

TALLER BRCGS PACKAGING V7: ASPECTOS CLAVE PARA LA TRANSICIÓN DE v6 á v7



Información destacada

Modalidad: In company/
LOL (Live on-line)

6 horas

Objetivos

El curso desarrollará las competencias y habilidades necesarias para:

- Garantizar la transición eficaz desde v6 a v7
- Identificar los recursos y timing necesario para su implantación.
- Desarrollar el plan de transición a v7 y de mantenimiento continuo de la norma.
- Capacitar al equipo de auditores internos.

El curso va dirigido a personal con experiencia previa en la implantación y el mantenimiento de versiones anteriores de la norma.

Programa

1. Introducción a los cambios específicos de v7.
2. Requisitos de los sistemas, instalaciones y equipos.
 - a. Compromiso del equipo directivo y mejora continua: política calidad, revisión del sistema por la dirección, plan de cultura de seguridad alimentaria en packaging, responsabilidades internas y externas respecto el sistema.
 - b. Gestión de riesgos HACCP, VACCP, TACCP. Gestión de peligros y riesgos para la seguridad alimentaria y para la calidad en base a prerrequisitos; Gestión de amenazas de contaminación deliberada (product defence), Gestión de vulnerabilidades al fraude en packaging.
 - c. Sistema de gestión de calidad y seguridad del producto: especificaciones y desarrollo de producto y productos funcionales, auditorías internas en base al riesgo, homologación de proveedores, procesos externalizados, garantía de trazabilidad, gestión adecuada de reclamaciones e incidentes y gestión de crisis.
 - d. Instalaciones y planes de prerrequisitos: condiciones ambientales, flujos e identificación de zonas sensibles, gestión de equipos, plan de mantenimiento y control de reparaciones temporales, plan de limpieza ampliado a zonas auxiliares, plan de control microbiológico, gestión de elementos de contaminación (vidrios, cortantes y punzantes, químicos, alérgenos y otros, gestión de residuos, plan DDD, plan de formación y competencias.



REPAQ

PACKAGING CONSULTING

- e. Buenas prácticas de fabricación: procedimientos de limpieza y despeje de línea, entrada de objetos personales, pautas de higiene y vestimenta de protección
 - f. Control de producto y proceso: control de proceso, control de impresión, control de producto, recepción, almacenamiento y transporte. Plan de control de parámetros críticos de producto (migraciones y composición) y verificación con el plan de calibración
3. Requisitos para la comercialización de packaging.
4. Protocolos pre y post auditoría.