



Curso BRCGS Inocuidad alimentaria, versión 9 certificado por BRCGS

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

El participante explicará lo que se requiere para cumplir con los requisitos de la Norma, describirá el alcance de las empresas y productos cubiertos por la Norma, describirá qué esperar de su auditoría BRCGS, se preparará para una auditoría según la Norma, aplicará las herramientas de recursos disponibles para el cumplimiento y el soporte de BRCGS.

Dirigido a:

Gerentes técnicos y personal (incluidos los de venta minorista y fabricación), gerentes de Calidad y personal, gerentes de Operaciones, personal de auditoría interna, importadores y exportadores de productos alimenticios, personal de, foodservice, consultores de la Industria.

Instructor: Con más de 10 años de experiencia en las normas BRCGS.

16h

De Duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción y formato de la Norma BRCGS

- Principios básicos
- Objetivos
- Formato
- Características clave
- Alcance

2. Compromiso y revisión del equipo gerencial BRCGS

- Compromiso del equipo gerencial y mejora continua
- Política documentada
- Cultura de inocuidad y calidad alimentaria
- Plan de cultura de inocuidad y calidad alimentaria
- Revisión
- Programa de reuniones
- Sistema de denuncias confidenciales
- Conocimientos técnicos e información
- Disponibilidad de una copia de la Norma
- Equipo gerencial en la auditoría
- Uso del logotipo de BRCGS
- Registro del sitio
- Estructura organizacional
- Reporte y gestión de riesgos

3. Plan de inocuidad alimentaria: HACCP

- HACCP
- Equipo de inocuidad alimentaria HACCP
- Programas de prerequisites
- Descripción del producto
- Identificación del uso previsto
- Elaboración de un diagrama de flujo de procesos
- Verificación del diagrama de flujo de procesos
- Enumeración de todos los peligros potenciales
- Puntos críticos de control
- Validación de límites críticos
- Sistemas de vigilancia
- Establecimiento de un plan de acciones correctivas

- Validación del plan de HACCP y establecimiento de los procedimientos de verificación
- Documentación y registro del HACCP

4. Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria BRCGS

- Manual de calidad e inocuidad 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 quejas
- Gestión de incidentes, retiro y recuperación de productos

5. Normas relativas a los establecimientos BRCGS

- Normas externas y seguridad de los establecimientos
- Protección de los alimentos
- Diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación
- Estructura del edificio
- Servicios
- Equipos
- Mantenimiento
- Instalaciones para el personal
- Control de contaminación del producto:
- Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
- Limpieza e higiene
- Residuos y eliminación de residuos

- Gestión de excedentes alimentarios y productos para la alimentación de animales
- Gestión de plagas
- Instalaciones de almacenamiento
- Envío y transporte

6. Control de productos BRCGS

- Diseño y desarrollo de productos
- Etiquetado de productos
- Gestión de alérgenos
- Autenticidad, declaraciones y cadena de custodia del producto
- Envasado del producto
- Inspección de productos, pruebas de productos en el establecimiento y análisis de laboratorio
- Liberación de productos
- Alimento para mascotas y piensos
- Conversión primaria animal

7. Control de procesos BRCGS

- Control de las operaciones
- Control de etiquetado y envasado
- Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
- Calibración y control de dispositivos de medición y monitoreo

8. Personal BRCGS

- Formación
- Higiene personal
- Revisiones médicas
- Vestimenta de protección

Temario general

9. Zonas de riesgo de producción BRCGS

- Diseño de las instalaciones
- Flujo de productos
- Separación en zonas de alto riesgo
- Cuidados especiales a temperatura ambiente
- Estructura del edificio en zonas de alto riesgo
- Equipos y mantenimiento en zonas de alto riesgo
- Instalaciones para el personal en zonas de alto riesgo
- Limpieza e higiene en zonas de alto riesgo
- Residuos y eliminación de residuos en zonas alto riesgo
- Ropa de protección en zonas de alto riesgo

12. Cumplimiento y soporte BRCGS

- Programa de Cumplimiento de BRCGS
- Soporte de BRCGS
- BRCGS Professional

10. Requisitos para productos comercializados BRCGS

- Plan de inocuidad alimentaria: HACCP
- Aprobación y monitoreo del desempeño de los fabricantes/envasadores de productos alimentarios comercializados
- Especificaciones
- Inspección del producto y pruebas de laboratorio
- Legalidad del producto
- Trazabilidad

13. Conclusiones

11. Preparación para la auditoría BRCGS

- Pasos para la certificación
- Opciones de auditoría
- Autoevaluación y preparación
- Selección del organismo de certificación
- Contratos
- Alcance
- Exclusiones
- Ubicaciones adicionales
- Auditoría de actividades gestionadas por una oficina o función central
- Módulos adicionales
- Información previa a la auditoría
- Preparación para la auditoría
- Protocolo de auditoría anunciada
- Protocolo de auditoría anunciada combinada
- Protocolo de auditoría no anunciada
- Auditoría in situ
- No conformidades
- Fechas para una nueva auditoría
- Posauditoría
- Comunicación con los organismos de certificación
- Ampliación del alcance
- Retiro de la certificación
- Apelaciones
- Logotipos de BRCGS
- Directorio BRCGS