



INAD035PO. Normativa de calidad alimentaria BRC: Última versión

Sku: INAD035PO_EC

Horas: 20

OBJETIVOS

Conocer los procedimientos documentales para la Implantación del Protocolo BRC V5. (British Retail Consortium)

CONTENIDOS

- 1. Introducción a la norma BRC**
- 2. Legislación aplicada a seguridad alimentaria**
- 3. Formato de la norma BRC, última versión**
- 4. Estudio comparativo de cambios respecto a la versión**
- 5. Compromiso del equipo directivo y mejora continua**
- 6. Plan de objetivos de calidad y seguridad alimentaria**
 - 6.1. Procedimiento de comunicación
 - 6.2. Procedimiento de revisión por la dirección
 - 6.3. El plan de seguridad alimentaria APPCC
- 7. Etapas previstas del APPCC**
 - 7.1. Principios del sistema
 - 7.2. Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- 8. Política y manual de calidad**
 - 8.1. Procedimiento de revisión de los requisitos del cliente
 - 8.2. Procedimiento de satisfacción del cliente
 - 8.3. Procedimiento de auditorías internas
 - 8.4. Procedimiento de compras
 - 8.5. Procedimiento de control de documentación y especificaciones
 - 8.6. Procedimiento de acciones correctivas y preventivas
 - 8.7. Procedimiento de trazabilidad
 - 8.8. Procedimiento de acciones correctivas
 - 8.9. Gestión de reclamaciones
 - 8.10. Plan de gestión de incidencias y retirada de producto

8.11. Normas relativas a las instalaciones

9. Plan de control de instalaciones

9.1. Plan de mantenimiento preventivo

9.2. Plan LD

9.3. Plan de gestión de residuos

9.4. Plan DD

9.5. Instrucciones de buenas prácticas de almacenamiento

9.6. Instrucciones de transporte

9.7. Control del producto

10. Procedimiento de envasado

10.1. Procedimiento de control de producto - Análisis de calidad

10.2. Plan de análisis de residuos

10.3. Procedimiento de no conformidades

10.4. Procedimiento de control de producto

10.5. Control de procesos

Procedimiento de calibración

Procedimiento de control de cantidad