prévenir la fraude alimentaire (VACCP) dans la chaîne d'approvisionnement

9 / Personnel : Hygiène, formation et comportement

- Définir les règles d'hygiène personnelle et le port des EPI
- Gérer les installations pour le personnel (vestiaires, cantines)
- Établir un plan de formation et évaluer les compétences (matrice de polyvalence)

10 / Risques de contamination physique et chimique

- Maîtriser les corps étrangers (verre, plastiques durs, bois, métaux)
- Gérer les produits chimiques et les lubrifiants (qualité alimentaire)

- Mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles efficace

11 / Audit interne et inspections d'usine

- Planifier le programme d'audit interne sur l'année
- Réaliser des inspections d'hygiène et de fabrication mensuelles
- Former les auditeurs internes aux techniques d'audit BRCGS

12 / Actions correctives et préventives (CAPA)

- Analyser les causes racines (Root Cause Analysis - 5 Pourquoi, Ishikawa)
- Gérer les réclamations clients et les tendances
- Suivre l'efficacité des actions correctives pour éviter la récurrence

13 / Gestion des incidents et continuité d'activité

- Préparer les procédures de gestion de crise
- Tester le plan de continuité des activités
- Notifier les autorités et l'organisme de certification en cas d'incident majeur

14 / Préparation à l'audit de certification

- Comprendre le protocole d'audit (annoncé, non annoncé, mixte)
- Maîtriser le système de notation et les non-conformités (Mineure, Majeure, Critique)
- Utiliser la plateforme BRCGS Participate et gérer l'après-audit

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

 03 au 14 Août 2026

 Présentiel -

 05 au 16 Oct. 2026

 Présentiel -

 30 Nov. au 11 Déc. 2026

 Présentiel -

 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>

Document généré le 23/07/2026 — Réf : AA63

Afrique Formation — Tous droits réservés