

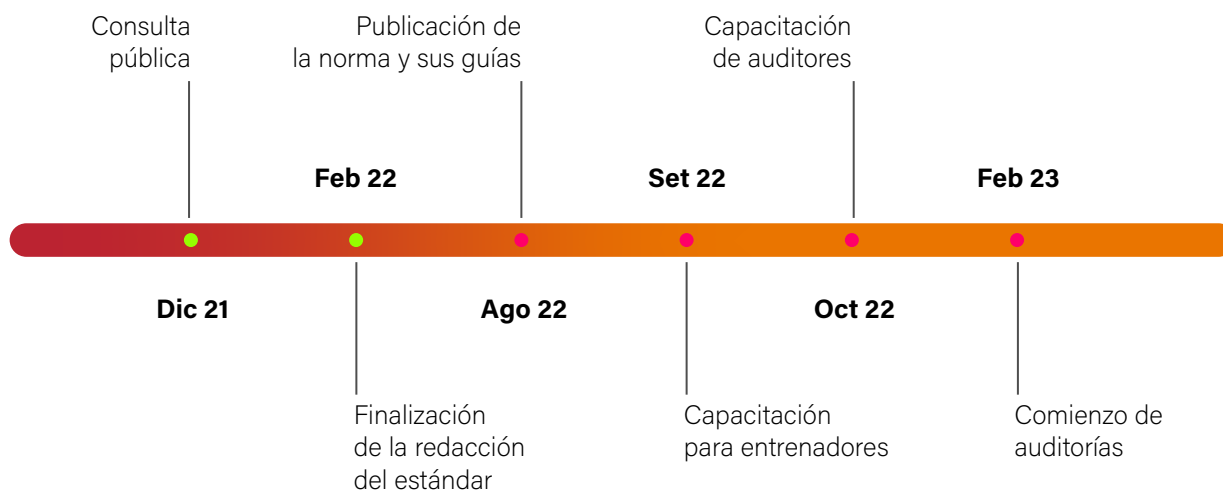
BRCGS

FOOD ISSUE 9

Las auditorías con BRCGS FOOD versión 9
comenzarán el 1 de febrero de 2023

La nueva versión del estándar
será publicada en agosto de 2022

BRCGS Versión 9 - Línea de tiempo



Reserve su lugar con LSQA para recibir los cursos de actualización BRCGS food issue 9 en español con entrenadores oficiales.

BRCGS Approved Training Partner

BRCGS Approved Virtual Training

Cursos disponibles a partir de octubre 2022.

Cursos abiertos o In-company
Presenciales o Virtuales

- Curso completo V 9 para sitios: 2 días
- Curso de conversión V 8 a V 9: 1 día
- Curso de auditor interno: 2 días
- Cursos del programa BRCGS Professional



¿Cuáles son los motivos detrás de los principales cambios de versión?

Un estándar con la rigurosidad de BRCGS, en su novena versión en 20 años, no requiere de grandes cambios para continuar siendo el estándar más reconocido en el mundo de los alimentos, "adoptado por más de 20.000 sitios en 130 países, siendo aceptado por 70% del top 10 de los retailers globales, 60% del top 10 restaurantes de food-service y 50% del top 25 de las industrias de procesamiento de alimentos".

Se han publicado estudios realizados por expertos independientes, que demuestran que las organizaciones con certificación BRCGS logran mayores niveles de cumplimiento respecto a organizaciones con otras certificaciones; otros estudios indican que la certificación según los estándares BRCGS generan beneficios vinculados a rentabilidad, eficiencia operativa y mejora en el acceso a mercados y clientes.

Los ajustes que vendrán en la última versión contemplan las principales preocupaciones emergentes respecto a la inocuidad alimentaria, así como algunas oportunidades de mejora y actualización, en línea con los nuevos requisitos GFSI, cambios en regulaciones internacionales y aprendizajes a partir de la gestión de la pandemia por COVID-19.

La nueva versión ha sido desarrollada y revisada por grupos de trabajo de partes interesadas que representan a la industria de producción de alimentos, minoristas, empresas de servicios, organismos de certificación y expertos técnicos independientes.

¿Cuáles son los principales cambios en los requisitos?

Es importante resaltar que no hay modificaciones profundas a nivel de los requisitos del estándar, respecto a la publicación de versión 8. La mayoría de las modificaciones tienen por objetivo clarificar requisitos existentes, fortalecer requisitos clave a través de una revisión de su redacción, o algunos aspectos que estaban considerados en documentos complementarios al estándar. A continuación, se resumen las principales modificaciones:

Cultura de la Calidad e Inocuidad

Para promover la evolución en la cultura de la Inocuidad, se pone mayor énfasis en cómo lograr un cambio hacia una cultura positiva de la inocuidad en los sitios, incluyendo la consideración de comportamientos específicos.

HACCP – Plan de Inocuidad

Esta sección tiene mayor alineación con la nueva versión de los principios generales de higiene de los alimentos de Codex Alimentarius publicado en diciembre 2021. También se pone mayor énfasis y se da mayor claridad respecto a la validación de Puntos Críticos de Control, de Pre-Requisitos y del plan HACCP.

Gestión de procesos subcontratados

Se da más claridad respecto a la necesidad de contemplar los procesos sub-contratados (que tienen lugar en otro sitio físico) en los planes HACCP del sitio, así como considerar en mayor detalle y con más claridad las especificaciones para proveedores de servicios.

Análisis de causa raíz

Se revisan las cláusulas sobre análisis de causa raíz, y se enfatiza la conexión con mejora continua. Este tema en general es un gran desafío para la industria alimentaria, BRCS pretende dar más claridad respecto a las expectativas y los auditores deberemos asegurar que se evidencien mejoras en este tema.

Defensa Alimentaria

Se genera una cláusula específica sobre defensa alimentaria y aumenta su alineación con fraude alimentario, considerando nuevas preocupaciones en relación a la gestión de los riesgos de fraude; especialmente considerando estos aspectos con mayor atención en la evaluación de proveedores.

Equipamiento e instalaciones

Ajustes en relación con requisitos de diseño higiénico y requisitos para la instalación de nuevos equipos, considerando nuevos desarrollos tecnológicos.

Producción de carne

En particular para la producción de carne, se incorpora una nueva cláusula aplicable a faena y evisceración de animales, que de alguna forma estaba considerada en el último Position Statement, por requisito de GFSI.

Producción de alimentos para animales

A partir de V 9 podrá incluirse en el alcance la producción de alimentos con destino animal, tanto mascotas domésticas como raciones para ganado y otros.

Para asegurarse de contemplar todos los detalles de la nueva versión en su sistema de inocuidad, no olviden actualizar su programa de auditorías internas con la versión 9, realizando una revisión minuciosa con foco en las modificaciones y agregados de la nueva versión, apenas esté disponible a partir de agosto 2022.

Cambios en el protocolo

El cambio principal en relación con el protocolo BRCGS es que la opción de auditorías combinadas o híbridas (parte remota y parte en sitio) pasa a ser una alternativa en el protocolo de auditoría. Esto es un aprendizaje que nos deja la pandemia por COVID-19, posible gracias al desarrollo de la tecnología y de las habilidades de las organizaciones para aprovechar nuevas herramientas.

Se mantiene la opción del programa no anunciado voluntario: este programa implica que todas las auditorías son no anunciadas, lo que resulta en un mayor reconocimiento y reputación de su organización ante clientes y demás partes interesadas

La otra modificación es la incorporación al protocolo de BRCGS el nuevo requisito de GFSI de una auditoría NO anunciada obligatoria cada 3 años, para todos los sitios que optan por el programa de auditorías anunciadas

Más allá de esto, no habrá mayores cambios en el protocolo de auditoría y demás reglas de BRCGS, tal cual las conocemos en versión 8.



Nota: LSQA elaboró este artículo en base a la información brindada por BRCGS el marco de la conferencia de Food Safety Americas en mayo 2022. Dado que el estándar aún no está publicado, esta información no es exhaustiva y podrán existir otros cambios menores no mencionados. Por favor esté atento a la publicación oficial del estándar, que podrá ser descargada sin costo de la web de BRCGS.

