

TEMARIO

NORMAS BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (BRITISH RETAIL CONSORTIUM) V.5

Ø Objetivos:

Conocer qué es la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC y a qué empresas se aplica.

Saber cuál es la estructura de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC.

Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.

Aprender a llevar a la práctica medidas de control del producto, de los procesos y del personal adecuadas al sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.

Conocer cuáles son los requisitos necesarios para certificarse en la Norma BRC.

Ø Contenidos:

Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

La legislación en seguridad alimentaria

Qué es la norma BRC

La norma BRC.

Beneficios.

Aspectos clave de la BRC.

Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

Origen.

¿Por qué surge?

Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

Estructura de la norma BRC: requisitos Secciones.

El compromiso del equipo directivo y mejora continua

El equipo directivo.

Requisitos.

El plan de seguridad alimentaria - APPCC

El Codex alimentarius.

El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Política de calidad y seguridad alimentaria.

Manual de calidad y seguridad alimentaria.

Estructura organizativa, responsabilidad y equipo de gestión.

Revisión contractual y enfoque al cliente.

Auditoría interna.

Compras-aprobación y seguimiento de la actuación de los proveedores.

Requisitos generales de documentación.

Acciones correctivas y preventivas.

Trazabilidad.

Gestión de reclamaciones.

TEMARIO

Gestión de incidentes, retirada de productos recuperación de productos.

Normas relativas a las instalaciones

Normas relativas al exterior de las instalaciones.

Seguridad.

Normas relativas al interior de las instalaciones.

Servicios.

Equipos.

Mantenimiento.

Instalaciones para el personal.

Control de la contaminación física y química de los productos.

Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.

Limpieza e higiene.

Residuos y eliminación de residuos.

Control de plagas.

Almacenamiento y transporte.

Control del producto

Diseño y desarrollo del producto.

Requisitos para la manipulación de materiales específicos – materiales que contengan alérgenos y materiales de identidad preservada.

Detección de cuerpos extraños.

Envasado del producto.

Inspección y análisis del producto.

Control de los productos no conformes.

Liberación del producto.

Control de procesos

Control de las operaciones.

Cantidad - control de peso, volumen y número de unidades.

Calibración y control de los dispositivos de medición y vigilancia.

Control de personal

Formación.

Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.

Acceso y desplazamientos del personal.

Higiene personal.

Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.

Revisiones médicas.

Ropa de protección.

Empleados o personas que visiten las zonas de producción.

Cómo obtener la certificación en la norma BRC

Proceso de obtención de certificación.

Autoevaluación del cumplimiento de la Norma.

Selección de un organismo de certificación.

Disposiciones contractuales entre la empresa y el organismo de certificación.

Preparación de la auditoría por parte de la empresa.

Duración de la auditoría.

La auditoría in situ.

No conformidades y acciones correctivas.

Otras acciones.

Clasificación de la auditoría.

Preparación de informes de auditoría.

Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación.

Auditorías opcionales no anunciadas.

Comunicación con los organismos de certificación.

Control de la actuación del organismo de certificación.

Directorio de normas mundiales de BRC

www.brcdirectory.com

Ø Contenidos del CD:

Normativa referente a los contenidos del manual y páginas Web de consultas.