



BRC Food

¿Qué es BRC?

BRC (British Retail Consortium) es la Asociación de Comercio para minoristas del Reino Unido que agrupa al 90 % de los minoristas de Reino Unido.

BRC ha desarrollado las siguientes normas independientes, auditables y certificables:

- ⇒ **BRC sobre Seguridad Alimentaria:** Requisitos para procesado o envasado de alimentos.
- ⇒ **BRC sobre Envases y Materiales de Envasado:** Requisitos para la fabricación de materiales de envasado para alimentos y productos de consumo.
- ⇒ **BRC sobre Almacenamiento y Distribución:** Requisitos para el almacenamiento, distribución, venta al por mayor y servicios contratados para productos alimentarios envasados y no envasados, materiales de envasado y productos de consumo.
- ⇒ **BRC para Productos de Consumo:** Fabricación y agrupación de productos de consumo, excluye específicamente los alimentos sus productos asociados (vitaminas, suplementos de herbolario, etc.)
- ⇒ **BRC para Agentes y Corredores:** Compra y venta de productos o suministro de servicios a otras partes pero sin productos a los que auditar



⇒ 20.924 certificados a fecha de 30/04/2014

⇒ Crecimiento del 9% en el periodo comprendido entre el 30/04/2013 al 30/04/2014

30/04/2014	Certificados	Crecimiento anual	% Crecimiento
Seguridad Alimentaria	17.050	1.113	7,0%
Envases y materiales	2.596	348	15,5%
Almacenamiento y Distribución	765	181	31,0%
Productos de Consumo	523	86	17,7%
Total	20.934	1.728	9,0%



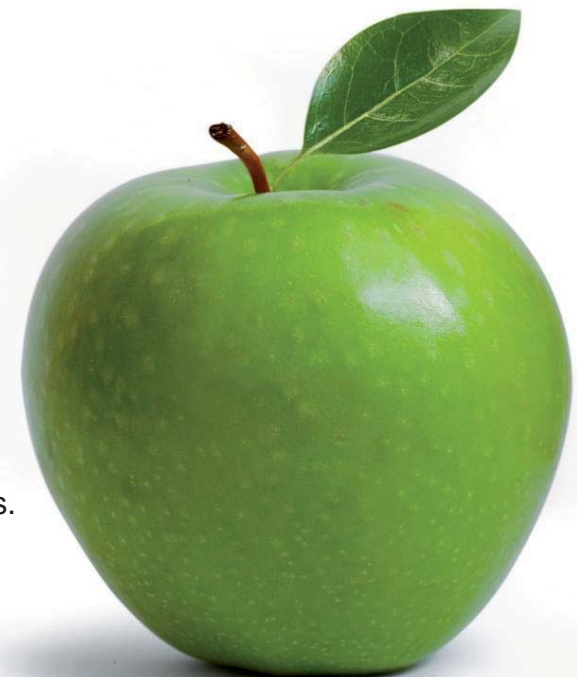
¿A quién va dirigido?

- ⇒ Organizaciones cuya actividad sea la **fabricación de alimentos procesados y la preparación de productos primarios** suministrados como productos alimentarios con marca del minorista, **productos alimentarios de marca y productos alimentarios o ingredientes destinados a empresas de servicios alimentarios**, empresas de catering y fabricantes del sector alimentario. No será aplicable a productos alimentarios que no hayan sido sometidos a ningún proceso ni a actividades relacionadas con la venta al por mayor, la importación, la distribución o el almacenamiento.
- ⇒ Recomendado para **empresas que quieran abrir mercados a nivel internacional** y principalmente mercados anglosajones.

- ⇒ Norma desarrollada en 1998 por la asociación de minoristas británicos British Retail Consortium (BRC) con el fin de especificar los criterios de seguridad, calidad y funcionamiento de las empresas productoras de alimentos procesados y manipuladoras de productos primarios suministrados como productos alimentarios de marca blanca, marca propia y productos alimentarios o ingredientes destinados a empresas de servicios alimentarios, empresas de catering y fabricantes del sector alimentario
- ⇒ Basada en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- ⇒ Sus objetivos fundamentales son la protección del consumidor, el cumplimiento de la legislación vigente y asegurar un alto compromiso del equipo directivo, ayudando además a reducir desperdicios, rechazo de productos, quejas de clientes y retiradas de productos
- ⇒ Reconocida por Global Food Safety Initiative (GFSI) desde el 20/02/2014
- ⇒ Actualmente está en vigor la versión 6 y en Julio de 2015 entra en vigor la versión 7, se revisa periódicamente debido a la experiencia y a cambios legislativos



- ⇒ **Reconocimiento a nivel mundial.** Informes y certificados que pueden ser aceptados por los clientes y permiten el acceso a nuevos mercados
- ⇒ **Auditoría acreditada.** Evaluación independiente con credibilidad de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria
- ⇒ **Permite reducir costes y tiempo de auditoría** a fabricantes y distribuidores
- ⇒ **Amplia gama de opciones de auditoría:** anunciadas, no anunciadas y programa de iniciación
- ⇒ **Requiere vigilar y confirmar de forma constante que se adoptan medidas correctivas** en los casos de no conformidad, garantizando el establecimiento de un sistema de mejora continua en términos de calidad y seguridad alimentaria.
- ⇒ **Audidores aprobados por BRC.**
- ⇒ **Posibilidad de realizar auditorías combinadas** con las normas ISO 9001, IFS, ISO 22000, FSSC 22000 y APPCC reduciendo el tiempo de auditoría.
- ⇒ **Las empresas certificadas están autorizadas a usar el logo de BRC** en su material publicitario, material de oficina y en su web, además de **aparecer en el Directorio público de BRC** permitiendo el reconocimiento de sus éxitos.



Exige que se elaboren y cumplan los siguientes puntos:

⇒ **Compromiso del Equipo Directivo**

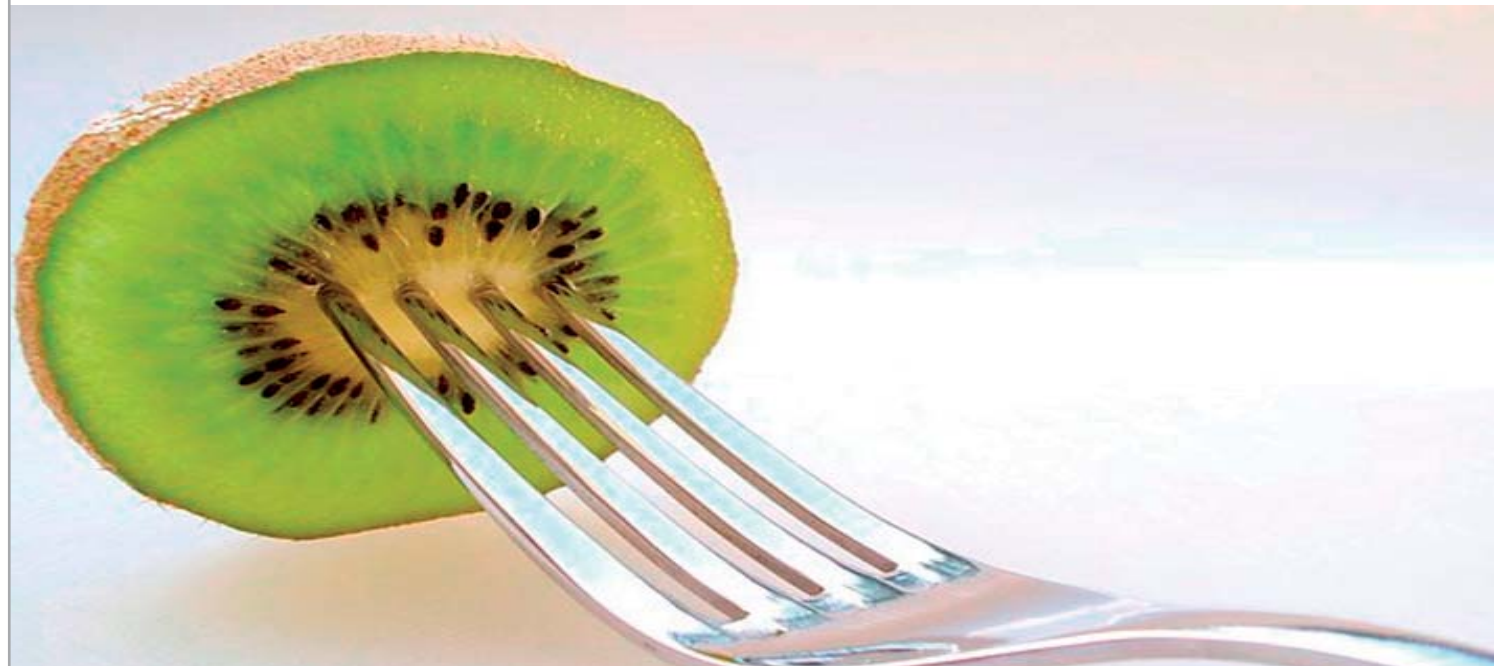
Recursos necesarios para demostrar que se ha adquirido el compromiso de cumplir con los requisitos de la Norma.

⇒ **Plan de Seguridad Alimentaria APPCC**

Permite centrarse en los riesgos significativos para la seguridad de los procesos y productos y que exigen un control específico a fin de garantizar la seguridad de los productos alimentarios individuales o de las líneas de producción.

⇒ **Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria**

Información detallada acerca de los procedimientos en materia de gestión y organización, incluye exigencias sobre especificaciones de producto, aprobación de proveedores, trazabilidad, gestión de incidentes y retiradas del producto.





⇒ Normas Relativas a las Instalaciones

Establece requisitos para el entorno de producción, incluyendo el diseño y mantenimiento de los edificios y equipos, limpieza, control de plagas, gestión de residuos y control de cuerpos extraños.

⇒ Control del Producto

Incluye los requisitos para el diseño de productos y las etapas de desarrollo que incluye la gestión de alérgenos, productos y procedencia de los ingredientes, el envasado del producto y la inspección y análisis de productos.

⇒ Control de Procesos

Incluye el establecimiento y mantenimiento de los controles del proceso, control de la cantidad, calibración y control de equipos de medición y vigilancia y asegura el plan HACCP se pone en práctica.

⇒ Personal

Establece las necesidades de formación, higiene del personal, revisiones médicas y ropa de protección

Dependiendo de los requisitos de los clientes, los procesos de certificación y la madurez del sistema de seguridad alimentaria puede elegirse entre las siguientes opciones de auditoría:

- ⇒ Programa de iniciación
- ⇒ Programa de auditoría anunciada
- ⇒ Programa de auditoría no anunciada

Preparación de la auditoría

- ⇒ Elija un tipo de auditoría (anunciada, no anunciada, Mercados Mundiales (programa de iniciación).
- ⇒ Auto-evaluación del cumplimiento de la Norma
- ⇒ Contacte con EQA para la solicitud de un presupuesto
- ⇒ Defina el ámbito de la auditoría

Planificación de la auditoría

- ⇒ Asegúrese de que dispone de la información y el personal necesarios para la auditoría, incluso ante una auditoría no anunciada
- ⇒ Acuerde la fecha de la auditoría.
- ⇒ Proporcione información para la preparación de la auditoría

Auditoría in situ

- ⇒ Reunión de apertura
- ⇒ Inspección de las instalaciones de producción
- ⇒ Revisión de la documentación
- ⇒ Reto de trazabilidad
- ⇒ Revisión de la inspección de las instalaciones de producción
- ⇒ Revisión final de los resultados por parte del auditor
- ⇒ Reunión de cierre: constatación de los resultados de la auditoría y confirmación de las no conformidades

Casos de no conformidad y acciones correctivas

- ⇒ Acciones correctivas realizadas para las no conformidades identificadas en 28 días o revisita dependiendo del número y tipología
- ⇒ El auditor evalúa las pruebas en 14 días
- ⇒ Si la acción correctiva se considera satisfactoria, se expide un certificado, un informe de auditoría y se otorga el grado correspondiente

Postauditoría

- ⇒ Continuación del mantenimiento de la Norma y mejoras continuas
- ⇒ Obtenga datos de acceso al directorio de la Norma Mundial BRC y comparta el informe de auditoría con sus clientes cuando sea necesario
- ⇒ Uso de los logotipos BRC
- ⇒ Comunicación continuada con la Entidad de Certificación
- ⇒ Programe la fecha de la nueva auditoría antes de su fecha de vencimiento

Programa de iniciación

- ⇒ Indicado para empresas que son nuevas en la Norma o no certificadas, proporciona una iniciación al proceso de certificación y una puntuación que permite a los emplazamientos y a los clientes controlar el progreso del emplazamiento hacia una eventual certificación.
- ⇒ Se lleva a cabo una auditoría completa por un auditor cualificado que identifica y clasifica las no conformidades, y da una puntuación para cada cláusula de la Norma. Cada no conformidad implica puntos de penalización que se restan de la puntuación máxima. Se obtiene una puntuación para cada una de las siete secciones y una puntuación total.
- ⇒ Si el número de no conformidades es menor que el que impide la certificación, la empresa puede decidir proseguir con la certificación, cerrando adecuadamente dichas no conformidades (28 días naturales después de la auditoría) y obteniendo la certificación y el grado correspondiente.
- ⇒ Si el emplazamiento no obtiene la certificación, bien porque se ha detectado un número de no conformidades superior al máximo permitido, o no se cierran adecuadamente, el emplazamiento entra en fase de desarrollo continuo. Se crea una tarjeta de puntuación de auditoría y un informe de auditoría que se cargará en el Directorio de BRC en un plazo de 42 días.
- ⇒ Si un emplazamiento en fase de desarrollo desea obtener la certificación, debe pasar otra auditoría completa antes de 12 meses. Si cumple los requisitos y logra la certificación, ya no está en fase de desarrollo y no tiene puntuación, sino el grado de certificación que le corresponda. Si por el contrario no desea obtener la certificación y transcurren 12 meses sin realizarse otra auditoría, se eliminarán sus datos del Directorio de BRC.



Programa disponible para emplazamientos certificados anteriormente o nuevos en la Norma.
La auditoría se llevará a cabo en la fecha acordada y se auditarán todos los requisitos de la Norma durante la visita.

La auditoría in situ consta de las siguientes etapas:

- ⇒ **Reunión de apertura**
Confirmación del alcance y proceso de la auditoría.
- ⇒ **Revisión documental**
Revisión del APPCC y sistemas de gestión de la calidad documentados.
- ⇒ **Prueba de trazabilidad**
Incluyendo una auditoría vertical de los registros de producción asociados
- ⇒ **Inspección de las instalaciones de producción.**
Revisión de la implantación práctica de los sistemas, incluyendo la observación del procedimiento de cambio de proceso productivo y entrevistas al personal.
- ⇒ **Revisión de la inspección de las instalaciones de producción**
Para verificar y llevar a cabo más comprobaciones de documentación.
- ⇒ **Revisión final de los hallazgos encontrados por el auditor**
Preparación para la reunión de cierre.
- ⇒ **Reunión de cierre**
Para revisar los resultados de la auditoría con la empresa



Grado de la auditoría

El grado de certificación determinará la frecuencia de las auditorías y las medidas requeridas

Categorización de las no conformidades:

Crítica: fallo crítico en el cumplimiento de un asunto relacionado con la seguridad alimentaria o la legalidad.

Mayor: fallo sustancial en el cumplimiento de cualquier cláusula de la Norma o se identifica una situación que, en base a evidencias objetivas, suscite dudas significativas en cuanto a la conformidad del producto suministrado.

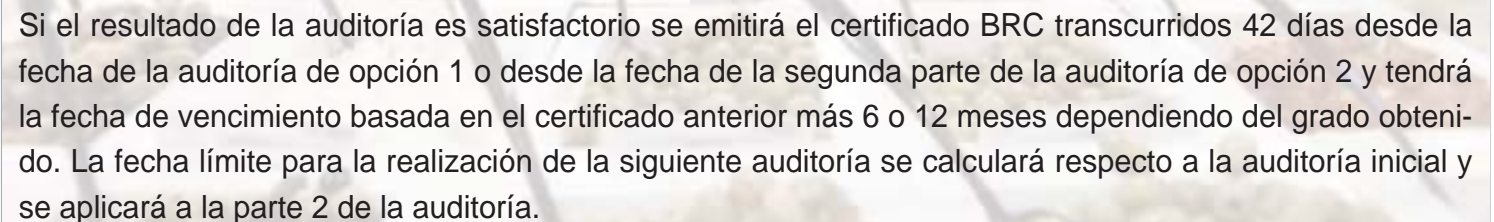
Menor: cuando no se cumple una cláusula completamente pero, en base a evidencias objetivas, la conformidad del producto no está en duda.

Grado	No conformidad crítica o mayor contra un requisito fundamental	Crítico	Mayor	Menor	Acción correctiva	Frecuencia de las auditorías
A/A+				1 a 10	Evidencias en 28 días	12 meses
B/B+				11 a 20	Evidencias en 28 días	12 meses
B/B+			1	1 a 10	Evidencias en 28 días	12 meses
C/C+				21 a 30	Evidencias en 28 días	6 meses
C/C+			1	11 a 30	Evidencias en 28 días	6 meses
C/C+			2	1 a 20	Evidencias en 28 días	6 meses
Sin grado	1 o más				Certificación no concedida	Nueva auditoría
Sin grado		1 o más			Certificación no concedida	Nueva auditoría
Sin grado				31 o más	Certificación no concedida	Nueva auditoría
Sin grado			2	21 o más	Certificación no concedida	Nueva auditoría
Sin grado			3 o más		Certificación no concedida	Nueva auditoría



Auditorías no anunciadas

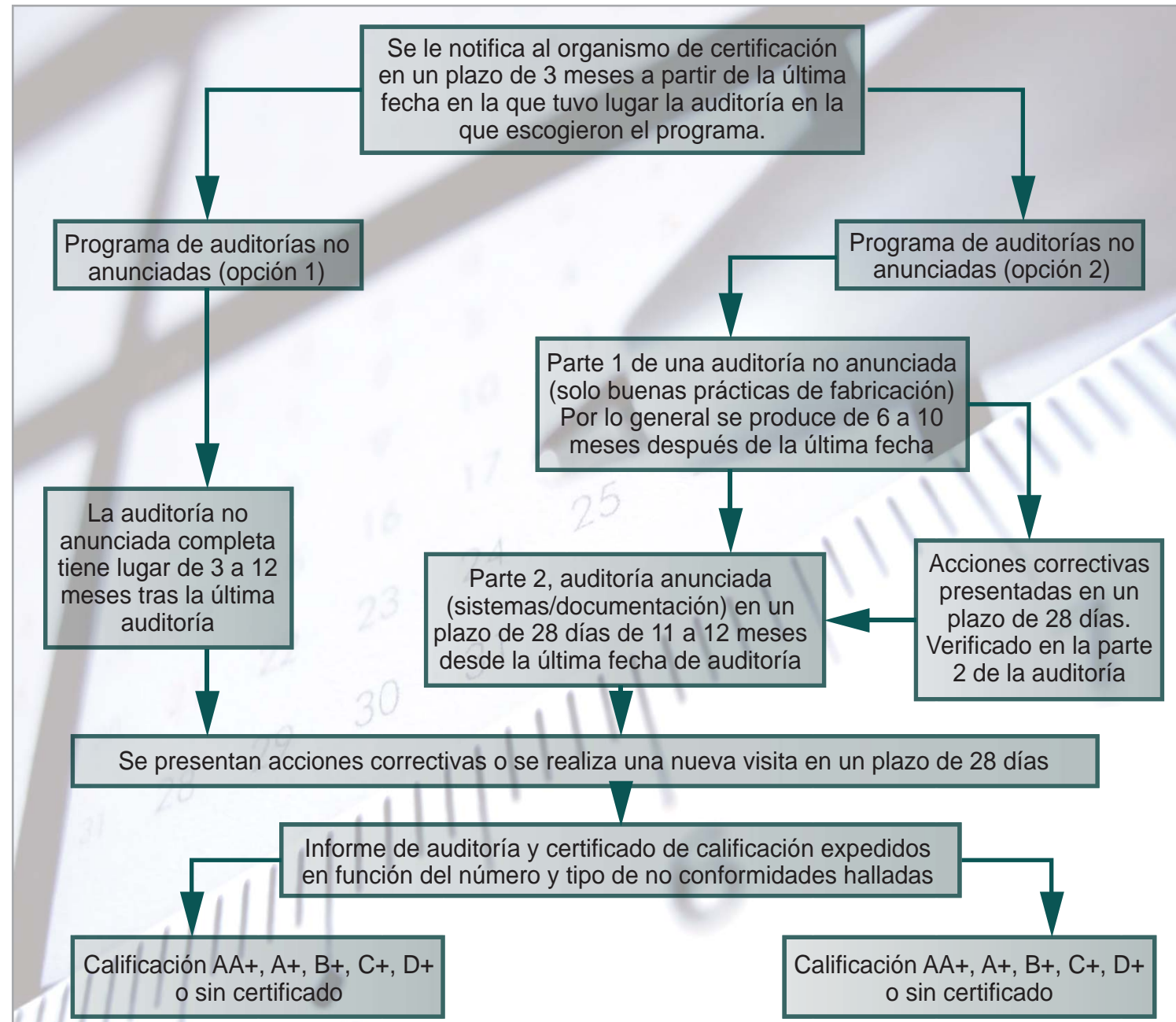
- ⇒ La certificación con el programa de auditorías no anunciadas demuestra confianza en la gestión de seguridad alimentaria
- ⇒ Su elección es voluntaria y permite lograr grados A+, B+ o C+
- ⇒ Sólo está disponible para emplazamientos ya certificados conforme a la Norma y con grado A+, A, B+ o B
- ⇒ La decisión de participar en el programa será tomada dentro de los 3 meses posteriores a la auditoría de certificación
- ⇒ Hay dos opciones de auditorías no anunciadas:
 - **Opción 1**, se audita toda la Norma en una sola visita de auditoría no anunciada
 - **Opción 2**, al auditoría se divide en dos visitas separadas, cada una normalmente de un día. En la primera visita, no anunciada, se auditan fundamentalmente las buenas prácticas de fabricación (BPF) (las cláusulas se identifican en color salmón), en la segunda parte, cuya fecha de realización se acuerda con la empresa, se auditan fundamentalmente los sistemas y registros documentados (cláusulas verdes).



Si el resultado de la auditoría es satisfactorio se emitirá el certificado BRC transcurridos 42 días desde la fecha de la auditoría de opción 1 o desde la fecha de la segunda parte de la auditoría de opción 2 y tendrá la fecha de vencimiento basada en el certificado anterior más 6 o 12 meses dependiendo del grado obtenido. La fecha límite para la realización de la siguiente auditoría se calculará respecto a la auditoría inicial y se aplicará a la parte 2 de la auditoría.



Auditorías no anunciadas



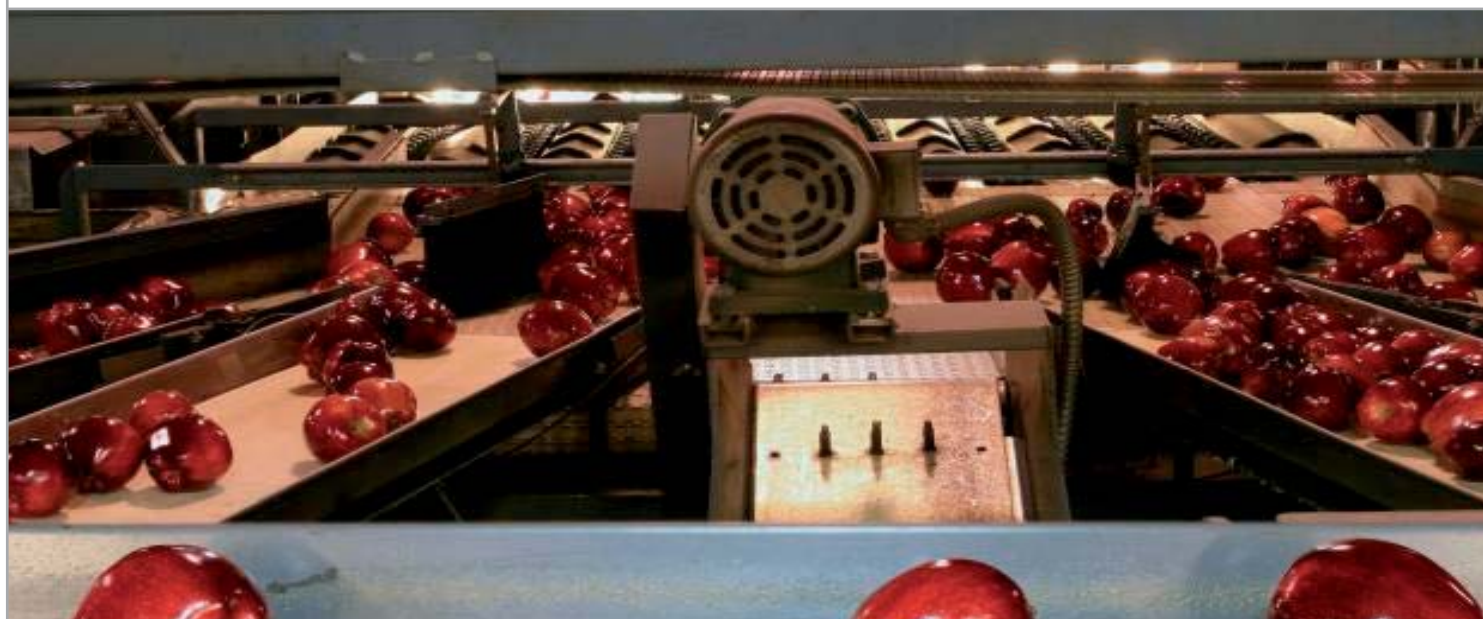
Categorías de producto

Nº Categoría	Descripción de la categoría
1	Carne roja cruda
2	Aves crudas
3	Productos crudos preparados (a base de carne, pescados y verduras)
4	Productos y platos preparados de pescado crudo
5	Frutas, verduras y frutos secos
6	Frutas, verduras y frutos secos preparados
7	Lácteo, huevo líquido
8	Productos de carne/pescado cocinados
9	Carne y pescado crudos curados o fermentados
10	Bocadillos y platos listos para comer, postres listos para comer
11	Alimentos de alta/baja acidez en latas/botellas
12	Refrescos
13	Bebidas alcohólicas y productos fermentados/brebajes
14	Panadería y bollería
15	Productos secos e ingredientes
16	Confitería
17	Aperitivos y cereales para desayuno
18	Aceites y grasas

Ciclo de certificación

El ciclo de certificación de BRC depende del nivel que se obtenga en la auditoría:

- ⇒ Si el nivel obtenido es A, A+, B ó B+ los emplazamientos serán auditados cada 12 meses, la fecha límite de la siguiente auditoría se calculará conforme a la fecha de la auditoría inicial. La siguiente auditoría se planificará para que tenga lugar en un periodo 28 días antes de la fecha límite de la siguiente auditoría
- ⇒ Si el nivel obtenido es C o C+ los emplazamientos serán auditados cada 6 meses, la fecha límite de la siguiente auditoría se calculará conforme a la fecha de la auditoría inicial. La siguiente auditoría se planificará para que tenga lugar en un periodo 28 días antes de la fecha límite de la siguiente auditoría
- ⇒ Los certificados serán válidos hasta la fecha límite de auditoría +42 días



Camino de la Zarzuela, 15 | Bloque 2, 1ª Planta | 28023 Madrid
902 44 9001 · +34 91 307 86 48 | Fax: 91 357 40 28
www.eqa.es | info@eqa.es



Andalucía | Cataluña | C. Valenciana | Galicia | Madrid

