



*LA NUOVA VERSIONE
DEL
GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY*

*Isabella d'Adda
Verona, 24 Marzo 2015*



GLI OBIETTIVI DELLA VERSIONE 7

- Garantire la tracciabilità lungo l'intera supply-chain
- Dare maggiore visibilità allo Standard Agent & Brokers
- Gestire le frodi
- Inserire una nuova area ad alto rischio
- Maggiore controllo dell'etichettatura e confezionamento
- Ridurre gli audit multipli e rispondere alle esigenze dei clienti
- Incoraggiare la differenziazione tra le aziende e favorire il miglioramento dei gradi



LO STANDARD BRC VERS. 7

CAP. 1 – Impegno della direzione

CAP. 2 – HACCP

CAP. 3 – Sicurezza alimentare e gestione della qualità

CAP. 4 – Standard dello stabilimento

CAP. 5 – Controllo del Prodotto

CAP. 6 – Controllo del Processo

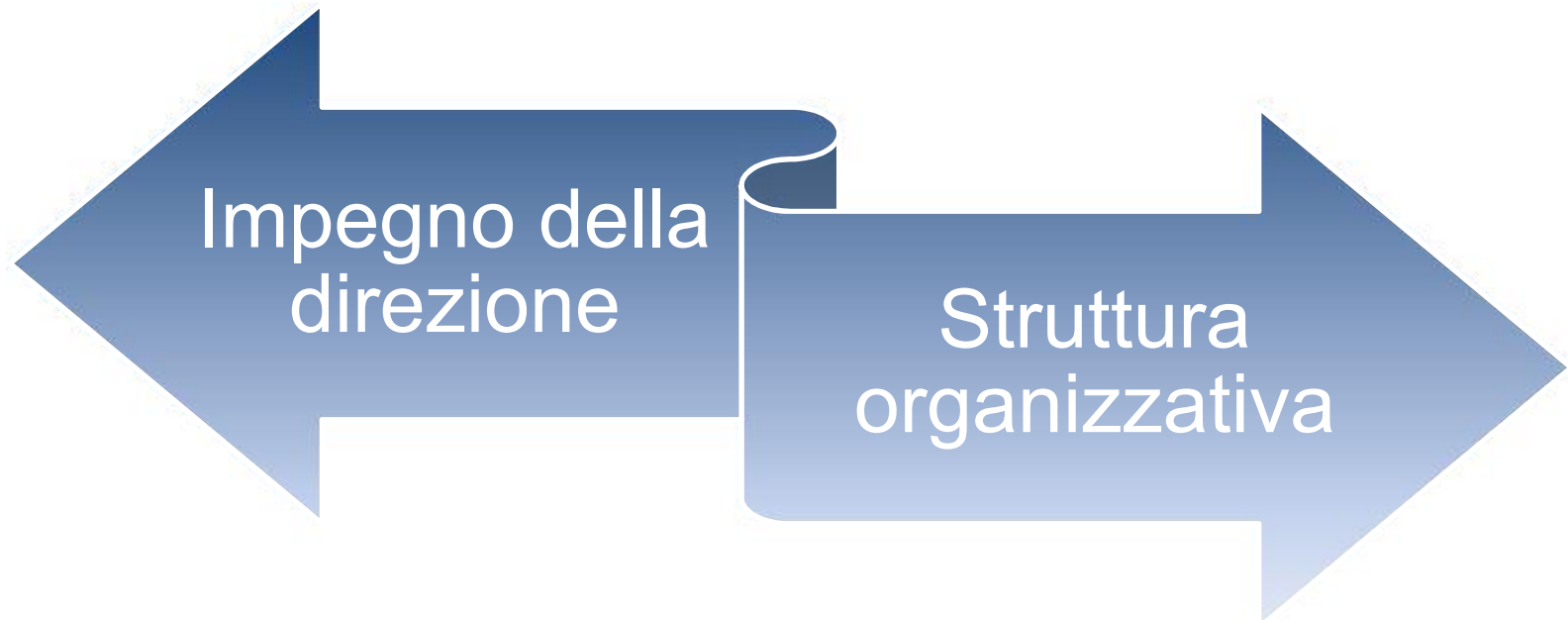
CAP. 7 – Personale



I FUNDAMENTAL

Rif.	Requisito
1.1	Impegno della direzione e miglioramento continuo
2	Piano per la sicurezza alimentare – HACCP
3.4	Verifiche interne
3.5.1	Gestione dei fornitori di materie prime e imballi
3.7	Azioni correttive e preventive
3.9	Tracciabilità
4.3	Layout, flusso del prodotto e separazione
4.11	Ordine e igiene
5.3	Gestione degli allergeni
6.1	Controllo delle operazioni
6.2	Etichettatura e controllo della confezione
7.1	Formazione

CAPITOLO 1



CAPITOLO 1

Impegno della Direzione



- Politica
- Obiettivi SMART
- Incontri
- Riesame - HACCP, Food Defence, Autenticità
- Aggiornamento legislativo
- Copia dello Standard

Struttura organizzativa



- Organigramma
- Responsabilità
- Consapevolezza

CAPITOLO 2



CAPITOLO 2

2.1.1

- Competenza del Team HACCP

2.1.2

- Definire l'ambito di applicazione di ogni piano HACCP, considerando tutti i prodotti e processi

2.3.2

- L'HACCP si deve basare su esaurienti e disponibili fonti di aggiornamento

2.4.1

- Identificare uso e uso alternativo del prodotto

2.14.1

- L'HACCP deve essere riesaminato a seguito di un richiamo

CAPITOLO 3



MANUALE

DOCUMENTI

REGISTRI

VERIFICHE INTERNE

FORNITORI

SPECIFICHE

AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

PRODOTTI NON CONFORMI

TRACCIABILITA'

RECLAMI

INCIDENTI, RITIRI E RECLAMI

ATTENZIONE AL CLIENTE

VERIFICHE INTERNE

3.4.1

Le verifiche interne riguardano HACCP, PRP e procedure

Vanno pianificate nell'arco di un anno

3.4.2

Gli auditor interni devono essere competenti, formati e indipendenti

3.4.3

I verbali devono essere condivisi con le funzioni coinvolte

I verbali devono identificare le aree conformi e non conformi

3.4.4

Le ispezioni – su pulizie e strutture – devono essere documentate

La frequenza deve essere definita in fx del rischio

FORNITORI



Analisi dei rischi per ogni
materia prima o gruppo di materie prime,
compresi gli imballi.
Riesame annuale

Considera il rischio frodi
o contraffazioni

- Approvazione in base a:
- Certificati
 - Audit
 - Questionari se basso rischio



AGENTS & BROKERS

L'azienda deve comunque conoscere e approvare l'ultimo produttore o imballatore o il luogo di consolidamento della materia prima

Se l'agente o intermediario è certificato BRC Global Standard for Agents & Brokers il requisito è Non Applicabile



CAPITOLO 4



- Standard esterno
- Sicurezza
- Layout, flussi e separazioni
- Strutture edificio e aree movimentazione
- Servizi
- Attrezzature
- Manutenzione
- Strutture per personale
- Controllo contaminazione chimica e fisica
- Identificazione e rimozione corpi estranei
- Ordine e igiene
- Rifiuti
- Gestione cibo in eccedenza e per alimentazione animale
- Infestanti
- Impianti stoccaggio
- Spedizione e trasporto

LE AREE DI RISCHIO

A blue pyramid diagram with six horizontal layers, each containing a text box. The layers from top to bottom are: HIGH RISK, HIGH CARE, AMBIENT HIGH CARE, LOW RISK, ENCLOSED PRODUCT AREA, and NON-PRODUCT AREA.

HIGH RISK

HIGH CARE

AMBIENT HIGH CARE

LOW RISK

ENCLOSED PRODUCT AREA

NON-PRODUCT AREA

*Il rischio potenziale di contaminazione è da corpi estranei, allergeni o microrganismi.
Il rischio di contaminazione microbiologica dipenderà dalla predisposizione del prodotto a resistere alla crescita o alla sopravvivenza di agenti patogeni e a conservarsi nelle condizioni di stoccaggio durante la shelf-life e in seguito all'ulteriore trattamento anche da parte del consumatore.*

LE AREE AD ALTO RISCHIO-CONTROLLO



*Carni cotte,
patè,
piatti pronti cotti,
dessert con ingredienti
cotti*

*Panini, pizze refrigerate,
insalate pronte,
salmone affumicato,
dessert con ingredienti
non cotti*



STRUTTURE per Aree ad Alto Rischio

Uno spogliatoio dedicato all'ingresso dell'area

Indumenti riconoscibili

Istruzione sull'ordine con cui indossare indumenti

Lavaggio mani anche durante cambio abiti (cuffia-mani-indumenti)

Lavamani e dispositivi disinfezione prima di accedere

Scarpe dedicate o, in via eccezionale, sistemi di lavaggio

Sistema di separazione per il cambio scarpe

Le attività di manutenzione devono rispettare i requisiti di separazione, possibilmente con utensili e attrezzature dedicati



STRUTTURE per Aree ad Alta Attenzione

Uno spogliatoio dedicato all'ingresso dell'area

Indumenti riconoscibili

Istruzione sull'ordine con cui indossare indumenti

Lavaggio mani anche durante cambio abiti (cuffia-mani-indumenti)

Lavamani e dispositivi disinfezione prima di accedere

Scarpe dedicate o, in via eccezionale, sistemi di lavaggio

Le attività di manutenzione devono rispettare i requisiti di separazione, possibilmente con utensili e attrezzature dedicati



ALTA ATTENZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE

Zona progettata con alto standard di igiene e in cui le prassi operative devono ridurre al minimo la contaminazione del prodotto da patogeni. La separazione dell'area ad alto controllo dovrà prevenire il rischio di contaminazioni crociate, se non può essere fisica può essere temporale.


I prodotti che richiedono di essere manipolati in aree ad alta attenzione a temperatura ambiente devono rispondere a tutti i seguenti requisiti:

- Le materie prime sono vulnerabili all'insorgenza di agenti patogeni (della specie Salmonella)
- Il processo produttivo prevede un trattamento che rimuova o riduca i patogeni
- I prodotti finiti sono conservati a T° ambiente (>5°C)
- I prodotti finiti sono pronti da mangiare o riscaldare oppure, in base all'uso tipico da parte dei consumatori, potrebbero non essere cotti in maniera adeguata prima di essere consumati
- I prodotti finiti sono vulnerabili all'insorgenza e sviluppo di agenti patogeni che possono causare intossicazioni

Esempi: cioccolato da fave grezze, latte in polvere da latte crudo, burro di arachidi da arachidi grezze.

CAPITOLO 5

Le principali cause di ritiro e richiamo del prodotto?



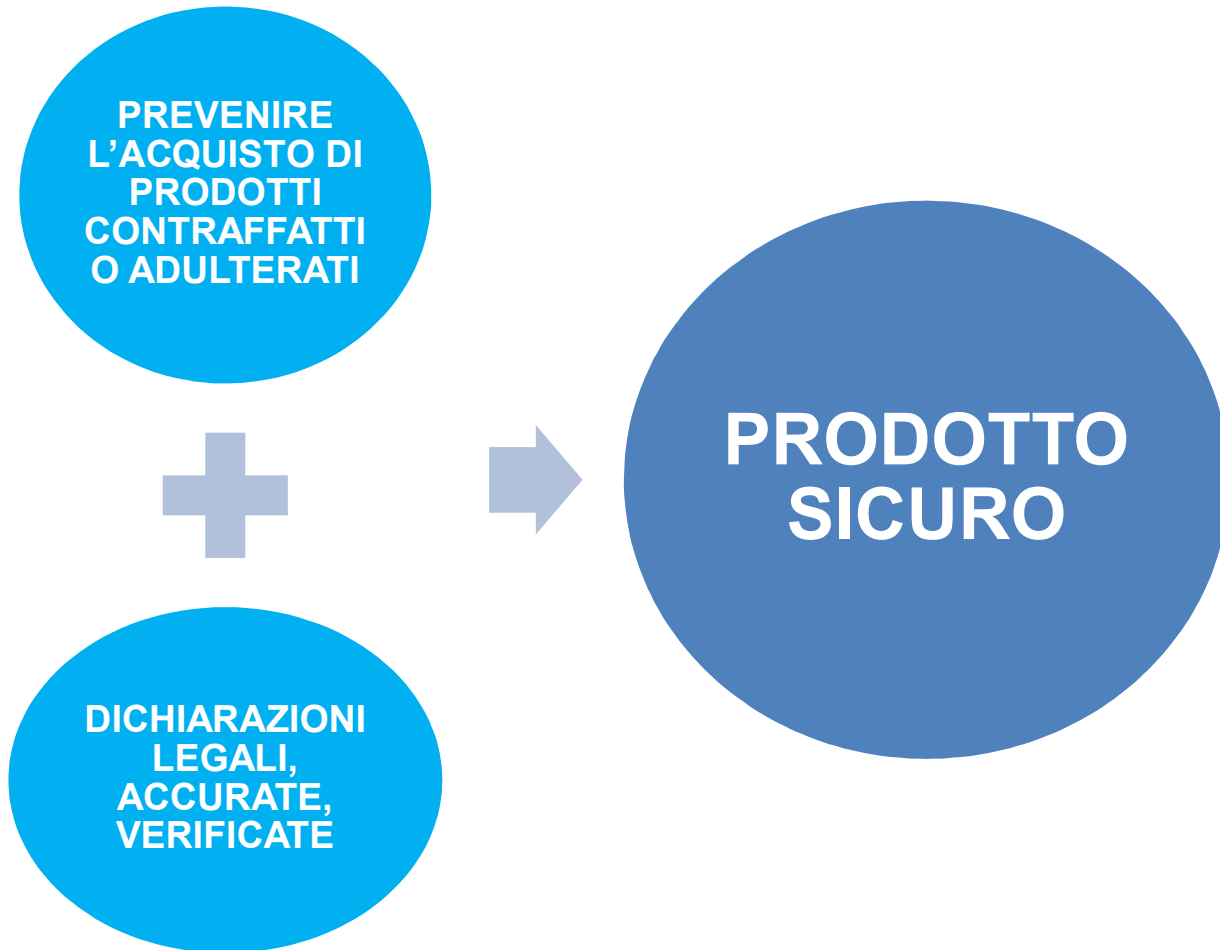
Presenza non
intenzionale di
allergeni

Confezionamento
errato

Etichettatura
errata



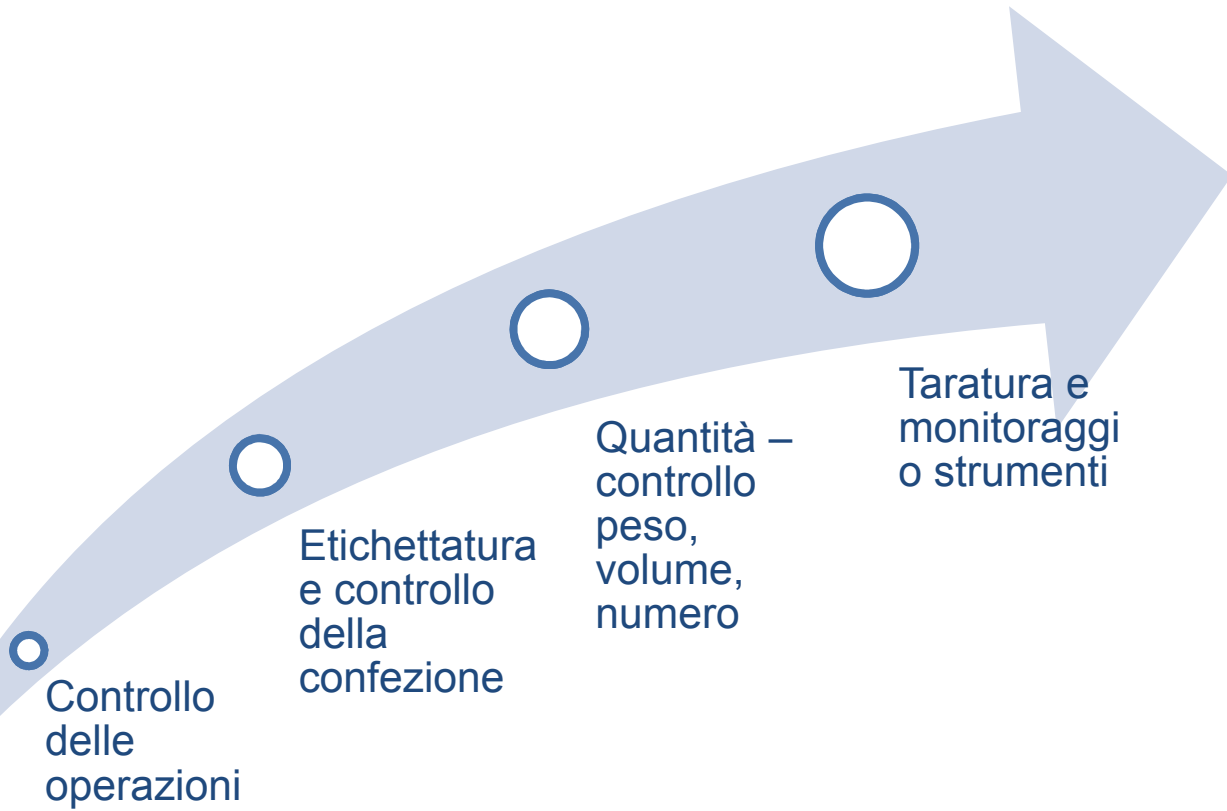
AUTENTICITA', DICHIARAZIONI E COC



VALUTAZIONE DELLA VULNERABILITA'



CAPITOLO 6






Controllare e gestire una delle principali cause di ritiro e richiamo.
Un nuovo fundamental
«Etichettatura e controllo confezioni»

CAPITOLO 7



FORMAZIONE



INDUMENTI
PROTETTIVI

CONTROLLI
MEDICI



IGIENE



IL PROTOCOLLO

Preparazione della verifica

- Scegliere l'opzione di verifica
- Scegliere l'opzione di certificazione

Pianificazione della verifica

- Fornire le informazioni per poter pianificare al meglio
- Saper gestire la verifica non annunciata

Verifica

- Gestione della verifica

Non conformità e azioni correttive

- Azioni correttive entro 28 gg o ripetizione verifica
- Ottenimento del certificato e report

Post-verifica

- Mantenere lo standard
- Accesso alla BRC Directory



AMBITO DI APPLICAZIONE

If you would like to feedback comments on the BRC Global Standard or the audit process directly to BRC, please contact enquiries@brcglobalstandards.com


ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

BRC CERTIFICATE
n. Grade

SI CERTIFICA CHE / THIS IS TO CERTIFY THAT

BRC site code: 3401684

È STATA VALUTATA CONFORME DA CERTIQUALITY S.R.L. (N. Accredimento Accredia 008 D) AI REQUISITI DEL
HAS BEEN EVALUATED BY CERTIQUALITY S.R.L. (Accredia Accreditation No. 008 D) AND FOUND TO MEET REQUIREMENTS OF
GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY
Issue 6 - July 2011

SCOPE

exclusion from scope: none/nessuno

PRODUCT CATEGORY
13

AUDIT PROGRAMME: Announced
DATE OF AUDIT: 20/05/2014
CERTIFICATE ISSUE DATE: 08/07/2014
RE-AUDIT DUE DATE: From 30/04/2015
To 28/05/2015
CERTIFICATE EXPIRY DATE: 08/07/2015

 AUDITOR N. 060012

 Authorized by

ERNESTO OPIO - PRESIDENTE

THIS CERTIFICATE IS PROPERTY OF CERTIQUALITY SRL AND IS BOUND TO FULFILL THE BRC REGULATION

C BRC ED 00 250713 CERTIQUALITY S.r.l. ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ
Via G. Giardino, 4 - 20123 Milano - Tel. 02/8069171 Fax. 02/86465295 certiquality@certiquality.it - www.certiquality.it



Tutti i processi di produzione che rientrano nell'ambito di applicazione del sito.

Esclusioni solo se:

- i prodotti sono chiaramente distinti
- e**
- i prodotti sono realizzati in una zona fisicamente separata



USO DEL LOGO



BRC Global Standards Logo Authorisation Form

The BRC Directory Logo (the "Logo") is available for use by all sites certified against a BRC Global Standard. Logos are Standard and site specific and available in both JPEG and EPS format. Logos are issued directly by the Directory Services team only after a logo authorisation form has been completed. Logos are not available for download or via certification bodies.

Terms & Conditions

The British Retail Consortium hereby grants to the Company named below (the "Licensee") a non-exclusive non-transferable license (with no right to sub-license) to use the Logo in its documents, communication material and other material in accordance with the terms of this license.

The Logo is for use only by sites that are certified against a BRC Global Standard. Sites that have been previously certified but are no longer within the certificate issue and expiry periods are not eligible for logo use.

The Logo shall be displayed only in the appropriate form, size and colour and in full compliance with the conditions set out hereinafter.

The Logo must be used in its original form, with no alterations to design or colour scheme. The Logo is available in colour monochrome or black and white line.

Where possible the Logo should be used in its colour form.

The Logo can be used on all company communication tools such as Company vehicles, Letterheads, Compliment Slips, Business cards, Calendars, Advertising, Exhibition Graphics and all forms of electronic media.

The Licensee's trade or company name must appear on any communication materials where the Logo is used. Wherever the Logo is used it must be indicated that it is a trademark belonging to the British Retail Consortium, which is being used under license.

The Licensee may not use the Logo on its packaging, this includes both inner and outer packaging.

The Licensee may not modify or alter the Logo design in any way. The Logo may not be translated or otherwise localized into any other language.

The Licensee may not combine the Logo with any other object, including but not limited to, other logos, icons, words, graphics, photos, slogans, numbers, symbols, design features or website audio files. Further, the Licensee cannot use the Logo with any other trademark (including its company name) unless it is sufficiently distinguished from the surrounding and adjacent text.

The Logo must not be stretched or compressed horizontally or vertically or distorted in any way.

The Logo should appear only once in any given document, should not be used as a design feature on any of the Licensee's communication materials and the Licensee should not use a copy of the Logo that has been scanned at low resolution.

The Licensee may not use the Logo in any manner that is derogatory to the British Retail Consortium or any British Retail Consortium's products or services or in any way which would allow the Logo to become generic or which would be inconsistent with the good name, goodwill, reputation or image of the British Retail Consortium. The Licensee shall comply with all of the requirements laid down by the British Retail Consortium in respect of the standards of quality and service for all goods and services which you supply by reference to the Logo.

The Licensee will not adopt or use any trademark, symbol or device which includes the Logo or is confusingly similar to or a colorable imitation of it. The Licensee will not attempt to register as a trademark anywhere in the world the Logo or any mark which is confusingly similar to, or a colorable imitation of, it.

The Licensee will not obtain any right, title or interest in the Logo through its use of it, save for the rights expressly granted to it under the BRC Global Standards Directory Logo Guidelines (the "Guidelines") and the Global Standards Directory.

The Licensee will at all times comply with the Guidelines and all the reasonable requests of the British Retail Consortium.

The British Retail Consortium reserves the right to request samples of any documents or materials in which the Logo is used under this License and the Licensee shall comply with all such requests in a timely manner.

If the Licensee should become aware of any unauthorised use of the Logo or any mark confusingly similar to or a colorable imitation of it, it shall immediately notify the British Retail Consortium, which shall have full discretion as to whether to take any action. Should the Logo become a registered trademark at any time, sections 30 and 21 of the Trade Marks Act 1994 are expressly excluded from this license.

The Licensee can no longer use the Logo if its certification is not renewed or withdrawn by a certification body, and it will be responsible for withdrawing the Logo from its supply chain within 48 hours of non renewal or withdrawal of certification or withdrawal of past membership.

To the fullest extent permitted by law the British Retail Consortium shall not be liable to the Licensee for any costs, expenses, loss or damage (whether direct, indirect or consequential, and whether economic or other) arising from the exercise by the Licensee of the rights granted under this license.

Nothing in this license shall constitute any representation or warranty that the Logo is valid or that the exercise by the Licensee of the rights granted under this license will not infringe the rights of any third party.

The British Retail Consortium shall have the right to terminate this license at any time by giving the Licensee not less than one month's written notice.

Failure to comply with these terms shall constitute a breach of the BRC Global Standards Directory Terms and Conditions and the Licensee to use the Logo shall terminate immediately. After this time the Licensee shall do nothing to assist consumers into believing that it is still licensed to use the Logo or is connected to or authorised by the British Retail Consortium in any way (subject to any other schemes to which it may belong). The Licensee shall indemnify and keep indemnified the British Retail Consortium in respect of all costs, damages, losses and expenses incurred as a result of any breach by it of this license, including but not limited to any claims made against the British Retail Consortium as a result of the supply by the Licensee of goods or services which fail to comply with the requirements laid down by the British Retail Consortium.

The British Retail Consortium retains the right to amend the Guidelines and/or these Terms and Conditions at any time.

This license shall be governed by and construed in accordance with English law and each party agrees to submit it to the exclusive jurisdiction of the English Courts over any claim or matter arising under or in connection with this license.

LOGO BRC potrà essere utilizzato solo dalle sedi che non abbiano alcuna esclusione

Company Name _____
Site Name _____
BRC Site Code _____
Site Address _____

Certificat Standard _____

I have read and accept the Terms and Conditions for use of the BRC Global Standards Logo:
Signature _____
Print Name _____
Date _____
Email Address _____
Please return this completed form to:
Email: submissions@brc.org.uk Fax: +44 (0)20 7854 8901



IL PARTNER QUALIFICATO
PER LA CERTIFICAZIONE



BRC
Version 7

Linea guida interpretativa
Certiquality
BRC GLOBAL STANDARD
FOR FOOD SAFETY



Scarica la linea guida

Isabella d'Adda
337/1069263
i.dadda@certiquality.it