

Niepokoją Cię kwestie bezpieczeństwa, magazynowania i dystrybucji żywności?

Globalne standardy BRCS mogą w tym pomóc

BRCS, brytyjska organizacja handlowa reprezentująca interesy brytyjskich sprzedawców detalicznych, opracowała wiodący program certyfikacji bezpieczeństwa oraz jakości, który pomaga handlowcom i producentom w wypełnianiu ich obowiązków w zakresie realizacji dostaw i zapewnienia zgodności z przepisami prawa.

BRCS pomaga w zdobyciu zaufania konsumentów. Definiuje szereg wymagań, które powinna spełnić organizacja, aby zapewnić najwyższą jakość i bezpieczeństwo oferowanych produktów.

Globalne standardy BRCS gwarantują standaryzację kryteriów dotyczących jakości, bezpieczeństwa i procesów na całym świecie oraz zapewniają dodatkową weryfikację, pożądaną przez sprzedawców i użytkowników końcowych. Zgodność z globalnymi standardami BRCS często stanowi fundamentalny wymóg wiodących sprzedawców detalicznych. BSI to uznany, akredytowany organ, który aktywnie opracowuje globalnie stosowane standardy.

Nasze rozwiązania w zakresie bezpieczeństwa żywności obejmują certyfikację, szkolenia, ocenę i oprogramowanie do obsługi łańcucha dostaw. Pozwala to zapewnić dodatkową gwarancję dla organizacji i klientów oraz umożliwia wydajniejsze zarządzanie ryzykiem.

Specyfikacje globalnych standardów BRCS

- Obejmują aspekty jakości i bezpieczeństwa żywności
- Opcja pobierania próbek w zakładzie nie jest dostępna
- Coroczne certyfikaty dla konkretnego zakładu
- Nie jest wymagane ukończenie etapu 1, przedsiębiorstwa mogą przejść bezpośrednio do certyfikacji
- Doroczne audyty certyfikacyjne, nie są wymagane audyty nadzorcze ani podtrzymujące
- W przypadku uzyskania oceny C z auditu wymagana jest ponowna certyfikacja za 6 miesięcy
- Coroczne certyfikaty dla konkretnego zakładu
- Standardy BRCS obejmują wymagania normatywne

Dlaczego warto wybrać certyfikację BRCS?

Korzyści

- Uznawana na całym świecie, należy do inicjatywy GFSI
- Uznawana przez sprzedawców detalicznych na całym świecie, ogranicza obciążenie związane z wieloma auditami
- Przyczynia się do ograniczenia liczby wycofanych produktów, skarg i odrzuconych produktów
- Większe zaufanie klientów do marki i produktów, tym samym zapewniając nowe możliwości rynkowe
- Jasno określa wymogi oparte na ryzyku
- Wyższy poziom zgodności – zgodność z wymogami prawnymi i standardami wynikającymi z dobrych praktyk
- Przewaga konkurencyjna – zostać preferowanym dostawcą i zyskać nowych klientów dzięki niezależnej weryfikacji

- Większa pewność dla interesariuszy – dowód, że procesy produkcyjne są bezpieczne
- Ochrona marki – poprzez ograniczenie ryzyka i zagrożeń
- Lepsze wyniki – poprzez obniżenie kosztów i poprawę wydajności dzięki wdrożeniu ciągłej poprawy



BRCGS Wersja 8

Bezpieczeństwo żywności

Uznawana na całym świecie, należy do inicjatywy GFSI. W ramach normy BRCGS dotyczącej bezpieczeństwa żywności przyjmuje się zdroworozsądkowe podejście oparte na ryzyku, zapewniające firmom jasno wytyczony plan osiągnięcia certyfikatu.

Głównym wymaganiem normy jest przyjęcie i wdrożenie systemu HACCP, posiadanie udokumentowanego i skutecznego Systemu Zarządzania Jakością oraz środki zakładowej kontroli ochrony środowiska, produktów, procesów i personelu. Jakie są dodatkowe korzyści?

- Ulepszenie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem
- Upewnienie się, że dostawcy także przestrzegają dobrych praktyk w kwestiach higieny
- Zapewnia monitorowanie systemu w celu osiągnięcia ciągłej poprawy

BRCGS Wersja 3

Przechowywanie i dystrybucja żywności

Opracowana przez ekspertów z branży, norma obejmuje systemy zarządzania i najlepsze praktyki dotyczące przechowywania i dystrybucji żywności i napojów w łańcuchu dostaw.

BRCGS Wersja 2

Agenci i brokerzy

Przedsiębiorcy pozaprodukcyjni, którzy kupują i sprzedają produkty lub ułatwiają handel produktami są kluczowym ogniwem w łańcuchu dostaw żywności oraz pełnią zasadniczą rolę w utrzymaniu jego przejrzystości, identyfikowalności oraz integralności. Globalna Norma BRCGS dotycząca Agentów i Brokerów zapewnia ramy dla importerów i eksporterów w zakresie zarządzania bezpieczeństwem, jakością i legalnością produktów spożywczych do celów ich udziału w łańcuchu dostaw żywności.

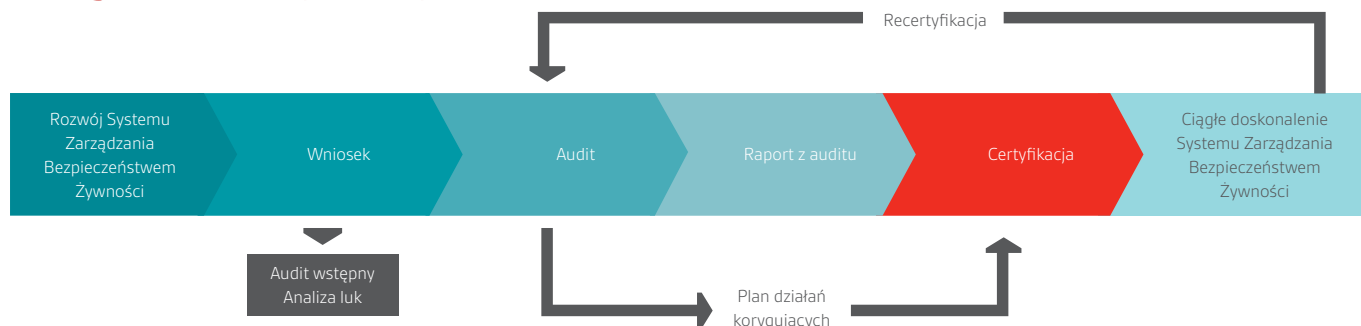
BRCGS Wersja 5

Opakowania i materiały do ich produkcji

Globalna Norma BRCGS dotycząca opakowań zawierająca wymogi zarówno detalicznych sprzedawców żywności, jak i marek, pomaga organizacjom produkującym opakowania dostarczać produkty wspierające dostawę bezpiecznej, higienicznej żywności. Norma została opracowana, aby wspierać potrzeby producentów opakowań i materiałów opakowaniowych służących do zastosowań związanych i nie związanych z żywnością. Obejmuje to organizacje, które:

- Produkują surowce do zastosowania w opakowaniach
- Produkują materiały opakowaniowe do przetworzenia lub do druku
- Dostarczają materiały z magazynu, gdzie ma miejsce dodatkowe przetwarzanie lub odnowa
- Produkują opakowania i konsumenci wyroby jednorazowego użytku (np. papierowe talerze)

Droga do certyfikacji



Podnieś swoje kwalifikacje zawodowe na szkoleniach Akademii BSI

Jako jedyna jednostka certyfikująca w Polsce oferujemy także akredytowane szkolenia BRCGS. Poznaj normy oraz zmiany jakie zaszły w nowej 8 Wersji na naszych kursach.

- BRCGS Przejście z Wersji 7 na Wersję 8 Szkolenie dla zakładów
- BRCGS Wersja 8 Auditor Wewnętrzny
- BRC Wersja 8 Auditor Wiodący
- BRCGS HACCP
- BRCGS Food Fraud
- BRCGS Ocena Ryzyka
- BRCGS Wersja 5 Packaging Wymagania

BRCGS Approved Training Partner

Więcej informacji na temat standardów dotyczących bezpieczeństwa żywności uzyskasz na:
bsigroup.pl/Bezpieczenstwo-Zywnosci



BSI Group Polska Sp. z o. o.
+48 515 149 193
food.pl@bsigroup.com
certyfikacja@bsigroup.com