SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

BRCGS Start - Programa de Desarrollo de Seguridad Alimentaria

El **programa BRC Start!** está en consonancia con el programa de Mercados Globales de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI). Este programa permite realizar auditorías y obtener certificación en **dos niveles de requisitos: Básico e Intermedio.**

Los requisitos de BRC Start! ofrecen una ruta reconocida hacia la **certificación completa del estándar BRCGS**, si así se requiere. Además, proporcionan a los clientes la seguridad de que los sistemas de seguridad alimentaria en los sitios certificados cumplen con estos niveles. Esto facilita a las organizaciones del sector alimentario un alineamiento gradual y estructurado con los requisitos de seguridad alimentaria establecidos, haciendo hincapié en las buenas prácticas de fabricación.

En esta versión, se ha puesto especial atención en:

- Revisar las cláusulas de los niveles Básico e Intermedio para alinearlas con los requisitos actuales del Estándar Global de Seguridad Alimentaria.
- Promover la comprensión y el desarrollo de una cultura de seguridad del producto.
- Asegurar la aplicabilidad y compatibilidad global con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex.
- Ampliar las opciones de auditoría y actualizar los requisitos asociados a las actividades básicas de seguridad de los productos.

En esta ficha, podrá descargar una práctica presentación en PDF del Programa BRC Start.

Solicitar **Información**

Autoevaluación **On Line**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**



Intedya
International Dynamic Advisors

Principales **REQUISITOS**

Los requisitos del nivel Básico del programa Start! están destinados, como mínimo, a ayudar a los sitios y a sus clientes a cumplir con los requisitos legislativos para la seguridad alimentaria. La legislación en seguridad alimentaria difiere en detalles en todo el mundo, pero generalmente exige que las empresas alimentarias:

• adopten un HACCP o un enfoque basado en riesgos para la gestión de la seguridad alimentaria
• proporcionen un entorno de procesamiento que garantice que se minimicen los riesgos de contaminación del producto
• garanticen la trazabilidad de los productos producidos
• garanticen que el personal esté capacitado y sea consciente de sus responsabilidades para reducir el riesgo de contaminación del producto
• se establezca y mantenga un programa de evaluación de riesgos para las pruebas y análisis de productos terminados
• se monitoree y actúe sobre las quejas de los clientes.

El nivel Intermedio se basa en los requisitos de seguridad y legalidad del nivel Básico para proporcionar controles más completos sobre la seguridad alimentaria.

La certificación completa de la Norma proporciona el más alto nivel de confianza del cliente en los sistemas de seguridad alimentaria y la gestión de la calidad de los productos para cumplir con los requisitos del cliente.

Ejemplos de **ACCIONES PRÁCTICAS A IMPLEMENTAR**

- Desarrollo de una Política de Inocuidad
- Generar una estructura organizativa, definir responsabilidades
- Desarrollar programas prerrequisitos
- Desarrollar HACCP, según los lineamientos del *Codex Alimentarius*
- Desarrollo Procedimientos y un Manual de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Gestión de Proveedores y Procesos Subcontratados
- Definir Especificaciones para materias primas y productos
- Generar un programa de auditorías internas y acciones correctivas

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

- Establecimiento de Plan de Food Defense y Vulnerabilidad al Fraude
- Establecimiento de un Sistema de Trazabilidad y Retiro de Producto
- Gestión de alérgenos
- Control de Producto
- Inspección de Producto
- Requisitos de higiene de personal y la Ropa de protección

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**



Intedya
International Dynamic Advisors

Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

La adopción del programa genera una serie de beneficios para las empresas del sector alimentaria. El programa:

- está alineado con el programa GFSI Global Markets (el estándar completo BRCGS está evaluado por GFSI)
- proporciona un proceso de auditoría y certificación claramente definido operando de acuerdo con los requisitos de acreditación
- utiliza auditores que cumplen con los exigentes requisitos de competencia de los Estándares Globales BRCGS
- permite que las empresas que obtienen la certificación en los niveles Básico e Intermedio aparezcan en la parte disponible públicamente del Directorio BRCGS, reconociendo así sus logros
- utiliza requisitos basados en el Estándar, lo que permite que los niveles Básico e Intermedio proporcionen pasos efectivos hacia la certificación completa (si lo requieren los clientes)
- requiere la realización de acciones correctivas sobre cualquier no conformidad antes de otorgar la certificación en el nivel Básico o Intermedio, reduciendo así la necesidad de que los clientes realicen un seguimiento de los informes de auditoría.

Ventajas para **LOS CLIENTES**

Muchos minoristas, compañías de servicios alimentarios y los principales fabricantes de alimentos en todo el mundo respaldan el uso de la Norma y la aceptan como parte de su proceso de aprobación de proveedores.

La amplia aceptación de la certificación disminuye la necesidad y los gastos de auditorías duplicadas.

Auditores locales capacitados y aprobados por BRC Global Standards llevan a cabo las auditorías para posibilitar el cobro de tarifas locales para una Norma aceptada a nivel internacional.

La Norma se basa en el APPCC e incorpora sistemas de gestión de seguridad alimentaria y las mejores prácticas de fabricación aceptadas a nivel mundial a fin de garantizar la seguridad y calidad de los productos.

Ventajas para **EL MERCADO**

- El programa BRCGS START! está completamente alineado con el Estándar de Alimentos BRCGS y el programa de GFSI Global Markets.
- Realizar acciones correctivas sobre cualquier disconformidad antes de la certificación, lo que reduce la necesidad de que los clientes realicen un seguimiento de los informes de auditoría.
- Formar parte del listado público en el Directorio BRCGS, una herramienta utilizada para la búsqueda y selección de empresas certificadas. que las marcas y los minoristas utilizan para la selección de proveedores.
- Ser evaluado por auditores que cumplen con los exigentes requisitos de competencia del BRCGS.

Sectores **DE APLICACIÓN**

Solicitar **Información**
Autoevaluación **On Line**
Descargar **Presentación**
Ver video de **Presentación**

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Intedya
International Dynamic Advisors

El programa BRCGS STRART! establece los requisitos para la fabricación de alimentos procesados para uso de las empresas de servicios alimenticios, empresas de catering y fabricantes de alimentos.

La auditoría y la certificación se aplicarán solo a los productos fabricados o preparados en el sitio donde se realizó la auditoría e incluirá instalaciones de almacenamiento que están bajo el control directo de la gestión del sitio de producción.

No se aplica a productos alimenticios que no se someten a ningún proceso en el sitio auditado.

Solicitar **Información**

Autoevaluación **On Line**

Descargar **Presentación**

Ver video de **Presentación**