

BRC VERSIÓN 6 – 2011**Cambios introducidos con respecto a la Versión 5 – 2008****SECCIÓN 1 – Compromiso directivo**

Se han reorganizado los puntos de esta sección. Por ejemplo, los referentes a la estructura de la organización, política de calidad y la relación de esta última con el proceso de revisión por la dirección y objetivos.

A su vez, se crea un nuevo punto que hace énfasis en el tratamiento de No Conformidades repetitivas, estableciendo que las identificadas en la auditoría anterior, deben ser eficazmente gestionadas para prevenir su reaparición.

SECCIÓN 2 - Seguridad Alimentaria. APPCC

No se han dado cambios en los requisitos basados en los pasos del Codex Alimentarius. Se añade un nuevo requisito que se establece que tiene que haber un enlace entre los programas de prerrequisitos y el Plan APPCC. Además, estos programas han de estar documentados y cuando se establezcan controles en estos, se han de verificar.

SECCIÓN 3 - Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria

Esta sección se ha reorganizado tras pasar algunos puntos a la sección 1, la eliminación del enfoque al cliente y la inclusión de requisitos de producto no conforme en esta sección.

Se han ampliado los requisitos de auditoría interna, incluyendo la inspección de procesos medioambientales.

También se ha hecho mayor énfasis en los controles de proveedores de producto y procesos subcontratados.

Por otro lado, se tendrá que hacer un análisis de causa para todas las acciones correctivas y quejas.

El único cambio en el apartado de Trazabilidad exige obtener la trazabilidad completa de un producto en un plazo máximo de 4 horas.

En las retiradas de producto hay un nuevo requisito que consiste en la obligación de notificarlo a la Entidad de Certificación en un periodo de 3 días laborales.

**SECCIÓN 4 - Normas relativas a las instalaciones**

La seguridad de las instalaciones ha cobrado mucha importancia. Se ha de realizar un análisis de riesgo sobre la seguridad de las instalaciones para asegurar su correcta gestión.

Respecto a la categorización de las zonas de producción según el riesgo, se ha incorporado la exigencia de establecer unas categorías de zonas en función del riesgo de contaminación del producto. Se ha incluido una Guía para la Categorización de Zonas de Producción según el riesgo. Esta también desarrolla algunas definiciones y un árbol de decisión.

Como nuevo requisito, también se deberán incorporar planos que identifiquen:

- las diferentes zonas de riesgo, incluyendo el flujo de proceso y personal.

- el sistema de agua, incluyendo los puntos de toma de muestra y las áreas que puedan requerir tratamiento de agua.

Para la gestión de los riesgos químicos y físicos y los métodos de detección y eliminación de cuerpos extraños, se ha incluido un apartado dedicado exclusivamente a la detección de cuerpos extraños y los equipos de eliminación.

Los requisitos de limpieza tendrán que ser definidos y validados según el riesgo asociado. Se añade una nueva cláusula que requiere planificar la limpieza de la maquinaria fuera de los periodos de producción. También se han añadido requisitos con respecto a los equipos de limpieza CIP.

Se ha añadido un requisito que contempla la correcta gestión de los residuos destinados a consumo animal.

Se ha revisado la sección de control de plagas para aclarar qué se espera de los almacenes que realizan este control por cuenta propia. También se incluye un requisito para realizar un control de plagas adicional en profundidad al menos trimestralmente.

El apartado de almacenamiento y transporte se ha dividido en dos nuevas secciones y se ha profundizado en la gestión de la carga y controles de los vehículos. Esta versión también incluye un nuevo requisito que obliga a incluir en la auditoría de certificación los emplazamientos de almacenaje ubicados fuera del almacén en un rango de hasta 50 km.

SECCIÓN 5 – Control del producto

El diseño y desarrollo de producto se ha revisado para asegurar que el proceso de desarrollo no introduce peligros en la zona de producción. Por ejemplo, alérgenos. También se ha añadido una guía para el desarrollo de productos y un control por parte del líder APPCC para asegurar que los nuevos peligros se controlan eficazmente.

Se ha ampliado el punto referente a los alérgenos. Se ha extendido la lista de controles a tener en cuenta a la hora de realizar el análisis de riesgos, así como el listado de aspectos a tener en cuenta a la hora de definir los procedimientos de control de la contaminación cruzada. Por ejemplo: derrames, la posible dispersión por el aire o la comida que puedan introducir los empleados, visitas o máquinas de vending.

También se han introducido requisitos referentes a los controles de etiquetas y validación de los métodos de limpieza. Especialmente cuando se produce un cambio de producto tras haber realizado uno que haya podido estar en contacto con alérgenos. La nueva versión incluye un requisito referente a la obligación de proporcionar formación sobre alérgenos al personal.

Se amplían los requisitos de los productos de identidad preservada. Entre estos se incluye la verificación en origen de las materias primas, controles de balance de masas al menos semestralmente y revisión de los flujos de los procesos para identificar y controlar los peligros relacionados con la mezcla del producto o pérdida de identidad.

Se introducen requisitos en cuanto al contacto del alimento con el envase que van más allá de la solicitud del certificado de conformidad del envase. Se obligará a compartir información sobre las características y uso previsto del producto para asegurar que se usa el envase correcto.



SECCIÓN 6 – Control de procesos

El control de operaciones ha sido reformulado para asegurar que el proceso productivo se gestiona a través de las especificaciones del producto y especificaciones de proceso para controlar no solo la seguridad del producto, sino también la consistencia de la calidad de los productos producidos. También se han añadido nuevas cláusulas para asegurar que las líneas de producción se controlan antes de su puesta en marcha y en los cambios de producto.

Se introducen controles para asegurar que se está usando el envase apropiado y que los cambios de envases y códigos se controlan cuidadosamente para prevenir errores.

No se han realizado cambios significativos a los apartados de control de calidad o calibración.



SECCIÓN 7 – Personal

Esta sección de la norma se ha simplificado. Como novedad, se ha ampliado la sección de formación en la que se solicita registros de formación de los empleados/as provenientes de empresas de trabajo temporal (ETT).

También se han simplificado los requisitos para la higiene del personal. El uso de joyas, excepto los anillos o pulseras de boda, no está permitido en las zonas de producción.

Los requisitos referentes a los chequeos médicos se han reformulado teniendo en cuenta las leyes de privacidad que existen en algunos países.

No ha habido grandes cambios en el apartado de ropa de protección. La nueva versión establece que sólo se auditarán las lavanderías donde se lave ropa de alto riesgo o ropa muy delicada.

Fuente: <http://www.brcglobalstandards.com/Portals/0/media/files/Overview%20of%20the%20changes%20issue%205%20to%2062.pdf>

