



Protocolo de seguridad alimentaria BRC

Q-54

DIRIGIDO A

Directores de producción, responsables de control de calidad, directores de la calidad, técnicos y profesionales de empresas de la cadena de suministro alimentario.

OBJETIVO

- Comprender los requisitos exigidos por el protocolo de seguridad alimentaria BRC (*British Retail Consortium Global Standard-Food*) Versión 5 enero 2008
- Adquirir los conocimientos necesarios para implantar un sistema de gestión basado en el Protocolo BRC en una empresa de la industria alimentaria

CONTENIDO

- Introducción: origen y evolución del protocolo BRC Alimentación
- Objetivos del protocolo BRC y conceptos generales
- Estructura del protocolo BRC
- Requisitos del protocolo BRC V.5
 - Compromiso del Equipo Directivo y Mejora Continua
 - El Plan de Seguridad Alimentaria (APPCC): equipo de seguridad alimentaria, descripción del producto, identificación del uso previsto, elaboración y verificación de diagramas de flujo, enumeración de peligros potenciales, análisis de riesgos y medidas de control, determinación, límites y vigilancia de PCC, acciones correctivas, procedimientos de verificación, documentación y registros, revisión del plan APPCC
 - El Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria: política, manual, estructura organizativa y responsabilidades, enfoque al cliente, auditoría interna, compras, documentación, acciones correctivas y preventivas, *trazabilidad*, gestión de reclamaciones, incidentes, retirada y recuperación de productos
 - Normas relativas a las Instalaciones: exterior e interior de las instalaciones, seguridad, servicios, equipos, mantenimiento, instalaciones para el personal, contaminación, limpieza e higiene, residuos y eliminación de residuos, control de plagas, almacenamiento y transporte
 - Control del producto: diseño, manipulación, detección de cuerpos extraños, envasado, inspección y análisis, control de productos no conformes, liberación de producto
 - Control de procesos: operaciones, cantidad, calibración
 - Personal: formación, acceso y desplazamientos, higiene, revisiones médicas, ropa de protección
- La auditoría de certificación de conformidad con el protocolo BRC
- Evaluación conjunta del protocolo BRC y otras normas o sistemas de gestión
- Casos prácticos



COLABORA: EUROCONTROL S. A.

DURACIÓN DEL CURSO

Q-54

2 días - 14 horas.

Este curso sólo está disponible **en exclusiva para su empresa bajo la modalidad de formación In-Company**. Información y presupuestos en el teléfono 914 326 125.