

INAD041PO

Protocolos IFS y BRC en seguridad alimentaria



Familia Profesional: Industrias alimentarias

Área Profesional: Alimentos diversos

Horas: 50

Modalidad: Online

Objetivo general:

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

CONTENIDOS FORMATIVOS:

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.

Para conseguir el certificado de apto, es necesario realizar y superar el 75% de los exámenes del curso.