

Standard BRC (Global Standard-Food)



Che cos'è:

Lo Standard BRC (Global Standard-Food) costituisce un modello riconosciuto in Inghilterra e oggi in rapida diffusione nel resto dei paesi europei. E' nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi. Può essere paragonato ad un capitolato che lega i fornitori qualificati all'azienda di distribuzione. Esso infatti dettaglia per l'azienda produttrice dell'alimento le specifiche strutturali per:

- ✓ gli ambienti produttivi;
- ✓ le specifiche di prodotto e di processo;
- ✓ le norme comportamentali per il personale.

Lo standard è stato sviluppato da:

- British Retail Consortium, che rappresenta i maggiori rivenditori britannici;
- UKAS (United Kingdom Accreditation Service), organismo di accreditamento nazionale britannico, e da questo riconosciuto.
- ISACert è invece l'organismo di certificazione referente mondiale per gli standard IFS e BRC.

L'internazionalità di questo standard è data dall'approvazione da parte del GFSI (Global Food Safety Initiative), un'iniziativa alla quale partecipano quaranta Paesi di Europa, Nord America e Australia, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura. GFSI ha elaborato e redatto i criteri chiave che deve possedere uno standard per poter essere approvato e, di conseguenza, per poter godere del mutuo riconoscimento da parte di tutti i Paesi aderenti.

Punti chiave:

Lo standard individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP, gli elementi sono:

- adozione delle buone pratiche di riferimento;
- adozione di un sistema HACCP;
- adozione di un sistema di gestione per la qualità documentato;
- controllo di standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale.

L'esistenza di appropriate specifiche per:

- le materie prime (compresi i materiali di confezionamento);
- il prodotto finito, i prodotti intermedi/semilavorati (dove richiesto);
- monitoraggio dei fornitori;
- il posizionamento del sito, l'accumulo, la raccolta e l'eliminazione del materiale di rifiuto;
- gli standard igienici e di organizzazione per il personale;
- il controllo di processo.

Vantaggi:

Le possibili sinergie tra i diversi schemi consentono: riduzione dei tempi e dei costi necessari per le diverse verifiche ispettive. Infatti, avere un referente unico per tutte le certificazioni aziendali permette l'ottimizzazione delle sinergie possibili tra questi standard e la **ISO 9001:08** (Sistema di gestione per la qualità) o la **UNI 10854** (Sistema di autocontrollo igienico); per cui si può concentrare l'intervento dell'Ente di certificazione in un'unica verifica, evitando di controllare più volte gli aspetti comuni ai vari schemi, con evidente risparmio di tempo, energia e costi.

La riconoscibilità internazionale dello Standard che permette di rispondere alle richieste di clienti da tutta Europa.

Per le aziende che già applicano un sistema di gestione per la qualità secondo le **ISO 9000** o utilizzano la metodologia **HACCP** la conformità a questi standard risulta molto rapida.

La riduzione di verifiche ispettive di parte seconda, cioè quelle effettuate per conto dei clienti sull'Azienda fornitrice, con diminuzione dei costi da sostenere, sia diretti (spese relative alle verifiche ispettive), che indiretti (inevitabili rallentamenti dell'attività produttiva in coincidenza delle numerose verifiche ispettive di parte seconda).