

Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 9 de Seguridad Alimentaria

Modalidad:

e-learning con una duración 112 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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La legislación en seguridad alimentaria

Descripción del marco legislativo en materia de seguridad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. QUÉ ES LA NORMA BRC

La norma BRC

Beneficios

Aspectos clave de la BRC

Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC



Norma BRC Versión 9

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

El compromiso de la dirección
Requisitos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

El Codex alimentarius

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Manual de calidad y gestión alimentaria
Control de la documentación
Cumplimentación y mantenimiento de registros
Auditorías internas
Aprobación y monitoreo de desempeño de proveedores y materias primas
Especificaciones
Acciones correctivas y preventivas
Control de producto no conforme
Trazabilidad
Gestión de reclamaciones
Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMAS RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO

Normas relativas al exterior del establecimiento
Protección de los alimentos
Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas
Estructura del edificio, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento
Servicios: agua, hielo, aire y otros gases
Equipos
Mantenimiento
Instalaciones para el personal
Control de la contaminación física y química del producto: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
Limpieza e higiene
Residuos y eliminación de residuos
Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales
Gestión de plagas
Instalaciones de almacenamiento
Envío y transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO

Diseño y desarrollo del producto
Etiquetado del producto
Gestión de alérgenos
Autenticidad, declaraciones y cadena de custodia del producto
Envasado del producto
Inspección del producto y análisis en el laboratorio
Liberación de producto
Alimentos para mascotas
Conversión primaria animal

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL DE PROCESOS

Control de las operaciones
Control del etiquetado y de los envases
Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PERSONAL

Formación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
Revisiones médicas
Vestimenta de protección: personal o personas que visiten las zonas de producción

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ZONAS DE ALTO RIESGO, CUIDADOS ESPECIALES Y CUIDADOS ESPECIALES A TEMPERATURA AMBIENTE

Diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente
Estructura del edificio en zonas de alto riesgo y alto cuidado
Equipos y mantenimiento en zonas de alto riesgo y alto cuidado
Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y alto cuidado
Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
Ropa de protección en las zonas de alto riesgo, alto cuidado

UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADEADOS

Plan de seguridad alimentaria: APPCC
Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentarios mercadeados
Especificaciones
Inspección del producto y análisis en el laboratorio
Legalidad del producto
Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 13. CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC

Proceso de obtención de certificación
Requisitos Generales de Auditoría
Protocolo de Auditoría