
PROGRAMA FORMATIVO

ACTUALIZACIÓN NORMA BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (BRITISH RETAIL CONSORTIUM) V.6

Código: 5202

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **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.

➤ **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.

Actualización de la norma BRC. Versión 6

Norma BRC versión 5 vs. Norma BRC versión 6.

Principales cambios en los requisitos en la versión 6.

Estructura de la norma BRC: requisitos

Secciones.

El compromiso del equipo directivo y mejora continua

El equipo directivo.

PROGRAMA FORMATIVO

Requisitos.

El plan de seguridad alimentaria - APPCC

El *Codex alimentarius*.

El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Manual de calidad y seguridad alimentaria.

Control de la documentación.

Cumplimentación y mantenimiento de registros.

Auditoría interna.

Aprobación y seguimiento de la actuación de los proveedores y materias primas.

Especificaciones.

Acciones correctivas.

Control de producto no conforme.

Trazabilidad.

Gestión de reclamaciones.

Gestión de incidentes, retirada de productos recuperación de productos.

Normas relativas a las instalaciones

Normas relativas al exterior de las instalaciones.

Seguridad.

Diseño de las instalaciones, flujo de productos y segregación.

Estructura de la fábrica.

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.

Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños.

Limpieza e higiene.

Residuos y eliminación de residuos.

Control de plagas.

Instalaciones de almacenamiento.

Expedición y transporte.

Control del producto

Diseño y desarrollo del producto.

Gestión de alérgenos.

Procedencia, status asegurado y declaraciones de identidad reservada.

Envasado del producto.

Inspección y análisis del producto.

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.

PROGRAMA FORMATIVO

Personal

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

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 la opción de auditoría.

Selección de un organismo de certificación.

Disposiciones contractuales entre la empresa y el organismo de certificación.

Alcance de auditoría.

Planificación de auditorías.

La auditoría *in situ*.

No conformidades y acciones correctivas.

Clasificación de la auditoría.

Preparación de informes de auditoría.

La certificación.

Apelaciones.

Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación.

Comunicación con los organismos de certificación.

El directorio de normas mundiales de BRC

<www.brcdirectory.com>.

Protocolo de auditoría

Introducción.

Programa de auditoría anunciada.

Programa de auditoría no anunciada.

Programa de iniciación.

➤ **Contenidos del CD:**

Normativa referente a los contenidos del manual y páginas web de consulta.