

## BRC FOOD



### CHE COS'È

Il BRC Global Standard for Food Safety è nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi.

Può essere paragonato ad un capitolato che lega i fornitori qualificati all'azienda di distribuzione.

È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

L'applicazione del BRC è un presupposto necessario per poter esportare i propri prodotti, ed è uno strumento di garanzia riconosciuto circa l'affidabilità aziendale.

### PUNTI CHIAVE

Lo standard si applica alle aziende alimentari di trasformazione e preparazione ed individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.

I principali elementi sono:

- adozione delle buone pratiche di riferimento;
- adozione di un sistema HACCP;
- adozione di un sistema di gestione per la qualità documentato;
- controllo degli standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale;
- esistenza di appropriate specifiche per:
  - materie prime (compresi i materiali di confezionamento),
  - prodotto finito, prodotti intermedi/semilavorati (dove richiesto),
  - monitoraggio dei fornitori,
  - posizionamento del sito,
  - l'accumulo, la raccolta e l'eliminazione del materiale di rifiuto,
  - standard igienici e di organizzazione per il personale,
  - controllo di processo.

### VANTAGGI

Il vantaggio chiave consiste nel poter ampliare il ventaglio dei propri clienti. La riconoscibilità internazionale di questo Standard, infatti, permette di rispondere alle esigenze di clienti di tutto il mondo anglosassone.

Per le aziende che già applicano un sistema di gestione per la qualità secondo le ISO 9001 o utilizzano la metodologia HACCP, la conformità a questi standard risulta molto agevole, con la possibilità di sfruttare le sinergie e gli elementi in comune tra i diversi schemi.

Tutto ciò si traduce in una riduzione dei tempi e dei costi necessari per le diverse verifiche ispettive.