



# BRC FOOD VERSIÓN 8

## PRINCIPALES CAMBIOS

Ing. Gerardo Blasco  
(Tasker Consultores, UNQ)

ORGANIZAN



El Consejo de los  
Profesionales  
del Agro, Alimentos  
y Agroindustria



## GERARDO BLASCO

Ing. en Alimentos M.N.02-62-44.

Consultor en Gestión de la Calidad en Tasker Consultores (Blasper Consultores SRL). Auditor Líder Externo para procesos de certificación tanto en Argentina como en el exterior (España, Colombia, Ecuador, Brasil, Bolivia, Perú, Chile y Paraguay, entre otros) (Normas BRC, IFS, FSSC 22000, ISO 22000, HACCP e ISO 9001). Primer auditor de certificación IFS reconocido en Argentina. Integrante del Subcomité del IRAM sobre el desarrollo en Argentina de la Familia de Normas HACCP, ISO 22000 e ISO 9001. Docente de la UNQ en la Diplomatura en Gestión Integral de Empresas Industriales y de Servicios. Miembro de la Comisión de Alimentos del Consejo Profesional del Agro, Alimentos y Agroindustria (CPIA).

[blasco@blasper.com.ar](mailto:blasco@blasper.com.ar)





PANORAMA GENERAL



OBJETIVOS BRC



SECCIONES DE LA NORMA



PRINCIPALES CAMBIOS



FECHAS



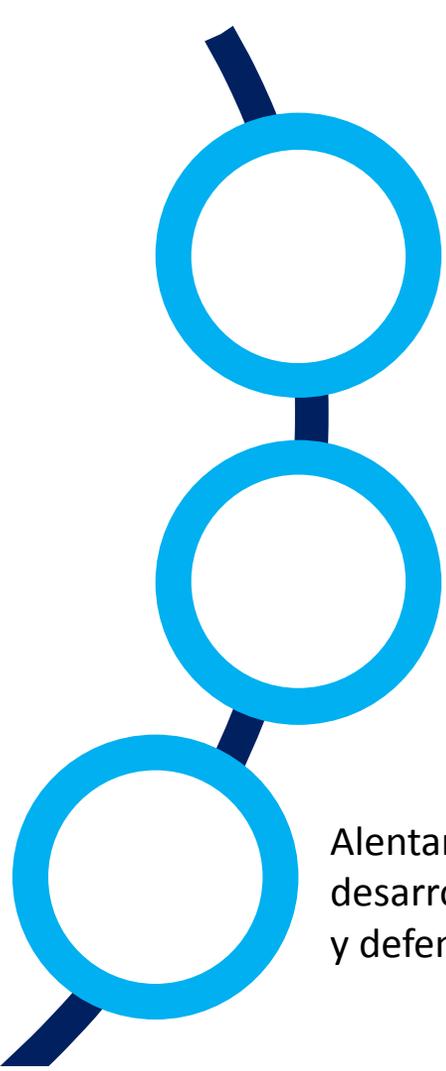
# PANORAMA GENERAL

El Estándar Global para la Seguridad Alimentaria ha sido desarrollado por expertos de la industria alimentaria de minoristas, fabricantes y organizaciones de servicios alimentarios para asegurar que sea riguroso y detallado, pero fácil de entender.

[Publicada por primera vez en 1998](#), la Norma de Inocuidad de los Alimentos se encuentra ahora en su octavo número y está bien establecida a nivel mundial. Ha evolucionado con las aportaciones de muchos de los principales prescriptores mundiales.



# OBJETIVOS BRC



Fomentar el desarrollo de una cultura de seguridad de los productos.

Ampliar los requisitos de la vigilancia del medio ambiente para reflejar la creciente importancia de esta técnica.

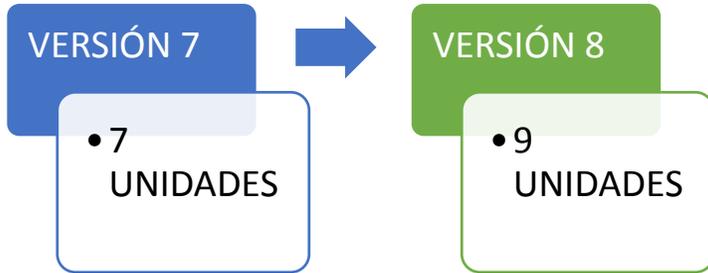
Alentar a los sitios a seguir desarrollando sistemas de seguridad y defensa alimentaria.

Añadir claridad a los requisitos para las zonas de alto riesgo, de alto cuidado y de ambiente de alto riesgo para la producción.

Proporcionar mayor claridad a los lugares que fabrican alimentos para mascotas.

Garantizar la aplicabilidad global y la evaluación comparativa de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI).

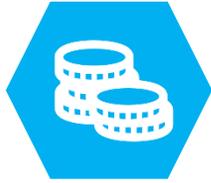
# SECCIONES DE LA NORMA



VERSIÓN 7	VERSIÓN 8
Compromiso del equipo directivo	Compromiso del equipo directivo
Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC	Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC
Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria	Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria
Normas relativas a las instalaciones	Normas relativas al establecimiento
Control del producto	Control del producto
Control del proceso	Control del proceso
Personal	Personal
	Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
	Requisitos aplicables a los productos comercializados



# SECCIONES DE LA NORMA



## 1. COMPROMISO DE LA ALTA DIRECCIÓN

El compromiso a nivel superior es esencial para el desarrollo de una buena cultura de seguridad alimentaria y, por lo tanto, es necesario para que cualquier sistema de seguridad alimentaria sea eficaz y para garantizar la plena aplicación y el desarrollo continuo de estos sistemas.

**1.1.2 El equipo directivo del establecimiento definirá y mantendrá un plan claro para impulsar el desarrollo y la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad de los alimentos.** Esto deberá incluir:

- actividades definidas en las que intervengan todas las áreas del establecimiento que tengan influencia en la seguridad de los productos,
- un plan de acción que indique cómo se realizarán y se medirán las actividades, así como los plazos previstos,
- un análisis de la eficacia de las actividades realizadas.

**1.1.6 La empresa deberá contar con un sistema de información confidencial, que permita al personal comunicar problemas relacionados con la seguridad, integridad, calidad y legalidad del producto.**

El mecanismo establecido (por ejemplo, un número de teléfono) para denunciar estos problemas deberá ser comunicado al personal con claridad.

El equipo directivo de la empresa deberá contar con un proceso de evaluación de los problemas planteados. Se levantará acta de la evaluación y se adoptarán medidas según proceda.





## 2. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - HACCP

Un análisis eficaz de peligros y riesgos permite a la empresa identificar y gestionar aquellos peligros que pueden suponer un riesgo para la seguridad, calidad e integridad de sus productos. La norma exige la elaboración de un programa eficaz de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP) basado en los requisitos del sistema alimentario del Codex, reconocido internacionalmente.

**2.7.1 El equipo de seguridad alimentaria del APPCC deberá identificar y registrar todos los peligros potenciales que razonablemente cabe esperar en cada fase con respecto al producto, el proceso y las instalaciones.** Deberá incluir los peligros que presenten las materias primas, los que se introduzcan durante el proceso o que sobrevivan a las fases del proceso, y la consideración de los siguientes tipos de peligros:

- microbiológicos,
- contaminación física,
- contaminación química y radiológica,
- fraude (p.ej. sustitución o adulteración deliberada),
- contaminación malintencionada de los productos,
- riesgos por alérgenos (véase la cláusula 5.3).

También deberán tomarse en consideración las fases anteriores y posteriores de la cadena del proceso



# SECCIONES DE LA NORMA



## 3. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Esta sección asegura que la compañía trabaja con sistemas de gestión sistemáticos y bien documentados que forman la base para los controles de productos y procesos necesarios para producir productos seguros, cumplir con las expectativas de los clientes y asegurar que el personal esté capacitado.

**Auditorias internas:** Deberá existir un programa internas planificadas que incluya cuatro fechas de auditoría diferentes, distribuidas a lo largo del año, basado en análisis de riesgos.

**Se elimina la posibilidad de realizar las auditorias no anunciadas en dos partes:** La versión anterior permitía la opción de dividir la auditoría en dos visitas separadas, una de ellas para los sistemas y registros documentados, que cuya fecha podría ser acordada. La nueva versión no ofrece esta posibilidad.

**Evaluación de riesgos de materias primas:** Se amplía la frecuencia para la actualización de la evaluación de riesgos de las materias primas: al menos cada 3 años.

**Buck up de documentos**



# SECCIONES DE LA NORMA



## 3. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Esta sección asegura que la compañía trabaja con sistemas de gestión sistemáticos y bien documentados que forman la base para los controles de productos y procesos necesarios para producir productos seguros, cumplir con las expectativas de los clientes y asegurar que el personal esté capacitado.

### Procedimiento de trazabilidad



# SECCIONES DE LA NORMA



## 4. NORMAS DEL SITIO

Esto cubre la idoneidad, limpieza y control del sitio e incluye temas como las condiciones de la fábrica, la limpieza, el equipo, el control de plagas, los controles de cuerpos extraños y la defensa de los alimentos y la seguridad del sitio.

**Defensa de los alimentos**

**Pasarelas elevadas**

**“Otros contaminantes físicos”**

**Saneamiento CIP**

**Vigilancia Ambiental**





## 5. CONTROL DE PRODUCTOS

El establecimiento de controles de productos, como la gestión de alérgenos, la prevención del fraude alimentario y las pruebas de productos, son importantes para la entrega fiable de productos seguros y auténticos.

Cuando se incluyan **instrucciones de cocinado** para garantizar la seguridad del producto, deberán validarse íntegramente para garantizar que, cuando se sigan dichas instrucciones, se obtendrá sistemáticamente un producto inocuo y listo para consumir.

**Gestión de envases obsoletos**

**Alimentos para mascotas**





## 6. CONTROL DE PROCESOS

Estos requisitos garantizan que el plan de HACCP documentado se ponga en práctica diariamente, junto con procedimientos eficaces para fabricar el producto con la calidad correcta.

**Ajustes de equipos**

**Comprobación de básculas**



# SECCIONES DE LA NORMA



## 7. PERSONAL

La formación, la ropa de protección y las prácticas de higiene se tratan en esta sección.

**Formación en etiquetado y envasado**



## 8. ZONAS DE ALTO RIESGO, DE ALTO CUIDADO Y DE AMBIENTE DE ALTO RIESGO PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE CUIDADO INTENSIVO

Una sección específica de la Norma que trata de los productos que son susceptibles a la contaminación potencial por patógenos y que, por lo tanto, necesitan controles adicionales para garantizar la inocuidad del producto.



## 9. REQUISITOS PARA LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS

Una sección adicional voluntaria de la Norma para los sitios que compran y venden productos alimenticios que normalmente entrarían en el ámbito de aplicación de la Norma y se almacenan en las instalaciones del sitio, pero que no se fabrican, procesan o envasan en el sitio objeto de la auditoría.



# FECHAS



La publicación de la nueva versión de la norma, BRC V8, tuvo lugar el mes de **agosto de 2018** y comenzó a auditarse el **1 de febrero de 2019**.



6° SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



# GRACIAS POR TU ASISTENCIA

ORGANIZAN



Universidad  
Nacional  
de Quilmes

**CPIA**

El Consejo de los  
Profesionales  
del Agro, Alimentos  
y Agroindustria



6° S E M I N A R I O  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

