

**ISSUE 8**  
**START!**  
GUÍA RÁPIDA



# Beneficios del programa start

La adopción del programa brinda una serie de beneficios a las empresas del sector alimentario.

El programa:

- 1** Está alineado con el programa de Mercados Globales de Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (Global Food Safety Initiative, GFSI) (la Norma completa tiene como referencia a la GFSI).
- 2** Brinda un proceso de auditoría y certificación claramente definido ejecutado de acuerdo con los requisitos de acreditación.
- 3** Emplea auditores que cumplen con los exigentes requisitos de competencia de BRCGS.
- 4** Les permite a las empresas que alcanzan los niveles básico e intermedio figurar en la sección pública del Directorio de BRCGS y reconocer de este modo sus logros.
- 5** Utiliza los requisitos basados en la Norma, lo cual permite que los niveles básico e intermedio progresen eficazmente hacia la certificación completa (si los clientes así lo requieren).
- 6** Exige la realización de acciones correctivas frente a cualquier no conformidad antes de que se otorgue la certificación de nivel básico o intermedio, lo cual disminuye la necesidad de que los clientes hagan seguimiento de los informes de auditoría.

## Pasos para obtener la certificación

- 1 APRENDA** Visite la librería en línea de BRCGS en [brcgsbookshop.com](http://brcgsbookshop.com), o bien BRCGS Participe en [brcgsparticipate.com](http://brcgsparticipate.com). Obtenga una copia de la norma, se puede descargar sin cargo de BRCGS Bookshop para su consulta
- 2 REVISE** Lleve a cabo una autoevaluación de deficiencias para descubrir qué necesita implementar o qué aspectos son inadecuados. Se encuentra disponible una herramienta de análisis de deficiencias en nuestro sitio web. Reúna y capacite un Equipo. Busque asesoría si es necesario.
- 3 PREPARE** Lleve a cabo evaluaciones de riesgos. Establezca los puntos de control necesarios. Prepare los procedimientos. Confirme que el establecimiento es capaz de satisfacer los requisitos de la Norma Mundial de BRCGS. Realice auditorías internas.
- 4 PLANIFIQUE** Seleccione y comuníquese con un organismo de certificación adecuado. Organice una visita de evaluación previa (opcional). Implemente todas las acciones correctivas identificadas.
- 5 AUDITORÍA Y CERTIFICACIÓN** Organice una visita de auditoría. Asegúrese de que el personal esté disponible y de que se lleven a cabo los preparativos. Se realiza la auditoría. Implemente las acciones correctivas, los análisis de causa raíz y planifique acciones preventivas. El organismo de certificación presenta el informe de auditoría y determina si el establecimiento puede alcanzar la certificación.
- 6 PREPARE** Siga cumpliendo con los requisitos. Organice una nueva auditoría antes de su vencimiento. Desarrollo continuo

## ¿Por qué elegir la norma mundial de BRCGS?

### Alcanzable

Emplea un enfoque de sentido común basado en riesgos, lo cual les brinda a las empresas un rumbo claro hacia la obtención de la certificación. Más de 28000 establecimientos en más de 138 países lograron alcanzar este desafío.

### Apropiada

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.

### Respaldada por los 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.

### Rentable

La amplia aceptación de la certificación disminuye la necesidad y los gastos de auditorías duplicadas. Auditores locales capacitados y aprobados por BRCGS llevan a cabo las auditorías para posibilitar el cobro de tarifas locales para una Norma aceptada a nivel internacional.

### Módulos adicionales

Además de la Norma básica, BRCGS desarrolló una serie de módulos una serie de módulos que pueden aplicarse únicamente a determinados tipos de operaciones (p. ej., establecimientos que fabrican productos sin gluten) o que pueden analizar en mayor profundidad un aspecto particular del mercado (p. ej., cadena de custodia). Estos módulos son complementos opcionales a la Norma y están diseñados para disminuir múltiples auditorías o satisfacer requisitos geográficos o del cliente específicos.

### Auditoría

Las auditorías a las fábricas las llevan a cabo empresas independientes conocidas como organismos de certificación. Estas empresas tienen que satisfacer requisitos rigurosos para ser aprobadas por BRCGS. Puede consultar una lista completa de estas empresas en el Directorio de BRCGS.

Cada auditor que lleva a cabo las auditorías de BRCGS también tiene que demostrar competencia en materia de formación, capacitación y experiencia práctica. BRCGS opera un proceso continuo de monitoreo y calibración para los auditores y los organismos de certificación y, además, publica calificaciones de desempeño cada seis meses. Esto fomenta la uniformidad y confianza en el proceso de auditoría y certificación.

## Requisitos

### 1. COMPROMISO DE LA ALTA GERENCIA Y MEJORA CONTINUA

La alta gerencia del establecimiento deberá demostrar que ha asumido un pleno compromiso con la implementación de los requisitos del programa **START!** y con los procesos que facilitan la mejora continua de la seguridad alimentaria y la gestión de calidad.

### 2. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA – APPCC

La empresa deberá implementar plenamente un plan eficaz de seguridad alimentaria que incluya los principios de APPCC del Codex Alimentarius.

### 3. SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD

Los procesos y procedimientos de la compañía para cumplir con los requisitos del programa **START!** deberán documentarse para que se apliquen sistemáticamente, faciliten la capacitación y apoyen la debida diligencia en la producción de un producto seguro.

### 4. NORMAS RELATIVAS A LOS ESTABLECIMIENTOS

El establecimiento de producción deberá tener el tamaño, la ubicación y la construcción adecuados y deberá mantenerse para disminuir el riesgo de contaminación y facilitar la producción de productos terminados seguros y legales.

### 5. CONTROL DE LOS PRODUCTOS

Se deberán implementar procedimientos de diseño y desarrollo de productos para productos o procesos nuevos, así como para cualquier modificación del producto o de los procesos de envasado o fabricación, a fin de garantizar la producción de productos seguros y legales.

### 6. CONTROL DE LOS PROCESOS

El establecimiento deberá contar con procedimientos documentados y/o instrucciones de trabajo para garantizar la producción de productos sistemáticamente seguros y legales con las características de calidad deseadas, en pleno cumplimiento del plan de seguridad alimentaria de APPCC.

### 7. PERSONAL

Esta sección abarca capacitación, vestimenta de protección y prácticas de higiene.

### 8. ZONAS DE PRODUCCIÓN DE ALTO RIESGO ALTO CUIDADO Y CUIDADOS ESPECIALES A TEMPERATURA AMBIENTE

Cuando un establecimiento fabrique productos que se deban manipular en instalaciones de producción de alto riesgo, cuidados especiales y/o cuidados especiales a temperatura ambiente (consultar el Apéndice 1 para ver la definición de los productos que necesitan estas instalaciones), se deben cumplir con todos los requisitos pertinentes de las secciones 1 a 7 del programa **START!**, además de los requisitos de esta sección.

## Soporte

Acceda a la Norma, las pautas de interpretación, las publicaciones complementarias y los recursos adicionales de forma rápida y sencilla a través de nuestra plataforma de gestión de información en línea, BRCGS Participate, disponible en [www.brcgsparticipate.com](http://www.brcgsparticipate.com). Puede adquirir copias impresas en BRCGS Bookshop. La Norma se puede descargar SIN CARGO en [brcgsbookshop.com](http://brcgsbookshop.com)

## Capacitación

La Academia de BRCGS ofrece una amplia variedad de cursos en el Reino Unido, así como cursos de capacitación en todo el mundo en los idiomas locales a través de su red de capacitadores calificados. Los cursos disponibles abarcan la comprensión e implementación de la Norma, así como temas específicos de seguridad alimentaria como el APPCC, el análisis de causa raíz y la evaluación de vulnerabilidades (evaluación de los riesgos de fraude alimentario). Para obtener más información o reservar un curso, visite [brcgs.com/training/](http://brcgs.com/training/)

## Contact us

Para obtener más información, comuníquese con la Línea de Ayuda de Servicios Técnicos de BRCGS llamando al **+44 (0)20 3931 8148** or email [enquiries@brcgs.com](mailto:enquiries@brcgs.com)

Para obtener más información acerca del programa de certificación de la Norma Mundial de BRCGS, visite [brcgs.com](http://brcgs.com)