

REQUISITOS DE LOS ESTÁNDARES BRC V7 E IFS FOOD V6.1



OBJETIVOS

Conocer y comprender los requisitos exigidos por los protocolos de seguridad alimentaria IFS y BRC. Adquirir los conocimientos necesarios para la elaboración de documentación, su implantación y preparación para la auditoría de estos requisitos en una empresa de la industria alimentaria (fabricación, no distribución).

DIRIGIDO A

Directores de producción, directores de calidad y técnicos o responsables de empresas de la industria alimentaria y afines con responsabilidad directa o indirecta en diseñar y/o poner en práctica el Sistema de Calidad y Seguridad alimentaria.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Salome Fernández. Licenciada en Biología. Auditora y consultora de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria con experiencia en los estándares de alimentación IFS, BRC, ISO 22000, TESCO y, Marks&Spencer. Formadora de personal de empresas de alimentación en materia de seguridad alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN y FECHAS

130 horas.

Fecha de inicio, 10 días después de la fecha de inscripción.

PRECIO

550€

INSCRIPCIÓN

A través de la página web www.estandargestion.com. El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que lo hayan completado recibirán el certificado correspondiente.

CONTENIDOS

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, BRC e IFS

REQUISITOS DE ESTANDARES IFS FOOD v6.1 Y BRC v7

- Sistemática de representación de requisitos
- Responsabilidad de la dirección
- Sistema de gestión de la calidad
- Plan de seguridad alimentaria: APPCC
- Gestión de los recursos
- Requisitos relativos a las instalaciones
- Planificación y proceso de producción
- Mediciones, análisis, mejoras
- Food defense e inspecciones externas

CERTIFICACIÓN DEL ESTANDAR IFS FOOD v6.1

- Esquema de certificación food v6.1
- Proceso de certificación
- Alcances tipos y duración de auditoría
- Elección de entidad de certificación
- Diseño de un plan de auditoría
- Evaluación de requisitos
- Determinación de frecuencia de auditoría
- Reporte de auditoría y concesión de certificados. Auditxpress
- Concesión del certificado
- Integrity Program

PROTOCOLO BRC v7

- BRC participate
- Protocolo de auditoría general
- Selección de la opción de auditoría
- Acuerdos contractuales entre la empresa y el organismo de certificación
- Módulos voluntarios adicionales
- La auditoría in situ
- No conformidades y acciones correctivas
- Grados de auditoría
- Informe de auditoría
- Certificación
- Directorio de BRC

PRINCIPALES DIFERENCIAS Y CORRESPONDENCIAS ENTRE LOS ESTANDARES IFS v6, BRC v7 E ISO 22000.

- Principales normas de calidad e inocuidad alimentaria
- International featured standard food (IFS food)
- British retail consortium (BRC)
- ISO 22000
- Principales diferencias entre las principales normas de seguridad alimentaria

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Contenidos.
- Valoración de la información incluida en la declaración de conformidad