

# Formation Les nouvelles exigences du BRC v.9

## DUREE

de 3,5 à 7 heures

## PUBLIC

Auditeur interne ou  
personne pilotant le  
BRC

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.
- Formation adaptée aux spécificités de l'entreprise et illustrée par des exemples de documents de l'entreprise et du formateur.

## MODALITE D'EVALUATION

QCM

## PREREQUIS

Aucun prérequis

*Si l'un des participants présentait un handicap (mobilité, surdité, dys, ...) merci de nous en informer afin que nous puissions adapter l'organisation, les outils et la pédagogie de la formation.*

## Formation BRC v.9 : quels sont les objectifs ?

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Appréhender le contexte et les enjeux du BRC version 9
- Comprendre et appliquer les principes de notation du référentiel BRCGS Food
- Interpréter des items clés selon l'approche d'un auditeur qualifié BRCGS Food version 9 afin de les mettre en œuvre sur le site.

## Formation BRC v.9 : le programme

Nous échangerons avec les stagiaires sur les modalités adaptés pour répondre aux dites exigences.

### 1. Présentation du référentiel BRC v.9 (rappels et évolutions)

- Rappels des exigences du référentiel
- Planification des évolutions

### 2. Présentation de la procédure d'audit et de la certification BRC v.9

### 3. Les principales évolutions du référentiel BRC v.9

- Chapitre 1 Engagement de la direction
- Chapitre 2 Plan de sécurité des denrées alimentaires – HACCP
- Chapitre 3 Système de gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires
- Chapitre 4 Normes des sites
- Chapitre 5 Contrôle des produits
- Chapitre 6 Contrôle du processus
- Chapitre 7 Personnel
- Chapitre 8 Zones de production à risque – haut risque, grande précaution et grande précaution pour les produits à température ambiante
- Chapitre 9 Exigences relatives aux produits commercialisés

## VOTRE CONTACT

### Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité  
des aliments et des personnes



## MISE A JOUR

Fév. 2024