
CERTIFICACIÓN BRC



Horas estimadas: 60

La certificación BRC (British Retail Consortium) es un estándar global para la seguridad alimentaria, que se aplica principalmente a las empresas involucradas en la producción, procesamiento, y envasado de alimentos. Este estándar fue desarrollado por el British Retail Consortium, una organización que representa a los minoristas en el Reino Unido, pero ha sido adoptado mundialmente debido a su rigurosidad y relevancia en la industria alimentaria.

INDICE DE CONTENIDO

1. Introducción

Video

Lectura

2. Diseño del esquema BRC

Video

Lectura

3. Requisitos

Video

Lectura

4. Plan de seguridad alimentaria

Video

Lectura

5. Sistemas de Gestión

Video

Lectura

Test 1

6. Normas relativas a los establecimientos

Video

Lectura

7. Protección de los alimentos

Video

Lectura

8. Flujo de productos

Video

Lectura

9. Servicios y equipos

Video

Lectura

10. Controles

Video

Lectura

Test 2

11. Limpieza e Higiene

Video

Lectura

12. Excedentes y control de plagas

Video

Lectura

13. Envío y transporte

Video

Lectura

14. Control de productos

Video

Lectura

15. Control de procesos

Video

Lectura

Test 3

16. Personal

Video

Lectura

17. Zonas de riesgo

Video

Lectura

18. Requisitos para productos comercializados

Video

Lectura

Test 4

Apéndices

1. Auditoría
2. Zonas de riesgo
3. Procesos equivalentes
4. Auditoría de actividades
5. Categorías de productos
6. Plantilla de certificado