

BRCGS

Global Standard for Food Safety



DESTINATARI

Tutte le aziende che producono, trasformano e confezionano:

- alimenti, a marchio proprio ed a marchio del cliente,
- materie prime o ingredienti, destinati ad Organizzazioni operanti nel settore alimentare, a società di catering e/o a produttori di alimenti,
- prodotti primari, compresa frutta e verdura,
- alimenti per animali domestici e mangimi,
- prodotti primari di origine animale.

IL CONTESTO

BRCGS è stata fondata nel 1996 da rivenditori che desideravano armonizzare gli standard di sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura. Attualmente, BRCGS è un marchio riconosciuto globalmente per gli standard emessi dedicati specificatamente alla sicurezza alimentare, ai materiali di imballaggio, allo stoccaggio ed alla distribuzione dei prodotti. Questi standard stabiliscono buone pratiche di produzione, aiutando un'Organizzazione nella fornitura al cliente di prodotti sicuri e conformi ai requisiti di riferimento.

LO STANDARD

Lo Standard BRCGS for Food Safety è stato sviluppato con l'obiettivo di definire criteri operativi garantiscano la sicurezza alimentare, nonché criteri di autenticità e di qualità che un'Organizzazione del settore alimentare è chiamata a soddisfare per adempiere ai propri obblighi di conformità legislativa e di tutela del consumatore. Lo standard è costantemente evoluto nel tempo introducendo requisiti riguardanti la cultura della sicurezza alimentare, per la mitigazione del rischio relativo alla frode alimentare e per ridurre obblighi di ispezione da parte di soggetti terzi (clienti).

IL SERVIZIO

Certiquality offre il servizio di certificazione a fronte dello standard BRCGS for Food Safety in quanto strumento di garanzia per la sicurezza alimentare e per la tutela del consumatore. Certiquality è accreditato per la certificazione BRCGS for Food Safety e svolge gli audit per tutti i settori merceologici previsti dallo standard. Gli audit sono condotti da personale qualificato secondo i criteri previsti da BRCGS e da esso autorizzati.

VANTAGGI

La certificazione secondo lo standard BRCGS for Food Safety supporta l'Organizzazione a migliorare nella gestione della sicurezza alimentare, ad incrementare l'efficienza operativa e nella crescita commerciale.

Lo standard BRCGS for Food Safety:

- è ampiamente accettato e richiesto da molti retailers e produttori in tutto il mondo come parte integrante del processo di approvazione dei propri fornitori;
- è conforme con i requisiti GFSI (Global Food Safety Initiative);
- risponde alle richieste di garanzia dei consumatori e richiama le 'best practice' di settore incoraggiando lo sviluppo di una cultura della sicurezza dei prodotti;
- supporta la conformità alle normative;
- persegue il miglioramento continuo, attraverso l'analisi delle cause e la gestione degli audit interni;
- assicura visibilità attraverso il database di BRCGS.

ITER DI CERTIFICAZIONE

- Audit di certificazione con emissione finale del certificato a seguito di chiusura delle non conformità.
- Audit di ri-certificazione, annuale o semestrale in funzione del grado ottenuto nel precedente audit, con emissione finale del certificato a seguito di chiusura delle non conformità.

Gli audit di ri-certificazione vengono effettuati in forma annunciata o non annunciata secondo gli obblighi previsti dallo standard.

Il rapporto finale di audit ed il certificato sono caricati nel database di BRCGS a cura di Certiquality e a disposizione dell'Organizzazione che può accedere al database con le proprie credenziali.

A completamento del servizio, è possibile effettuare un audit preliminare che permette di valutare lo stato dell'Organizzazione in relazione a quanto richiesto dallo standard BRCGS for Food Safety individuando le aree di miglioramento e i punti di forza attraverso una gap analysis.