



## **GRUPO ACMS Consultores**

Norma BRC FOOD



**(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)**

Si necesita implantar y certificar un Sistema de Seguridad Alimentaria bajo la Norma BRC FOOD, le podemos asesorar.

## **Norma BRC Food**

La norma BRC (British Retail Consortium) es un sistema de seguridad alimentaria desarrollado por la distribución minorista británica.

Básicamente surgió como necesidad de desarrollar una norma uniforme de calidad y seguridad alimentaria, entre los factores más determinantes para ello destacamos las demandas de los consumidores, la responsabilidad cada vez mayor de los distribuidores, el incremento de requisitos legales y la globalización del suministro de productos.

Es una norma específica para la industria agroalimentaria, siendo sólo aplicable a compañías fabricantes o envasadoras de productos alimenticios, es decir, la norma BRC sólo puede aplicarse cuando se procesa un producto o cuando existe un peligro de contaminación de un producto durante el proceso de envasado primario.

Para compañías que sólo realicen transporte, almacenamiento y distribución se ha desarrollado la Norma Mundial de Almacenamiento y Distribución, más enfocada en estas actividades.

## **Beneficios de la Norma BRC Food**

Los beneficios de la Norma BRC son:

- La Norma BRC FOOD establece una norma común con un sistema común de evaluación, que permite una evaluación por organismos de certificación acreditados
- La Norma BRC FOOD reduce del número de auditorias soportadas, la certificación evita auditorias de empresas de distribución y otros clientes, que reconocen la auditoria de certificación como propia
- La Norma BRC FOOD constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria.
- La Norma BRC FOOD supone una diferencia competitiva
- La Norma BRC FOOD asegura una mayor facilidad para la comparación y transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro.
- La Norma BRC FOOD permite conciliar la seguridad alimentaria y el control de calidad
- La Norma BRC FOOD facilita el control de todas las etapas de producción, reduciendo al máximo los peligros de contaminación, asegurando la inocuidad de los alimentos producidos y/o envasados.
- La Norma BRC FOOD permite acceder a nuevos mercados gracias a su incremento en cuanto a calidad y al cumplimiento de requisitos de muchos de los grandes distribuidores.
- La Norma BRC FOOD es fácilmente integrable con otras normas de seguridad alimentaria (IFS/BRC/ISO 22000).

## Aspectos claves de la Norma BRC Food

La norma BRC ha sido desarrollada para facilitar a los minoristas una herramienta de gestión de la calidad, especialmente orientada al cumplimiento de sus obligaciones legales y de protección al consumidor.

La Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC requiere:

- El compromiso del equipo directivo de la empresa: los recursos necesarios para demostrar que se ha adquirido el compromiso de cumplir con los requisitos de la Norma
- Un Plan APPCC que permite centrarse en los riesgos significativos para la seguridad de los procesos y productos alimentarios y que exigen un control específico a fin de garantizar la seguridad de los productos
- Un Sistema eficaz y documentado de gestión de la calidad
- Programas de Prerrequisitos: las condiciones básicas medioambientales y de funcionamiento con las que debe contar la empresa

La norma BRC está integrada por 7 capítulos (Compromiso del equipo y mejora continua, el Plan de Seguridad Alimentaria APPCC, Sistema de Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria, Normas relativas a las instalaciones, Control del Producto, Control de Procesos y Personal). Cada capítulo comienza con un párrafo resaltado en negrilla, que es la declaración de intenciones que todos los proveedores deben cumplir para poder obtener la certificación. Bajo este párrafo se describen los requisitos específicos, dependiendo de la importancia que tengan sobre la legalidad y seguridad del producto.



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](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)