

BRC. Global Standard For Food Safety

Versión 6

Toda empresa del sector alimentario debe tener pleno conocimiento de los productos que produce, fabrica y distribuye, además de disponer de los sistemas necesarios para identificar y controlar los peligros que puedan afectar negativamente a la seguridad de los alimentos.

El protocolo mundial de Seguridad Alimentaria se basa en dos elementos clave: un compromiso por parte del equipo directivo de la empresa y la adopción y aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), una guía que describe paso a paso cómo gestionar los riesgos que constituyen una amenaza para la seguridad de los alimentos.

→ Global Standard for Food Safety: Versión 6

Es uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes superficies cualifiquen a sus proveedores de producto de marca.

Los distribuidores británicos son responsables de la seguridad de los alimentos comercializados con su propia marca. Tiene como objetivo asegurar que los proveedores cumplen con unos requisitos que garantizan la salubridad y calidad de sus alimentos.

El Global Standard For Food Safety se dirige a empresas suministradoras de cualquier producto agroalimentario, con marca propia, en fases posteriores a la producción primaria.

→ Objetivos

Reforzar la seguridad alimentaria.

Facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria.

Establecer criterios de seguridad alimentaria y calidad requeridos a los proveedores de alimentos de las cadenas de distribución del Reino Unido.

Sustituir las múltiples y poco uniformes auditorías de las que son objeto las empresas suministradoras de productos agroalimentarios por auditorías homogéneas de tercera parte.

Asegurar la transparencia y rigurosidad en los sistemas de certificación.



Generalidades

- Requisitos específicos agrupados en 7 apartados (284 requisitos).
- 10 Requisitos fundamentales.
- Sistemas de certificación por grados A, B y C más rigurosos.
- Tipos de No Conformidades: Críticas, Mayores, Menores.

Principales cambios

- Mayor énfasis en el análisis de causas para tratar No Conformidades (externas e internas).
- Nueva tipología de auditorías internas: inspecciones en fábrica.
- Evaluación de riesgos de todas las materias primas.
- Aviso a la entidad de certificación, en 3 días laborables, si hay retirada de producto.
- Determinación de áreas de riesgo de la fábrica en base a un árbol de decisiones.
- Mayor número de requisitos para una gestión correcta de los riesgos físicos y químicos, en particular, requisitos exhaustivos para equipos de detección de cuerpos extraños.
- Mayor énfasis en buenas prácticas de fabricación (por ej. alérgenos).
- Nueva sistemática para visitas opcionales no anunciadas.
- Nuevo programa de iniciación.

Garantía de legalidad, seguridad y calidad
AENOR de los productos fabricados

Global Standard For Packaging and Packaging Materials • Versión 4 (BRC/IoP)

Esta certificación, junto con el *Institute of Packaging*, está dirigida a los productores de envases de uso alimentario y NO alimentario, como los destinados a cosméticos y artículos de tocador/perfumería o para envasar artículos para bebés.

Principales cambios respecto a la versión anterior

- Ampliación y clarificación de los requisitos (recogidos en 6 Apartados).
- 8 Requisitos fundamentales.
- Se establece el nivel de riesgo del producto en 2 categorías: alto y bajo riesgo.
- Tipos de No Conformidades: Críticas, Mayores, Menores.
- Grados de certificación (A, B y C) alineados con BRC Alimentación.



BRC Storage and Distribution • Versión 2

Este Protocolo aplica a aquellas empresas que participan en el almacenamiento y distribución de productos alimentarios y NO alimentarios.

Comprende 3 módulos: Almacenamiento y distribución Mayoristas y Servicios Contratados (*únicamente para productos pre-embasados*).



Beneficios

- Facilita el cumplimiento de la legislación de aplicación.
 - Reglamento 852/2004 "Higiene de los productos alimenticios" (APCC).
 - Reglamento 178/2002 "Trazabilidad y Seguridad Alimentaria".
 - Reglamento 2073/2005 "Requisitos microbiológicos de los productos alimenticios".
 - Reglamento 1881/2006 "Contaminantes de los productos alimenticios".
- Disminuye los costes de los posibles errores de cualquier cadena de producción.
- Proporciona una comunicación organizada y eficaz, con todas las partes interesadas:
 - Autoridades Sanitarias
 - Consumidores
 - Cientes
 - Proveedores y socios comerciales
- Proporciona **confianza** a los consumidores.
- Mejora la **documentación**.
- **Control más eficiente y dinámico de los riesgos** para la seguridad alimentaria.
- Incorpora los **Programas de Prerrequisitos** al sistema de gestión de la organización.
- **Ahorro de tiempo y costes**, al realizar las auditorías de BRC y BRC/IoP combinada con otros esquemas de Calidad y Seguridad Alimentaria (ISO 22000, FSSC 22000, IFS, ISO 9001).

AENOR está acreditada por ENAC, Entidad Nacional de Acreditación, para la certificación de BRC conforme a la norma EN 45011.

AENOR ha revisado la traducción del Global Standard For Food Safety (versión 6), pudiendo realizar su pedido cómodamente a través de www.aenor.es, enviando un fax al 913 103 695 ó enviando un correo a comercial@aeon.es.

Garantía de legalidad, seguridad y calidad de los productos fabricados

AENOR

902 102 201

www.aenor.es

info@aeon.es