

# CURSO: “Interpretación de la Norma BRCGS Food Safety v.9”



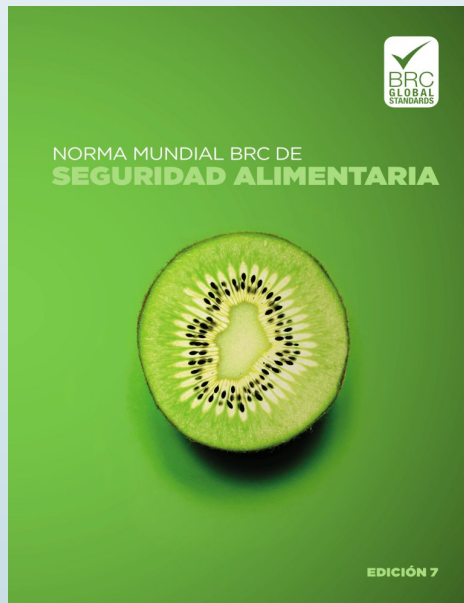
Otecinnovachile Spa.

# Objetivos del curso:



**Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de aplicar las herramientas necesarias que permiten:**

- ✓ Interpretar el sistema de inocuidad alimentaria en base a una correcta identificación de los requisitos normativos contenidos en la Norma BRCGS Food Safety v.9. Además de implementarla para armonizar, regular y unificar los criterios necesarios para garantizar alimentos seguros y de la mejor calidad.





## UNIDAD 2

# REQUISITOS DE BRCGS FOOD SAFETY





# NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

### Normas relativas a las instalaciones

- Al exterior de la planta de producción
- Seguridad
- Diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación
- Edificios
- Servicios: agua, hielo, aire y otros gases
- Equipos
- Mantenimiento.
- Instalaciones para el personal
- Control de la contaminación física y química del producto
- Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
- Limpieza e higiene
- Residuos y eliminación de residuos
- Gestión de excedentes alimentarios
- Control de plagas
- Instalaciones de almacenamiento
- Expedición y transporte



# REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN



La Construcción del sitio, los edificios y las instalaciones **será adecuada** para el propósito previsto.



Jornada 2



## Diseño de Locales e Instalaciones

Diseño de la instalación, construcción, diseño y flujo de productos

**1** | **Distribución  
de los Ambientes**

**2** | **Diseño  
Higiénico**

**3** | **Patrones  
de flujo**

**4** | **Equipo  
de Control**





## Diseño de Locales e Instalaciones

### Fabricación





- Planos de Instalaciones
- Layout de espacios interiores
- Procedimientos
- Lista de Equipos e Infraestructura



- Lista de Verificación
- Programa de Capacitación
- Programa de Mantenimiento
- Rutinas de mantenimiento
- Estudios de Iluminación





### REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones



### PROTECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO Y DEFENSA ALIMENTARIA

La empresa deberá realizar una **evaluación documentada de los riesgos** que puede entrañar para los productos cualquier intento deliberado de contaminarlos o dañarlos (**evaluación de amenazas**). Esta evaluación deberá incluir amenazas internas y externas. El resultado será un plan documentado de evaluación de amenazas. Este plan deberá estar en permanente revisión para reflejar los cambios en las circunstancias y en la información de mercado.

Deberá revisarse formalmente al menos una vez al año y siempre que:

- aparezca un nuevo riesgo (p.ej. se publicite o se identifique una nueva amenaza),
- ocurra un incidente, cuando tenga efectos para la seguridad física del producto o para la defensa alimentaria.

Cuando se determine que las materias primas o los productos están sujetos a un riesgo concreto, el plan de evaluación de amenazas deberá incluir controles para mitigar dicho riesgo.

Se definirán, se vigilarán y se controlarán las zonas donde se detecte algún riesgo importante.

El personal deberá recibir formación en procedimientos de protección del establecimiento y defensa alimentaria.





## REQUISITOS DE LA NORMA

### Normas relativas a las instalaciones

1. Revisar que se hayan asignado perfiles para el personal, a fin de no tener acceso personal de oficinas al almacén, solo responsables.	Operaciones/Calidad	JG	- Revisar puestos y definir accesos para las diferentes personas en la organización y definir a que accesos tienen en la organización.
2. Control de llaves – realizar inventario y asignar responsabilidades. Definir reemplazos para el personal.	Seguridad Industrial y Patrimonial	JG	- Inventario de llaves (almacén, Calidad, IT, oficinas, cisternas, zonas superiores, ...) - Asignar responsabilidades por área - Verificación periódica
3. No se realizan pruebas periódicas de las alarmas para las puertas de emergencia, ni se registran.	Seguridad Industrial y Patrimonial	JG	- Programa (mensual) de verificación de las alarmas en las puertas de emergencia - Generar registro de inspección/incidencias/ - Programa de mantenimiento preventivo al sistema de alarmas
4. Reforzar el tema de cierre inmediato con el personal de vigilancia. Se observó el portón de carga sin candados.	Almacén	JG	- Charla de sensibilización para el personal
5. Hay colindancia con otras azoteas de empresas vecinas, se considera una zona vulnerable.	Mantenimiento	JG	- Analizar barrera física para impedir acceso, delimitación - Cotización de sistema barrera física - Realizar inspecciones periódicas y registrarlo  Nota: sujeto a modificaciones o remodelaciones.
6. Revisar si se cuenta con Procedimiento para los vehículos de personal y visitantes.	Seguridad Industrial y Patrimonial	JG	- Generar base de datos de personal de la organización - Revisar lay out de asignaciones
7. No se cuenta con iluminación de emergencia, en puertas de emergencia y pasillos centrales. Cuentan con una fuente alterna de energía en caso de corto eléctrico, pero solo para equipo de IT.	Mantenimiento	JG	- Presupuesto para lámparas de emergencia - Generar levantamiento para ubicación de lámparas



Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### NORMATIVA PARA LAS INSTALACIONES: FLUJO DE PRODUCTOS.

Requisitos referidos al **interior de las instalaciones de los locales** donde se manipulan alimentos, que deben ser:

**Plano de las instalaciones**, que contenga:

- Zonas de productos cerrados.
- Zonas de bajo riesgo.
- Zonas de cuidados especiales.
- Zonas de alto riesgo.

En ese **plano de acceso** se tienen que incluir:

- Puntos de acceso para el personal y rutas de desplazamiento.
- Ubicación de las instalaciones del personal y rutas de acceso a éstas desde los puestos de trabajo.
- Flujo del proceso de producción.
- Rutas para la eliminación de residuos.
- Rutas de las operaciones de reproceso.



Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

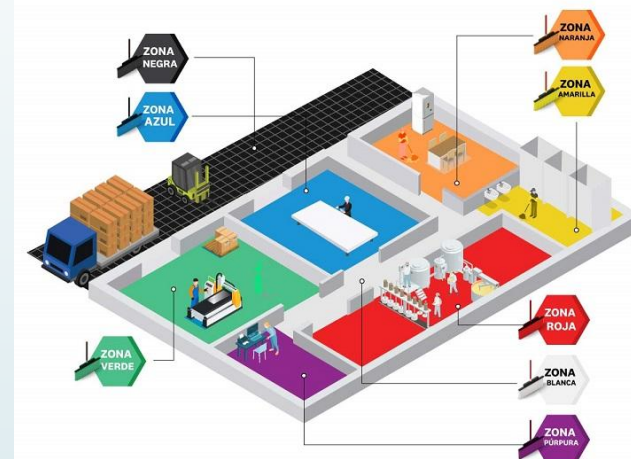
### EL DISEÑO DE LAS INSTALACIONES.

Requisitos para controlar las **condiciones del interior de las instalaciones** donde se manipulen y almacenen productos..

Estos requisitos van referidos a: Paredes, suelos, techos y tuberías, ventanas, puertas, iluminación, ventilación y extracción.

En cualquier caso, se tienen que mantener condiciones en las que, por todos los medios, **se impida la contaminación de los productos alimentarios** en función del grado de higiene que requieran. Auditorias documentadas.

Garantías sobre la(s) **fuelle(s) de aprovisionamiento del agua** y tiene la responsabilidad de asegurarse que el agua utilizada en el establecimiento sea **apta para el consumo humano** con el objeto de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos alimenticios.



Colores a usar por áreas:

- Básicos: verde, azul, blanco, amarillo, rojo
- Adicionales: naranja, morado, negro y rosa



# Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### EL DISEÑO DE LAS INSTALACIONES. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

Los elementos a incluir en el **plan de abastecimiento de agua** son:

- Descripción del abastecimiento .
- Plano del sistema de abastecimiento con sus elementos claramente identificados.
- Contrato con empresa abastecedora externa cuando proceda.
- Autorización de uso del abastecimiento propio cuando proceda.
- Autorización de uso del depósito intermedio cuando proceda.
- Procedimiento/s del plan de limpieza y desinfección y mantenimiento relativos a los elementos del sistema de abastecimiento.
- Descripción del programa de control analítico del agua.



Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### EQUIPOS.

Se tiene que controlar que los equipos que intervienen en la producción alimentaria cumplan **especificaciones** antes de su adquisición, que tengan **material apropiado** y **diseño adecuado**.

Además, se tienen que colocar de forma que se permita la limpieza de la máquina, o, perfectamente anclado al suelo.

Si contacta directamente con el producto, se debe poder demostrar la **aptitud de los materiales que entran en contacto**.



Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

### Normas relativas a las instalaciones

#### MANTENIMIENTO.

Es necesario realizar **mantenimiento de los equipos e instalaciones** en la empresa para minimizar las posibilidades de riesgo de contaminación del producto alimentario.

Hay que tener en cuenta ciertas consideraciones a la hora de realizar ese mantenimiento, como por ejemplo, como que la realización de estas operaciones no pone en peligro la seguridad, la legalidad o la calidad del producto, por realizarse en la misma zona o el mismo horario que otras operaciones de producción.

Además, se tienen que tomar **medidas provisionales** en un plazo definido y realizar una inspección final que tiene que estar en un procedimiento documentado, utilizando materiales que sean adecuados para el uso en la industria alimentaria.

Controlar los **talleres de mantenimiento** para que no sean una fuente de contaminación para el producto.



# Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### ESPECIFICACIONES PARA LAS INSTALACIONES DEL PERSONAL.

Requisitos de las **instalaciones del personal** que son importantes en el mantenimiento de la calidad, la seguridad y la legalidad del producto.

Aspectos como:

- Inodoros no deben abrir hacia áreas de almacenamiento.
- Separar ropa de trabajo y de calle.
- Disponer de letreros de lavado de manos .
- Disponer de lavado de manos en los baños.
- Definir las instalaciones para vestidores. **(X)**
- Aislar las zonas de artículos personales. **(XD)**
- Disponer de una zona de almacenamiento de comida.
- Controlar el catering si existe. **(XD)**
- Designar zonas para comer.



Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO Y SU CONTROL.

Requisitos para el control de contaminaciones físicas y químicas que pueden tener lugar en la industria alimentaria. Se recogen varios aspectos en función de la fuente de contaminación:

- **Control químico**, teniendo en cuenta los productos no destinados a fabricación o tratamiento de alimentos.
- **Control de metales** con políticas de uso de instrumentos metálicos.
- **Materiales de vidrio**, plástico quebradizo y plástico duro, cerámica y otros materiales similares con procedimientos de manipulación y procedimientos de acciones en caso de rotura.
- Productos envasados en vidrio u otros **materiales quebradizos**.
- **Madera**, evitando su uso o manteniéndola en buenas condiciones y limpia.



Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

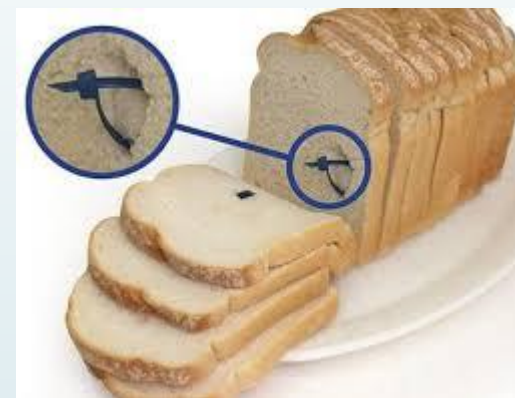
Normas relativas a las instalaciones

### EQUIPOS PARA EL CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN FÍSICA.

Requisitos especiales que se exigen para los **equipos de detección de cuerpos extraños.**

Los requisitos se marcan para los diferentes equipos de detección como son:

- **Detectores de metales**
- **Detectores de rayos X**
- **Imanes**
- **Filtros**
- **Equipos de selección óptica**



Adicionalmente, se establecen requisitos para la eliminación de cuerpos extraños mediante la limpieza de envases, como son los tarros de vidrio, latas y otros envases rígidos o preformados.



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones



### SISTEMAS DE LIMPIEZA E HIGIENE.



Requisitos para el establecimiento e implementación de **procedimientos de limpieza e higiene**.

Se establece que debe haber **procedimientos documentados**.

Es necesario que el **personal responsable de la limpieza y desinfección esté debidamente formado**.

**Los equipos y productos químicos** tienen que ser adecuados, estar debidamente identificados y guardarse higiénicamente.

Debe haber una **verificación, validación y registro** de la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección y registrar acciones correctivas.

Tiene que mantenerse un registro de inspección y debe poder demostrarse que se realiza una limpieza efectiva a través de una serie de **comprobaciones**.



# Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### SISTEMAS DE LIMPIEZA E HIGIENE.

Vigilancia ambiental

Protocolo de muestreo

Puntos de toma de muestra

Frecuencia de las pruebas

Organismos a identificados

Método de prueba

Metodos de prueba

Registro y evaluación de los resultados.



# Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### GESTIÓN DE RESIDUOS.

Requisitos para la **correcta recogida y eliminación de residuos**. Es fundamental que durante su recogida no se ponga en peligro la inocuidad del producto.

Por ello deben eliminarse inmediatamente o con una periodicidad corta. Deben estar recogidos en **contenedores o salas cerradas**; que se puedan limpiar o higienizar.

Los residuos deben estar convenientemente separados y, los que por legislación deben gestionarse, se hará con un **gestor de residuos autorizado** que aportará los registros oportunos que la empresa debe presentar en las auditorías.

Además, si se destinan a **eliminación o destrucción productos de marca registrada**, el gestor autorizado debe presentar el registro de su eliminación o destrucción.



Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### GESTIÓN DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS Y PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

Requisitos **gestión de excedentes alimentarios y productos para la alimentación de animales.**

Los productos excedentes podrán ser eliminados en base a los requisitos que se hayan establecido con el cliente. Si se etiquetaron envases de estos también **deben ser retirados** a menos que el cliente haya autorizado su uso.

Cuando un producto no cumpla con las especificaciones o la calidad sea menos, el producto puede venderse dentro de la planta o llevarse a alguna institución de beneficencia, siempre y cuando el producto sea adecuado para el consumo humano, y el cliente lo haya autorizado.

Si hay subproductos o excedentes destinado a la alimentación animal, es importante que estos se separen e identifiquen, además de ser gestionados con base a los requisitos legales.



Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### GESTIÓN DE PLAGAS.

Requisitos para la **reducción al mínimo del riesgo de plagas en las instalaciones.**

Se puede optar por **subcontratación** de empresas especializadas o disponer de **personal propio** con formación adecuada. En cualquier caso, se debe especificar la **frecuencia de las inspecciones** y; los **métodos y actividades** que se van a realizar.

Tiene que haber procedimientos escritos y documentación de las inspecciones que tienen que ser conservados. Se aplican trampas, y cebos que tienen que identificarse y resultar efectivos.

Se deben tomar acciones de inmediato en caso de infestación y tiene que haber registro de las inspecciones y acciones tomadas.

Se deben **revisar las acciones, incluyendo un análisis de capturas.**



# Jornada 2



## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### ALMACENAMIENTO

- Procedimiento para preservar la seguridad y calidad de los productos durante el almacenamiento.
- Condiciones de almacenamiento adecuadas.
- Registro de condiciones de almacenamiento – atmósfera controlada.
- Rotación de materias primas, productos intermedios y productos.



Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

Normas relativas a las instalaciones

### ENVÍO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS.

Tiene que determinarse el tipo de almacenamiento y transporte para ese producto, con procedimientos que describan los controles necesarios para ello.

Especial atención al **control de la temperatura** cuando el producto requiera del transporte o almacenamiento a temperatura controlada.

Planificar la actuación en **situaciones de avería de los equipos**. Es requisito el mantenimiento de la trazabilidad y de buenas condiciones de limpieza e higiene.

Si los **procesos son subcontratados**, la empresa subcontratada tiene que cumplir los requisitos especificados por la NMSA o estar certificados en normas reconocidas por el GFSI.



Jornada 2



# CONTROL DE PRODUCTO

Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

### Control del Producto

Define los requisitos que debe cumplir el Sistema de Gestión establecido en lo referente a:

- Diseño y desarrollo del producto
- Etiquetado de productos
- Gestión de alérgenos
- Autenticidad, reclamaciones y cadena de custodia del producto
- Envasado del producto
- Inspección del producto y análisis de laboratorio
- Liberación del producto



## REQUISITOS DE LA NORMA

### Control del Producto

### DISEÑO Y DESARROLLO DEL PRODUCTO.

En el caso de que se inicie el diseño y desarrollo de nuevos productos, debe garantizarse que estamos elaborando un **producto seguro y legal**. Para ello es necesario:

- Se realice un estudio basado en el sistema APPCC.
- Se validen formulación y procesos de fabricación.
- Se realicen ensayos de vida útil.
- Se controlan los requisitos de manipulación de materiales específicos.
- Se confirma que los materiales de envasado son adecuados.
- El etiquetado del producto cumple legislación y especificaciones.
- En productos con características adaptadas a un grupo concreto de consumidores, se garantiza que la cumplen.
- Proceso documentado y comunicado para evaluar cambios de formulación.



# Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

Control del Producto



## ETIQUETADO DE PRODUCTOS.

- Productos etiquetados, en cumplimiento de la normativa del país destino. Incluir información para la manipulación, presentación almacenamiento y preparación de producto.
- Verificación de la etiqueta.
- Cuando la información del etiquetado sea responsabilidad de un cliente o un tercero designado, la empresa debe proporcionar información que permita crear una etiqueta exacta y siempre que se produzca un cambio que pueda afectar la información de la etiqueta, debe informar al tercero.



Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

### Control del Producto

#### GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

Gestión adecuada de los productos que contienen alérgenos o de identidad preservada.

Se deben establecer procedimientos para el control de los productos que contienen **alérgenos** y **evitar contaminaciones indeseadas**:

- Control de las materias primas
- Identificación de los alérgenos
- Control de la manipulación
- Control del reprocesado
- Cumplimiento de las declaraciones
- Control de la limpieza
- Formación del personal
- Revisión de las no conformidades



# Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

### Control del Producto



## AUTENTICIDAD, REIVINDICACIONES Y CADENA DE CUSTODIA.

Gestión adecuada sobre la vigilancia de la **autenticidad de los productos**.

Estas nuevas cláusulas se desarrollan para:

- Que la empresa implante herramientas encaminadas a mantenerse informada sobre los temas de riesgo.
- Implantar procesos para evaluar la vulnerabilidad de sus materias primas frente al fraude.
- Establecer controles para garantizar el control frente a los fraudes y mitigar los riesgos por si en la evaluación realizada aparece alguna materia prima como de riesgo.



# Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

### Control del Producto



### ENVASADO DEL PRODUCTO.

Los materiales de envasado se tienen que **almacenar separados**, si procede, **protegerse** si se han utilizado parcialmente y disponer de procedimientos de **manipulación** si son un riesgo para la seguridad del producto.

Se requieren certificados de conformidad y, por ejemplo, análisis de migración para evidenciar que no existe riesgo de contaminación.

El **material en contacto con el producto** tiene que ser de color distinto y resistente al desgaste.



# Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

### Control del Producto



### ANÁLISIS DEL PRODUCTO.

**Inspección** - Determinar un **plan de inspección y análisis**; y revisar los resultados, en esa revisión se pueden identificar tendencias o pérdidas de control. Necesario realizar ensayos organolépticos si se requiere validación de la calidad.

**Análisis en el Laboratorio - Análisis de patógenos**, con laboratorios subcontratados o propios, alejados de la zona de producción. Los laboratorios propios tienen que tener procedimientos que controlen su funcionamiento. Los análisis deben realizarse con laboratorios acreditados ISO 17025, también hay que asegurar la fiabilidad de los resultados con procedimientos



Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

Control del Producto

### LIBERACIÓN DE PRODUCTO.

Cuando el producto requiera una liberación positiva, deberán adoptarse procedimientos que eviten que dicha liberación no se produzca hasta que se hayan cumplido todos los criterios y se haya autorizado



Jornada 2

## REQUISITOS DE LA NORMA

### Control del Producto

#### ALIMENTOS PARA MASCOTAS Y PIENSOS.

- | Uso previsto
- | Identificación de ingredientes nocivos
- | Gestión de sustancias farmacológicas
  - ✓ Identificación
  - ✓ Concentraciones
  - ✓ Limpieza
  - ✓ Procedimientos de etiquetado



## REQUISITOS DE LA NORMA

### Control del Producto



### CONVERSIÓN PRIMARIA ANIMAL.

- Cuando un establecimiento realice conversión primaria animal (p. ej., de carne de res, ave o pescado) la empresa deberá realizar una evaluación de riesgos de posibles sustancias prohibidas.
- Los resultados de la evaluación de riesgos deberán incluirse en los procedimientos de aceptación y pruebas de materias primas y en los procesos adoptados para aprobación y monitoreo de proveedores.
- Deberá mantenerse la Trazabilidad de todas las partes comestibles de la canal.
- Control de tiempo y temperatura para todos los procesos definidos posteriores a la matanza.

**CALIDAD DEL ALIMENTO**  
Ingredientes. Elaboración.  
Forma física. Consumo.  
Programa de alimentación.

**ESTADO DE SALUD**  
Manejo. Vacunación.  
Desinfección del galpón.  
Bioseguridad. Enfermedad.

**MANEJO**  
Incubadora. Temperatura  
Manejo del agua.  
Manejo del alimento.  
Ventilación. Iluminación.



# Jornada 2

# FIN DE JORNADA 2

## Otecinnovachile Spa.

