

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraqs.es

info@doctoraqs.es

BRCGS

¿QUÉ ES?

BRC (British Retail Consortium) es un conjunto de normas de seguridad alimentaria utilizadas en todo el mundo para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos. Estas normas establecen los requisitos que deben cumplir los fabricantes y proveedores de alimentos para garantizar que sus productos sean seguros y cumplan con los estándares de calidad requeridos por los minoristas y consumidores.

A QUIÉN VA DIRIGIDO:

Esta norma está enfocada a proveedores del canal de la distribución y a empresas productoras de alimentos que quieran diferenciarse por la implantación de un sistema de gestión de calidad reconocido mundialmente.

QUIÉN PUEDE CERTIFICARSE:

La norma está enfocada para las empresas que se dedican a la elaboración, procesamiento y envasado de.

- Alimentos procesados tanto de marca propia como de marca de clientes
- Elaboración de materias primas para su uso por empresas de servicio de alimentos o fabricantes
- Producción primaria como fruta y verdura
- Alimentos para mascotas y piensos
- Productos de conversión primaria animal.

www.doctoraqs.es

info@doctoraqs.es

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraqs.es

info@doctoraqs.es

Esta norma no aplica a actividades relacionadas con importación, distribución, almacenamiento o compra mayorista que estén fuera del control directo de la empresa.

VENTAJAS:

Las ventajas de la certificación BRC para los fabricantes y proveedores de alimentos incluyen:

1. Mejora la seguridad y calidad de los alimentos: La certificación BRC garantiza que los alimentos cumplen con los más altos estándares de seguridad y calidad, lo que ayuda a proteger a los consumidores y mejorar la reputación de la empresa.
2. Aumenta la confianza del cliente: La certificación BRC es reconocida en todo el mundo y es un requisito común para trabajar con grandes minoristas y cadenas de suministro de alimentos, lo que aumenta la confianza de los clientes en la empresa.
3. Mejora la eficiencia operativa: Las normas BRC establecen los requisitos para una gestión efectiva de la cadena de suministro, lo que ayuda a mejorar la eficiencia operativa y a reducir los costos.
4. Reduce los riesgos de responsabilidad: La certificación BRC ayuda a reducir los riesgos de responsabilidad por productos defectuosos o peligrosos, lo que protege a la empresa de demandas y litigios.
5. Cumple con las regulaciones: La certificación BRC ayuda a cumplir con las regulaciones y requisitos legales de seguridad alimentaria en todo el mundo, lo que evita sanciones y multas.
6. Es un esquema basado en auditorías anunciadas y no anunciadas que da confianza al cliente.

COMO PODEMOS AYUDARTE:

Implantación de la totalidad del proceso, mediante un sistema personalizado y adaptado a tus necesidades que te permitirá formarte y desarrollarte profesionalmente a la vez que implantas un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria:

www.doctoraqs.es

info@doctoraqs.es

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraqs.es

info@doctoraqs.es

- Mentorización del equipo de calidad y del personal de planta
- Ayuda en el reparto de roles y responsabilidades
- Elaboración e implantación de procedimientos
- Auditoría interna
- Cierre de no conformidades y redacción de los planes de acción
- Acompañamiento en auditoría de certificación

Revisión y optimización:

Si ya dispones de un sistema de calidad implantado, podemos ayudarte realizando las auditorías internas y definiendo un programa de mejora fortaleciendo aquellos puntos débiles detectados.

Auditorías internas:

Podemos realizar las auditorías internas. Nuestro equipo de auditores está formado y dispone de amplia experiencia en auditorías.

Mentorización:

Mentorización adaptada y totalmente personalizada para el departamento de calidad y el personal implicado en el sistema.

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraqs.es

info@doctoraqs.es