



## **INAD041PO. Protocolo ifs y brc en seguridad alimentaria**

**Sku:** PAI\_INAD041PO

**Horas:** 50

**Formato:** HTML

## **OBJETIVOS**

- Identificar los requisitos de seguridad alimentaria.
- Obtener las marcas de calidad que se derivan de la implantación y certificación en las normas IFS Y BRC

## **CONTENIDOS**

### **1. El protocolo international food standard (IFS) en la seguridad alimentaria**

1.1. Origen y Evolución del protocolo IFS.

1.2. Descripción, objetivos, conceptos generales y estructura del protocolo IFS.

1.3. Requisitos del protocolo IFS

1.3.1. Responsabilidades de la dirección: política, principios, estructura, orientación al cliente, revisión por

la dirección.

1.3.2. Sistema de Gestión de Calidad: APPCC, documentación y registros.

1.3.3. Gestión de los recursos: RR.HH., higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones.

1.3.4. Proceso de producción: revisión del contrato, especificaciones del producto, desarrollo del producto,

compras, envasado, entorno e infraestructuras, limpieza, eliminación de residuos, riesgos, control de

plagas, recepción y almacenamiento, transporte, mantenimiento, equipos, validación del proceso,

trazabilidad, GMO y alérgenos.

1.3.5. Medición, análisis y mejora: auditoría interna, inspecciones, control del proceso, calibración

verificación de la cantidad, análisis del producto, cuarentena, gestión de reclamaciones de clientes y

autoridades, incidentes, retiradas y recuperación de productos, gestión del producto no conforme, acciones

correctivas.

1.4.- Aspectos importantes del protocolo: desviaciones, criterios KO, no conformidades mayores, sistema

de puntuación.

1.5.- Principales cambios entre las versiones del Protocolo IFS Food.

1.6.- La auditoría de certificación de conformidad con el protocolo IFS.

1.7.- Evaluación conjunta del protocolo IFS y otras normas o sistemas de gestión.

## **2. El protocolo BRC Food**

2.1. Introducción.

2.1.1. Introducción.

2.1.2. El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Compromiso del Equipo Directivo.

2.2.2. Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC.

2.2.3. Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria.

2.2.4. Normas Relativas a las Instalaciones.

2.2.5. Control del Producto.

2.2.6. Control de Procesos.

2.2.7. Personal.

## 2.3. Protocolo de Auditoría.

### 2.3.1. Requisitos Generales de Auditoría.

#### 2.3.1.1. Autoevaluación del cumplimiento de la Norma.

#### 2.3.1.2. Selección de la opción de auditoría.

#### 2.3.1.3. Selección del Organismo de Certificación.

#### 2.3.1.4. Acuerdos contractuales entre la empresa y el organismo de certificación.

#### 2.3.1.5. Alcance de la auditoría.

#### 2.3.1.6. Planificación de auditorías. La auditoría in situ.

#### 2.3.1.7. No conformidades y acciones correctivas.

#### 2.3.1.8. Grado de la auditoría. Informe de auditoría.

#### 2.3.1.9. Certificación.

#### 2.3.1.10. Logotipos y placas de BRC.

#### 2.3.1.11. Directorio de Normas Mundiales de BRC.

#### 2.3.1.12. Seguimiento de empresas certificadas.

#### 2.3.1.13. Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación.

#### 2.3.1.14. Comunicación con los Organismos de Certificación.

#### 2.3.1.15. Apelaciones.

#### 2.3.1.16. Protocolo de Auditoría para Programas específicos.

#### 2.3.1.17. Auditoría anunciada. Opción 1: Auditoría no anunciada completa. Opción 2: Auditoría no

anunciada realizada en dos partes.

#### 2.3.1.18. Detalles del Programa de Iniciación.

## 2.4. Gestión y Dirección del Esquema

### 2.4.1. Requisitos de los Organismos de Certificación

### 2.4.2. Dirección técnica de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

### 2.4.3. Logrando consistencia-cumplimiento.