



GRUPO ACMS Consultores

¿Porqué es importante el Certificado BRC?



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Índice de Contenidos

- 1. ¿Qué es BRC ?
- 2. ¿Cuál es su ámbito de aplicación?
- 3. ¿Cómo se obtiene el certificado BRC?
- 4. Estándares BRC por sectores
- 5. ¿Cuál es la diferencia entre BRC e IFS?
- 6. Beneficios de este estándar de seguridad alimentaria
- 7. Consultoría BRC

1. ¿Qué es la norma BRC?

BRC es un esquema de certificación internacional que califica a proveedores de productos y marcas en grandes superficies.

La norma BRC Food proporciona las directrices que permiten la fabricación de productos alimentarios seguros. Los requisitos que debe cumplir su sistema de control favorece la gestión de la calidad de los productos detectando peligros y amenazas contra la seguridad de los alimentos.

Este estándar contiene los requisitos de un sistema de APPCC (Análisis de Peligros y de Control Crítico) de acuerdo con los requisitos del Codex Alimentarius. Esos requisitos describen un sistema de gestión de calidad documentado y exige el control de las condiciones ambientales de las instalaciones, de los productos, de los procesos y del personal.

2. ¿Cuál es su ámbito de aplicación?

El desarrollo de las normas que velan por la seguridad alimentaria se fundamenta en ofrecer soluciones para mejorar los niveles de seguridad y calidad de productos.

La normativa BRC se aplica a los procesos de fabricación, manipulación, envasado, distribución y almacenamiento de alimentos donde pudiese existir riesgo de contaminación.

Establece un plan de seguridad alimentaria a través del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), se basa en los principios y requisitos de la norma ISO 9001 gestión de la calidad, necesita del compromiso de la dirección para gestionar correctamente el control de la seguridad alimentaria, establece requisitos concretos que deben cumplir todas las instalaciones que reciban productos alimentarios para ejercer un correcto y eficaz control frente a una posible contaminación (para ello se deberán seguir procedimientos de limpieza y control de residuos o cuerpos extraños).

Esta norma también recoge requisitos que gestionan los alérgenos en la fase de desarrollo, se encarga de definir el sistema de medición y control de la calibración de los equipos, etc.

Recomendamos que lea las publicaciones de nuestro "Blog sobre Seguridad Alimentaria", ya que le ayudará a resolver dudas. ¡No se pierda nuestros análisis, consejos, guías y explicaciones detalladas!

3. ¿Cómo se obtiene el certificado BRC?

La certificación BRC es reconocida por empresas de la alimentación y de la distribución minorista y mayorista de todo el mundo, aunque es principalmente valorada para la exportación al Reino Unido.

En algunos casos no se puede exportar productos de la alimentación al Reino Unido, si no se ha certificado la empresa bajo esta norma.

El certificado BRC aporta seguridad entre sus clientes y proveedores, ofrece transparencia y permite que se mejore la seguridad alimentaria.

Si desea implantar un sistema de seguridad alimentaria bajo la Norma BRC nuestra consultora Grupo ACMS Consultores puede asesorarle. Nuestros servicios de consultoría simplifican y facilitan la obtención del certificado BRC.

Quiero obtener la certificación BRC

4. Estándares dependiendo del sector

Se han definido estándares específicos por sectores para cubrir diversos sectores. Dichos protocolos de seguridad alimentaria son los siguientes:

BRC FOOD norma específica para la industria agroalimentaria, siendo sólo aplicable a compañías fabricantes o envasadoras de productos alimenticios.

BRC ENVASES O EMBALAJES proporcionar una guía de seguridad y calidad para los proveedores de materiales de embalaje de fabricantes de alimentos.

BRC ALMACENAJE O DISTRIBUCIÓN BRC STORAGE AND DISTRIBUTION está diseñado para asegurar las mejores prácticas en el almacenamiento y distribución de productos.

5. ¿Cuál es la diferencia entre BRC e IFS?

Los dos protocolos están enfocados en proveedores alimenticios pero siguen diferentes criterios y niveles de evaluación.

Por ejemplo, BRC da la posibilidad de obtener su certificación a pesar de que haya una disconformidad mientras pueda modificarse en un plazo de 28 días. Este punto no lo contempla la norma italiana IFS que es más estricta.

Otro criterio diferente es que IFS se basa en un sistema de clasificación y puntuación mientras que BRC no sigue ese sistema.

6. Beneficios

Esta norma que ofrece garantía de legalidad, seguridad y calidad en los alimentos ofrece las siguientes ventajas:

- Permite que se pueda cumplir la legislación vigente.
- Minimiza costes de posibles errores.
- Contribuye a generar confianza entre los consumidores.
- Ofrece un mayor control de los riesgos para la seguridad alimentaria.
- Incorpora los programas de prerrequisitos al sistema de gestión.
- Posibilita auditorías combinadas con ISO 9001, FSSC, IFS e ISO 22000.

7. ¿Necesita asesoramiento?

Consúltenos si necesita aclarar o resolver sus dudas para obtener la certificación BRC. Rellene el formulario de contacto y nos pondremos en contacto con su empresa.

Preguntas frecuentes relacionadas

- ¿Qué es GFSI y para qué sirve?
- ¿Cómo elegir a una consultora BRC Seguridad Alimentaria?
- ¿Cuáles son los intereses y objetivos de la asociación BRC?

VER MÁS



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com