

NORMA BRC

OBJETIVOS Y CONTENIDOS



DIRIGIDO A:

Responsables de producción, responsables de calidad, miembros de equipos APPCC, profesionales y técnicos de empresas de la industria alimentaria y de empresas relacionadas.

OBJETIVOS

- Familiarizarse con la estructura de la norma y los requisitos, especialmente en aquellos nuevos o modificados en la última revisión.
- Facilitar a las empresas certificadas en BRC la adaptación a la nueva versión de la norma BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria Edición 6.

CONTENIDOS

1. Introducción.
 - 1.1. Antecedentes
 - 1.2. Novedades de la edición 6
2. Objetivos y Requisitos generales para el sistema de gestión de la calidad.
3. Requisitos.
 - 3.1. Compromiso del equipo directivo.
 - 3.2. Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria (APPCC).
 - 3.3. Normas relativas a las instalaciones.
 - 3.4. Control del producto
 - 3.5. Control de procesos
 - 3.6. Personal
4. Evaluación de los requisitos en el proceso de auditoría
 - 4.1. Consideración de un requisito como fundamental
 - 4.2. Consideración de un requisito como no conformidad
 - 4.2.1. No conformidad crítica / mayor / menor.
 - 4.2.2. Incumplimientos de no Certificación.

DURACIÓN

12 HORAS