



“FOOD DEFENSE” Control de la contaminación intencionada en la industria alimentaria

OBJETIVOS

- Reflexionar sobre los riesgos actuales de contaminación intencionada de los alimentos y el bioterrorismo.
- Conocer los objetivos y herramientas de Food Defense, y comprender la necesidad de su implantación en la industria alimentaria.
- Analizar el marco legal relacionado con la Food Defense, y la integración de ésta como requisito dentro de los principales estándares de gestión de la seguridad alimentaria: BRC, IFS...
- Estudiar los componentes de un Plan de Food Defense y el procedimiento para su implantación y mantenimiento.

CONTENIDOS

1. Introducción a la Food Defense
2. Definiciones
3. Bioterrorismo, sabotaje, vandalismo. Definición y ejemplos.
4. Normas BRC
5. IFS Food cambios versión 5ª a la 6ª.
6. Evaluación de los riesgos
7. Implantación de requisitos
8. Plan de protección alimentaria
9. Norma ISO 22000 compatibilidad con IFS y BRC
10. Proceso de certificación
11. Anexos