



GUÍA DIDÁCTICA

INAD041PO

PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



INAD041PO

PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD
ALIMENTARIA

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

FAMILIA PROFESIONAL

Industrias alimentarias

ÁREA PROFESIONAL

Alimentos diversos

CÓDIGO

INAD041PO

DURACIÓN

50 horas

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.

Índice de contenidos

01 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.

1.2.1. Objetivos

1.2.2. Conceptos generales

1.2.3. 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

1.3.4.1 Revisión del contrato

1.3.4.2 Especificaciones y desarrollo del producto

1.3.4.3 Compras y envasado

1.3.4.4 Entorno e infraestructuras

1.3.4.5 Limpieza y eliminación de residuos

1.3.4.6 Riesgos

1.3.4.7 Control de plagas

1.3.4.8 Recepción y almacenamiento

1.3.4.9 Transporte y mantenimiento

1.3.4.10 Equipos

1.3.4.11 Validación del proceso

1.3.4.12 Trazabilidad

1.3.4.13 GMO y alérgenos

INAD041PO

PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD
ALIMENTARIA

Índice de contenidos

1.3.5. Medición, análisis y mejora

1.3.5.1 Auditoría interna

1.3.5.2 Inspecciones y control del proceso. Calibración

1.3.5.3 Verificación de la cantidad, análisis del producto y cuarentena

1.3.5.4 Gestión de reclamaciones de clientes y autoridades

1.3.5.5 Incidentes, retiradas y recuperación de productos

1.3.5.6 Gestión del producto no conforme

1.3.5.7 Acciones correctivas

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

1.4.1. Criterios KO

1.5. Principales cambios entre las versiones del Protocolo IFS Food

1.5.1. IFS Food versión 8. Nueva y última versión actualizada

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

INAD041PO

PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Índice de contenidos

02

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

INAD041PO

PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Índice de contenidos

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

