

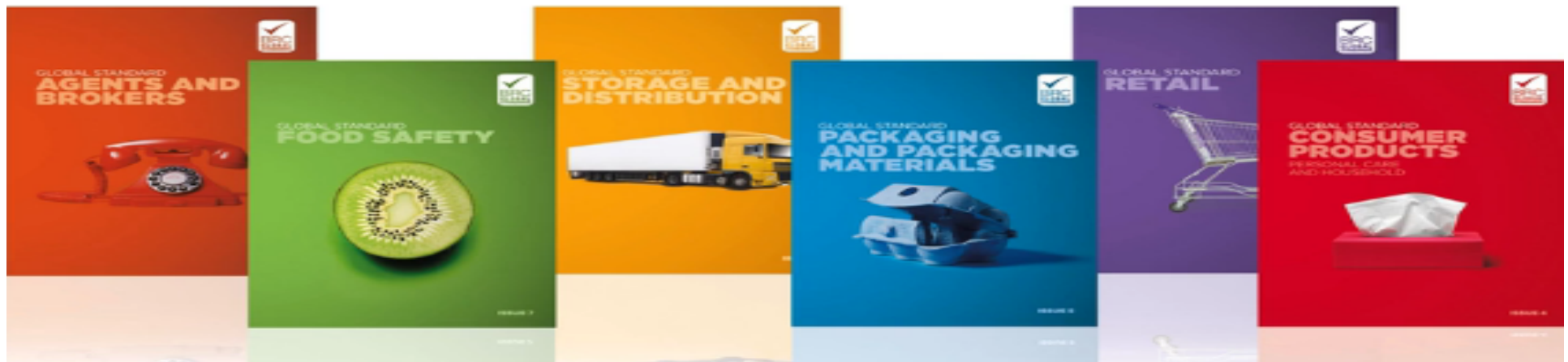


# BRC GLOBAL STANDARDS



BRC: Food Safety Culture – fortalecimiento de sistema de gestión en producción y retail.

*La Cultura de Inocuidad llegó para integrarse a los sistemas de gestión, ¿cómo hacerlo?*



# Definición de cultura



- las costumbres, las prácticas, las maneras de ser, los rituales, los tipos de vestimenta y las normas de comportamiento
    - son aspectos incluidos en la cultura.
-



# La Tropa



**Conciencia + Compromiso + Co - responsabilidad**

---



# Cultura de Inocuidad

«...el comportamiento de las personas con respecto al propósito...»



# EL ICEBERG CULTURAL



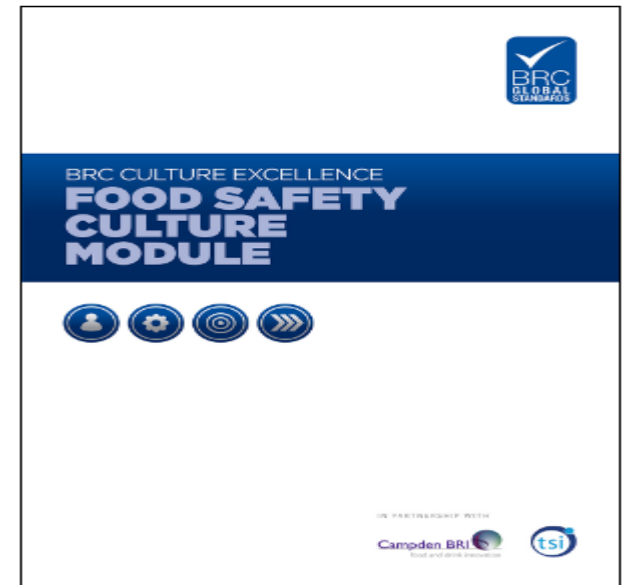
- Muchas organizaciones están comenzando a darse cuenta de que a pesar de las inversiones en capacitación en inocuidad de los alimentos, la implementación del sistema y auditorías,
  - **todavía falta algo.**
- La falta de visibilidad sobre **los aspectos de cultura que existen "por debajo de la superficie"**
- hace que sea difícil para una empresa evaluar su propia cultura de inocuidad de los alimentos.



# ¿QUÉ ES LA EXCELENCIA DE LA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA?



- **Un Sistema basado en el comportamiento para medir la cultura de inocuidad de los alimentos**
- Complementa los controles normales basados en el riesgo, el sistema y el proceso.
- **Ofrece información sobre lo que los empleados realmente piensan y comprenden acerca de la inocuidad de los alimentos.**



# BRC CULTURE EXCELLENCE FOOD SAFETY CULTURE MODULE



## EXAMPLE ASSESSMENT REPORT - SITE SCORE

TOTAL	PREVIOUS	CHANGE	GRADE	PREVIOUS	CHANGE
<b>76</b>	70		<b>B+</b>	B	
CATEGORY	DIMENSION	SCORE	TOTAL	PREVIOUS	CHANGE
<b>PEOPLE</b> 	EMPOWERMENT	81	<b>80</b>	70	
	REINFORCEMENT	77			
	TEAMWORK	79			
	TRAINING	83			
<b>PROCESS</b> 	CONTROL	68	<b>72</b>	67	
	COORDINATION	71			
	CONSISTENCY	75			
	SYSTEMS	73			
<b>PURPOSE</b> 	VISION	75	<b>74</b>	74	
	VALUES	76			
	STRATEGY	73			
	OBJECTIVES	72			
<b>PROACTIVITY</b> 	AWARENESS	75	<b>78</b>	68	
	FORESIGHT	80			
	CHANGE	73			
	LEARNING	75			

# BRC FOOD SAFETY CULTURE MODULE



**THE MODULE DELIVERS A SCORE AND ASSESSMENT FOR FOOD SAFETY CULTURE, WITH AN EXPLANATION PROVIDED**

<b>SCORE</b>	<b>GRADE</b>	<b>BASIC EXPLANATION</b>
<b>90-100</b>	<b>A+</b>	Very high scores that are clearly above the 'industry norm' (60) and indicate a high level of satisfaction and agreement at the site. Practical tools and support mechanisms are in place.
<b>85-89</b>	<b>A</b>	
<b>80-84</b>	<b>A-</b>	High scores that are above the 'industry norm' and indicate general satisfaction and agreement. Tools and support mechanisms are in place, and these are mostly well utilised though there are ways in which they can be enhanced.
<b>75-79</b>	<b>B+</b>	
<b>70-74</b>	<b>B</b>	
<b>65-69</b>	<b>B-</b>	Medium scores that are close to the 'industry norm' and indicate partial satisfaction and agreement. Some tools and support mechanisms exist, though they vary in effectiveness. Design, management or communication improvements could be made.
<b>60-64</b>	<b>C+</b>	
<b>55-59</b>	<b>C</b>	



# THE PROCESS EXPLAINED

Interés

1

Any site wishing to add the Food Safety Culture Module, whether an existing BRC Global Standards food safety customer or new to the scheme, visits [WWW.BRCGLOBALSTANDARDS.COM/CULTUREEXCELLENCE](http://WWW.BRCGLOBALSTANDARDS.COM/CULTUREEXCELLENCE) to register their interest.

Contacta CB

2

After registering interest in taking the Food Safety Culture Module, the site receives an application form, completing and returning it to their certification body who will add the module to the site's next audit

Link para cuestionario personal

3

The site receives information and a link to the survey questionnaire to share with employees

BRC Auditor

4

As part of the BRC Global Standards audit, the certification body auditor completes the auditor questionnaire

Proceso de datos

5

Employee and auditor questionnaire responses are added to a Food Safety Culture and Assessment Report

Reporte en BRC Directory

6

The Assessment Report is uploaded to the BRC Global Standards Directory and the site receives notification that it's available

Programa de Excelencia

7

Sites interested in the full TSI Culture Excellence programme, with more personalised recommendations, and the full support package of the programme, should contact BRC Global Standards





# BRC GLOBAL STANDARDS HAVE CREATED A COMPREHENSIVE SUPPORT PACKAGE TO GET YOU STARTED ON YOUR FSMA JOURNEY

Getting FSMA ready for BRC Global Standard for Food Safety Issue 7 certificated sites

6 MONTHS

FSMA.  
WHAT DO I NEED TO DO?

FSMA.  
NEXT STEPS

FSMA.  
READY

1

Download a free copy of the FSMA self assessment tool and BRC FSMA Ready Module from the BRC Global Standards website

[www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com)

2

Go to the BRC Global Standards website and book a place on a FSPCA training course, to satisfy the requirements of FSMA regarding a competently trained resource at your site

[www.brctrainingacademy.com](http://www.brctrainingacademy.com)

3

Book a 'gap analysis' with your certification body to better understand where your current gaps are against the requirements of the FSMA Ready Module

4

Contact your certification body to add the FSMA Ready Module to your next BRC Food Safety audit

5

Once you have successfully completed the audit process, including the additional FSMA Ready Module, you will then be able to provide your customers with evidence to confirm that you are now 'FSMA Ready'

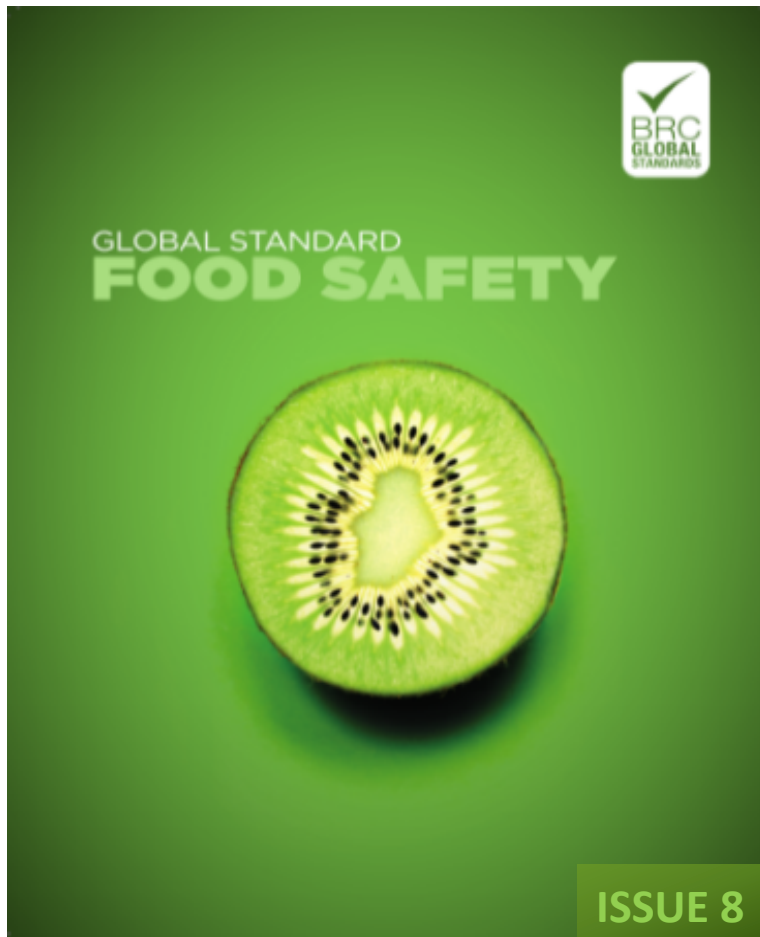


FSMA  
READY

GLOBAL  
189

CHILE  
8

# BRC Food Safety Issue 8



- Junio - Noviembre 2017: Grupos de trabajo
- **17 Noviembre - Diciembre 2017: Consulta**
- **1º Agosto de 2018: Se publica la Norma**
- Agosto 2018 - Enero 2019: Cursos de formación
- **1º Febrero 2019: Primeras auditorías contra la Norma**
- [enquiries@brcglobalstandards.com](mailto:enquiries@brcglobalstandards.com)

# Temas actuales en discusión



- Puede requerir que la Alta Dirección aborde la **cultura de inocuidad de los alimentos** dentro de sus compromisos
- Es probable que requiera un **Programa de Monitoreo Ambiental de Salas**, validado.
- Las auditorías NO anunciadas seguirán siendo voluntarias y no obligatorias
- Foco en la **Prevención de Recall.**

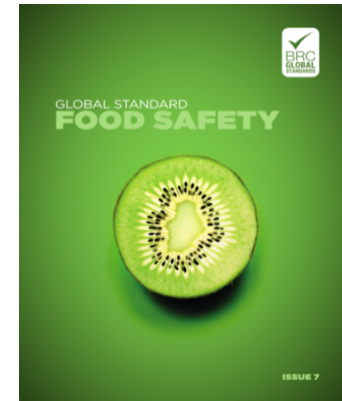




# Foco en Prevención de Recall



- Alérgenos no declarados
  - Cambios en la cadena de suministro
  - Errores de etiquetado
  - Fraude
- Patógenos
  - Contaminación posterior al proceso desde zona.
- Material extraño
  - Control de útiles de trabajo
  - Daños de los equipos



- **Atentos 17 de Noviembre sale el draft para consultas**





Muchas gracias

Dr. Miguel Gortari  
BRC Américas

[miguel.gortari@brcglobalstandards.com](mailto:miguel.gortari@brcglobalstandards.com)

