

## **NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BRC Edición 8**

Le damos la bienvenida a la Octava Edición de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria , BRC (Inocuidad de los Alimentos), conocida como la norma más robusta y de mayor crecimiento e implementación en el mundo. Cuya nueva edición, entra en vigencia ya, en Febrero de 2019. Conozca más.

La norma establece los requisitos de fabricación, procesado y envasado de alimentos, tanto de marcas propias como de marca del cliente; materias primas o ingredientes, empresas de catering, productos primarios, como frutas , hortalizas y alimentos para animales domésticos.

El estándar BRC tiene por objeto especificar los criterios de inocuidad, calidad y funcionales que deben aplicarse en una organización dedicada a la fabricación de productos alimentarios a fin de cumplir con obligaciones respecto a la legislación y protección del consumidor.

Tiene como componentes fundamentales la Calidad y la Inocuidad. Estando constituida de 9 sesiones: Compromiso del Equipo Directivo, Plan de Seguridad Alimentaria, Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad, Normas del Establecimiento, Control del Producto, Control de Procesos, Personal , Zonas de Alto Riesgo y Cuidados Especiales y Requisitos a Productos Comercializados. En comparación a otras normas de inocuidad, BRC establece de manera clara y objetiva los requisitos, las pautas de cumplimiento y evaluación, dejando significativamente pocos elementos abiertos a la interpretación subjetiva.

Elaborada y publicada por primera vez en 1998. , la Norma ha estado sujeta a actualizaciones periódicas. La edición 8 supone una evolución a las ediciones anteriores, centrándose en:

- Ampliar los requisitos de vigilancia ambiental para reflejar la creciente importancia de esta técnica
- Animar a los establecimientos a seguir desarrollando sistemas de protección y defensa alimentaria
- Fomentar el desarrollo de una cultura de seguridad del producto
- Añadir claridad a los requisitos aplicables a las zonas de riesgo de la producción: alto riesgo, cuidados especiales y cuidados a temperatura ambiente
- Aportar mayor claridad a los establecimientos fabricantes de alimentos para mascotas
- Asegurar su aplicabilidad global y equiparabilidad a la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria, GFSI.

Integra consultoría ofrece cursos interpretativos bajo la modalidad cerrada para esta normativa. Consúltenos.