

La Norma Mundial BRC versión 6, Productos Alimentarios.

INTRODUCCIÓN

La Norma Mundial BRC (The British Retail Consortium) es una norma originalmente avalada por los distribuidores y minoristas británicos, que tiene como objetivo asegurar que los proveedores cumplan con unos requisitos que garantizan la salubridad de los alimentos.

Los orígenes de esta norma, se remontan a la Ley de Seguridad Alimentaria del Reino Unido de 1990, según la cual todos los sectores involucrados en el suministro de productos alimentarios tienen la obligación de adoptar todas las precauciones razonables para evitar deficiencias en cualquier punto del desarrollo, fabricación, distribución, publicidad o venta de productos alimentarios al consumidor.

Actualmente, la norma BRC se ha convertido en un estándar adoptado por más de 14.000 empresas del sector alimentario, con un crecimiento de más del 20 % en el 2010.

LA NUEVA EDICIÓN 6 DE BRC

La nueva edición 6 de BRC, supone una reducción en el número de cláusulas en un 25 %, eliminación y agrupación de requisitos, con objeto facilitar la auditoría. (Sera de aplicación desde enero de 2012).

Incorpora los siguientes cambios generales:

- Todos los requisitos tienen un mismo peso cualitativo.
- Se amplían ciertos requisitos, con el objeto de dotarlos de mayor peso, como son:
 - Gestión de compras y subcontrataciones.
 - Cuerpos extraños.
 - Alérgenos.
 - Materiales con identidad preservada.
- Se introducen nuevos requisitos, como:
 - Tratamiento de las No Conformidades repetitivas.
 - Gestión de los procesos subcontratados.
 - Material de packaaging.

Los cambios incluyen:

- Se introduce una nueva opción de Auditoría sin previo aviso voluntaria, solo para revisión de BPF, siendo la revisión de la documentación anunciada; se mantiene la opción de Auditoría completa sin previo aviso.
- Exclusiones dentro del alcance: más limitadas y justificadas.
- Nuevos requisitos para el control de pre-requisitos.
- Inclusión de aspectos medioambientales.
- Eliminación de la orientación al cliente.
- Documentar una evaluación de riesgos, de todas las materias primas.
- Incorporación de un tiempo máximo de 4 horas, en la recuperación de registros de trazabilidad.
- En caso de retirada y recuperación de producto, se debe notificar al organismo de certificación.
- Orden e higiene, se incorpora la posibilidad de desmontaje de equipos durante la auditoría.
- Verificación de la correcta limpieza antes de la puesta en marcha y con cada cambio de referencia...

Al implantar y certificar un referencial BRC, la organización convierte en explícitos los requisitos necesarios para garantizar su capacidad de suministrar alimentos seguros y legales.

MARCO GESTIÓN Y CONTROL pone a disposición de su empresa personal altamente cualificado para el diseño, desarrollo e implantación de un referencial de seguridad alimentaria conforme Norma BRC, adaptando la prestación de sus servicios a las necesidades y particularidades de su organización.