

# Global Standard For Food Safety

## Versión 5 (Protocolo BRC)

### Garantía de legalidad, seguridad y calidad de los productos fabricados

*Toda empresa del sector alimentario debe tener pleno conocimiento de los productos que produce, fabrica y distribuye, además de disponer de los sistemas necesarios para identificar y controlar los peligros que puedan afectar negativamente a la seguridad de los alimentos.*

*El protocolo mundial de Seguridad Alimentaria se basa en dos elementos clave: un compromiso por parte del equipo directivo de la empresa y la adopción y aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), una guía que describe paso a paso cómo gestionar los riesgos que constituyen una amenaza para la seguridad de los alimentos.*

#### **GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY: Versión 5**

es uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes superficies cualifiquen a sus proveedores de producto de marca.

Los distribuidores y minoristas británicos son responsables de la seguridad de los alimentos comercializados con su propia marca. El anteriormente llamado Protocolo BRC tiene como objetivo asegurar que los proveedores cumplen con unos requisitos que garantizan la salubridad de sus alimentos.

El Global Standard For Food Safety se dirige a empresas suministradoras de cualquier producto agroalimentario, con marca propia, en fases posteriores a la producción primaria.

### Objetivos

- ✓ Reforzar la seguridad alimentaria.
- ✓ Facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- ✓ Establecer criterios de seguridad alimentaria y calidad requeridos a los proveedores de alimentos de las cadenas de distribución de UK.
- ✓ Sustituir las múltiples y poco uniformes auditorías de las que son objeto las empresas suministradoras de productos agroalimentarios por auditorías homogéneas de tercera parte.
- ✓ Asegurar la transparencia y rigurosidad en los sistemas de certificación.

### Principales cambios respecto a la versión anterior

- Ampliación y clarificación de los requisitos (326 Requisitos en 7 Apartados).
- 10 Requisitos fundamentales.
- Sistema de certificación por grados A, B y C más riguroso.
- Tipos de No Conformidades: Críticas, Mayores, Menores.
- Mayor énfasis en el compromiso de la Dirección y la mejora continua.
- Ampliación de apartados relativos a "Requisitos de Manipulación Específicos" y control de contaminación física y química del producto.
- 18 Categorías de Producto.
- Visitas no anunciadas opcionales.



**AENOR**  
Claves para una  
gestión segura

# Protocolos de Seguridad Alimentaria de AENOR

## Global Standard For Packaging and Packaging Materials

**Versión 3** (Protocolo BRC/IoP)

Esta certificación, junto con el *Institute of Packaging*, está dirigida a los productores de envases de uso alimentario y NO alimentario, como los destinados a cosméticos y artículos de tocador/perfumería o para envasar artículos para bebés.

### Principales cambios respecto a la versión anterior

- Ampliación y clarificación de los requisitos (242 Requisitos recogidos en 6 Apartados).
- Desaparecen las Recomendaciones.
- Se establece el nivel de riesgo del producto en: categoría 1 (alto riesgo), categoría 2 (riesgo medio) y categoría 3 (bajo riesgo).
- Se amplía el alcance a NO ALIMENTARIOS definiendo Productos de Alto y Bajo Riesgo (envases con productos que vayan a ser directamente de consumo humano o vayan a estar en contacto con la piel: Artículos de perfumería/tocador, o artículos para bebés).
- Tipos de No Conformidades: Críticas, Mayores, Menores.
- Nuevos apartados: Compromiso de la Dirección; Enfoque a cliente; Seguridad de Fábrica; Diseño/ desarrollo de Producto; Calibración; Equipos Medición en línea.

## BRC Storage and Distribution

Este Protocolo aplica a aquellas empresas que participan en el almacenamiento y distribución de productos alimentarios y NO alimentarios.

Comprende 4 módulos: Almacenamiento; Distribución; Mayoristas y Servicios Contratados (*únicamente para productos pre-ensados*)

## Beneficios

- Facilita el **cumplimiento de la legislación** de aplicación:
  - Reglamento 852/2004 "Higiene de los productos alimenticios" (APPCC)
  - Reglamento 178/2002 "Trazabilidad y Seguridad Alimentaria"
  - Reglamento 2073/2005 "Requisitos microbiológicos de los productos alimenticios"
  - Reglamento 1881/2006 "Contaminantes de los productos alimenticios"
- **Disminuye los costes** de los posibles errores de cualquier cadena de producción.
- Proporciona una **comunicación organizada y eficaz**, con todas las partes interesadas:
  - Autoridades Sanitarias
  - Consumidores
  - Clientes
  - Proveedores y socios comerciales
- Proporciona **confianza** a los consumidores.
- Mejora la **documentación**.
- **Control más eficiente y dinámico de los riesgos** para la seguridad alimentaria.
- Incorpora los **Programas de Prerrequisitos** al sistema de gestión de la organización.
- **Ahorro de tiempo y costes**, al realizar las auditorías de BRC y BRC/IoP combinada con otros esquemas de Calidad y Seguridad Alimentaria (ISO 22000, IFS, ISO 9001).

AENOR ha traducido el Global Standard For Food Safety (versión 5), pudiendo realizar su pedido cómodamente a través de **www.aenor.es**, enviando un **fax al 913 103 695** ó enviando un correo electrónico a **comercial@aenor.es**.



→ Solicite información adicional



902 102 201



www.aenor.es



info@aenor.es



Génova, 6

**AENOR**

Asociación Española de Normalización y Certificación