

Sistema BRC y seguridad alimentaria

María Jaime Espinoza

mjaime@majaperu.com

30 de julio de 2014

Lima, Perú

I. Introducción a Sistemas de Gestión



II. Introducción de Sistema BRC



III. Requisitos de la Norma BRC



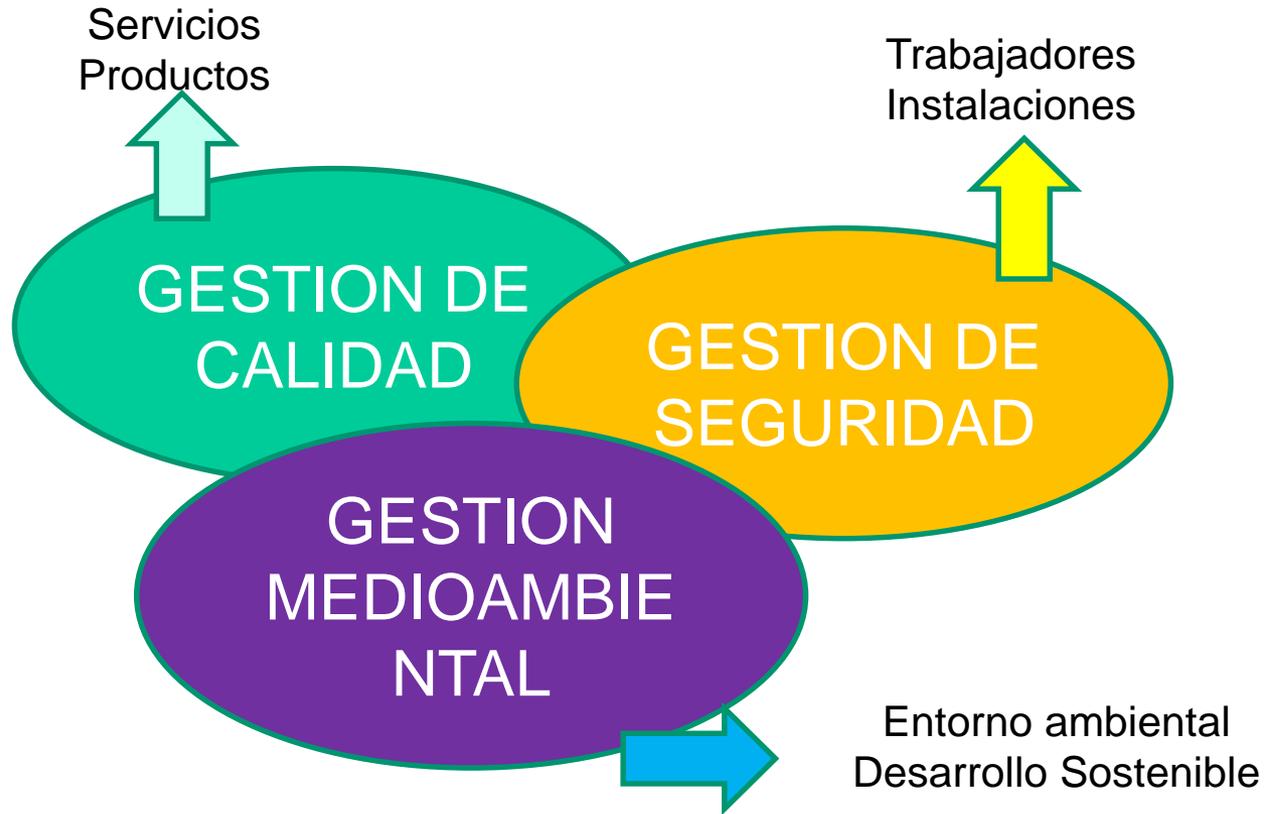
IV. Beneficios del Sistema BRC



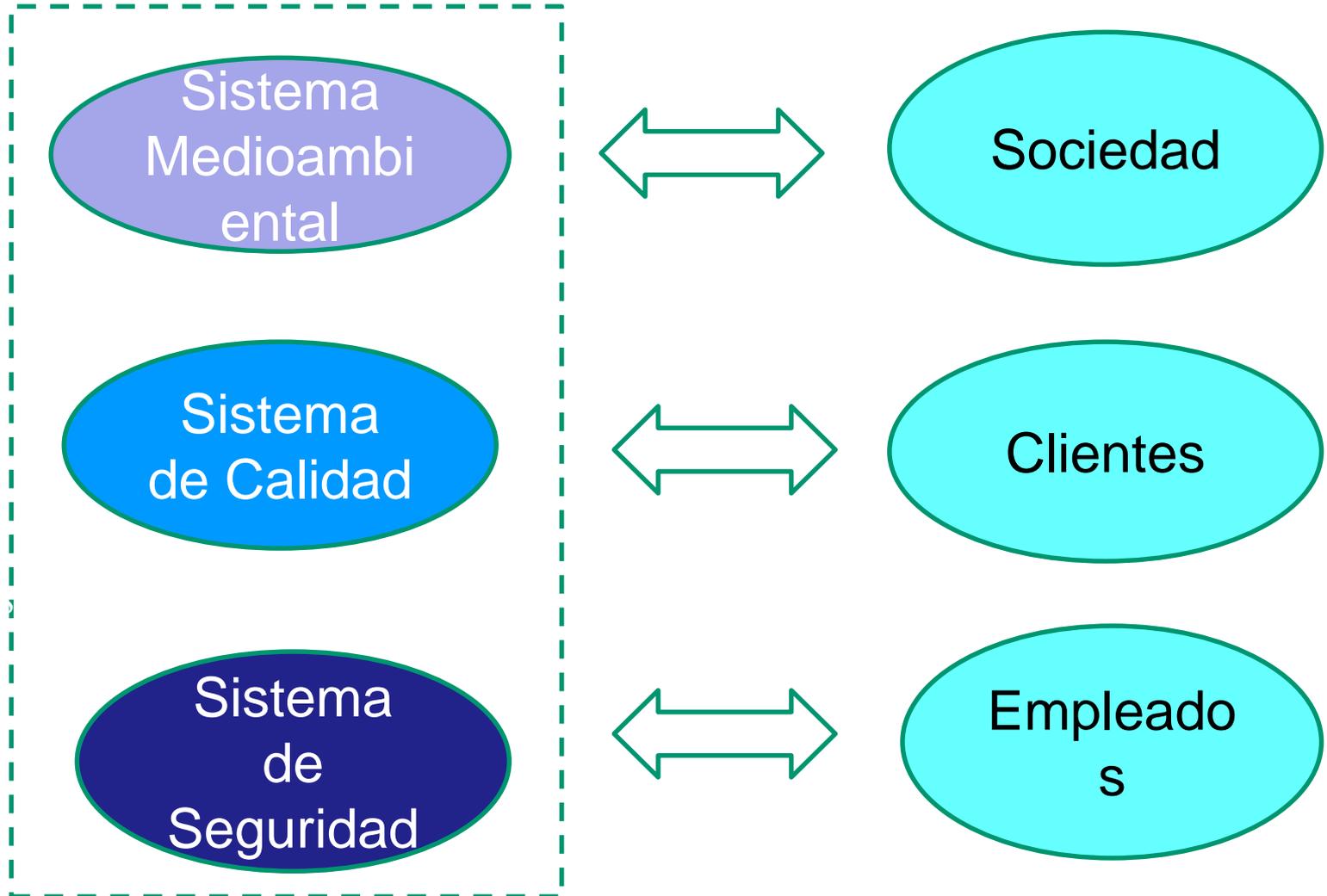
V. Anexos



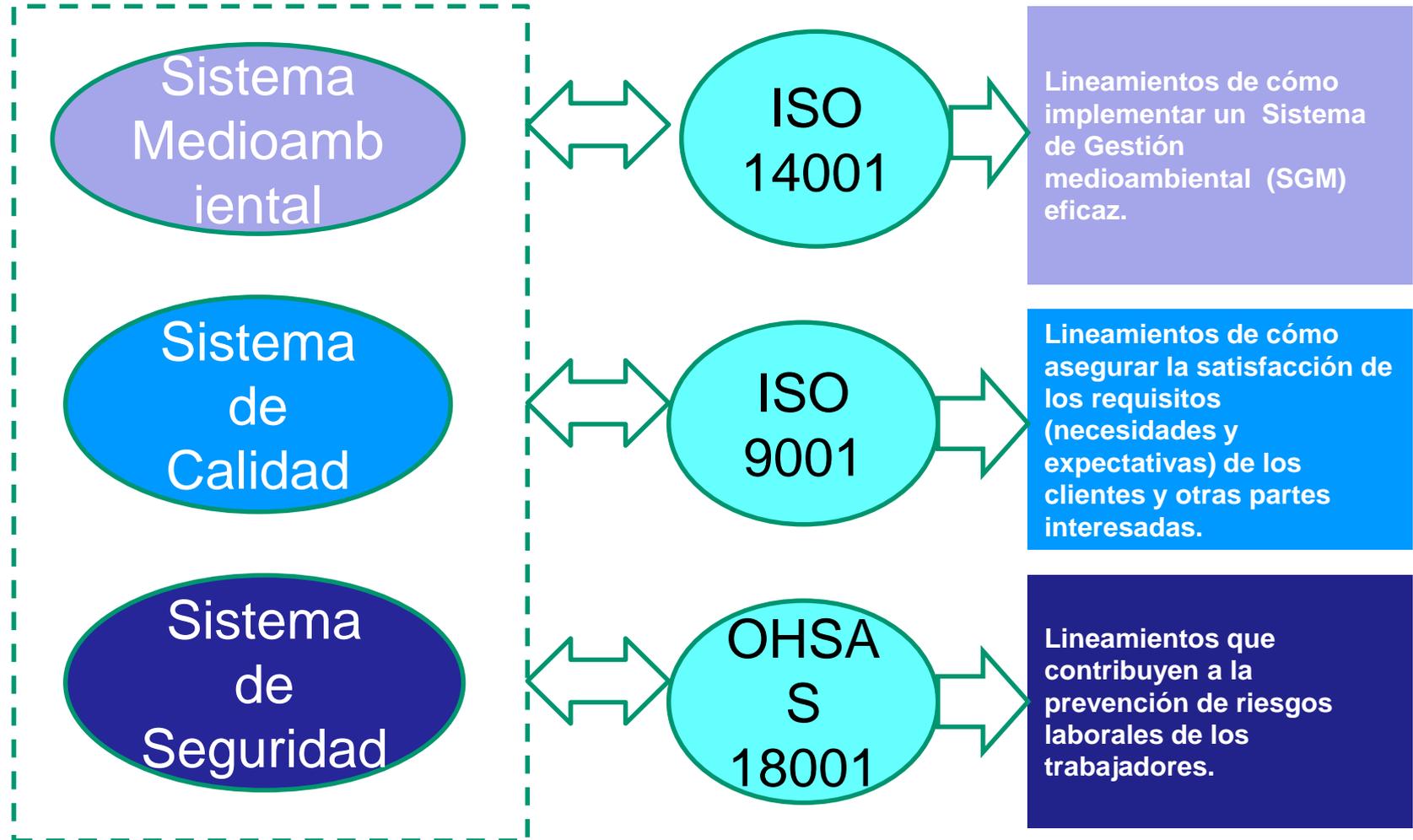
I. Introducción a los Sistemas de Gestión



Sistema de Gestión



Sistema de Gestión



II. Introducción al Sistema BRC

II. Introducción al Sistema BRC



http://www.brc.org.uk/brc_home.asp

**BRC NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

BRITISH RETAIL CONSORTIUM



II. Introducción al Sistema BRC

La norma Mundial de Seguridad Alimentaria fue publicada por primera vez en 1998. A sido desarrollada para:

- Proporcionar un marco de trabajo que permita la fabricación de productos alimentarios **seguros** y gestionar la **calidad** de los mismos para satisfacer los **requisitos** de los clientes.
- Especificar los criterios de seguridad, calidad y funcionamiento necesarios dentro de una empresa procesadora de alimentos para asumir sus obligaciones en materia de cumplimiento de la **legislación** y **protección** del consumidor.

¿La norma Mundial de Seguridad Alimentaria es de carácter obligatorio?

- **No.** Más que como una norma, se define como un sistema de seguridad alimentaria.
- Este estándar lo desarrolló la distribución minorista británica con el fin de garantizar un sistema uniforme de calidad y seguridad ya que las exigencias legales y de los consumidores son cada vez más exigentes.
- **Principal objetivo:** identificar con más exactitud posibles áreas de mejora en la producción, como la higiene.

II. Introducción al Sistema BRC

¿Quiénes han contribuido con la elaboración de la Norma BRC Edición 6?

Grupos de trabajo a nivel internacional de las partes interesadas

- fabricantes de alimentos,
- comerciantes minoristas,
- empresas suministradoras de alimentos y
- organismos de certificación



II. Introducción al Sistema BRC

¿Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria? Establece los requisitos para la fabricación de alimentos procesados y la preparación de productos primarios suministrados como:

- productos alimentarios con marca del minorista,
- productos alimentarios de marca y,
- productos alimentarios o ingredientes destinados a empresas de servicios alimentarios, empresas de catering y fabricantes del sector alimentario.

II. Introducción al Sistema BRC

Legislación en materia de seguridad alimentaria:

- Se garantice la existencia de **especificaciones** detalladas, que sean **legales** y cumplan con las **normas** vigentes en materia de composición y seguridad así como con las BPM.
- Tengan la certeza de que sus proveedores están **capacitados** para producir el producto especificado, cumplen con los **requisitos legales** y aplican **sistemas de control** de procesos apropiados.

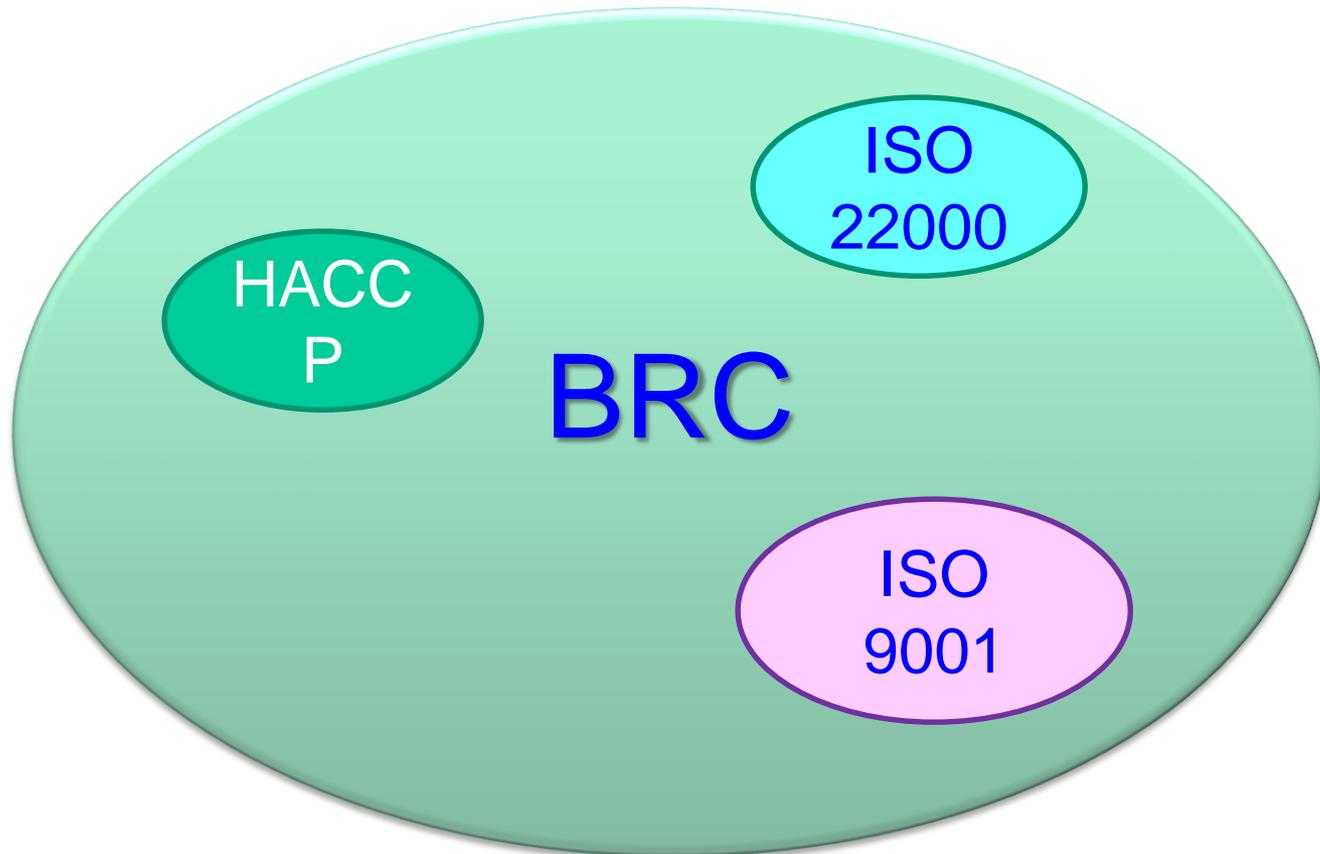
II. Introducción al Sistema BRC

Legislación en materia de seguridad alimentaria:

- Realicen visitas periódicas (si es viable) a sus proveedores para verificar **competencia** o mediante auditorias.
- Establezcan o utilicen un programa de evaluación de **riesgos** para el ensayo de los productos.
- Estén al tanto de las **quejas** de los clientes y obren en consecuencia.

II. Introducción al Sistema BRC

¿Qué sistemas de gestión se relacionan con Sistema BRC?



III. Requisitos de la Norma BRC

III. Requisitos de la Norma BRC

BRC : 2011	ISO 9001:2010
I. Introducción	0 Introducción
1.3 Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaría.	1 Objeto y Campo de aplicación
	2 Normas para consulta
	3 Términos y definiciones
II. Requisitos	4 Sistema de gestión de la calidad

III. Requisitos de la Norma BRC

BRC : 2011	ISO 9001:2010
	4.1 Requisitos generales 5.5 Responsabilidad, autoridad y comunicación
1.1 Compromiso del Equipo Directivo y mejora continua 1.1.1 Política de Calidad 1.1.2 Objetivos Calidad 1.2 Estructura organizativa, responsabilidades y equipo de gestión	5.1 compromiso de la dirección 5.3 Política de la calidad 8.5 Mejora continua

III. Requisitos de la Norma BRC

BRC : 2011	ISO 9001:2010
<p>2. Plan de Seguridad Alimentaria: HACCP 2.1 Equipo de Seguridad Alimentaria 2.2 Programas Prerrequisitos 2.3 Descripción del producto.</p>	<p>5.4 Planificación</p>
<p>2.4 Identificación del uso previsto 2.5 Elaboración del Diagrama de Flujo 2.6 Verificación del Diagrama de Flujo 2.7 Análisis de riesgos 2.8 Determinación de PCC </p>	

BRC : 2011	ISO 9001:2010
<p>3.6 Especificaciones</p>	<p>5.2 Enfoque al cliente 7.2.1 Determinación de los requisitos relacionados con el producto 7.2.2 Revisión de los requisitos relacionados con el producto</p>
<p>1.1.2 Relacionado a Objetivos de Calidad</p>	<p>5.4.1 Objetivos de la calidad 5.4.2 Planificación del sistema de gestión de calidad 8.5.1 Mejora Continua</p>
<p>4.0 Normas relativas a las instalaciones</p> <p>5.0 Control de Producto</p> <p>6.0 Control de Procesos</p>	<p>6.3 Infraestructura</p> <p>7.0 Realización de Producto 7.5 Producción y prestación de servicio</p>
<p>3.5.1 Gestión de Proveedores de m.p. y material empaque</p>	<p>7.4 Compras</p>

III. Introducción al Sistema BRC

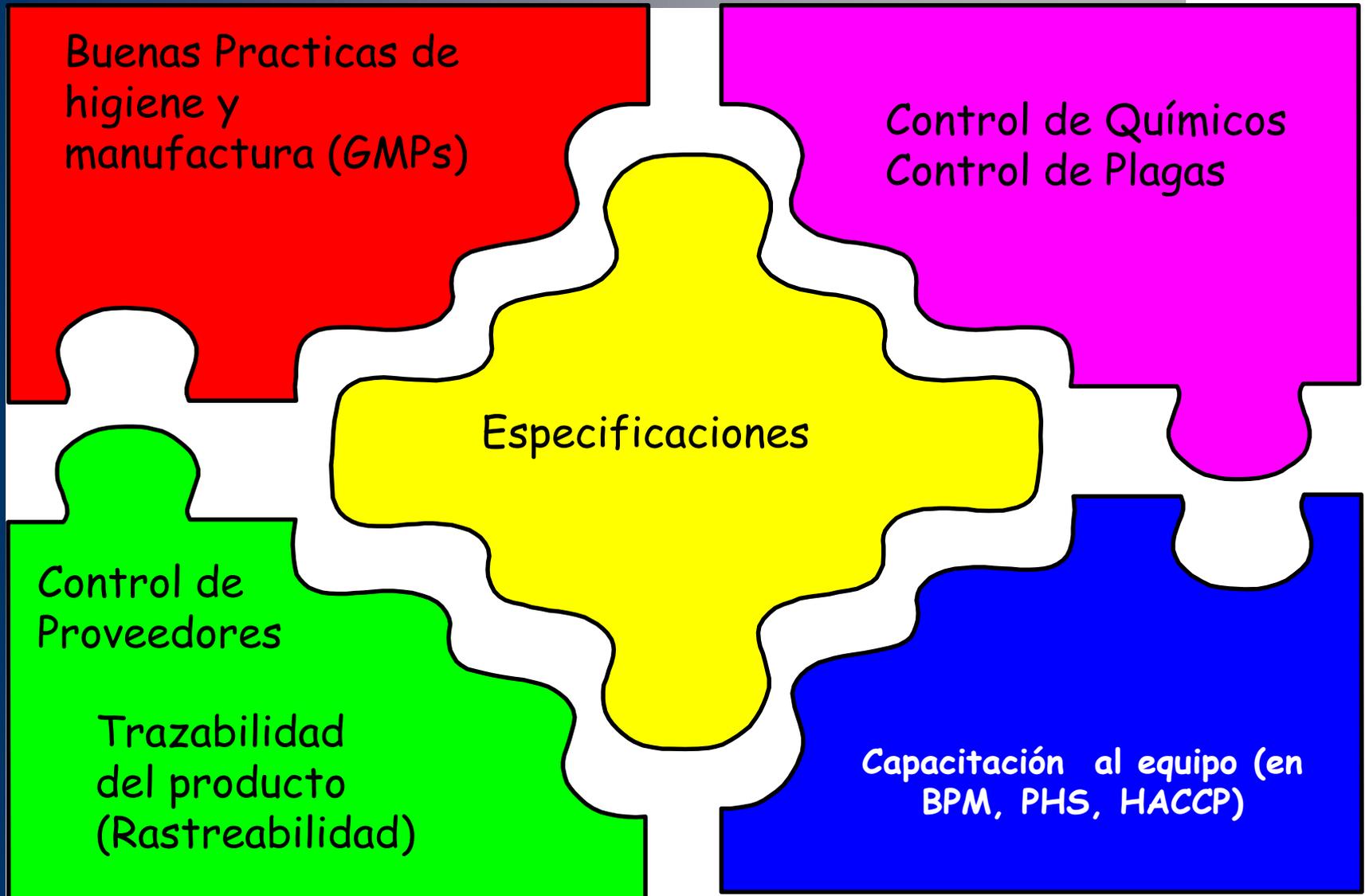
BRC : 2011	ISO 9001:2010
3.7 Acciones Correctivas 3.8 Control de Producto No Conforme	8.3 Control de producto no conforme 8.4 Análisis de datos 8.5.2 Acción correctiva 8.5.3 Acción preventiva
3.4 Auditoria Interna	8.2.2 Auditoria Interna
1.1.3 Revisión por la Dirección	5.1 Compromiso de la Dirección 5.6 Revisión por la Dirección
7.0 Personal	6.2 Recursos Humanos
5.2 Gestión de Alérgenos	
4.2 Seguridad (robos, sabotaje)	

III. Introducción al Sistema BRC

ISO 22000	ISO 9001	HACCP	BRC	IFS
Sist. Gestión Seguridad Alimentaria	Sist. Gestión Calidad	Principio 7 (Documentación y registros)	Sist. Gestión Calidad	Sist. Gestión Calidad
Responsabilidad de la Dirección	Responsabilidad de la Dirección		Sist. Gestión Calidad	Responsabilidad de la Dirección
Gestión de Recursos	Gestión de Recursos	Establecimiento del Equipo APPCC	Gestión de Recursos	Gestión de Recursos
Planificación y realización de productos seguros	Realización del producto	Principio 1-3	Control del Producto	Realización del producto
Validación, verificación & mejora del SGSA	Medición, análisis & mejora	Principio 4-6	Control del producto & proceso	Medición, análisis & mejora



Pre-requisitos de HACCP



Principios del HACCP (7)

Pasos Clave para su ejecución

Desarrollo y ejecución de Sistemas de Apoyo

- P. Calidad
- P. Sanidad y GMPs

Realizar tareas preliminares

- Compromiso y respaldo
- Equipo HACCP
- Análisis de seguridad del alimento
 - Describir el producto
 - Diagrama de flujo

HACCP

Entender los 7 Principios de HACCP

Validación del HACCP

- Evaluar y Revisar

Los Siete Principios



LOS 7 PRINCIPIOS HACCP

- 1 Ejecutar un análisis de Peligros
 - 2 Identificar los Puntos Críticos de Control
 - 3 Establecer Límites Críticos
 - 4 Establecer los Procedimientos de Monitoreo
 - 5 Establecer las Acciones Correctivas para corregir las desviaciones
 - 6 Establecer Procedimientos para la Verificación del Sistema HACCP
 - 7 Establecer Procedimientos para informar y Documentar el Desempeño del Sistema HACCP
- * Evaluar y Revisar el Plan HACCP (Validación)

Entender
los 7
Principios
de HACCP

Secuencia Lógica para Aplicación de Sistema HACCP

1. Formación de equipo HACCP
 2. Descripción del producto
 3. Determinación del uso previsto del producto
 4. Elaboración del diagrama de flujo
 5. Confirmación in situ del diagrama de flujo
 6. Realizar el análisis de peligros
 7. Determinar los puntos críticos de control
 8. Establecer los LCC
 9. Establecer el monitoreo por cada PCC- puntos críticos de control
 10. Establecer las acciones correctivas
 11. Establecer los procedimientos de verificación
 12. Establecer un sistema de documentación y registro
- Evaluar y Revisar el Plan HACCP (Validación)

Entender
los 7
Principios
de HACCP



IV. Beneficios de Implementar un Sistema BRC

IV. Beneficios de Implementar un Sistema BRC

En los
Procesos

En la
Organización

Económicos

En la
implementación

IV. Beneficios de Implementar un Sistema BRC

En los Procesos:

1. **Identificación y control** de los aspectos relacionados a la calidad, impacto en la inocuidad (peligros físicos, químicos y biológicos).
2. Definición de **controles operacionales** para asegurar la calidad e inocuidad de productos, reducir riesgos operacionales.
3. Identificación de **requisitos legales** relacionados con el producto, y seguridad alimentaria.
4. Establecimiento de **planes de emergencia** integrales (ISO 9001, ISO 22000, BRC, HACCP, relacionados a trazabilidad, recall).
5. Establecimiento de **monitoreo y mediciones** relacionados a controles de salud seguridad alimentaria.
6. Implementación de procedimientos operativos

IV. Beneficios de Implementar un Sistema BRC

En los Procesos:

6. Implementación de **procedimientos operativos** que involucran los tres sistemas.
7. Agiliza los tiempos **de respuesta en la operación** porque ya está todo integrado.
8. Es obligatorio **definir las responsabilidades**.
9. Integra al personal de las diferentes áreas de la organización con la **mejora la comunicación**.
10. Se logra tener **personal comprometido, entrenado y competente** en los aspectos de calidad, medioambiente y seguridad de la operaciones.

IV. Beneficios de Implementar un Sistema BRC

En la Organización:

1. Mejora **de la imagen institucional** hacia los clientes, el estado y entorno (comunidad).
2. Goza de reconocimiento internacional y proporciona un informe y un certificado que puede ser aceptado por los clientes en lugar de sus propias auditorias, lo que redundará en reducción de costos.
3. Es de amplio alcance, abarcando ámbitos de la calidad, la higiene y la seguridad de productos.



IV. Beneficios de Implementar un Sistema BRC



Aspectos Económicos:

1. **Disminución de gastos** por tener eficacia en el desarrollo de los procesos por consiguiente hay optimización de recursos.
2. Asegurar **contar con mas clientes** porque se brindan servicios y/o productos de confiable y reconocida calidad y seguridad alimentaria.
3. Lograr **mejores condiciones económicas** por ahorro en tiempos y dinero por prevención de fallos al tener sistema BRC.
4. Lograr reducción de riesgos o fallos de calidad o inocuidad permite tener la confianza de clientes a la par se logra confianza de los proveedores, ya que al disminuir el riesgo de la empresa se puede **lograr mejores condiciones** en: primas de seguros, prestamos bancarios, etc.

IV. Beneficios de Implementar un Sistema BRC

En la implementación:

1. Se logra **disminución de la cantidad documentación** que se debe elaborar por simplificación ya que generalmente los Sistemas de Calidad ISO 9001 o HACCP o ISO 22000 se acoplan perfectamente.
2. **Optimización de tiempo y recursos** al hacer implementación en paralelo de los Sistemas de Gestión. Adicionalmente reducción de tiempo de implementación porque se puede manejar de forma común algunos requisitos de la norma.
3. Lograr una **visión integral** del cumplimiento de requisitos de las normas al efectuar auditorias internas del Sistema Integrado de Gestión de forma conjunta.





INSPECTORATE

This is to certify that

BCF SPICES S.A.C.

Site code: 2135452

Av. Industrial Mz. E, Lote 17 – Urb. Las Praderas de Lurín
Lima – Peru

Has been evaluated by Inspectorate de Argentina S.R.L accredited Certification Body
Nº OCP 018 and found to meet the requirements of
GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY
ISSUE 6: JULY 2011

SCOPE:

**SIEVING, CRUSHING, MIXING, GRINDING, PRIMARY PACKAGING IN
POLYETHYLENE BAGS, SECONDARY PACKAGING IN PAPER BAGS OF
PAPRIKA IN DIFFERENT FORMS: NON-STERILE, STERILE, STERILE SMOKED.**

Exclusions from Scope: none

Product Categories: 15

Achieved Grade: A

Audit Programme: **Announced**

Dates of audit: **30 and 31/12/2013**

Certificate issue date: **07/02/2014**

Re-audit due date: **from 02/12/2014 to 30/12/2014**

Certificate expiry date: **11/02/2015**

Auditor Number: **001021**



Organismo
Argentino de
Acreditación

Organismo de Certificación
de Productos
OCP 018

Authorized by **GABRIEL RODRIGUEZ**



Algunas empresas trabajando con Sistema BRC



Spices S.A.C.

CONSORCIO
GRUPO



V. Recomendaciones

V. Recomendaciones

1. Nombrar un representante de la dirección que sea líder de la organización que sea un excelente facilitador de equipos interdisciplinarios.
2. Que haya realmente compromiso de la Alta Dirección con la implementación y luego el mantenimiento de los Sistemas de Gestión y su integración en caso tengan más de uno.
3. Ser perseverantes en cada una de las etapas del proceso de implementación, ya que usualmente las etapas de documentar los procesos son engorrosas y antes de ello debe haber un profundo análisis de procesos para detectar las interacciones entre áreas y la posibilidad de mejoras- Ciclo de Deming.
4. Trabajar de forma constante en la capacitación del personal y en fomentar el compromiso de todos en el desarrollo e implementación del sistema.



Muchas Gracias!

mjaime@majaperu.com,
ventas@majaperu.com,
laboratorio@mql.com.pe

MAJA PERU SERVICES E.I.R.L.

Lima 032 – Perú

Cel. 993585265, Office: 016376360

ANEXOS

SISTEMAS DE GESTION INTEGRADOS

¿Se puede integrar los Sistemas de Gestión (BRC, ISO 9001, OTROS)?

¿Que tienen en común?

1. La Alta Dirección esta directamente vinculada en la toma de decisión de su implementación.
2. Se requiere de tomas maneras que participe toda la organización lo que implica grupos de trabajo multidisciplinario.
3. El lograr implementar un sistema integrado de gestión implica que se ha capacitado al personal, siendo el recurso humano importante en este proceso.
4. De todas maneras aportara en ahorro de tiempo y dinero.
5. Ayudara a una mejora continua de los procesos.

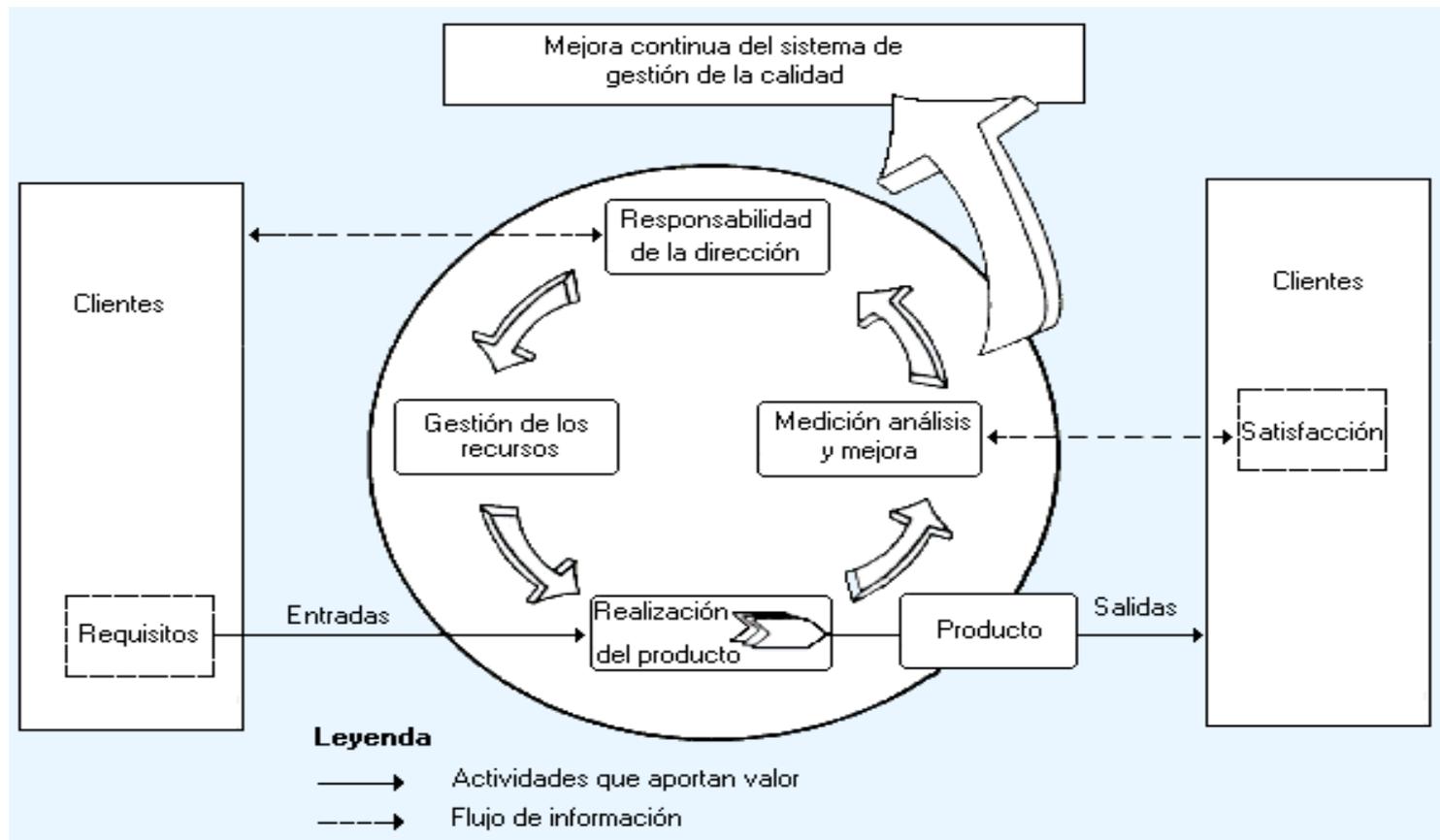
SISTEMAS DE GESTION INTEGRADOS

- Se puede aplicar el famoso Ciclo de Deming que siempre es efectivo si es bien utilizado.



SISTEMAS DE GESTION INTEGRADOS

- Se puede aplicar el modelo de procesos de un SGC



SISTEMAS DE GESTION INTEGRADOS

Para poder medir el desempeño de nuestros procesos debemos primero haber definido lo siguiente:

- Políticas
- Objetivos
- Metas
- Estrategias
- Indicadores



SISTEMAS DE GESTION INTEGRADOS

- Una forma de definir bien los indicadores de gestión es estableciendo KPIs – Key Performance Indicators o *Indicadores Clave de Desempeño*.
- Estos KPIs deben ser:
 1. Específicos (S)
 2. Medibles (M)
 3. Alcanzables(A)
 4. Relevantes(R)
 5. A tiempo (T)

