

PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: 25.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROTOCOLO INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Origen y Evolución del protocolo IFS.

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

Requisitos del protocolo IFS

- Responsabilidades de la dirección: política, principios, estructura, orientación al cliente, revisión por la dirección.
- Sistema de Gestión de Calidad: APPCC, documentación y registros.
- Gestión de los recursos: RR.HH., higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones.
- 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.
- 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.

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

Principales cambios entre las versiones del Protocolo IFS Food.

La auditoría de certificación de conformidad con el protocolo IFS.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROTOCOLO BRC FOOD

Introducción.

- Introducción.

- El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

Requisitos.

- Compromiso del Equipo Directivo.
- Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC.
- Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Normas Relativas a las Instalaciones.
- Control del Producto.
- Control de Procesos.
- Personal.

Protocolo de Auditoría.

- Requisitos Generales de Auditoría.

Gestión y Dirección del Esquema

- Requisitos de los Organismos de Certificación



- Dirección técnica de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.
- Logrando consistencia-cumplimiento.