

FICHA:	Norma BRC/ IOP versión 5
ÁREA(S):	Calidad, Seguridad Alimentaria
CATEGORÍA(S):	Componentes, Envases, Estuches, Embalajes (en contacto con alimentos)
FECHA(S):	DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
2011	Normal mundial para envases y materiales de envasado BRC/ IOP edición.4
2015	Global Standard for Packaging and parking materials BRC/ IOP issue.5

OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS (ver categorías)

INTRODUCCIÓN

Se trata de la 5ª versión de la norma creada originalmente por el “British Retail Consortium (BRC)” y “Institute Of Packaging (IOP)” en 2001 para proveedores de envases para marcas propias en la distribución británica, que se ha extendido a nivel mundial.

De hecho está reconocido por la Global Food Safety Initiative (GSFI).

La 5ª versión se publicó en julio de 2015, re-emplazando a la anterior desde el 1 de enero 2016.

Contempla a las normas de obligado cumplimiento más comunes: buenas prácticas de fabricación, conformidad de los materiales y de los proveedores, análisis de riesgos, trazabilidad, gestión de quejas, etc.

Especifica los requisitos operativos de calidad y seguridad para el fabricante de cara a cumplir con las obligaciones legales y de protección del consumidor. Está diseñado para que un organismo de certificación evalúe los procedimientos y sistemas de operación del fabricante.

Establece la conformidad de los procesos de gestión y fabricación del producto final y de operaciones posteriores de re-ensado. Incluye la fabricación de otros componentes como tintas, recubrimientos y adhesivos cuando se considera necesario.

BRC/IOP y FEDEMCO-GMP

FEDEMCO desarrolló en 2011 el sistema de certificación “FEDEMCO-GMP” o la “Certificación de las Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene de FEDEMCO” a partir de su Guía del mismo nombre, editada en 2010.

Se trata de evaluar el desempeño de la empresa, especialmente del fabricante de envases de madera, en cuanto a la gestión de la seguridad alimentaria.

Muchos de sus requisitos (menos de la mitad en número respecto a BRC/IOP) están en línea e inspirados en la norma BRC/IOP, por lo que su cumplimiento supone una base de cara a este sistema, normalmente más exigente aún.

POR QUÉ BRC/IOP

La adopción de esta norma es normalmente resultado de la demanda del mercado. No obstante, requiere de un fuerte compromiso y convencimiento estratégico de la gerencia para llevarlo a cabo con éxito.

La implantación de la norma, una ventaja competitiva, va a suponer un antes y un después dentro de la empresa, al implicar eventualmente tras el esfuerzo inicial, cambios importantes en la forma de hacer de la organización, carga de trabajo, necesidades de formación, y adecuación de instalaciones.

BRC/IOP y la ISO 9000: 2000.

FICHA:

Norma BRC/ IOP versión 5

Las empresas que cumplen con los criterios de un Sistema de Gestión de la Calidad tipo ISO 9.001 están más cercanas de cumplir con esta normativa.

El BRC / IOP incluye muchos de los sistemas de Gestión de Calidad de la Norma ISO, por lo que supone una ventaja tenerla, pero se amplía para proporcionar un marco más prescriptivo para la evaluación de riesgos, higiene y control de calidad.

NORMA BRC/IOP

Se puede descargar gratuitamente la última versión en inglés en <http://www.brcbookshop.com/>

La versión en papel tiene coste.

Las traducción española de la versión 5 no está todavía disponible pero sí la de la 4.

También existen unas guías de interpretación.

FORMACIÓN INICIAL

Es importante que al menos una persona en la empresa adquiera formación ya sea autodidacta o reglada sobre esta norma, con el objeto de conocer sus requisitos, saber cómo implementarlos, asegurar que se cumplen en el tiempo, y llevar una mejora continúa. El resto del equipo implicado también deberá tener unos mínimos conocimientos dentro del área de cada uno.

Existen diferentes opciones para acceder a cursos que imparten entidades especializadas en formación hacia el sector del envase o de la industria alimentaria (consultar a FEDEMCO).

FEDEMCO ha organizado diversas jornadas de introducción a sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, pudiendo emprender acciones más específicas (ya sea a distancia o presencialmente) si hay una masa crítica suficiente de empresas interesadas.

REQUISITOS

Esta Norma se divide en los siguientes capítulos que implican los siguientes requisitos:

PARTE I EL SISTEMA DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO Y DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

Introducción a la versión 5

El sistema de seguridad de los productos y la gestión de la calidad

PARTE II REQUISITOS

Requisitos para la categoría de higiene alta y básica

1) Compromiso de Gerencia y Mejora continúa

2) Sistema de Gestión de Riesgos y Peligros

- a. Equipo de personas
- b. Análisis de Riesgos y Peligros
- c. Excepciones

3) El producto y el sistema de gestión de la calidad y la seguridad

- a. Sistema de gestión de la calidad y de la seguridad del producto.
- b. Control de la documentación.
- c. Mantenimiento de registros.
- d. Especificaciones.
- e. Auditorías internas.

FICHA:**Norma BRC/ IOP versión 5**

- f. Aprobación y control de proveedores
- g. Gestión de la subcontratación de la producción
- h. Gestión de los proveedores de servicios.
- i. Trazabilidad
- j. Enfoque hacia el cliente y revisión de contratos
- k. Gestión de quejas
- l. Gestión de incidencias y no conformidades (devoluciones)

4) Estándar de las Instalaciones

- a. Perímetro y parcela
- b. Interior
- c. Suministros
- d. Seguridad
- e. Implantación y flujo de producción
- f. Equipamiento
- g. Mantenimiento de planta y equipos
- h. Limpieza y aseo
- i. Control de la contaminación del producto.
- j. Residuos y gestión de residuos
- k. Control de plagas

5) Control del Producto y de Procesos

- a. Diseño y desarrollo del producto
- b. Diseño gráfico y control de la pre-impresión.
- c. Control de la impresión.
- d. Control de proceso
- e. Calibración y control de equipos de medida y control
- f. Análisis e inspección de producto
- g. Control de no-conformidades de producto
- h. Control de insumos y materias primas.
- i. Almacenamiento de materias primas y productos semi-acabados.
- j. Expedición y transporte.

6) Personal

- a. Formación
- b. Higiene
- c. Instalaciones del personal.
- d. Exámenes médicos
- e. Ropa de protección

FICHA:

Norma BRC/ IOP versión 5

PARTE III PROTOCOLO DE AUDITORÍA

Introducción

- 1) Protocolo general - preparación de la auditoría
- 2) Protocolo de auditoría programada
- 3) Protocolo de auditoría no anunciada: Opción 1 – auditoría completa
- 4) Protocolo de auditoría no anunciada: Opción 2 - auditoría en dos partes
- 5) Programa BRC de mercados globales
- 6) Módulos voluntarios
- 7) Protocolo general - después de auditoría

COMO IMPLANTARLA EN LA EMPRESA

- Contratar en plantilla a una persona con experiencia o formarla para que pueda abordar éste y otros temas de calidad, medio ambiente, etc.
- Contratar una consultoría especializada en implantación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria y con referencias (ver CIRCULAR 15-21- Seguridad Alimentaria- Empresas de Consultoría)

EQUIPO HUMANO Y FORMACIÓN

Al margen del proceso de implantación, de cara al plan de gestión de los Peligros y Riesgos, el número de personas del equipo implicado debe ser apropiado para el tamaño y la estructura de la empresa, y debe incluir a representantes de cada departamento encargado de la operación de la Norma (una persona no constituye un equipo).

Es importante que el líder del equipo y el auditor interno o externalizado, que no tienen por qué coincidir, cuenten al menos con una formación adecuada sobre la norma, y el segundo pueda demostrar independencia de las medidas a adoptar.

Aunque el plan de riesgos y la gestión de riesgos se haya preparado con la ayuda de un consultor externo, que también debe acreditar su formación, el personal interno debe estar familiarizado con el mismo.

DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

El plan de gestión de riesgos debe incluir la literatura publicada sobre los peligros conocidos, códigos de práctica o legislación (ver las referencias creadas hasta la fecha por FEDEMCO, tales como FICHAS, Guía de Buenas Prácticas, etc.).

También se deben mantener registros de las reuniones del equipo y las decisiones que se alcanzaron, así como los documentos para demostrar cómo se llegó a las decisiones para el establecimiento de los puntos de control crítico.

QUIÉN PUEDE AUDITAR

Ver formulario de búsqueda ("Find a BRC Certification Body") en <https://www.brcdirectory.com/>

En España (julio de 2015) se encontraban autorizados las siguientes entidades: AENOR, BUREAU VERITAS, CUALICONTROL, DNV, INTERTEK, ISACERT, LRQA, NSF, SAI GLOBAL, SGS ICS, TÜV

QUÉ EMPRESAS DE MI SECTOR ESTÁN CERTIFICADAS

Ver formulario de búsqueda ("Find BRC certificated sites") en <https://www.brcdirectory.com/>

FICHA:**Norma BRC/ IOP versión 5****FRECUENCIA DE LA AUDITORÍA**

La frecuencia de las auditorías depende del número y tipo de las no conformidades identificadas en la auditoría y la posterior calificación obtenida en la instalación. Si la instalación recibe una calificación de grado A o B la frecuencia de auditoría es de 12 meses. Cuando a la instalación se le otorga un grado C, la frecuencia de las auditorías es de 6 meses. La calificación D implica una nueva auditoría.

El grado de calificación depende del número de no conformidades de tipo crítico, mayor o menor tras la auditoría.

DURACIÓN Y COSTE DE LA AUDITORÍA

El auditor solicitará previamente información mínima a la empresa para comprobar que ésta está preparada para la misma.

La duración de la auditoría dependerá del tamaño y la complejidad de las operaciones. Por ejemplo, dependiendo del tamaño de la empresa podría implicar una jornada o jornada y media, más media jornada para la elaboración del informe. El coste de la auditoría suele estar directamente relacionado con su duración según unas tarifas para cada empresa de auditoría.

EMISIÓN DEL CERTIFICADO

Se debe producir en no más de un mes y medio tras la auditoría.