



**Sistemi&
Consulenze**

Servizi per la Qualità Aziendale

Standard
Internazionali
Sicurezza
Alimentare
BRC IFS

www.sistemieconsulenze.it



www.sistemieconsulenze.it

La Storia

La Global Food Safety Initiative (GFSI) è formata dagli esperti mondiali di sicurezza alimentare e organizzazioni internazionali, governi e accademie, questo organismo è nato nel 2000 con l'obiettivo di stabilire criteri univoci di sicurezza alimentare. Il compito principale è quello di identificare, comparare e divulgare standard per la sicurezza alimentare, al fine di rendere più agevole per le aziende alimentari, orientarsi e scegliere il complesso di regole più vicino al proprio modo di operare.

Avere una certificazione riconosciuta GFSI è fondamentale per un'azienda che vende alle maggiori insegne della GDO.

La Storia

Gli standard più importanti ed approvati e quindi equiparati dal GFSI sono:

- BRC Food
- IFS Food
- FSSC/ISO 22000
- Global Gap

Requisiti comuni a tutti gli standard GFSI sono: l'adozione della metodologia HACCP, un sistema di gestione della qualità documentato e il controllo degli standard ambientali, di processo e del personale all'interno del sito produttivo.

La Storia

BRC Food (Global Standard for Food Safety)

Standard richiesto dai principali retailer del mondo anglosassone, dalle aziende che producono a marchio privato e che esportano i propri prodotti nel Regno Unito.

IFS Food (Interantial Featured Standard Food)

Questo standard viene richiesto da importatori, retailer o aziende contoterziste per il mondo franco-tedesco, belga, italiano.

Quando si parla di BRC e IFS si fa riferimento a due fondamentali standard, a livello internazionale, per la certificazione di qualità nella filiera di fornitura di prodotti alla Grande Distribuzione Organizzata.

Entrambe gli Standard Internazionali sono basati sulla norma Iso 22000 spostando ed approfondendo le tematiche dalla classica gestione di Sistema alle certificazioni di prodotto.

Sono dei veri e propri 'capitolati' di requisito utilizzati dalla GDO per qualificare i propri produttori a marchio privato ed i fornitori, secondo requisiti ben specifici riguardanti la Sicurezza Alimentare, la Qualità e la Legalità dei prodotti.

Nel primo caso, l'acronimo BRC sta per British Retail Consortium, vale a dire il consorzio della GDO britannica. Lo standard tecnico che prende questo nome è il quello richiesto ai fornitori che vogliono entrare nel mercato GDO anglosassone.

Il BRC si basa su standard di qualità che interessano l'HACCP, l'ambiente di lavoro e i controlli sul prodotto e processo.

Lo standard IFS, invece, è uno standard internazionale condiviso dalle filiere della GDO agroalimentare francese e tedesca. Con esso, si richiedono ai fornitori della filiera il rispetto di alcune norme igieniche e di buone prassi nei processi, valide a garantire un buon livello di sicurezza e di qualità.

Anche in questo caso, il produttore o il distributore che garantiscono lo standard IFS, dichiarano di curare una gestione basata sui principio HACCP, sul rispetto della normativa alimentare, gestione del personale e di verificare la qualità dei processi e dei prodotti.

LA FILIERA DEGLI STANDARD PRIVATI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Perché si parla sempre più frequentemente della Filiera degli Standard Privati per la Sicurezza Alimentare? I motivi fondamentali sono due:

Il primo perché la sensibilizzazione da parte dei mercati e consumatori è volta ad avere molta più sicurezza ed informazioni sui prodotti, venduti, commercializzati e o consumati.

La seconda motivazione di natura tecnica riguarda dover e voler assicurare la sicurezza ed igiene alimentare , così come dice il Reg CE 178, durante tutta la filiera sia di origine interna, varie fasi di produzione, sia esterna, packaging, macchinari, trasporti, commercio e negozi.

I FATTORI SCELTA PER LA SPESA ALIMENTARE



**SISTEMI&
Consulenze**
Servizi per la Qualità Aziendale

4.8

SICUREZZA

Assenza di residui Anti-crittogramici prodotti trattati con sostanze ammesse dalle leggi

4.8

GARANZIE

Consapevoleza igienico sanitaria dei prodotti lavorati con buone norme di lavorazione

4.1

TIPICITA'

Tipicità del prodotto a marcio DOP, DOCG, DOC, IGT

4.7

CONOSCENZA

Conoscenza del luogo di origine, produzione e conoscenza del prodotto

4.1

OGM

Assenza o Presenza

3.3

BIOLOGICO

Prodotto derivante da agricoltura biologica

VOTI DA 1 A 10



www.sistemieconsulenze.it

BRC IFS



SICUREZZA ALIMENTARE

Assicurare che durante tutta la filiera vengano prodotti e commercializzati prodotti 'sicuri' che non possano creare in nessun modo patologie o pericoli di natura igienico sanitaria, in rispetto delle normative vigenti.



QUALITA'

Assicurare che i prodotti alimentari siano sempre coerenti con le caratteristiche definite dal consumatore.



LEGALITA'

Assicurare che i prodotti alimentari rispettino non solo la legislazione dei paesi di produzione e vendita ma che ci sia cura che essi vengano protetti da possibili adulterazioni o sofisticazioni involontarie e non.

MANAGEMENT



Gli standard per la sicurezza alimentare richiedono un impegno totale dell'azienda, di tutto l'organico, la definizione delle responsabilità, dal punto di vista delle risorse economiche, strutturali ed umane, il consulente esterno può essere un ottimo valore aggiunto, ma non può ovviare a tutti gli adempimenti dei monitoraggi ed alle analisi giornaliere che garantiscono il mantenimento di un certo standard.

Sono fondamentali l'individuazione di obiettivi chiari, certi e coerenti con l'azienda per la Sicurezza, Qualità e Tutela degli alimenti, devono essere definiti i monitoraggi di tali obiettivi e la politica che tutta l'azienda deve portare avanti omogeneamente .

IL SITO



L'analisi delle strutture ed attrezzature adibite alla produzione, stoccaggio, vendita dei prodotti, la loro conformità, manutenzione, destinazione d'uso, aspetti fondamentali per far sì che si crei un ambiente salubre ove i prodotti non possano essere contaminati ed il mantenimento degli alti standard di sicurezza ed igiene alimentare.

L'individuazione delle strumentazioni necessarie per il monitoraggio dei parametri di controllo dei processi CP, CCP, Preventive, la loro manutenzione, e la taratura.



PRODOTTI

La fondamentale necessità della progettazione dei prodotti, definiti sia dall'azienda che dal cliente, l'analisi dei rischi e le caratteristiche delle materie prime food e nofood, dei fornitori, dei servizi, la destinazione d'uso dei prodotti finali.

PROCESSI

L'analisi della mappatura degli stessi dai processi di approvvigionamento, fino alla commercializzazione della merce finite.

La definizione delle modalità di lavorazione, di abbattimento o eliminazione dei possibili patogeni, dei metodi di trattamento, conservazione e spedizione.

L'identificazione dei punti di controllo critico, la definizione dei limiti, le azioni correttive e preventive per far sì che gli alimenti commercializzati siano sicuri dal punto di vista igienico sanitario.



CONTROLLO

Dall' analisi dei rischi la definizione di un piano per la prevenzione e la non riprolificazione microbiologica e patogena negli alimenti. L'individuazione dei possibili rischi e come prevenirli, controllarli abbetterli, secondo procedure, istruzioni operative, prodotti adeguati e formazione delle risorse. Procedure specifiche per il controllo dei corpi estranei, del peso o volume e delle informazioni presenti in etichetta.





IGIENE

Procedure specifiche per ottenere un alto stato di igiene in tutto il sito e per mantenerlo, comportamentali del personale, la definizione dei piani di sanificazione e dello stato di igiene relative al personale interno ed esterno .



COMPETENZE

Ogni figura dell'organico aziendale deve ricevere l'adeguata e specifica formazione, ed addestramento secondo le mansioni e responsabilità che ricopre, devono essere programmati dei piani di formazione e verifica sulla competenza delle persone.



Food Defense

Durante tutta la filiera, dal fornitore fino al raggiungimento del cliente devono essere definite delle procedure ed azioni atte a 'proteggere' i prodotti da possibili contaminazioni, adulterazioni, sofisticazioni, sia volontarie sia come sabotaggi esterni ed interni all'azienda.

Devono essere identificate le modalità di difesa del sito da questo rischio.



VERIFICHE

La programmazione e la definizione di verifiche Analitiche, Audit, GMP per valutare lo stato di mantenimento della Sicurezza Qualità e Legalità alimentare.

FILIERA



Per poter assicurare la sicurezza qualità e legalità dei prodotti alimentary, gli standard internazionali BRC IFS hanno creato una sorta di Filiera riconosciuta GFSI

BRC/IFS



FOOD

Standard Internazionale
Sicurezza Alimentare per
l'industria Alimentare



Packaging

Standard Internazionale
Sicurezza Alimentare per
I produttori di Packaging



STORAGE

Standard Internazionale
Sicurezza Alimentare per
stoccaggio distribuzione
commercializzazione
all'ingrosso



AGENT & BROKER

Standard Internazionale
Sicurezza Alimentare per
I servizi di Brokeraggio.

OLTRE BRC



CONSUMER

Standard Internazionale
Sicurezza per i beni di
consumo.



RETAIL

Standard Internazionale
Sicurezza Alimentare per
i Supermercati



®

CONTATTACI!

Dove puoi Trovarci



UNI EN ISO 9001:2015
N°15783-A

Sistemi& Consulenze

Servizi per la Qualità Aziendale

Registered Office: Via De Barberi 108 – 58100 – Grosseto
P.IVA 01598460531

- ✓ **Centro:** Via Aurelia Nord 221 – 58100 – Grosseto
- ✓ **Est:** Via Francesco Crispi 9 – 48123 – Ravenna
- ✓ **Nord:** Via Provinciale Grassobbio – Azzano San Paolo – 48123 – Bergamo
- ✓ **Sud:** Via della Ricerca Scientifica snc – 00133 – Roma
TEL 800031655
TEL + 39 3294943298

MAIL info@sistemieconsulenze.it

WEB www.sistemieconsulenze.it