

Presentación Abreviada

# BRCGS START! Program

Versión Internacional Junio 2024



Nuestra estrategia,  
**el DESARROLLO COMPETITIVO.”**



**INTEDYA, la mayor firma internacional especializada en la consultoría, auditoría y formación** en materia de gestión de riesgos y cumplimiento normativo bajo estándares internacionalmente reconocidos en materia de Calidad, Sostenibilidad, Gestión de Riesgos y Cumplimiento y Salud e Inocuidad Alimentaria, en organizaciones públicas y privadas de cualquier tipo de actividad y dimensión.

Apostando por el **DESARROLLO COMPETITIVO.**



Presencia **DIRECTA** en **17 PAISES**

España  
Portugal  
México  
Brasil  
Colombia  
Ecuador  
Perú  
Argentina  
Rep. Dominicana

Chile  
Honduras  
Guatemala  
Costa Rica  
Panamá  
Paraguay  
Uruguay  
Bolivia

**+ 80 OFICINAS  
INTEDYA**

**EQUIPO INTERNACIONAL DE  
+500 PERSONAS**

**MÁS DE 20000  
EMPRESAS CLIENTE**

17867

PROYECTOS DE CONSULTORÍA EJECUTADOS

38390

ALUMNOS FORMADOS EN CAMPUS E-LEARNING

347

CURSOS E-LEARNING DISPONIBLES

37

TITULACIONES COMO AUDITOR

25

TITULACIONES UNIVERSITARIAS

132

MÁSTERCLASS ANUALES

ALIANZAS, MEMBRESÍAS Y LIDERAZGO



# El Programa Mercados Globales

(Global Markets)





# ¿QUÉ ES EL PROGRAMA DE MERCADOS GLOBALES DE LA GFSI?

Fue lanzado en 2008 por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria para **pequeñas empresas o empresas menos desarrolladas** con el fin de ayudarles a conseguir la certificación para los esquemas de seguridad alimentaria y de acceso al mercado reconocidos por la GFSI.

El programa se basa en requisitos clave extraídos del Documento de Orientación de la GFSI, pero se basa principalmente en los **Principios Generales del Codex sobre el Código de Prácticas de Higiene de los Alimentos**.



# Programa BRCGS Start!



Nuestra estrategia,  
el **Desarrollo Competitivo.** 

# ¿QUÉ ES EL PROGRAMA START!?

El programa Start! reconoce y fomenta el desarrollo de sistemas de seguridad alimentaria en pequeñas empresas, fabricantes de alimentos o producción primaria, cuyos sistemas de gestión son aún elementales. BRCGS START! fue desarrollado de acuerdo con el estándar BRCGS y el programa de Mercados Globales de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), y es reconocido y respaldado por las principales marcas minoristas.



- Proporcionar una ruta a las pequeñas empresas y a las empresas menos desarrolladas para conseguir una certificación acreditada bajo BRCGS Food Safety.
- Apoyar a los esfuerzos para el desarrollo de capacidades y mejorar las oportunidades de acceso al mercado para pequeños proveedores que operan localmente.



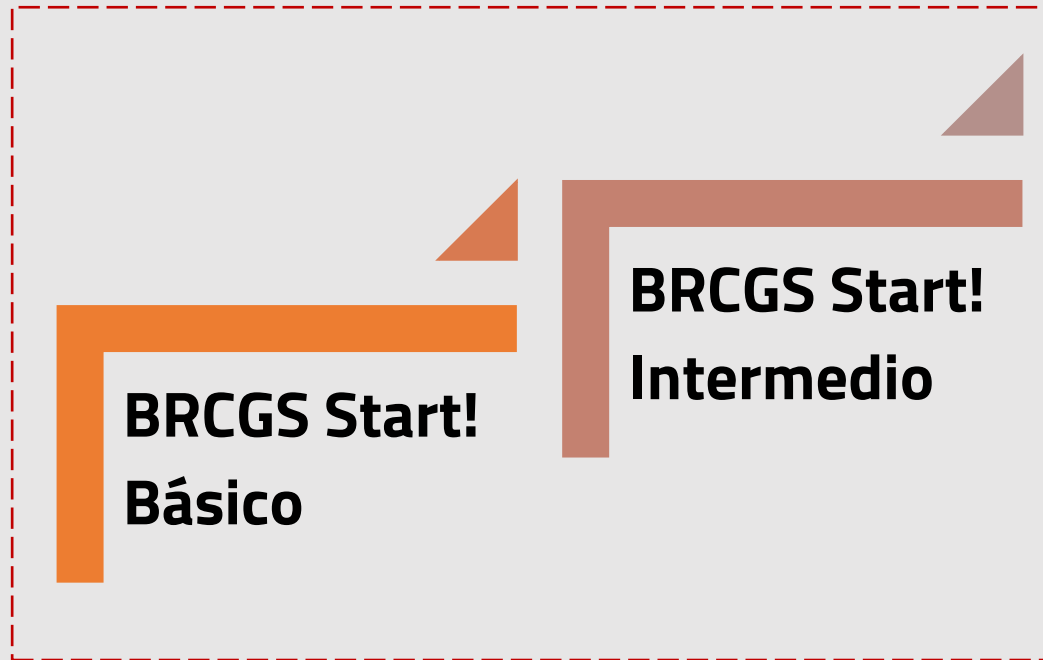
# ALCANCE BRCGS START!

- Establece los requisitos para la fabricación de alimentos procesados para uso de las empresas de servicios alimenticios, empresas de catering y fabricantes de alimentos.
- La auditoría y la certificación se aplicarán solo a los productos fabricados o preparados en el sitio donde se realizó la auditoría e incluirá instalaciones de almacenamiento que están bajo el control directo de la gestión del sitio de producción.
- No se aplica a productos alimenticios que no se someten a ningún proceso en el sitio auditado.





# PASO A PASO HACIA LA MEJORA CONTINUA



**BRCGS Food  
Safety**



## BRCGS Start! Básico

- Todas las cláusulas en los niveles básico e intermedio son iguales o se derivan de cláusulas en el estándar alimentario BRCGS.
- Los requisitos en el nivel básico están diseñados para garantizar al menos el cumplimiento legal.
- Cumplen o superan los requisitos a un nivel equivalente en el programa GFSI Global Markets.

## BRCGS Start! Intermedio

- Los requisitos en el nivel intermedio son más detallados, basados en el cumplimiento legal, la expansión del proceso HACCP y el desarrollo de un sistema documentado de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos.
- Igualmente, cumplen o superan los requisitos a un nivel equivalente en el programa GFSI Global Markets.

## Parte I. Introducción

## Parte II. Requisitos para Nivel Básico e Intermedio

- Compromiso de la gerencia
- Plan de Inocuidad Alimentaria – HACCP
- Sistema de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos
- Estándares de la instalación
- Control de productos
- Control de procesos
- Personal
- Áreas de producción de alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado ambiental

## Parte III. Protocolo de Auditoria

## Apéndices



Los requisitos se han establecido de la siguiente manera:

- ▶ Solo Básico Requisitos solo para el nivel Básico. Los sitios de nivel intermedio no necesitan cumplir con estos requisitos.
- ▶ Requisitos Básicos e Intermedios para los niveles Básico e Intermedio.
- ▶ Solo Intermedio Requisitos que solo deben cubrir los sitios de nivel Intermedio.
- ▶ Codificación por colores de los requisitos:

Auditoría de registros, sistemas y documentación		
Auditoría de las instalaciones de producción y buenas prácticas de fabricación		
Requisitos evaluados en ambos		



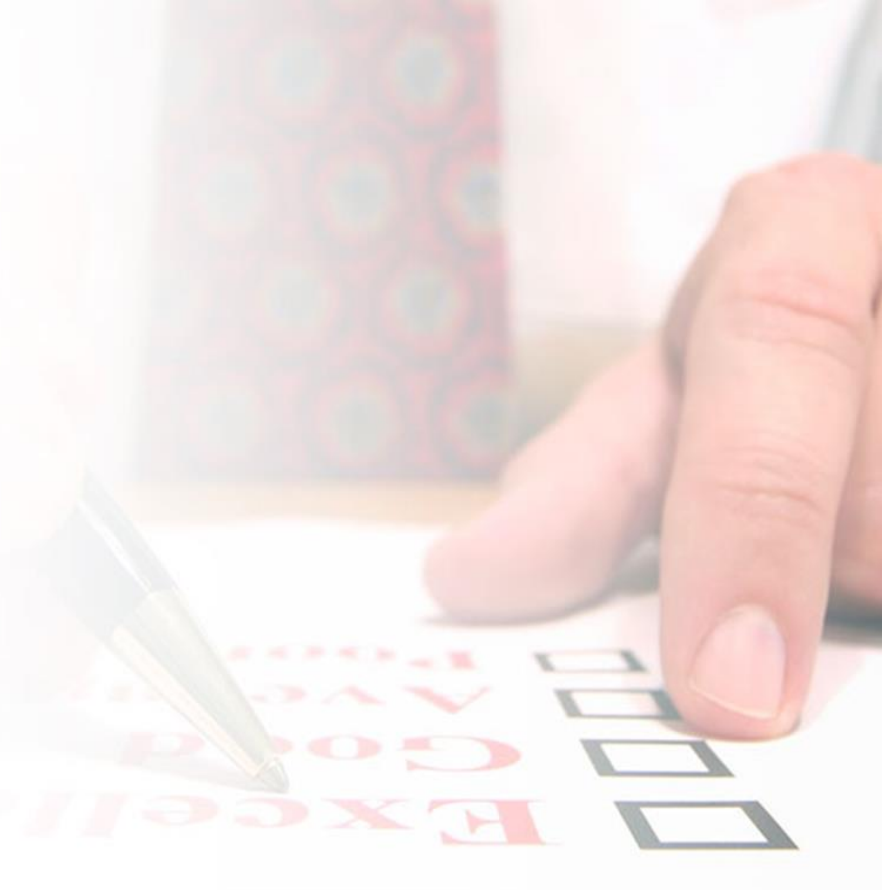
# BENEFICIOS PARA LA ORGANIZACIÓN

- ❑ El programa **BRCGS START!** está completamente alineado con el Estándar de Alimentos BRCGS y el programa de GFSI Global Markets.
- ❑ Realizar acciones correctivas sobre cualquier disconformidad antes de la certificación, reduce la necesidad de que los clientes realicen un seguimiento de los informes de auditoría.
- ❑ Formar parte del listado público en el Directorio BRCGS, una herramienta utilizada para la búsqueda y selección de empresas certificadas. que las marcas y los minoristas utilizan para la selección de proveedores.
- ❑ Ser evaluado por auditores que cumplan con los exigentes requisitos de competencia del BRCGS.



# BENEFICIOS PARA CLIENTES

- ❖ Muchos minoristas, compañías de servicios alimentarios y los principales fabricantes de alimentos en todo el mundo respaldan el uso de la Norma y la aceptan como parte de su proceso de aprobación de proveedores.
- ❖ La amplia aceptación de la certificación disminuye la necesidad y los gastos de auditorías duplicadas.
- ❖ Auditores locales capacitados y aprobados por BRC Global Standards llevan a cabo las auditorías para posibilitar el cobro de tarifas locales para una Norma aceptada a nivel internacional.
- ❖ La Norma se basa en el APPCC e incorpora sistemas de gestión de seguridad alimentaria y las mejores prácticas de fabricación aceptadas a nivel mundial a fin de garantizar la seguridad y calidad de los productos.



# PRINCIPALES ACCIONES A IMPLEMENTAR

- Desarrollo de una Política de Inocuidad
- Generar una estructura organizativa, definir responsabilidades
- Desarrollar programas prerrequisitos
- Desarrollar HACCP, según los lineamientos del *Codex Alimentarius*
- Desarrollo Procedimientos y un Manual de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Gestión de Proveedores y Procesos Subcontratados
- Definir Especificaciones
- Generar un programa de auditorías internas y acciones correctivas
- Establecimiento de Plan de Food Defense y Vulnerabilidad al Fraude
- Establecimiento de un Sistema de Trazabilidad y Retiro de Producto
- Gestión de alérgenos
- Control de Producto
- Inspección de Producto
- Requisitos para la Ropa de protección





Presentación Abreviada

# BRCGS START! Program

Versión Internacional Junio 2024



Nuestra estrategia,  
el **DESARROLLO COMPETITIVO.**