



> FORMACIÓN ONLINE

# Certificación en Seguridad Alimentaria

Normas IFS BRC

IFS (v.6.1) - BRC (v.8)

# PROGRAMA

## **MÓDULO 1: CERTIFICACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

DIFERENTES ESQUEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	5
¿Qué es la seguridad alimentaria?.....	5
Definiciones .....	7
El primer sistema .....	9
El último sistema.....	10
Otros: documentos de referencia para la certificación .....	11
Esquemas de certificación .....	19
Global Food Safety Initiative .....	19
Acreditación para certificación de productos.....	20
Situación actual del sector .....	22

## **MÓDULO 2: INTRODUCCIÓN A BRC E IFS**

NORMA BRC .....	27
Antecedentes .....	27
Alcance de la norma .....	29
Ventajas de la norma .....	30
Principios de la norma .....	30
Requisitos técnicos de la norma .....	31
Visita de evaluación.....	33
Programa de la visita de evaluación .....	34
Evaluación de las no conformidades.....	35
Tratamiento de las no conformidades.....	35
Clasificación de la evaluación y frecuencia de auditoría .....	41
NORMA IFS.....	43
Antecedentes .....	43
Tipos de auditorías .....	44
Alcance de las auditorías.....	45
Duración de las auditorías.....	46
Plan de auditoría .....	46
Categorización de requisitos .....	48
KO'S y no conformidades.....	48
Puntuación final, informe.....	50
Emisión del certificado.....	51
Semejanzas y diferencias fundamentales entre normas de seguridad alimentaria.....	52

## **MÓDULO 3: NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA- BRC. REQUISITOS**

<b>1 Compromiso del equipo directivo.....</b>	<b>55</b>
1.1 Compromiso del equipo directivo y mejora continua .....	55
1.2 Estructura organizativa, responsabilidades y equipo de gestión.....	56
<b>2 El plan de seguridad alimentaria – APPCC.....</b>	<b>56</b>
<b>3 El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.....</b>	<b>58</b>
3.1 Manual de calidad y seguridad alimentaria .....	58
3.2 Control de la documentación.....	59
3.3 Cumplimentación y mantenimiento de registros.....	59
3.4 Auditoría interna .....	60
3.5 Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas .....	60
3.6 Especificaciones.....	61
3.7 Acciones correctivas y preventivas.....	61
3.8 Control de producto no conforme.....	62
3.9 Trazabilidad .....	63
3.10 Gestión de reclamaciones .....	63
3.11 Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos .....	64
<b>4 Normas relativas a las instalaciones .....</b>	<b>64</b>
4.1 Normas relativas al exterior de las instalaciones.....	64
4.2 Protección del establecimiento y defensa alimentaria.....	65
4.3 Diseño de las instalaciones, flujo del producto y separación.....	65
4.4 Estructura de la fábrica.....	66
4.5 Servicios: agua, hielo, aire y otros gases .....	68
4.6 Equipos.....	68
4.7 Mantenimiento.....	69
4.8 Instalaciones para el personal.....	70
4.9 Control de la contaminación física y química de los productos.....	71
4.10 Equipos de detección y de eliminación de cuerpos extraños .....	72
4.11 Limpieza e higiene .....	73
4.12 Residuos y eliminación de residuos.....	74
4.13 Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales ..	74
4.14 Control de plagas.....	74
4.15 Instalaciones de almacenamiento.....	75
4.16 Expedición y transporte.....	76

<b>5 Control del producto .....</b>	<b>76</b>
5.1 Diseño y desarrollo del producto.....	76
5.2 Etiquetado de productos .....	77
5.3 Gestión de alérgenos .....	77
5.4 Autenticidad, reclamaciones y cadena de custodia del producto.....	78
5.5 Envasado del producto.....	78
5.6 Inspección de producto y análisis en el laboratorio.....	79
5.7 Distribución de producto.....	80
<b>6 Control de procesos .....</b>	<b>81</b>
6.1 Control de las operaciones .....	81
6.2 Control de etiquetado y envasado .....	82
6.3 Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades.....	82
6.4 Calibración y control de los dispositivos de medición y vigilancia .....	83
<b>7 Personal.....</b>	<b>83</b>
7.1 Formación .....	83
7.2 Higiene personal .....	84
7.3 Revisiones médicas .....	85
7.4 Ropa de protección .....	85
<b>8 Zonas de alto riesgo y cuidados especiales .....</b>	<b>86</b>
8.1 Disposición de las instalaciones .....	87
8.2 Estructura de los edificios .....	87
8.3 Mantenimiento en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales .....	88
8.4 Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales .....	88
8.5 Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales .....	88
8.6 Residuos y eliminación residuos en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales .....	89
8.7 Ropa de protección en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.....	89
<b>9 Requisitos aplicables a los productos mercadeados.....</b>	<b>89</b>
9.1 Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores .....	89
9.2 Especificaciones.....	89
9.3 Inspección del producto y análisis en el laboratorio.....	89
9.4 Legalidad del producto .....	90
9.5 Trazabilidad .....	90

## **MÓDULO 4: INTERNATIONAL FOOD STANDARD- IFS**

<b>1. Responsabilidades de la dirección .....</b>	<b>91</b>
1.1 Política corporativa/principios corporativos.....	91
1.2 Estructura corporativa .....	91
1.3 Enfoque al cliente .....	92
1.4 Revisión por la dirección.....	92
<b>2. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria .....</b>	<b>92</b>
2.1 Gestión de la calidad .....	92
2.2 Gestión de seguridad alimentaria .....	92
<b>3. Gestión de recursos .....</b>	<b>94</b>
3.1 Gestión de recursos humanos .....	94
3.2 Recursos humanos .....	95
3.3 Formación e instrucción.....	95
3.4 Aseos, equipamiento para la higiene e instalaciones para el personal.....	96
<b>4. Planificación y Proceso de producción .....</b>	<b>97</b>
4.1 Convenio contractual.....	97
4.2 Especificaciones y fórmulas .....	97
4.3 Desarrollo del producto/modificación de producto/procesos .....	97
4.4 Compras .....	98
4.5 Envasado del producto .....	98
4.6 Ubicación de la fábrica .....	99
4.7 Exterior de la fábrica .....	99
4.8 Distribución de planta y flujo del proceso.....	99
4.9 Requisitos constructivos para áreas de producción y almacenamiento .....	99
4.10 Limpieza y desinfección .....	101
4.11 Eliminación de residuos .....	101
4.12 Riesgos por cuerpos extraños, metal, rotura de cristales y madera .....	102
4.13 Vigilancia y control de plagas.....	102
4.14 Recepción y almacenamiento de mercancías.....	103
4.15 Transporte.....	103
4.16 Mantenimiento y reparaciones .....	103
4.17 Equipamiento .....	104
4.18 Trazabilidad (incluyendo OMG y alérgenos) .....	104
4.19 Organismos genéticamente modificados (GMO'S).....	105

4.20 Alérgenos, y condiciones específicas de producción.....	105
4.21 Fraude alimentario.....	105
<b>5. Medición, análisis y mejora .....</b>	<b>106</b>
5.1 Auditorías internas .....	106
5.2 Inspecciones en fábrica.....	106
5.3 Validación y control de procesos .....	106
5.4 Calibración, ajuste y verificación de los equipos medición y vigilancia .....	107
5.5 Control de la calidad .....	107
5.6 Análisis de producto .....	107
5.7 Cuarentena de productos y liberación .....	107
5.8 Gestión de reclamaciones de las autoridades y los clientes .....	108
5.9 Gestión de incidentes, retirada de producto y recuperación de producto .....	108
5.10 Gestión de no conformidades y de producto no conforme.....	108
5.11 Acciones correctivas .....	109
<b>6 Food Defense e inspecciones externas .....</b>	<b>109</b>
6.1 Evaluación de la defensa.....	109
6.2 Seguridad de la planta .....	109
6.3 Seguridad del personal y de visitantes .....	109
6.4 Inspecciones externas .....	109