

Certificazione BRC Storage and Distribution



Best Practices



Garanzia di Qualità



Sicurezza Alimentare

Lo Standard BRC Storage and Distribution stabilisce le linee guida e definisce i requisiti per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti durante il loro stoccaggio e la loro distribuzione ed è un requisito fondamentale richiesto dalla GDO del mercato britannico.

La Certificazione in accordo allo Standard BRC Storage and Distribution si rivolge principalmente alle organizzazioni che forniscono servizi di magazzinaggio, stoccaggio e distribuzione di prodotti a qualsiasi livello della filiera distributiva.

Lo standard comprende tutte le attività che possono influire sulla sicurezza e sulla qualità dei prodotti nel momento in cui vengono stoccati e distribuiti, mostrando al cliente che il produttore dispone di robusti sistemi di sicurezza per garantire la fornitura di un prodotto sicuro, di qualità e conforme alla normativa.

L'adozione della Certificazione in accordo allo Standard BRC Storage and Distribution permette all'azienda di implementare un sistema di gestione e di controllo delle attività operative, capace non solo di garantire la qualità e la sicurezza del prodotto nelle fasi logistiche di stoccaggio e distribuzione, ma anche di dimostrare il rispetto della normativa vigente lungo tutta la catena del valore.

Nello specifico, i punti salienti dello Standard BRC Packaging prevedono:

- L'adozione di un sistema di autocontrollo HACCP (nel caso di prodotti alimentari);
- L'implementazione di un sistema di controllo sulla qualità dell'ambiente di stoccaggio, dei processi di trasporto e distribuzione, capace di analizzare rischi e pericoli legati alla sicurezza degli alimenti;
- L'adozione di un sistema di gestione documentato, conforme ad uno standard internazionale, riconosciuto globalmente.

I vantaggi offerti alle aziende che decidono di adottare lo standard e certificarsi BRC Packaging sono molteplici:

- L'implementazione di uno strumento efficace riguardo alle best practices, i migliori standard e procedure in materia di sicurezza, qualità e conformità alla legislazione alimentare
- La riduzione di danni, sprechi e quindi dei costi per l'azienda;
- La sorveglianza continua e le azioni correttive dopo un audit aiutano a garantire una qualità, igiene e miglioramento del sistema di sicurezza del prodotto;
- L'aumento della visibilità attraverso la pubblicazione sul database BRC, dell'azienda e dei siti certificati;
- Il miglioramento della reputazione commerciale comunicando il proprio impegno sulla sicurezza alimentare grazie ad una certificazione riconosciuta internazionalmente.

Servizi Correlati

Certificazione BRC Agents and Broker

Lo Standard BRC Agents and Broker risponde efficacemente alle richieste di tutela della sicurezza e qualità dei prodotti alimentare e degli imballaggi, accertando l'implementazione di appropriate misure in conformità ai requisiti, lungo tutta la catena di fornitura.

Certificazione IFS Logistics

Lo Standard IFS Logistics è stato progettato con l'obiettivo principale di monitorare quanto succede tra la produzione e la distribuzione, per creare trasparenza e fiducia lungo la filiera di fornitura. È applicabile per prodotti alimentari confezionati, sfusi e prodotti a temperatura controllata.

Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare – ISO 22000

La norma ISO 22000 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, funzionale a garantire la sicurezza lungo tutta la catena di approvvigionamento. La norma si rivolge a tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare.