



Adeguamenti normativi

STANDARD IFS - BRC

Con lo scopo di creare un riferimento comune per le valutazioni dei fornitori, nasce nel 1998 il BRC Technical Standard for Companies Supplying Retailer Branded Food Products, sviluppato dai principali nomi della distribuzione inglese.

In pochi anni il mercato alimentare europeo assiste ad un'ampia diffusione dello standard, anche oltre i confini britannici, che cambia il suo nome in "[BRC Global Standard – Food](#)". Lo schema BRC si propone di aiutare i retailer a soddisfare pienamente gli obblighi legali e a proteggere il consumatore assicurando che i fornitori di prodotto a marchio operino nel rispetto di alcuni requisiti fondamentali e di standard qualitativi ben definiti. Ad oggi rappresenta uno degli strumenti più validi per la valutazione dei fornitori di marca privata, ma anche un riferimento per la "best practice" nell'industria alimentare sul quale molti operatori della filiera alimentare hanno basato i loro programmi di valutazione e qualifica fornitori.

Nato nel 2000 su ispirazione del modello BRC Food Standard per la qualifica dei fornitori, lo standard IFS è stato sviluppato da un gruppo di lavoro al quale oggi partecipano le realtà più importanti del panorama distributivo tedesco e francese. Pur con alcune differenze, lo standard IFS mantiene un principio comune: soddisfare pienamente gli obblighi legislativi e proteggere il consumatore.

L'obiettivo è creare una base di valutazione comune per i fornitori di marca privata con procedure di verifica uniformi e mutuo riconoscimento degli audit, per creare un alto livello di trasparenza lungo la catena di fornitura.

Lo standard ha riconoscibilità internazionale, in quanto approvato da GFSI - Global Food Safety Iniziative. Gli OdC accreditati per la certificazione di prodotto possono svolgere verifiche a fronte dello standard BRC e IFS



Consùleo S.r.l. offre supporto alle organizzazioni al fine di:

- permettere l'adozione di un sistema HACCP secondo I principi del [Codex Alimentarius](#);



Adeguamenti normativi

- coadiuvare le organizzazioni nella definizione di un sistema documentato di gestione della qualità che tiene conto dei requisiti dello standard di filera;
- formare il personale sul sistema implementato;
- eseguire audit di controllo dell'ambiente produttivo, del prodotto, del processo e del personale;
- affiancare i responsabili aziendali durante le attività di audit di certificazione.

Con un percorso mirato ed adattato alle vostre esigenze i progettisti di sistema della Consùleo vi conducono alla implementazione delle procedure valide per garantire la conformità al codice di regolamentazione alimentare prescelto e all'ottenimento del marchio.

Dubbi? Contattate i nostri esperti per ottenere informazioni più specifiche!

Volete conoscere dettagliatamente l'impegno necessario per usufruire di questo nostro servizio ? Non esitate a contattarci!

