

Seminarios Miércoles del exportador

Estándar BRCGS Food Safety v.09: Aspectos clave para el acceso a mercados internacionales

Lima, 22 de julio de 2026



Índice

1

Introducción

2

Preliminares

3

Requisitos

1 Introducción



REINO UNIDO

Reconocida por **GFSI** desde Septiembre de 2012
[BRCGS](#) significa Reputación de Marca a través del
Cumplimiento de Estándares Globales y ya no
'British Retail Consortium'





BENEFICIOS

- Reconocido internacionalmente y cumple con GFSI
- Norma única y protocolo que rige una auditoría acreditada
- Evaluación independiente de los sistemas de calidad e higiene de una empresa.
- Las empresas certificadas se pueden ver en el Directorio BRC
- Alcance integral: calidad, legalidad, autenticidad y seguridad del producto
- Aborda parte de los requisitos legislativos
- Proporciona una variedad de opciones de auditoría.
- Requiere la realización de acciones correctivas y análisis de causa raíz
- Debida diligencia: respalda la defensa de clientes y proveedores en una disputa legal
- Reduce el número de auditorías de clientes, lo que reduce los costos de auditoría.
- Expansión global: aplicable a todos los aspectos de la industria alimentaria en todo el mundo

Beneficios comerciales

50%

se benefician del
crecimiento
doméstico

60%

se benefician del
crecimiento en
exportaciones

28%

se benefician
de una mayor
rentabilidad

47%

se benefician de
menos auditorías
de segunda parte,
como de clientes

Generan un
aumento promedio
del

6%

en
rentabilidad

Eficiencias operativas y mejoras en la productividad

70%

han logrado
eficiencia operativa
y mayor
productividad

30%

se han beneficiado
de la innovación de
productos

63%

comunicaron
mejoras en la
producción

40%

de reducción en
retiros de
alimentos

Generan un
crecimiento
promedio en ventas
del

7.5%

BRCGS Directory

Find a certification body

About the Directory

Sign in to Directory

BRCGS

About BRCGS ▾ Our Standards ▾ Digital Solutions ▾ Training ▾ Events ▾ Brand Owners ▾ Directory ▾ Partners ▾ Resources ▾ Store ▾



Agents and Brokers
Certification



Consumer Products



Ethical Trade and
Responsible Sourcing



Food Safety



Gluten-Free



Packaging Materials

<https://www.brcgs.com/>

Welcome to the BRCGS Directory

Verify BRCGS certification and find new suppliers.

Instant access to authentic BRCGS certificates, on-your terms.

Sign in to your existing account or select 'Get Started' to create a free Directory Lite account.

Get Started

<https://directory.brcgs.com/>

Directory ^{LITE}

Company ID: 369594
Company User Lite

Tools

Certificate Tracker

Assistance

Admin Centre

My Company

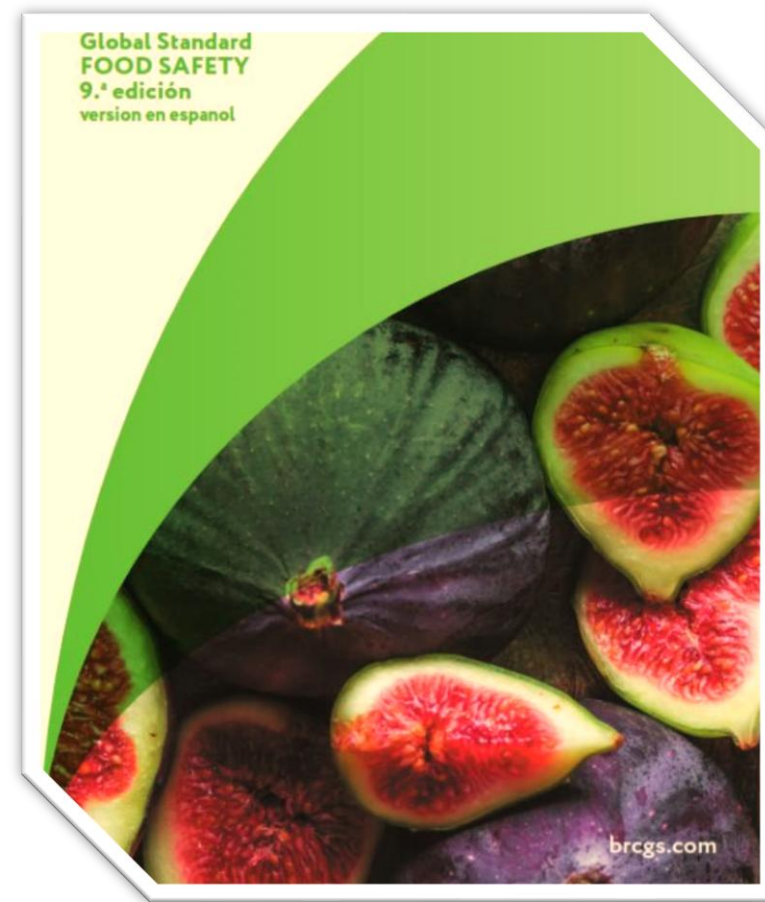
Add Users

Notifications

Audit Id	Site	Site Code	City	Country	Standard	Category	Grade
100722058	OMS ESPAÑA, S.L.	6507730	Barcelona	SPAIN	Storage and Distribution	03	AA
100722056	2R FRUITS, S.L.	1781573	FRAGA	SPAIN	Food	05	B+
100722055	Fruits de Mer Lagoon Inc. - Lachine	3725048	Lachine	CANADA	Storage and Distribution	01	A
100722054	Nor-Am Logistics	2111872	Schuyler	UNITED STATES	Storage and Distribution	01	AA+
100722053	Central Fruticola	1018598	Molina	CHILE	Food	05, VM	AA+

OBJETIVO DE LA NORMA

Especifica los criterios para la inocuidad, autenticidad, calidad y operativos que se requiere estén implementados en una empresa de alimentos, para cumplir con las obligaciones con respecto al cumplimiento legal y la protección del consumidor.



2 Preliminares



PRINCIPIOS BÁSICOS



CODIFICACIÓN POR COLORES DE LA NORMA

CLAVE PARA EL CÓDIGO DE COLOR DE LOS REQUISITOS

Auditoría de instalaciones de producción y buenas prácticas de fabricación		
Auditoría de registros, sistemas y documentación		
Evaluación de Ambos requisitos		



DECLARACIÓN DE INTENCIÓN

4.16 EXPEDICIÓN Y TRANSPORTE

Deberán existir procedimientos que garanticen que la gestión de las expediciones y de los vehículos y contenedores utilizados para el transporte de productos desde el establecimiento no presente riesgo alguno para la seguridad física, la inocuidad o la calidad de los productos.

CLÁUSULA	REQUISITOS
4.16.1	Deberán elaborarse y aplicarse procedimientos para mantener la seguridad y la calidad del producto durante las operaciones de carga y transporte. Podrán incluir, según proceda: ● control de temperatura en las zonas y los vehículos de carga y descarga, ● el uso de zonas cubiertas para los vehículos en carga o descarga, ● medidas para asegurar la carga en los palés a fin de evitar que se muevan en tránsito, ● inspección de la carga antes de la expedición.

Cláusulas de la
Norma

La declaración de intención establece el resultado esperado del cumplimiento de las cláusulas particulares.
Todas las organizaciones deben cumplir con la declaración de intención.

REQUISITO FUNDAMENTAL

- Un requisito fundamental se refiere a sistemas que son cruciales para el establecimiento y la operación de un programa eficaz de calidad e inocuidad.



Dentro de la Norma, ciertos requisitos han sido designados «fundamentales». Estos están marcados con el término «FUNDAMENTAL» e irán acompañados del símbolo: ☆. Estos requisitos hacen referencia a los sistemas que son esenciales para la elaboración y aplicación de un programa eficiente de calidad y seguridad alimentaria. Los requisitos que se consideran «fundamentales» son:

- compromiso de la gerencia sénior y mejora continua (1.1)
- Plan de seguridad alimentaria: HACCP (2)
- auditorías internas (3.4)
- gestión de proveedores de materias primas y envasados, (3.5.1)
- acciones correctivas y preventivas (3.7)
- trazabilidad (3.9)

- diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación (4.3)
- limpieza e higiene (4.11)
- gestión de alérgenos (5.3)
- control de las operaciones (6.1)
- control de etiquetado y envasado (6.2)
- Capacitación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento (7.1).

El incumplimiento de la declaración de intención de un requisito fundamental (p. ej., un incumplimiento grave) supone la no obtención de la certificación si dicho incumplimiento se detecta en la auditoría inicial, o bien el retiro de la certificación si se detecta en las auditorías subsiguientes. Esto requerirá una auditoría completa adicional para establecer que hay evidencia demostrable del cumplimiento.

3 Requisitos



1. COMPROMISO Y REVISION DEL EQUIPO GERENCIAL

1.1.1 Compromiso del equipo Gerencial y mejora continua

Política documentada para declarar los objetivos de inocuidad alimentaria y calidad, comunicada a todo el personal



1.1.2 PLAN DE CULTURA DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

BRCGS FOOD SAFETY V.90



2. PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: HACCP

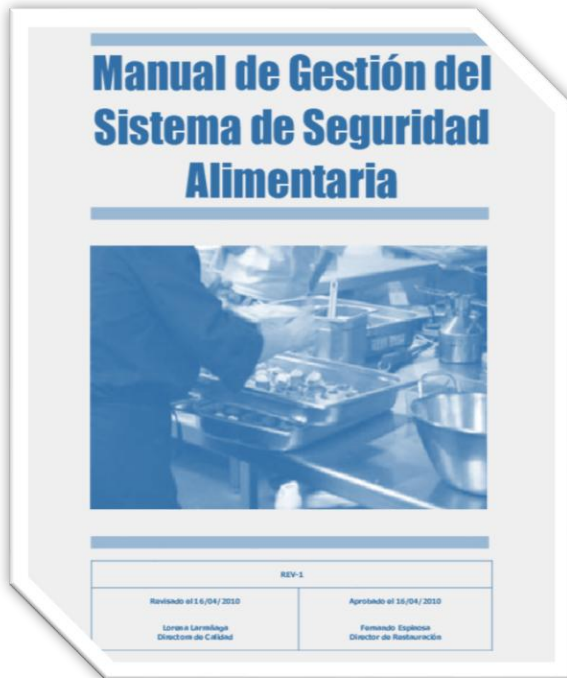
Fig. 4: 12 pasos secuenciales para elaborar el plan HACCP.



3. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Manual de calidad e inocuidad alimentaria

¿Cuáles son los puntos claves que se deben conocer sobre este manual?



- Incluye los procedimientos, métodos de trabajo y prácticas del establecimiento.
- Debe abarcar los requisitos de la Norma
- Puede ser impreso o electrónico de fácil acceso
- Disponible inmediatamente para el personal relevante
- Legible, no ambiguo, detallado y en los idiomas pertinentes
- Incluye diagramas e imágenes según sea necesario

3. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Auditorías internas

La mejor práctica de auditoría interna en el sitio es asegurar la comprensión del propósito y el valor de un programa de auditoría interna robusto y que puede demostrar la implementación.



Herramienta para sistemas de verificación

Demuestra la diligencia debida

Confirma la operación al nivel correcto

Toma de decisiones informada

Acción correctiva oportuna

3. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

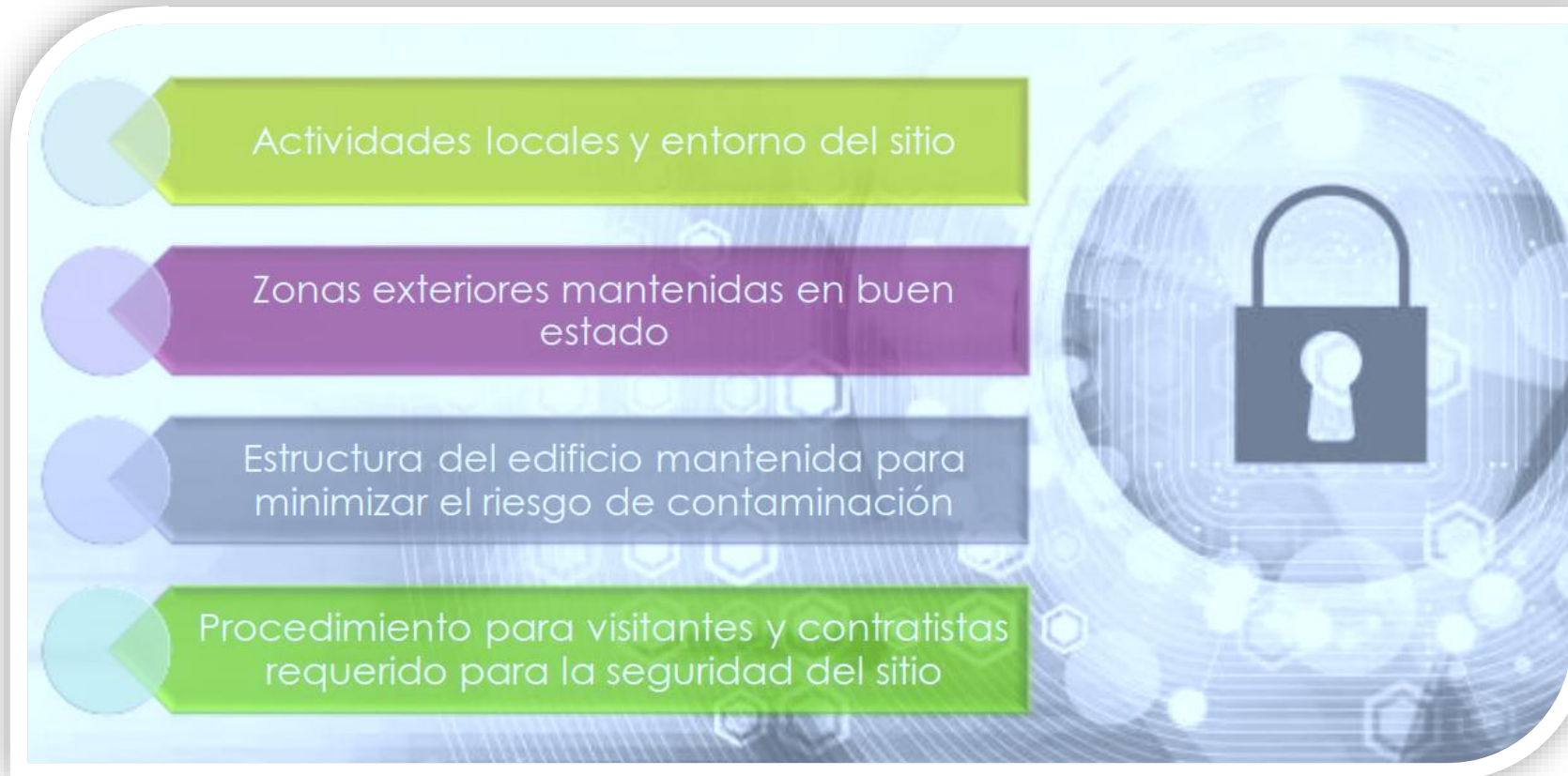
Auditorías internas

- La empresa deberá poder demostrar que verifica la aplicación efectiva del plan de seguridad alimentaria y de los requisitos de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria



4. NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

Normas externas y seguridad de los establecimientos



4. NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

PROCEDIMIENTO DE INFORME Y MONITOREO DE VISITANTES



Debe haber un sistema de registros de visitantes



Los visitantes, los contratistas y el personal debe conocer los procedimientos



Todos los visitantes deben tener a alguien en el sitio responsable por ellos



4. NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

BRCGS FOOD SAFETY V.90

PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS (FOOD DEFENSE)

Los sistemas deben proteger los productos, las instalaciones y las marcas de acciones maliciosas mientras están bajo el control del establecimiento

Food Defense: Procedimientos adoptados para garantizar la seguridad de las materias primas y los productos frente a la contaminación maliciosa o el robo



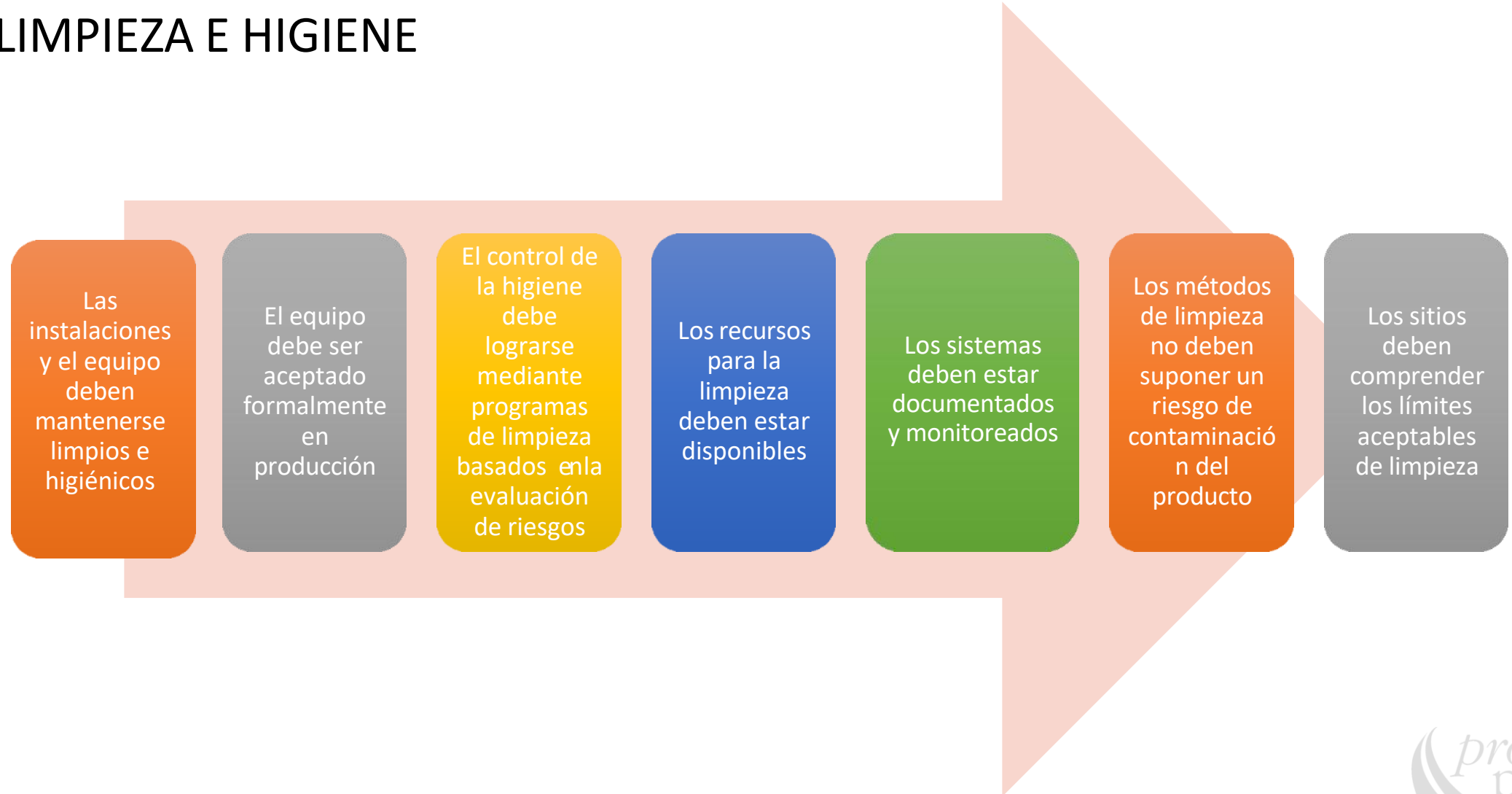
Global Food Safety Initiative

Enfoque de la GFSI



4. NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

LIMPIEZA E HIGIENE



5.3 GESTIÓN DE ALERGENOS



sistema para la gestión de alérgenos que reduzca al mínimo el riesgo
de contaminación

5.3.1

Evaluación de
materias primas

5.3.2

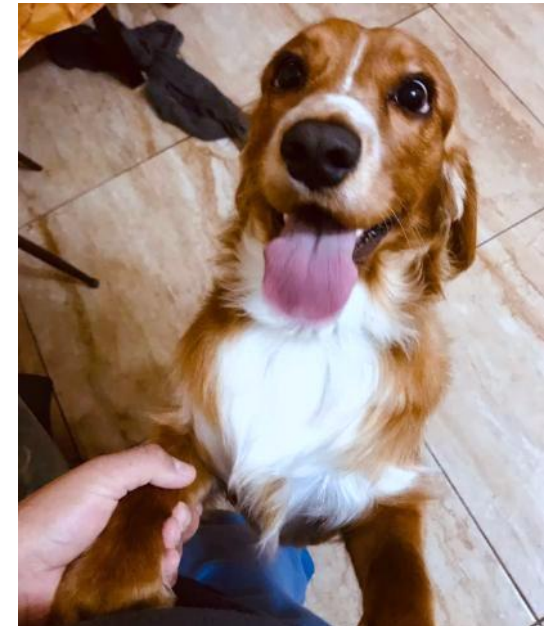
Lista de
materiales que
contegan
alérgenos

5.3.3

Evaluación de
riesgos
documentada
para identificar las
rutas de
contaminación

5.8 ALIMENTOS PARA MASCOTAS Y PIENSOS

- Seguros y aptos para el uso previsto
- Procedimientos específicos para la fórmula de cada productos en función del uso previsto
- Procedimientos para eliminar el daño a los destinatarios no previstos
- Gestión de materias primas y productos terminados de alimentos para mascotas medicinales y productos de alimentación animal
- Requisitos legislativos para el país de producción y el país de venta



6. CONTROL DE PROCESOS

CONTROLES OPERACIONALES

Garantizar que el plan documentado de inocuidad de los alimentos HACCP se ponga en funcionamiento diariamente, junto con procedimientos efectivos para garantizar que los productos se puedan producir de acuerdo con los requisitos de inocuidad alimentaria y legalidad y de manera consistente con la inocuidad, la legalidad y la calidad deseada



7.1 Formación



¿Qué entendemos por capacitación y competencia?

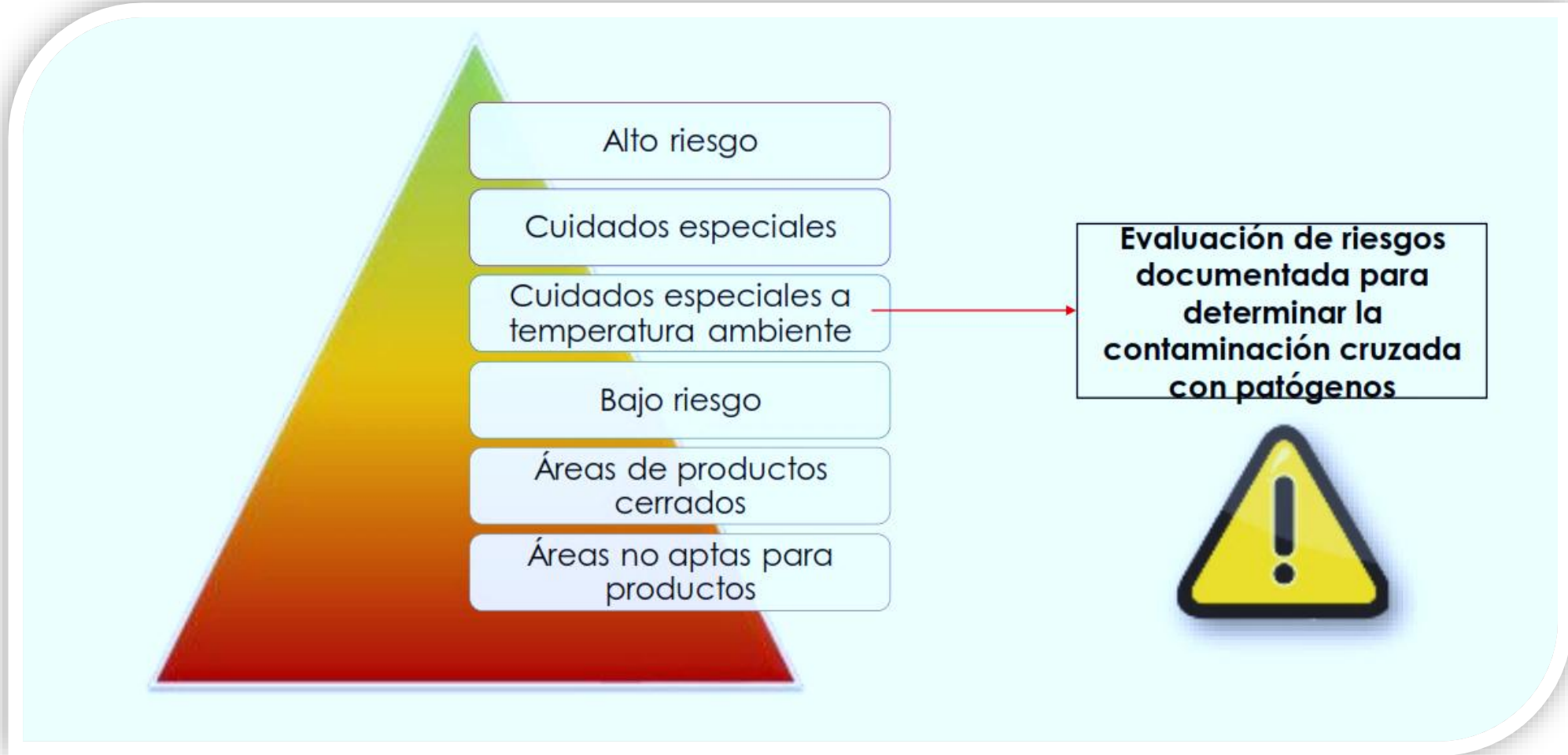


Capacitación es un proceso de aprender las habilidades que son necesarias para un trabajo o tarea en particular.



Competencia es poder demostrar la capacidad de aplicar la habilidad, el conocimiento y la comprensión de una tarea o tema para lograr los resultados previstos.

8. ZONAS DE RIESGO DE PRODUCCIÓN



9. REQUISITOS PARA PRODUCTOS COMERCIALIZADOS

Para ser incluidos dentro del alcance de este módulo, los productos deberán cumplir con todos los siguientes criterios:

Los productos comercializados son comprados y vendidos por la empresa.

Si este módulo no está incluido en un sitio donde sería aplicable, debe incluirse como una exclusión en el informe de auditoría.

La exclusión no afecta la capacidad del establecimiento de utilizar el logotipo de BRCGS a diferencia de otras exclusiones del alcance.

10. PREPARACIÓN PARA AUDITORÍA

NIVEL DE NO CONFORMIDADES

- Cuando hay un fallo crítico en el cumplimiento de un asunto relacionado con la seguridad alimentaria o la legalidad.

Crítica



- Cuando hay un fallo sustancial en el cumplimiento de los requisitos de una "declaración de intención" o de cualquier cláusula de la Norma o se identifica una situación que, con base en las pruebas objetivas disponibles, suscitara dudas significativas en cuanto a la conformidad del producto que se está suministrando.

Mayor



- Cuando no se ha cumplido por completo una cláusula pero, con base en pruebas objetivas, la conformidad del producto no está en duda.

Menor



10. PREPARACIÓN PARA AUDITORÍA

GRADO DE AUDITORIAS

CUADRO 1 RESUMEN DE LOS CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN, MEDIDAS REQUERIDAS Y FRECUENCIA DE AUDITORÍAS

GRADO ANUNCIADA	CALIFICACIÓN NO ANUNCIADA	CRÍTICO	MAYOR	MENOR	ACCIÓN CORRECTIVA	FRECUENCIA DE LAS AUDITORÍAS
AA	AA+			5 ó menos	Pruebas objetivas en un período de 28 días naturales	12 meses
A	A+			de 6 a 10	Pruebas objetivas en un período de 28 días naturales	12 meses
B	B+			11-16	Pruebas objetivas en un período de 28 días naturales	12 meses
B	B+		1	10 ó menos	Pruebas objetivas en un período de 28 días naturales	12 meses
C	C+			de 17 a 24	Pruebas objetivas en un período de 28 días naturales	6 meses
C	C+		1	de 11 a 16	Pruebas objetivas en un período de 28 días naturales	6 meses
C	C+		2	10 ó menos	Pruebas objetivas en un período de 28 días naturales	6 meses

D	D+			de 25 a 30	Nueva visita requerida en un período de 28 días naturales	6 meses
D	D+		1	de 17 a 24	Revisit required within 28 calendar days	6 meses
D	D+		2	de 11 a 16	Nueva visita requerida en un período de 28 días naturales	6 meses
Sin certificar		1 ó más			Certificación no concedida Nueva auditoría requerida	
Sin certificar				31 ó más	Certificación no concedida Nueva auditoría requerida	
Sin certificar			1	25 ó más	Certificación no concedida Nueva auditoría requerida	
Sin certificar			2	17 ó más	Certificación no concedida Nueva auditoría requerida	
Sin certificar			3 ó más		Certificación no concedida Nueva auditoría requerida	

Se debe tener en cuenta que los cuadros oscuros indican las no conformidades cero.

Uso del logotipo BRCGS

El logotipo de BRCGS **no se puede** utilizar::

- Cuando la certificación ha vencido
- Cuando la certificación ha sido retirada o suspendida
- Cuando hay una exclusión del alcance
- En productos o envases de productos



El logotipo de BRCGS **puede** utilizarse:

- En papelería
- En materiales de marketing

Las guías se pueden encontrar en el sitio web de BRCGS:
<https://www.brcgs.com>

Retirada de la certificación

Evidencia de que el sitio ya no cumple con los requisitos de la Norma, lo que genera dudas significativas sobre la conformidad de los productos fabricados

No implementar planes de acción correctiva adecuados dentro de los plazos apropiados

Evidencia de falsificación de registros

Incumplimiento de obligaciones contractuales

Razones para la no certificación

No
conformidad
crítica
levantada

No
conformidad
mayor
levantada
contra la
declaración de
intenciones de
un requisito
fundamental

El número o tipo de
no conformidades
excede los límites
para la
certificación (ver
Tabla 1, sección
1.12 Calificación de
la Auditoría de la
Norma de)

No suministrar
evidencia /
falsificación de
evidencia

Descripción general de la auditoría no anunciada

Antes de la Auditoría

- Los establecimientos deben proporcionar información general para facilitar la planificación de la auditoría.
- Los establecimientos pueden notificar al organismo de certificación las fechas en las que NO puede realizarse la auditoría.
- Los establecimientos NO recibirán información sobre la fecha prevista de la auditoría.

Auditoría en Sitio

- La auditoría debe comenzar dentro de los 30 minutos de la llegada del auditor al sitio.

Beneficios

- Proporciona tanto al sitio como a los clientes confianza en los sistemas del sitio.

Calificación

- La mayor calificación es AA+.

Visitas de BRCGS a sitios Certificados

- De un día de duración.
- No anunciadas o con poca antelación
- Se alienta al OC a asistir
- Dentro de los 2-3 meses de la auditoría BRCGS
- Enfoque en BPM y controles claves
- Verificar los detalles del informe, por ej. trazabilidad
- Las no conformidades identificadas deben ser accionadas por el sitio enviando detalles al OC dentro de los 28 días. La visita no cambia la calificación del certificado actual
- Informe de desempeño completo para el OC con áreas de mejora identificadas para el OC con acciones necesarias dentro de los 28 días

Seminarios Miércoles del exportador

Preguntas y respuestas

Renato Odar

