

BRC

Certificaciones

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 aplicación del sistema APPCC. Por otro lado el concepto de Seguridad Alimentaria en los últimos años ha evolucionado a otros aspectos que deben ser controlados para mantener la confianza del consumidor como son por ejemplo la prevención del Fraude Alimentario o lo relacionado con Food Defense.

• Global Standard for Food Safety: Versión 8

- Es uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes superficies cualifiquen a sus proveedores de producto de marca propia.
- Tiene como objetivo asegurar que los proveedores cumplen con unos requisitos que garantizan la seguridad, legalidad 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, incluyendo aspectos de prevención del fraude y de Food Defense.
- 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 9 bloques (359 requisitos)
- 12 Requisitos fundamentales.
- Sistemas de certificación por grados A, AA, B, C y D.
- Tipos de No Conformidades: Críticas, Mayores, Menores.



**Alimentos seguros,
una responsabilidad de todos**

Principales cambios

Descárgate la Guía breve de la BRC V.08 haciendo click [AQUI](#) o entrando en www.aenor.com (Alimentación) y conoce en detalle todas las novedades que incorpora la nueva versión del esquema.



Beneficios

- Facilita el cumplimiento de la legislación de aplicación.
 - Reglamento 852/2004 “Higiene de los productos alimenticios” (APPCC).
 - Reglamento 178/2002 “Trazabilidad y Seguridad Alimentaria”.
 - Reglamento 2073/2005 “Requisitos microbiológicos de los productos alimenticios”.
 - Reglamento 1881/2006 “Contaminantes de los productos alimenticios”.
 - Reglamento 1169/2011 de Información al Consumidor.
- 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
 - Clientes
 - Proveedores y socios comerciales
- Proporciona confianza a los consumidores.
- Mejora la documentación.
- Control más eficiente y dinámico de los riesgos para la seguridad alimentaria, Fraude alimentario y Food Defense
- 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 Packaging combinada con otros esquemas de Calidad y Seguridad Alimentaria (ISO 22000, FSSC 22000, IFS, ISO 9001).

Global Standard For Packaging and Packaging Materials • Versión 5

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. Los materiales de envasado juegan un papel clave en la seguridad y calidad alimentaria del producto alimenticio.

BRC Storage and Distribution Versión 3

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-envasados*).

BRC Broker Versión 2

Este Protocolo aplica a aquellas empresas que participan como brokers, agentes o proveedores de servicios, importadores y/o exportadores que cada vez tiene más importancia en la gestión de riesgos dentro de la cadena alimentaria

AENOR está acreditada por ENAC, Entidad Nacional de Acreditación, para la certificación de BRC conforme a la norma ISO 17065.

AENOR ha obtenido la máxima calificación otorgada por BRC: 5 estrellas. Este proceso de evaluación cuenta con la revisión de distintas áreas tales como, proceso de auditoría y plazos, calidad del informe, competencia técnica y cualificación del personal, gestión fluida en la base de datos de BRC, y comunicación de la certificación con BRC.

CALIDAD

MEDIO AMBIENTE

RSC

COMPLIANCE

I+D+i

EFICIENCIA ENERGÉTICA

TIC

E-FIUEJCLC-GRS-PT1478-03