



Auditor líder de inocuidad alimentaria BRCGS

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante explicará los pasos para gestionar un programa de auditoría. Describirá los fundamentos y técnicas de auditoría, evaluará el cumplimiento de los requisitos de la norma y explicará cómo se puede lograr el cumplimiento demostrado para mantener la seguridad, calidad, legalidad y autenticidad de los alimentos, describir el alcance de las empresas y productos cubiertos por la Norma, describirá los pasos para llevar a cabo una auditoría BRCGS, incluida la preparación, planificación e informes de la auditoría, aplicará las herramientas de recursos disponibles para el cumplimiento y soporte de BRCGS.

Dirigido a:

Interesados en convertirse en auditores de BRCGS y no tienen un asesor principal calificado, gerentes y personal técnico de venta minorista y fabricación, gerentes y personal de Calidad, gerentes y personal de Operaciones, personal de auditoría interna, minoristas, importadores y exportadores de productos alimenticios, personal de Foodservice y consultores de la Industria.

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

40h

De Duración

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

Temario general

1. Introducción al entrenamiento de auditor líder BRCGS

- Fundamentos de auditoría
- Antecedentes
- Términos
- Definiciones
- Tipos de auditorías

2. Principios de la auditoría BRCGS

- Introducción a la norma ISO 19011
- Integridad
- Presentación imparcial
- Debido cuidado profesional
- Confidencialidad
- Independencia
- Enfoque basado en la evidencia
- Enfoque basado en riesgos

3. Gestión de un programa de auditoría BRCGS

- Componentes del programa
- Establecimiento de objetivos
- Métodos de auditoría
- Riesgos y oportunidades
- Implementación
- Registros del programa
- Seguimiento
- Revisión

4. Realización de una auditoría BRCGS

- Preparación de las actividades
- Realización de las actividades
- Comportamiento
- Habilidad y conocimiento del auditor
- Recopilación de evidencia
- Hallazgos
- Reuniones de apertura
- Cierre de la auditoría

5. Preparación y distribución del informe de auditoría BRCGS

- Informe de auditoría BRCGS
- Preparación y distribución del informe
- Formato del informe
- Finalización de la auditoría

6. Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría BRCGS

- Seguimiento
- No conformidades
- Análisis de causa raíz
- Informe de seguimiento

7. Introducción y formato de la Norma BRCGS

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

8. Compromiso y revisión del equipo gerencial

- 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

9. 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

10. 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

Temario general

11. 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

12. 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

13. 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

14. Personal BRCGS

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

15. Zonas de riesgo de producción

- 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

16. 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

17. Preparación para la auditoría BRCGS

- Selección del organismo de certificación
- Acuerdos contractuales entre la empresa y el organismo de certificación
- Alcance
- Exclusiones del alcance
- Módulos adicionales
- Módulos específicos de clientes

18. Cumplimiento de BRCGS y soporte

- Programa de cumplimiento
- Soporte
- BRCGS Professional

19. Requisitos para el auditor

- Competencia
- Atributos
- Responsabilidades
- Selección del auditor

20. Conclusiones.