



ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA MUNDIAL BRC
DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
(INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS)

Edición 8



ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA MUNDIAL BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EDICIÓN 8

Introducción

La Edición 8 comenzó a prepararse después de realizar una amplia consulta para conocer las necesidades de las partes interesadas y de examinar los problemas emergentes en el sector alimentario. La información ha sido elaborada y revisada por grupos de trabajo formados por las principales partes interesadas internacionales, que representan a productores de alimentos, comerciantes minoristas, empresas de servicios alimentarios, organismos de certificación y expertos técnicos independientes.

El interés de esta edición se ha centrado en:

- Fomentar el desarrollo de una cultura de seguridad del producto.
- Ampliar los requisitos de vigilancia ambiental para reflejar la creciente importancia de esta técnica.
- Animar a los establecimientos a seguir desarrollando sistemas de protección y defensa alimentaria
- Añadir claridad a los requisitos aplicables a las zonas de riesgo de la producción: alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
- Aportar mayor claridad a los establecimientos fabricantes de alimentos para mascotas.
- Asegurar su aplicabilidad global y equiparabilidad a la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés).

Los requisitos de la Edición 8 de la Norma suponen una evolución respecto de ediciones anteriores, si bien mantienen el énfasis en el compromiso del equipo directivo de la empresa y en la existencia de un programa de seguridad alimentaria basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y apoyado en un sistema de gestión de la calidad. El objetivo sigue siendo dirigir el enfoque de la auditoría hacia la adopción de buenas prácticas de fabricación en las zonas de producción, haciendo un mayor hincapié en aquellas actividades que tradicionalmente han dado lugar a recuperaciones y retiradas de productos (por ejemplo, etiquetado y envasado).

Objetivos

- Interpretar los nuevos requisitos y cláusulas fundamentales de la norma BRC Edición 8 para implementar el Sistema de Gestión en la organización.
- Implementar y/o actualizar el protocolo a nivel de plantas de proceso, utilizando de acuerdo a los nuevos requisitos del Estándar BRC.



Pre-Requisitos

- Los asistentes deben haber leído el documento BRC Global Standard for Food Safety 8 antes de participar en el curso. Los participantes recibirán un certificado a nombre de NSF.

Dirigido a

- Responsables, Jefes y gerentes de sistemas de inocuidad, encargados del sistemas de inocuidad, auditores e inspectores del ámbito público o privado, consultores de empresas.
- Personal que trabaja en organizaciones procesadoras de alimentos, cuyos mercados están relacionados a las exportaciones.

Metodología

Se utilizan videos, presentaciones Power Point y ejercicios grupales. El curso está estructurado para promover la interacción entre los asistentes, tiempo para preguntas y sus respuestas.

Al terminar el curso con un 95% de asistencia y un puntaje mayor de 70% en la evaluación, el asistente recibirá un Certificado de Aprobación del Curso emitido por NSF.

Contenido del curso

Interpretación y análisis de los requisitos del check list, clasificación de No Conformidades y puntuación.

- Compromiso del Equipo Directivo
- El de Seguridad Alimentaria (HACCP)
- Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria
- Normas relativas al establecimiento
- Control del Producto
- Control de Procesos
- Personal
- Zonas de Alto Riesgo, Cuidados especiales y Cuidados especiales a temperatura ambiente
- Requisitos aplicables a los productos mercadeados
- Taller
- Examen



Duración del curso

La realización del curso está programada para 08 horas efectivas (1 día).