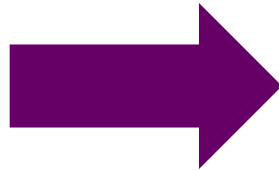


¿Qué es BRC?

British Retail Consortium

Asociación de Comercio para Minoristas del Reino Unido.



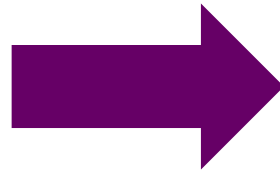
**NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

Norma Líder en la certificación de calidad e inocuidad, en mas de 100 países.

Actualmente, en Chile, aprox. 270 plantas las certificadas con el estándar BRC Food.



¿Qué es BRC?

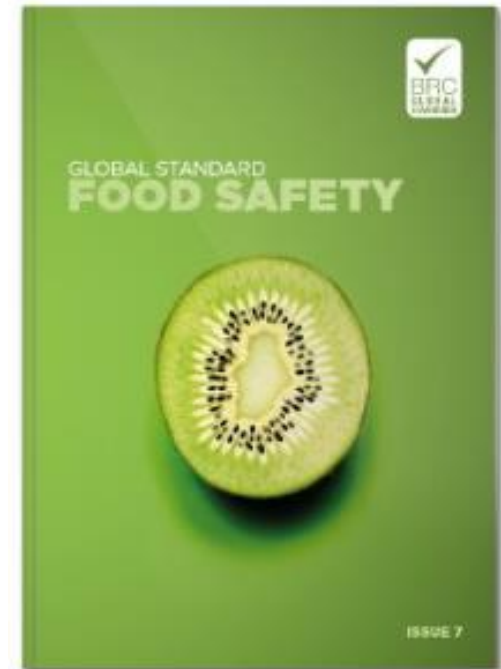


Garantiza
CALIDAD
LEGALIDAD
INOCUIDAD
AUTENTICIDAD

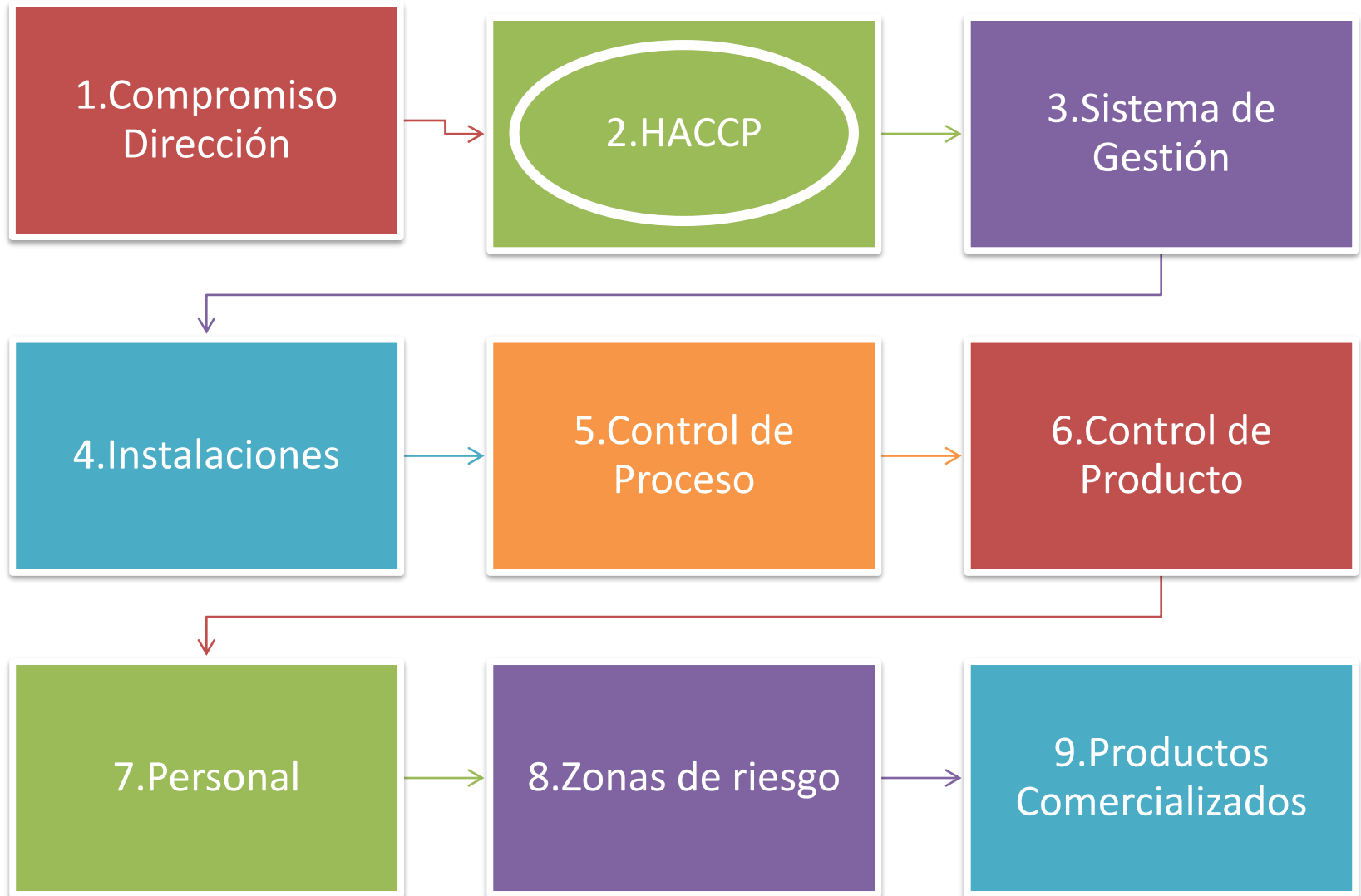
¿Qué es BRC?

BRC Global Standard for Food Safety, es una norma de certificación con reconocimiento internacional, que contiene:

- ✓ Los requisitos de un sistema APPCC (Análisis de Peligros y de puntos Crítico de control) basado en el Codex Alimentarius,
- ✓ Un Sistema de gestión de calidad documentado,
- ✓ Los control de requisitos de las condiciones ambientales de las instalaciones, de los productos, de los procesos, y del personal.



Requisitos de la Norma



¿Qué es HACCP?



HACCP, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)

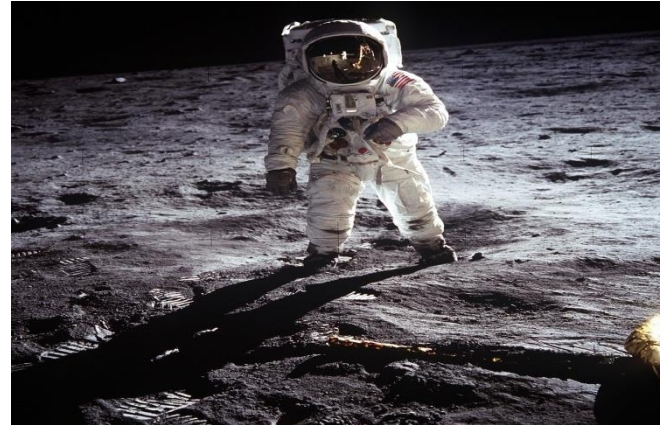
Sigla inglés “Hazard Analysis and Critical Control Points”

- Es un proceso sistemático y preventivo.
- Garantiza la seguridad (inocuidad) alimentaria.
- Identifica, evalúa y previene los peligros de contaminación de los alimentos.

Origen del HACCP

1959

La compañía norteamericana Pillsbury Company, junto con la NASA, idearon un sistema para garantizar que el 100 % de los alimentos destinados a los astronautas de la misión APOLO no originaran ningún tipo de intoxicación durante las misiones



¿Era posible que los astronautas enfermaran al alimentarse en los vuelos espaciales?

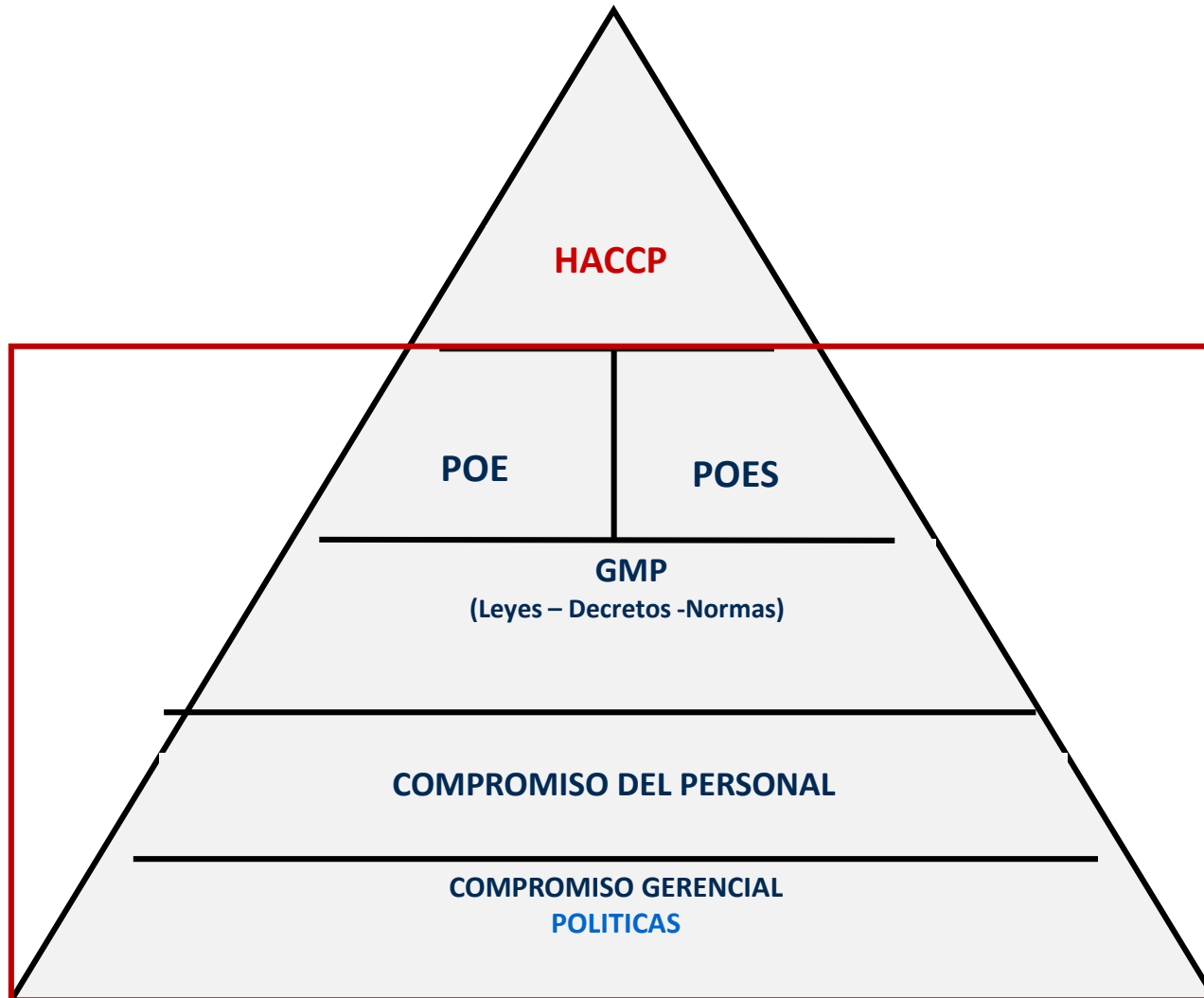
¿Podía arriesgarse el Programa espacial de la NASA a tal fracaso?

Historia del Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad más difundido en el mundo

En Chile, el año 2008 se aprueba la Resolución 187 que modifica el Reglamento Sanitario de los Alimentos D.S. 977/96, obligando la aplicación de un Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), basado en la NT 174.



Prerrequisitos de HACCP



Prerrequisitos

COMPROMISO GERENCIAL



COMPROMISO GERENCIAL

Actualización de nuestra Política Corporativa de Calidad

Viña Concha y Toro - Family of Wineries, principal elaborador y exportador de vinos de Latinoamérica y una de las marcas más reconocidas e importantes a nivel mundial, aspira a ser una empresa líder global, centrada en el consumidor, con foco en el desarrollo de marcas de vino Premium.

La compañía trabaja con un modelo agrícola y enológico de excelencia, basado en una filosofía productiva que asegura la elaboración de vinos de calidad. Garantizamos mantener la calidad, desde el desarrollo de productos hasta el despacho, a través de la implementación de un sistema de gestión de calidad descentralizado, buscando satisfacer las expectativas de nuestros clientes.

Este sistema está en el marco de los comportamientos de la Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria, siendo: Respeto, Colaboración, Apertura al Cambio, Agilidad y Excelencia los habilitadores para la implementación de los Principios Corporativos de Calidad en la Compañía.

OCTUBRE 2020, VERSIÓN 6

Nuestra Política de Calidad está fundamentada en 8 Principios



1. Nuestros Clientes y Consumidores

Comprender y satisfacer oportunamente las necesidades actuales y futuras de nuestros clientes y consumidores, esforzándonos permanentemente por cumplir y superar lealmente sus expectativas.



2. Productos de Excelencia

Diseñar y elaborar productos de la más alta calidad, cumpliendo todos los requisitos legales tanto de nuestro país como de aquellos a los cuales se exportan dichos productos.



3. Crear Valor Sustentable

Trabajar en forma respetuosa con el medio ambiente, con un manejo sustentable de sus recursos y de una manera socialmente equitativa con nuestros trabajadores y la comunidad a la cual pertenecemos.



4. Relaciones Estratégicas

Generar y mantener relaciones estratégicas con nuestros clientes, productores y proveedores, así como sus operaciones y sistemas en todas las etapas de elaboración, distribución y venta.

Nuestra Política de Calidad está fundamentada en 8 Principios



5. Seguridad del Producto

Entregar a nuestros consumidores, productos auténticos, inocuos y seguros, manteniendo y vigilando los sistemas con los cuales éstos se elaboran.



6. Nuestras Personas

Promover el compromiso de los trabajadores, en un ambiente constructivo y aportar a su desarrollo profesional a través de capacitaciones que promuevan el aprendizaje de conocimientos y habilidades orientadas a la maximización de su desempeño.



7. Seguridad Laboral

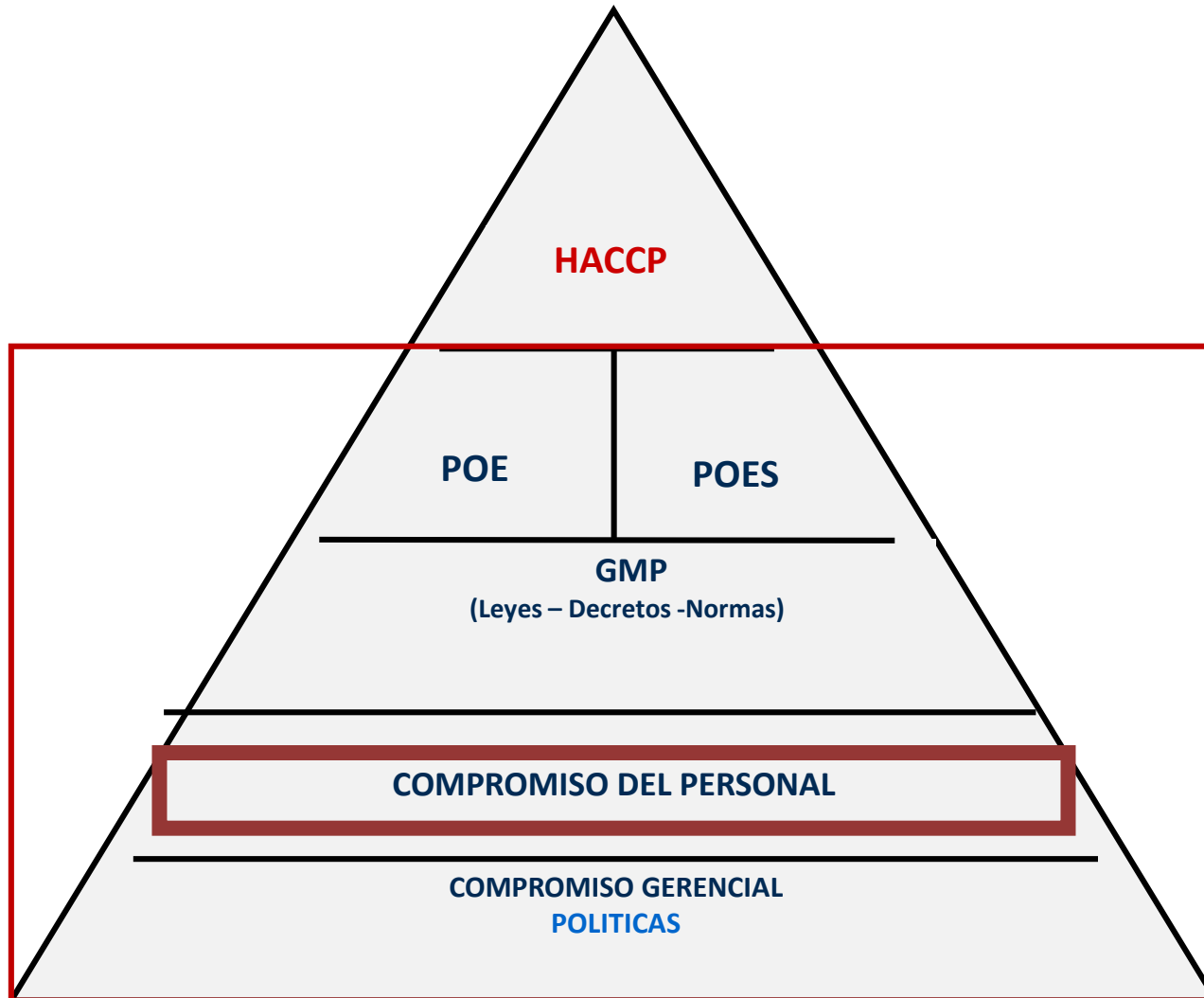
Proteger la salud e integridad de nuestros trabajadores, en un ambiente seguro que aporte significativamente a su estado físico y psicológico.



8. Diversidad e Inclusión

Brindar oportunidades laborales en igualdad de condiciones y trato a todas las personas y cumplir los requerimientos legales de inclusión

Prerrequisitos de HACCP



Prerrequisitos

Nuestros 5 Compromisos ante la Calidad _____

“Reforzar a nuestros colaboradores las conductas que impactan en la calidad e inocuidad de los productos en Plantas de Envasado y Bodegas de la Viña, en el marco de la Política de Calidad establecida”

Nuestros 5 Compromisos ante la Calidad _____



1. Cero vidrio en tu
lugar de trabajo

Correcta ejecución
del instructivo de
quiebres en Puntos
Críticos de Control
(PCC).



2. Hacerlo bien a la
primera, sin errores

Hacer las cosas bien
implica voluntad,
conocimiento y
responsabilidad.



3. Pregunta ¿Por
qué? 5 veces

Cuando tengas un
problema, busca
entender la causa raíz a
través de esta sencilla
herramienta.



4. Cero alimentos
en tu área de trabajo

Las BMPs exige la no
presencia de alimentos en las
áreas de trabajo, por los
potenciales riesgos de
contaminación cruzada,
plagas y alérgenos. Basuras
y también de imagen.



5. Cero artículos personales
en tu área de trabajo

La BMPs exige la no
presencia de artículos
personales en las áreas de
trabajo, por los potenciales
riesgos de seguridad del
producto, contaminación
cruzada, alérgenos y
también de imagen.

ACTIVIDAD “5 COMPROMISOS”

**CADA PARTICIPANTE DEBE DECLARAR SU COMPROMISO PERSONAL RESPECTO DEL
CUMPLIMIENTO DE LA POLITICA CORPORATIVA Y LAS BPM**

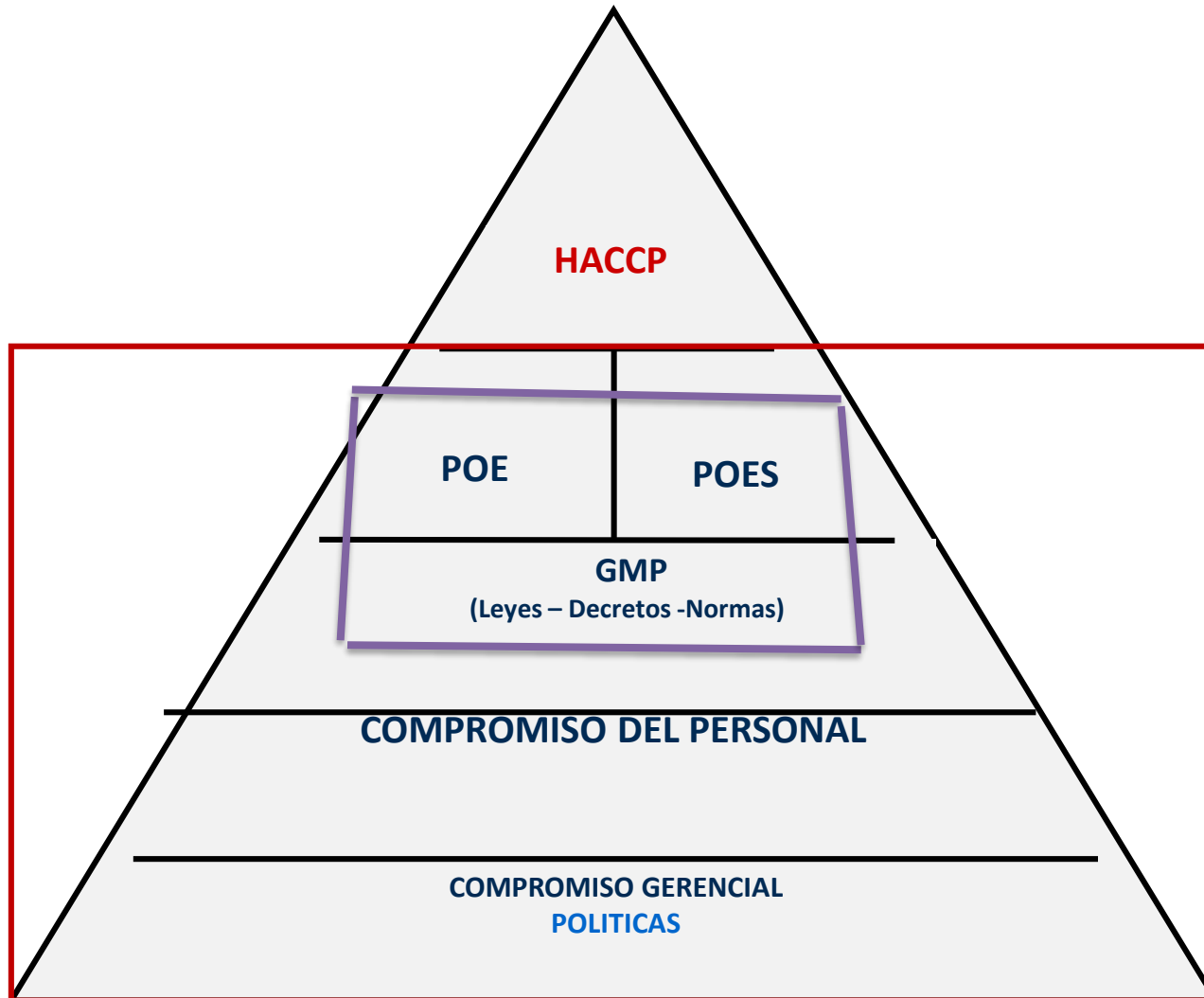
COMPROMISO DE LOS COLABORADORES. CUMPLIMIENTO DE ...

BPM GMP BPE

PROCEDIMIENTOS, POE, POES,
INSTRUCTIVOS

REGISTROS DE AUTOCONTROL

Prerrequisitos de HACCP



Prerrequisitos

Buenas Prácticas / BPM, PE, GMP.



Son prerequisites fundamentales del Sistema HACCP.



Formas óptimas de ejecutar un proceso, para lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo.



Códigos, normas, leyes y reglamentos referentes a la producción , manipulación , etiquetado, almacenamiento y distribución de los alimentos.

Objetivos de las Buenas Prácticas



- Evitar la ocurrencia o recurrencia de errores.
- Prevenir o eliminar peligros que atenten contra la inocuidad de los productos .

¿ DONDE ENCONTRAMOS LAS BUENAS PRACTICAS (BPM BPE, BPF, GMP, PPR) ?

- ✓ Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto Supremo 977.
- ✓ Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo Decreto Supremo 594.
- ✓ Reglamento Interno.
- ✓ Políticas
- ✓ POE/POES



Además debemos cumplir....

POLÍTICA DE METALES

Concha y Toro S.A, en su constante preocupación por la Inocuidad de los productos que elabora, establece como base fundamental en su política de metales, la prevención.

POLÍTICA DE VIDRIO, PLÁSTICOS DUROS O QUEBRADIZOS Y CERÁMICAS

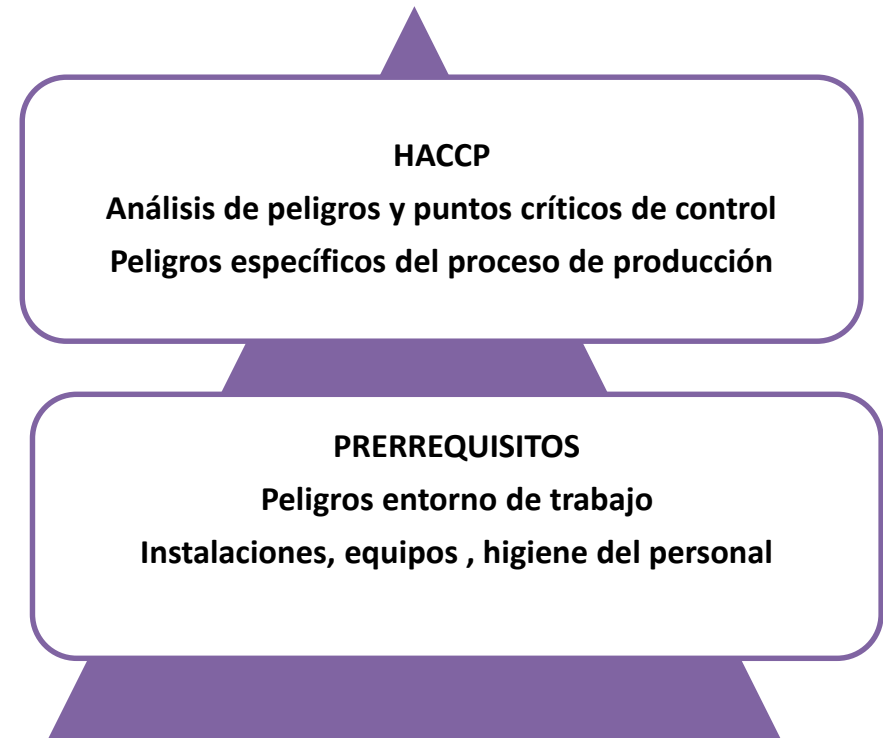
Viña Concha y Toro S.A, sus filiales y sus trabajadores demuestran su compromiso con la Inocuidad de sus productos considerando las contaminaciones con vidrio como unos de los mayores peligros para la inocuidad de sus productos. Seguido de este peligro, se consideran los plásticos duros, quebradizos y las cerámicas.

¿Qué es un Programa de Prerrequisitos ?

Conjunto de buenas prácticas de manufactura que proporcionan las condiciones operacionales básicas que son necesarias para mantener la inocuidad

Prácticas obligatorias requeridas antes de implementar un Sistema de inocuidad HACCP

.



Recordemos que Buenas practicas de manufactura (BPM), buenas practicas de fabricación (BPF), GMP y prerrequisitos (PPR)son términos equivalentes

Prerrequisitos



SOP / POE

Standard Operating Procedure.
Procedimiento Operacional
Estándar.



SSOP / POES

Sanitation Standard Operación
Procedure.
Procedimiento Operacional
Estándar de Saneamiento.

SSOP/POES

Sanitation Standard Operating Procedure

Documentos donde está descrito la manera segura y eficiente de cómo llevar un programa de higiene de la planta.

Previenen la contaminación física, química y/o microbiológica



**Etiquetado,
almacenamiento y
manejo de
Productos Químicos**



**Manejo de
Desechos**



**Higiene y Salud del
personal**



**Aseo y sanitización
de equipos,
utensilios y
estructuras**

SSOP/POES

Sanitation Standard Operating Procedure

Previenen la contaminación física, química y/o microbiológica



**Control y Seguridad
de agua y hielo**



**Prevención de la
contaminación
cruzada**



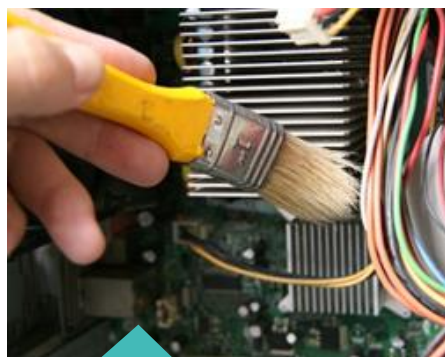
Control de Plagas

SOP/POE

Standard Operating Procedure

Documentos donde está descrito la manera uniforme de operar en cada etapa de los procesos.

Al seguir instrucciones escritas todos lo hacemos igual y evitamos cometer errores.



**Mantenión de
equipos, utensilios
y estructura**



Trazabilidad



**Retiro y
recuperación**



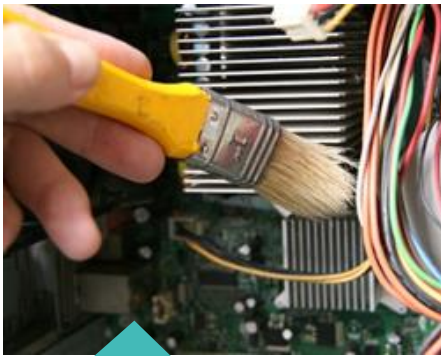
Capacitación

SOP/POE

Standard Operating Procedure

Documentos donde está descrito la manera uniforme de operar en cada etapa de los procesos.

Al seguir instrucciones escritas todos lo hacemos igual y evitamos cometer errores.



**Mantenimiento de
equipos, utensilios
y estructura**



Trazabilidad



**Retiro y
recuperación**



Capacitación

SOP/POE

Standard Operating Procedure

Al seguir instrucciones escritas todos lo hacemos igual y evitamos cometer errores.



**Calibración y
contrastación de
equipos**



Proveedores



**Materias
primas y
material de
envasado**



**Investigación y
retroalimentación
de reclamos**



**Control
de
Alérgeno**

TALLER N°3

Conociendo nuestras BPM

TALLER N°3

1. Separar en grupos.
2. Cada grupo analizará 2 ó 3 fotos
3. Señalar procedimiento o buena práctica que no se cumple. ¿ Por qué?
4. Reflexión ¿Cómo podemos mejorar éstas prácticas que afectan la calidad e inocuidad de los productos en nuestras plantas?

Foto 1

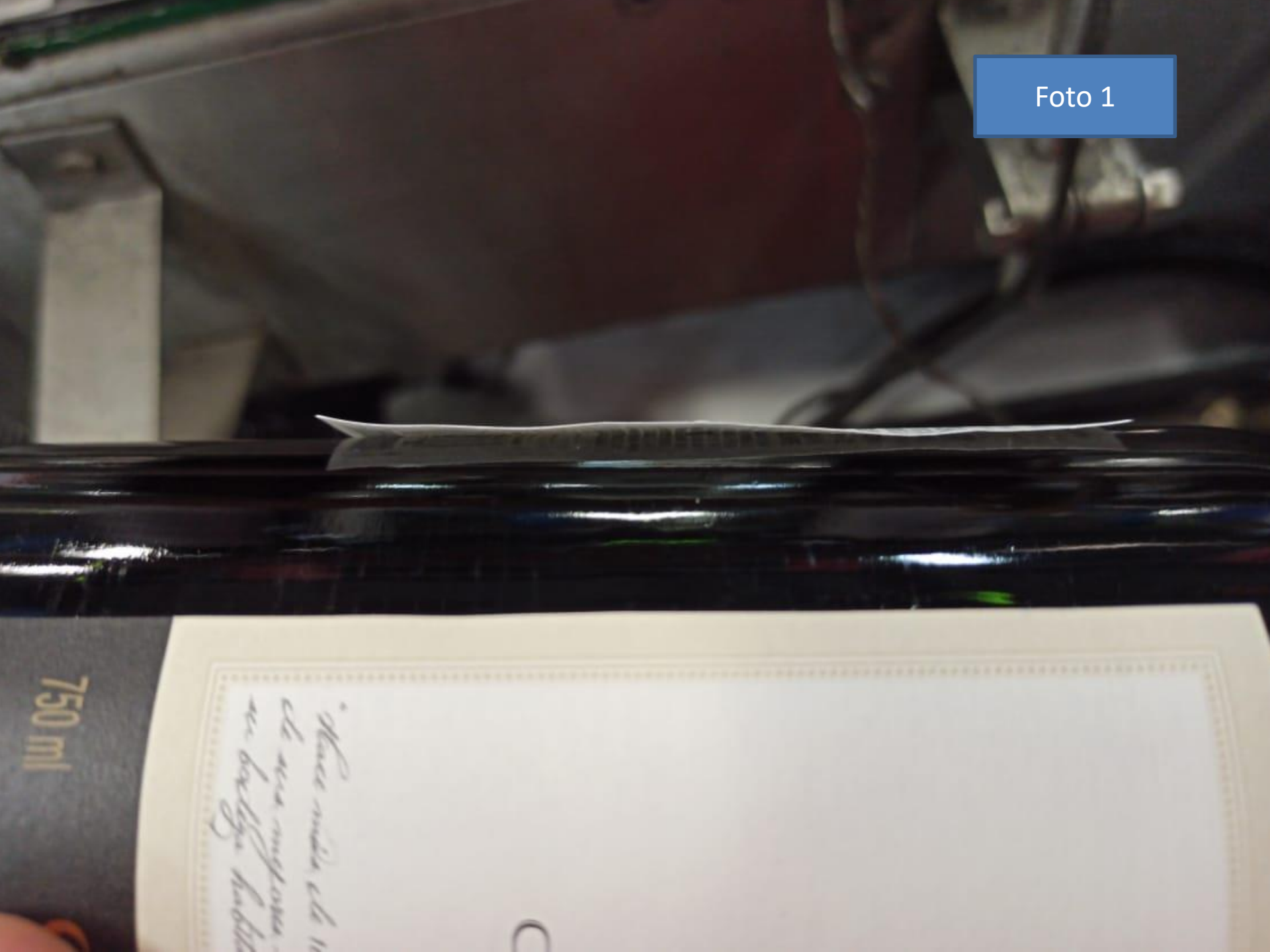


Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

