

GESTION TOTAL		FORMATO DIAGNOSTICO BRC			
FECHA VISITA:		HORA:			
EMPRESA:		TELÉFONO:			
DIRECCIÓN:		CIUDAD:			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:					
ATENDIDO POR:		CARGO:			
AUDITOR(ES):		CARGO:			
Califique los ítems de acuerdo al siguiente rango de calificaciones: 1 CUMPLE; 0 NO CUMPLE					
N°	CRITERIOS DE AUDITORIA	M. INICIAL	M. INTERMEDIA	M. SALIDA	META / OBSERVACIONES
<b>1. PROCESOS ESTRATÉGICOS Y PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
1	El equipo directivo deberá demostrar que ha adquirido el pleno compromiso de aplicar los requisitos de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria, así como los procesos que faciliten la mejora continua de la gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 1.1.</b>	0	0	0	POLITICA DE INOCUIDAD
2	La empresa cuenta con estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de gestión, con un organigrama que refleje la estructura directiva y que exista una concientización de los empleados con respecto a sus responsabilidades <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 1.2</b>	0	0	0	ORGANIGRAMA
3	La empresa deberá haber implantado en su totalidad y de manera efectiva un plan de seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC del Codex Alimentarius. Enumeración de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso, realización de un análisis de peligros y estudio de las medidas destinadas a controlar los peligros identificados <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 2.7</b>	0	0	0	MATRIZ DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL
4	Elaboración del diagrama de flujo del proceso y verificación del mismo <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 2.5</b>	0	0	0	DIAGRAMA DE FLUJO
<b>2. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
5	Los procedimientos, métodos de trabajo y prácticas del establecimiento deberán recopilarse en un manual de calidad impreso o electrónico <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 3.1</b>	0	0	0	MANUAL DE CALIDAD IMPRESO
6	Procedimiento de gestión de documentos que forma parte del sistema de calidad y seguridad alimentaria <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 3.2</b>	0	0	0	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE DOCUMENTOS
7	La empresa deberá poder demostrar que verifica la aplicación efectiva del plan de seguridad alimentaria y de los requisitos de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria. Programa de auditorías internas planificadas <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 3.4.1.</b>	0	0	0	PROGRAMA DE AUDITORIAS INTERNAS
8	La empresa deberá disponer de un sistema efectivo de aprobación y seguimiento de proveedores que garantice que se comprenda y se controle cualquier riesgo que puedan entrañar las materias primas (incluido el envase) para la seguridad, autenticidad, legalidad y calidad del producto final. Programa de control a proveedores <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 3.5.1</b>	0	0	0	PROGRAMA DE CONTROL A PROVEEDORES
9	La empresa deberá establecer un plan y un sistema para gestionar los incidentes con eficacia, que permita retirar y recuperar productos cuando sea necesario <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 3.11</b>	0	0	0	PROGRAMA DE RECALL
10	Las reclamaciones de los clientes deberán gestionarse de manera efectiva, y la información obtenida deberá utilizarse para evitar que se repitan <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 3.10</b>	0	0	0	PROGRAMA DE PQRS
11	El establecimiento deberá poder trazar todos los lotes de materias primas (incluidos los envases primarios) desde su origen en los proveedores hasta su destino en los clientes, pasando por todas las etapas de procesado y envío, y viceversa <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 3.9.1</b>	0	0	0	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
12	El establecimiento deberá demostrar que hace uso de la información obtenida a partir de los fallos detectados en el sistema de gestión de la calidad y la seguridad de los alimentos con el fin de realizar las correcciones necesarias y evitar que se reproduzcan dichos fallos <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 3.7</b>	0	0	0	PROGRAMA DE ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS
<b>3. NORMAS RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
13	La disposición de la fábrica, el flujo de los procesos y la circulación de personal deberán ser suficientes para controlar el riesgo de contaminación de los productos y cumplir con la legislación pertinente <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 4.3</b>	0	0	0	PLANO DEL ESTABLECIMIENTO
14	Informar a contratistas y visitantes, especialmente a los conductores, de todos los procedimientos de acceso a las instalaciones <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 4.3.2</b>	0	0	0	FOLLETO DE ACCESO A LA PLANTA
15	Deberán establecerse flujos de procesos y aplicarse procedimientos que demuestren ser efectivos para reducir al mínimo el riesgo de contaminación de las materias primas, los productos intermedios o semiprocesados, los materiales de envasado y los productos terminados <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 4.3.3</b>	0	0	0	DIAGRAMA DE FLUJO
16	Deberá ponerse en práctica un programa de mantenimiento efectivo de las instalaciones y los equipos con el fin de evitar la contaminación y reducir la posibilidad de averías <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 4.7</b>	0	0	0	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
17	Dentro de la empresa, deberán existir instalaciones y procedimientos adecuados para controlar el riesgo de contaminación física o química de los productos <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 4.8</b>	0	0	0	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
<b>4. CONTROL DE PRODUCTO</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
18	<b>Diseño y desarrollo de nuevos productos</b> Deberán adoptarse procedimientos de diseño y desarrollo de nuevos productos o procesos, así como de cualquier cambio que se realice en los productos o en los procesos de envasado y fabricación, con el fin de garantizar la producción de productos seguros y legales <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 5.1</b>	0	0	0	PROCEDIMIENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO

19	<b>Gestión de alérgenos</b> El establecimiento deberá disponer de un sistema para la gestión de alérgenos que reduzca al mínimo el riesgo de contaminación de los productos y que cumpla con los requisitos legales de etiquetado en el país de venta <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 5.3</b>	0	0	0	PROGRAMA DE ALERGENOS
20	<b>Inspección del producto y análisis en el laboratorio</b> La empresa deberá llevar a cabo o subcontratar la realización de inspecciones y análisis del producto que sean cruciales para confirmar la seguridad, legalidad, integridad y calidad del producto, empleando para ello procedimientos, instalaciones y métodos adecuados <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 5.6</b>	0	0	0	PROGRAMA DE MUESTREO
21	<b>Envasado del producto</b> Los materiales de envasado deberán ser los adecuados para el uso previsto y se deberán almacenar en condiciones que impidan la contaminación y reduzcan al mínimo el deterioro <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 5.5</b>	0	0	0	FICHAS TECNICAS DE MATERIAL DE EMPAQUE
22	Deberá realizarse una evaluación documentada de vulnerabilidades de todas las materias primas o grupos de materias primas para evaluar el riesgo potencial de adulteración o sustitución <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 5.4.2</b>	0	0	0	PROGRAMA FOOD FRAUDE
<b>5. CONTROL DE LAS OPERACIONES</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
23	Los documentos de las especificaciones del proceso y las instrucciones de trabajo deberán estar disponibles en los procesos clave de la producción para garantizar la seguridad, legalidad y calidad de los productos <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 6.1.1</b>	0	0	0	PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO
24	Cuando los ajustes de los equipos sean críticos para la seguridad o legalidad del producto, dichos ajustes deberán ser modificados exclusivamente por personal con la debida formación y autorización <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 6.1.2</b>	0	0	0	PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO
25	Los controles de gestión de las actividades de etiquetado de los productos deberán garantizar que los productos se etiquetan y codifican correctamente. <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 6.2.3</b>	0	0	0	PROGRAMA DE LIBERACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO
<b>6. PERSONAL</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
26	<b>Formación y capacitación</b> La empresa cuenta con programas documentados que cubran las necesidades de formación del personal pertinente <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 7.1.3</b>	0	0	0	MATRIZ DE CAPACITACION EN INOCUIDAD ALIMENTARIA
27	<b>Formación y capacitación</b> Todo el personal relevante, incluyendo el personal de agencias, el personal temporal y contratistas, deberá recibir formación apropiada <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 7.1.1</b>	0	0	0	PROGRAMA DE CAPACITACION
28	<b>Personal manipulador</b> La empresa deberá demostrar que todos los empleados que desempeñen tareas que afecten a la seguridad, legalidad y calidad de los productos son competentes <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 7.1</b>	0	0	0	PERFILES DE CARGO
<b>7. GESTIÓN DE PLANTA</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
29	<b>Disposición de las instalaciones y flujo de productos</b> El establecimiento deberá poder demostrar que dispone de instalaciones y controles de producción adecuados para evitar la contaminación de los productos por agentes patógenos <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 8.1</b>	0	0	0	PLANO DE LA EMPRESA
30	<b>Gestión de la trazabilidad</b> La empresa deberá poder rastrear todos los lotes de productos desde el último fabricante hasta el cliente de la empresa. <b>Norma BRC Versión 8 Numeral 9.5</b>	0	0	0	REGISTROS DE TRAZABILIDAD
<b>VISTA GENERAL DE INDICADORES DE CUMPLIMIENTO</b>					
PUNTAJE MEDICION INICIAL					0
PUNTAJE MEDICION INTERMEDIA					0
PUNTAJE MEDICION FINAL					0
META					30
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>					<b>0%</b>

DILIGENCIADO

FIRMA