

Certificazione BRC Global Standard for Food Safety



Lo Standard BRC Food definisce i requisiti per la produzione di alimenti sicuri ed i criteri per la gestione della qualità dei prodotti proposti da fornitori e rivenditori, al fine di soddisfare le aspettative dei clienti e tutelare il consumatore.

La Certificazione in accordo allo Standard BRC Food si rivolge principalmente alle aziende di preparazione e trasformazione di prodotti alimentari destinati alla GDO. L'applicazione di questo standard è un presupposto indispensabile per poter esportare i propri prodotti nel mercato britannico.

Lo standard, riconosciuto a livello internazionale in ambito GFSI (Global Food Safety Initiative), è volto a garantire la sicurezza e qualità dei prodotti, in quanto strumento efficace nel dimostrare l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalle norme e regolamenti cogenti in materia di sicurezza alimentare. La norma infatti definisce i requisiti per la produzione, la trasformazione e il confezionamento di alimenti trasformati, a marchio proprio o del cliente, di materie prime o ingredienti destinati ad aziende operanti nel settore alimentare, agenzie di catering e produttori alimentari oltre che di frutta e verdura e di alimenti per animali domestici.

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

- L'adozione di un Sistema di Gestione per la Qualità;
- L'adozione di un Sistema di autocontrollo HACCP;
- L'adozione delle buone pratiche di fabbricazione;
- L'ampliamento dei requisiti sul monitoraggio ambientale e lo sviluppo di ulteriori sistemi di sicurezza e difesa alimentare;
- La conformità ai requisiti relativi alle zone high risk, high care e ambient high care;
- La garanzia dell'applicabilità globale e del benchmarking al Global Food Safety Initiative (GFSI), compresi il monitoraggio ambientale e la food defence;
- Il controllo degli standard per prodotto, processo, personale, ambiente di lavoro;
- La presenza di appropriate specifiche per le materie prime, il prodotto intermedio e/o semilavorato, il prodotto finito, il posizionamento del sito, il monitoraggio dei fornitori, il controllo di processi e/o prodotti, gli standard igienici per il personale ed il trattamento di materiale di rifiuto.

Ufficio Commerciale Food, Feed, Farm

Kiwa Italia

food@kiwacermet.it

+39 0514593413

I vantaggi offerti alle aziende che decidono di adottare lo standard e certificarsi BRC Food 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 maggiore efficienza nell'utilizzo delle risorse;
- L'adozione di un sistema efficace di controllo e monitoraggio dei rischi legati alla sicurezza del prodotto alimentare;
- L'aumento della visibilità attraverso la pubblicazione sul database BRC;
- Il miglioramento della reputazione commerciale comunicando il proprio impegno sulla sicurezza alimentare grazie ad una certificazione riconosciuta internazionalmente.

Un altro importante beneficio per le aziende è dato dalla possibilità di ridurre tempi e costi necessari per le verifiche ispettive da parte della GDO, nonché di combinare la certificazione BRC con verifiche di altre norme riconosciute (IFS, ISO 22000:2018, ISO 9001:2008).