

CERTIFICACIÓN BRC

Willy Sulca Huamaní

wsulca@okfoodsinternational.org

Seminario Miércoles del Exportador - PromPerú

23 de agosto de 2017

Lima, Perú

CONTENIDO

- Situación mundial
- NMSA BRC
- Protocolo de Auditoria BRC
- Dificultades de Implementar BRC

SITUACIÓN MUNDIAL EN ALIMENTOS

SEGURIDAD/CALIDAD ALIMENTARIA

DEFINICIONES:

Seguridad alimentaria:

Alimento no causara daño al consumidor cuando se prepara y/ o consume de acuerdo con su uso previsto.

Calidad alimentaria: Alimento cumple las especificaciones correspondientes y por ende no afectará la reputación del negocio.



Qué esperan los clientes:

- ✓ Alimentos seguros
- ✓ Ambientes limpios
- ✓ Servicio agradable
- ✓ Satisfacción

PROBLEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

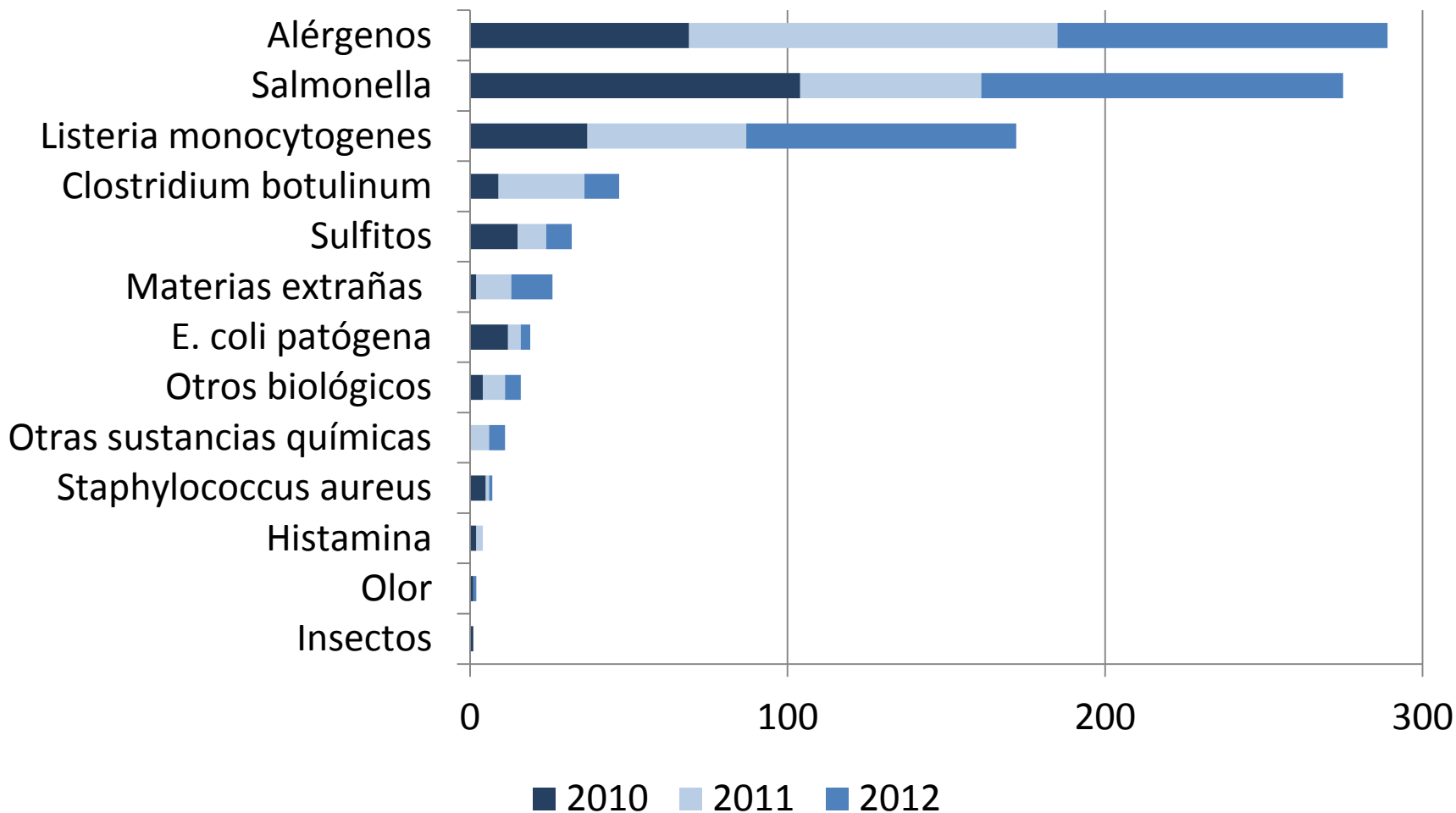
- Año 2011 - Paltas congeladas (Listeria), Fuente: (FDA)
- Año 2011 - Red Peppers (pesticides)
- Año 2009 - Esparragos (pesticides)
- Año 2007 - Alcachofa en conserva (Metales pesados), Fuente: (FDA)
- Año 2007 - Snow Peas (Pesticides), Fuente: (FDA)
- Año 2006 - Citricos (pesticidas), USA y Europa. Fuente: (UE y OASIS – FDA)
- Año 2006 - Palta (Listeria), USA. Fuente: (FDA)
- Año 2006 - Alcachofa en conserva (Botulismo), España. Fuente: Agencia Española de seguridad Alimentaria (AESA)
- Año 2005 - Paprika (pesticidas, MB, etiquetado, aflatoxinas, Micotoxinas). Fuente: (FDA OASIS for Peru)
- Año 2005 - Uvas (pesticidas), mercado Belga. Fuente: RASFF report UE
- Año 2005 - Maca (Metales pesados), Fuente: RASFF report UE

PROBLEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Tipo de peligro	Brotos	Enfermedades	Hospitalizaciones	Muertes
Biológico	2,545	52,750	3,552	99
Químico	163	663	67	5
Físico	No recolectado			
Desconocido	1,204	13,770	286	3

Material de FPSCA Adaptado de: CDC Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks, United States Annual Reports, 2009-10, 2011, 2012, 2013

RETIRO DE ALIMENTOS DEL MERCADO (2010-2012)



Material del FSPCA_-Adaptado de: FDA 2010 Recalls, Market Withdrawals and Safety Alerts

NMSA BRC

BRC (British Retail Consortium)

La Norma BRC fue desarrollada y publicada por primera vez en 1998, desde entonces está sujeta a actualizaciones periódicas con el objetivo de reflejar los últimos desarrollos en materia de seguridad alimentaria y actualmente se utiliza en todo el mundo.

Permite la fabricación de productos alimentarios seguros y gestionar la calidad de los mismos para satisfacer los requisitos de los clientes.

Especifica los criterios de seguridad, calidad y cumplimiento de las obligaciones en materia de la legislación y protección al consumidor.



IMPORTANCIA

El estándar BRC ha recibido el reconocimiento de la Iniciativa mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), un programa destinado a armonizar los estándares internacionales de seguridad alimentaria con el apoyo de los principales minoristas y fabricantes de alimentos del mundo. Así pues, el reconocimiento de la GFSI significa para usted la posibilidad de utilizar el estándar mundial BRC para cumplir los requisitos de estos agentes principales bajo un solo sistema de gestión de seguridad alimentaria reconocido internacionalmente.



primusGFS	IFS PACsecure	the alliance <small>global aquaculture</small>	GLOBALG.A.P.
<small>PRIMUSGFS STANDARD PrimusGFS Standard (v2.1 – December 2011)</small>	<small>IFS PACSECURE IFS PACSecure, Version 1</small>	<small>GLOBAL AQUACULTURE ALLIANCE SEAFOOD Global Aquaculture Alliance Seafood BAP Seafood Processing Standard</small>	<small>GLOBALG.A.P. GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance Scheme version 4 and Produce Safety Standard version 4</small>
(GRMS)	Food Safety System Certification 22000	SQF <small>veritas</small>	CANADAGAP
<small>GLOBAL RED MEAT STANDARD Global Red Meat Standard (GRMS) 4th Edition Version 4.1</small>	<small>FSSC 22000 FSSC 22000 - October 2011 Issue</small>	<small>SQF SQF CODE 7TH EDITION LEVEL 2</small>	<small>CANADAGAP CanadaGAP Scheme Version B Options B and C and Program Management Manual Version 3</small>
IFS <small>International Featured Standards</small>	BRC GLOBAL STANDARD		
<small>IFS FOOD STANDARD IFS Food Standard Version 6</small>	<small>BRC GLOBAL STANDARD BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 6</small>		

WE ARE ESTABLISHED



ACERCA DE LOS ESTÁNDARES GLOBALES BRC



**FOOD
SAFETY**



PACKAGING



**STORAGE AND
DISTRIBUTION**



**AGENTS AND
BROKERS**



**CONSUMER
PRODUCTS**



RETAIL

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

OBJETIVOS DEL BRC



Inocuidad



Calidad



Legalidad



Seguridad



Autenticidad y Adulteración

- Requeridos en una empresa para proteger al consumidor y la marca



BENEFICIOS

- Reconocidos internacionalmente
- Estar en el directorio del BRC
- Reduce el número de auditorías de clientes
- Confianza de los clientes
- Ayuda a ordenar los procesos de la empresa
- Abre puertas comerciales – más clientes
- Asegura las buenas prácticas de los proveedores.

PROTOCOLOGO DE CERTIFICACIÓN BRC

¿COMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN BRC?

Consulte

- Visite www.brcglobalstandards.com
- Compruebe las directrices correspondientes

Preparación de la auditoría

- Elija un tipo de auditoría (anunciada, no anunciada, Mercados Mundiales)
- Auto-evaluación del cumplimiento de la Norma
- Seleccione de un órgano de inspección
- Defina el ámbito de la auditoría

Preparación de la auditoría

- Elija un tipo de auditoría (anunciada, no anunciada, Mercados Mundiales)
- Auto-evaluación del cumplimiento de la Norma
- Seleccione de un órgano de inspección
- Defina el ámbito de la auditoría

Planificación de la auditoría

- Asegúrese de que dispone de la información y el personal necesarios para la auditoría, incluso ante una auditoría no anunciada
- Proporcione información a los organismos de inspección para que preparen la auditoría
- Determine la fecha de la auditoría y convenga su duración en base al sistema de cálculo de duración de auditorías

Casos de no conformidad y acciones correctivas

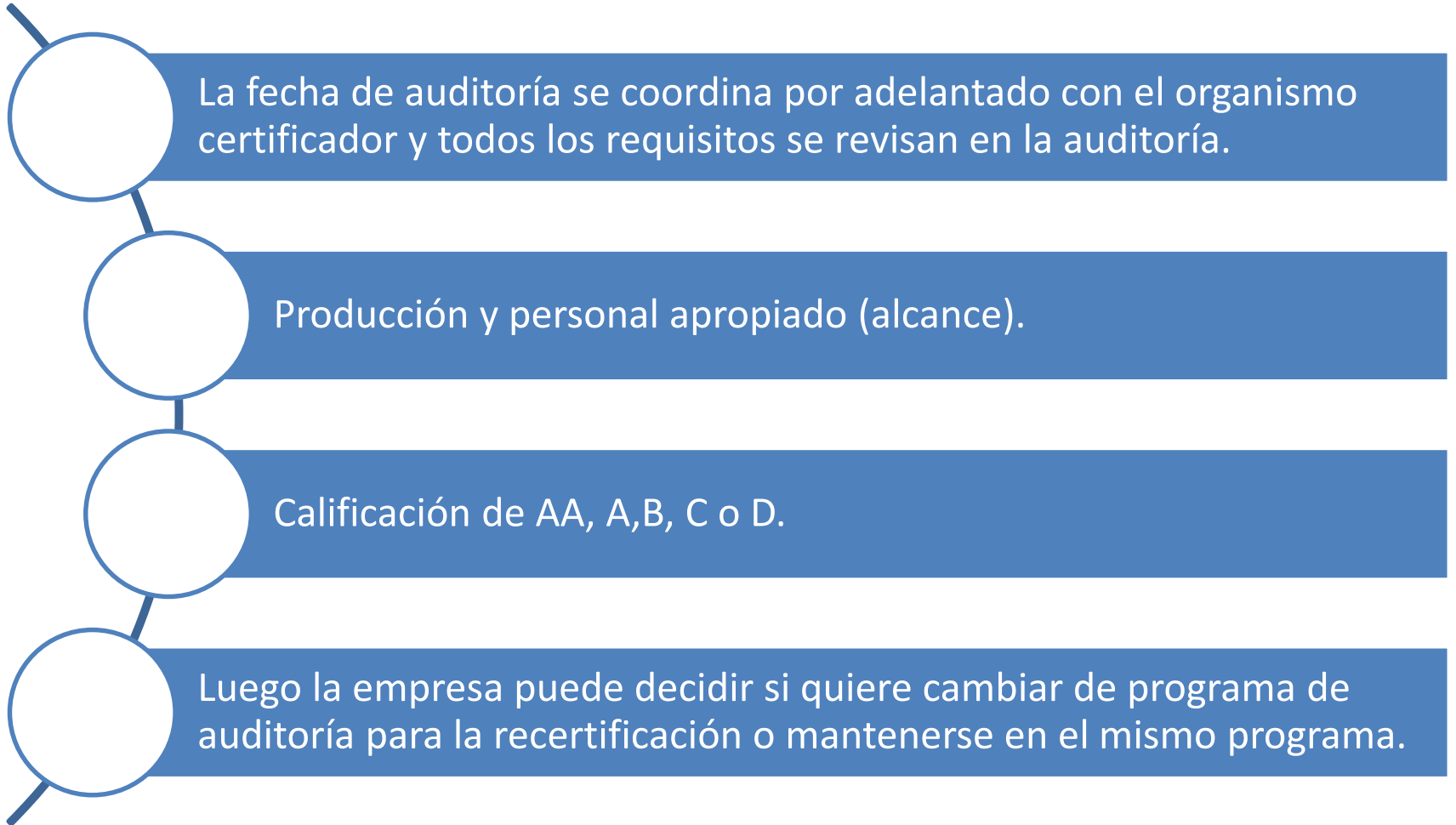
- Acciones correctivas realizadas para casos de no conformidad identificados en 28 días o revisión dependiendo del número y tipología
- El organismo de inspección evalúa las pruebas en 14 días
- Si la acción correctiva es considerada satisfactoria, se expide un certificado, un informe de auditoría y se otorga la calificación correspondiente

Postauditoría

- Continuación del mantenimiento de la Norma en desarrollo y mejoras continuas
- Obtenga datos de acceso al directorio de la Norma Mundial BRC y comparta el informe de auditoría con sus clientes cuando sea necesario
- Uso de los logotipos BRC
- Comunicación continuada con los organismos de inspección
- Programe la fecha de la nueva auditoría antes de su fecha de vencimiento

PREPARACIÓN DE LA AUDITORIA

PROGRAMA DE AUDITORIA ANUNCIADA

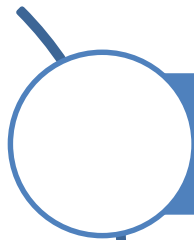


PREPARACIÓN DE LA AUDITORIA

PROGRAMA DE AUDITORIA NO ANUNCIADA

- Brinda la oportunidad de demostrar la madurez de sus sistemas.
- Aumenta la confianza de los clientes.
- Se divide en 2:
 - Opción 1: audita todo en una sola visita.
 - Opción 2: primera es no anunciada (planta) y la segunda programada (documentos)
- Calificación de AA+, A+,B+, C+ o D+.
- Luego la empresa puede decidir si quiere cambiar de programa de auditoría para la recertificación o mantenerse en el mismo programa.
- Ingresar a zona de producción a los 30 minutos de llegar a planta.

SELECCIÓN ORGANISMO CERTIFICADOR



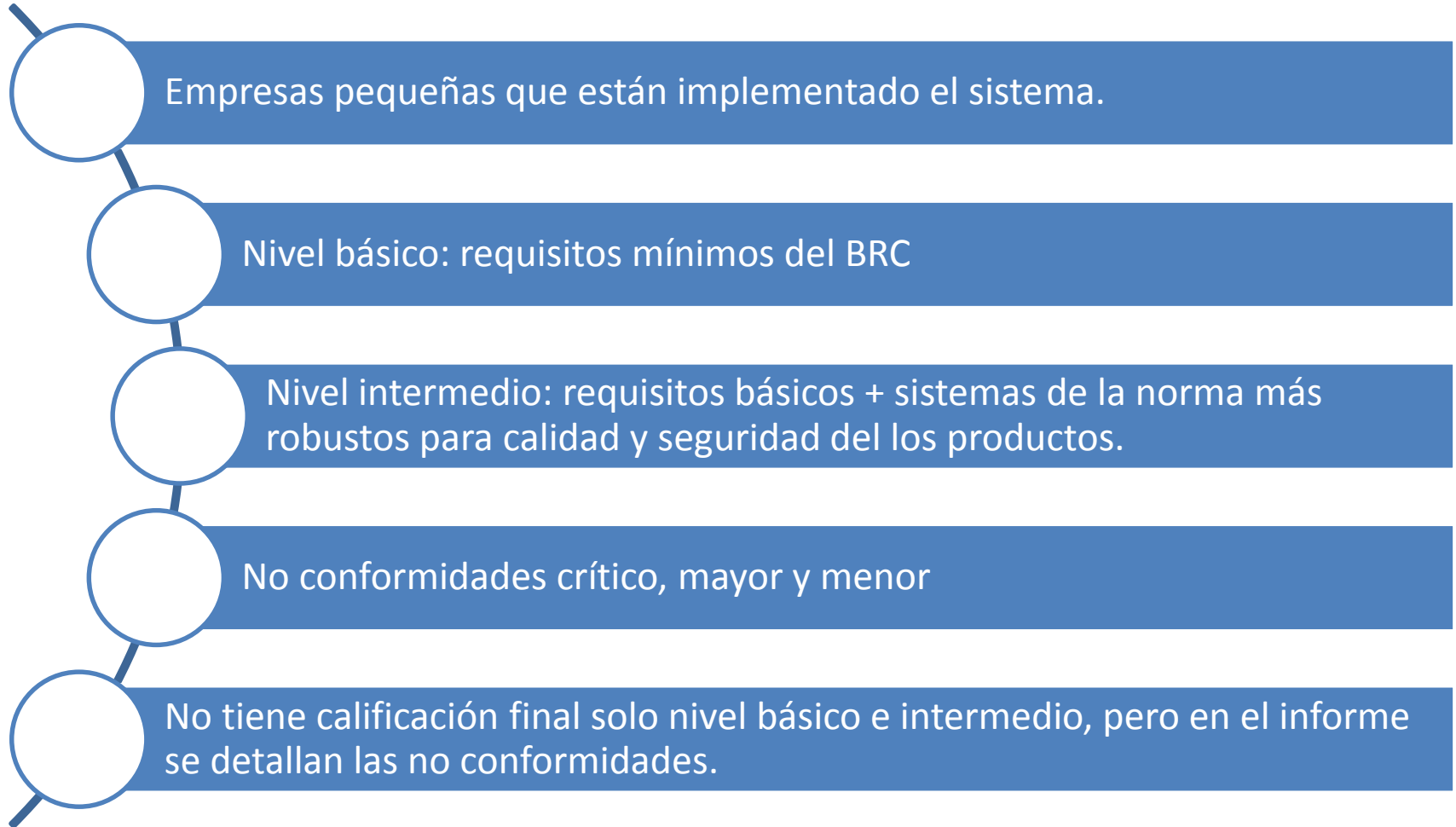
Que forme parte del Organismos que certifiquen BRC
(Directorio del BRC)



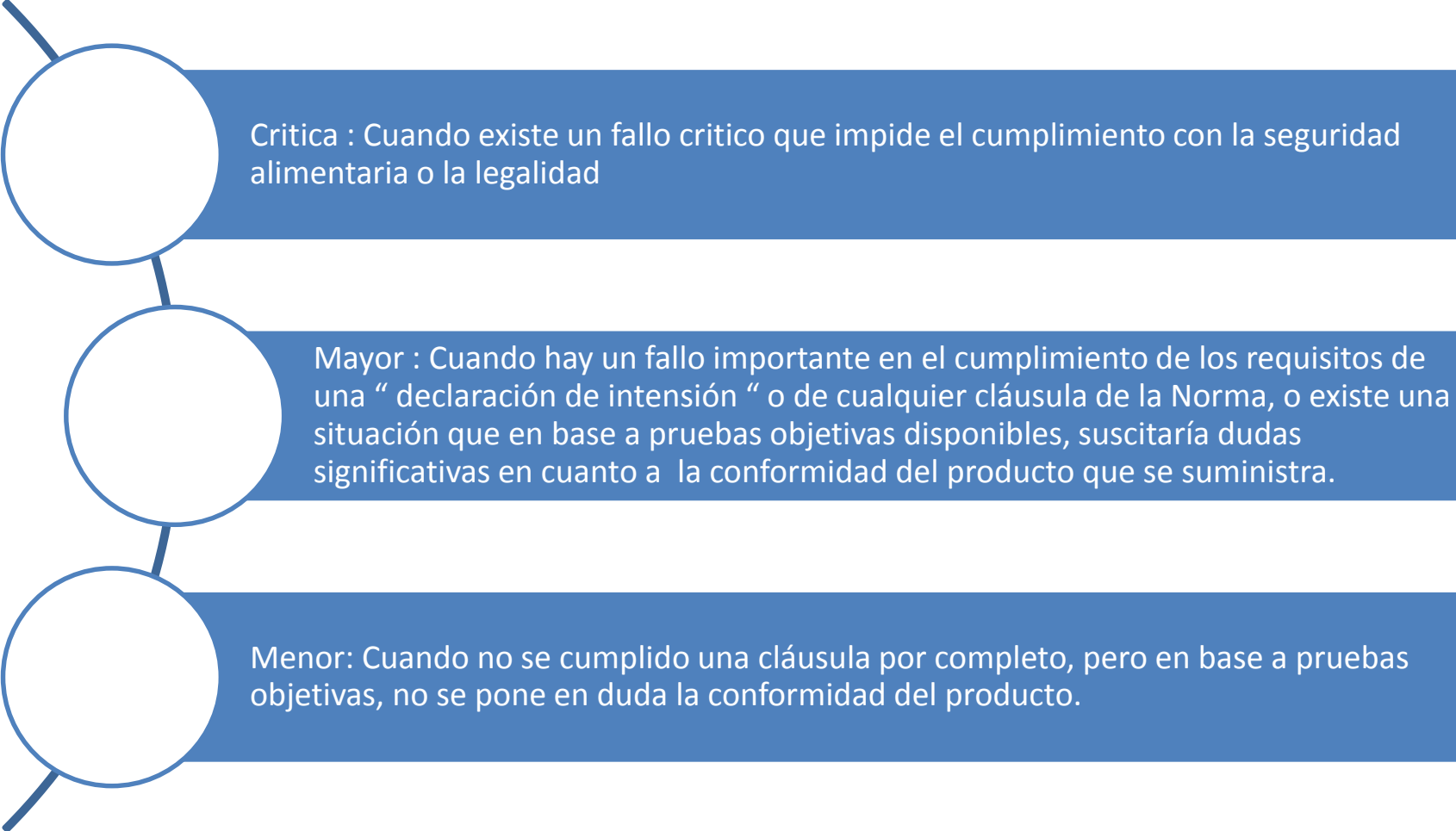
Consultar el Standard a certificar



PROGRAMA DE GLOBAL MARKET



NO CONFORMIDADES



Critica : Cuando existe un fallo critico que impide el cumplimiento con la seguridad alimentaria o la legalidad

Mayor : Cuando hay un fallo importante en el cumplimiento de los requisitos de una “ declaración de intensidad ” o de cualquier cláusula de la Norma, o existe una situación que en base a pruebas objetivas disponibles, suscitaría dudas significativas en cuanto a la conformidad del producto que se suministra.

Menor: Cuando no se cumplido una cláusula por completo, pero en base a pruebas objetivas, no se pone en duda la conformidad del producto.

GRADO ANUNCIADA	CALIFICACIÓN NO ANUNCIADA	CRÍTICO	MAYOR	MEJOR	ACCIÓN CORRECTIVA	FRECUENCIA DE LAS AUDITORÍAS
AA	AA+			5 ó menos	Pruebas objetivas en un periodo de 28 días naturales	12 meses
A	A+			de 6 a 10	Pruebas objetivas en un periodo de 28 días naturales	12 meses
B	B+			11-16	Pruebas objetivas en un periodo de 28 días naturales	12 meses
B	B+		1	10 ó menos	Pruebas objetivas en un periodo de 28 días naturales	12 meses
C	C+			de 17 a 24	Pruebas objetivas en un periodo de 28 días naturales	6 meses
C	C+		1	de 11 a 16	Pruebas objetivas en un periodo de 28 días naturales	6 meses
C	C+		2	10 ó menos	Pruebas objetivas en un periodo de 28 días naturales	6 meses
D	D+			de 25 a 30	Nueva visita requerida en un periodo 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 periodo 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.

CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS



Certificate of Conformity

Awarded to:
Boadas 1880, S.A.
Pl. Sant Joan Bosco, nº 51
Girona
17007
Spain

Standard:
Global Standard for Food Safety
Issue 6: July 2011

Scope of Certification:
The curing and drying of pork and turkey products and whole muscle pork products; sliced and vacuum packed and in modified atmosphere.
El curado y secado de embutidos de cerdo, pavo y piezas del cerdo. Loncheado y envasado en atmósfera protectora y al vacío.

Exclusions: None

Product Category Number:
9: Raw cured and /or fermented meat and fish

Audit Programme: Announced

Certification Grade: A

Audit Date
13 May 2015

Re-audit due date
from 28 Apr 2016
to 26 May 2016

Certificate Expiry Date
07 Jul 2016

Certificate Number
C0082469

BRC Site Code
1390596

BRC Auditor No
207039

Date of Issue
26 Jun 2015

If you would like to feedback comments on the BRC Global Standard or the audit process directly to BRC, please contact enquiries@brcglobalstandards.com or call the TELL BRC hotline +44 (0)20 7717 6969

Signed on behalf of NSF Certification UK Ltd
Kenneth McCarty
Certification Director



This certificate is the property of NSF Certification UK Ltd and must be returned immediately on request. To check its validity write to NSF Certification UK Ltd, Harborough Business Park, Long Harborough, Oxon, OX29 8SL, UK. E: certificationuk@nsf.org



APPCC



Higiene



Seguridad Alimentaria
y Sistemas de calidad

Compromiso con la seguridad de consumidor y las relaciones de los grupos de interés.

DIFICULTADES EN LA IMPLEMENTACIÓN BRC

DIFICULTADAS

Inversión por parte
de la empresa
cumplimiento de los
requisitos Norma

Filosofía de la
cultura preventiva

Cumplir sólo por el
Certificación

Falta de personal
competente

Desconocimiento de
los requisitos de la
Norma BRC

Alta rotación del
personal calificado



OK FOODS INTERNATIONAL





E-mail
customerservice@okfoodsinternational.org



INICIO

NOSOTROS

SERVICIOS

CONTACTOS



Somos una empresa de servicios en el rubro alimentario, **Nuestra Misión** es convertirnos en su socio estratégico para solucionar problemas relacionados en mantener la inocuidad alimentaria, garantizando la confiabilidad en el consumidor final. Contamos con un equipo humano multidisciplinario de especialistas acreditados en normativas nacionales e internacionales con enfoque en calidad e inocuidad alimentaria que son el motor del cambio encargado de mantener un cliente satisfecho

¿Necesitas la Implementación de Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria?



OK FOODS INTERNATIONAL

¡ES LA SOLUCIÓN!

PARA IMPLEMENTAR Y CAPACITAR:

- BRC
- SQF
- IFS
- FSSC 22000
- FSMA (PCQI-FDA)
- GLOBALGAP
- GMP+ INTERNATIONAL SCHEME B2, B3
- ISO 9001:2015
- ISO 22000
- CERTIFICACIÓN ORGANICA:

Reglamento (CE) 834/2007 y (CE) 889/2008, National Organic Program (USA), Reglamento Técnico Peruano para los Productos Orgánicos (Decreto Supremo 044-2006-AG)

- Sistemas Complementarios:
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
Sistemas Operacionales Estándares de Saneamiento (SSOP)
Sistema HACCP
- Control de Operaciones

PARA AUDITORIAS INTERNAS/EXTERNAS

- Auditorías a Establecimientos Alimentarios
- Auditorías a Proveedores
- Auditorías a personal que manipula alimentos

OTROS

- Capacitaciones a restaurantes y servicios afines
- Tramitaciones DIGESA : Registro Sanitario de Alimentos, Habilitación Sanitaria y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Formulación de Proyectos Agroindustriales
- Habilitación de planta de procesamiento primario (SENASA, DIGESA, SANIPES)
- Elaboración y Diseño de Plantas Alimentarias
- Servicio de laboratorio y análisis de muestras de alimentos.

CUMPLIMIENTO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES

Contáctanos:

Teléfonos: (+51) 934552656 / 940199891 / 975106779

Escribenos a: customerservice@okfoodsinternational.org

Ingrese a nuestra web: www.okfoodsinternational.org

GRACIAS



Willy Sulca

Food Safety Auditor

OK FOODS INTERNATIONAL SAC

Teléf: (511) 6765580 Cel. (51) 975 106 779 / RPM #975106779

RPC: 940199891

E-mail: wsulca@okfoodsinternational.org

Web okfoodsinternational.org