



# STANDARD BRC & IFS

La società **FQF** offre completa assistenza alle aziende che intendono applicare sui propri prodotti gli standard qualitativi BRC e IFS.

L'applicazione degli standard BRC e IFS è divenuta ormai un presupposto necessario per poter esportare i propri prodotti, perché rappresenta uno strumento di garanzia riconosciuto dai paesi esteri circa l'affidabilità aziendale.

Lo Standard BRC (Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Retailer Branded Food Products) è stato sviluppato dal British retail Consortium, che rappresenta i maggiori rivenditori britannici, in collaborazione con UKAS (United Kingdom Accreditation Service), organismo di accreditamento nazionale britannico, e da questo riconosciuto.

Nato per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi, costituisce un modello riconosciuto in Inghilterra e oggi in rapida diffusione nel resto dei paesi europei.

Lo Standard IFS (International Food Standard) è il corrispettivo del BRC per i paesi dell'area centro-europea. Ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori *food* a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Gli standard individuano gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sulla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.

I principali elementi sono:

- adozione delle buone pratiche di riferimento;
- adozione di un sistema HACCP;
- adozione di un sistema di gestione per la qualità documentato;
- controllo di standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il recesso e per il personale;
- esistenza di appropriate specifiche per: materie prime, prodotto finito, prodotti intermedi, monitoraggio dei fornitori, posizionamento del sito, l'accumulo, la raccolta e l'eliminazione del materiale di rifiuto, standard igienici e di organizzazione per il personale, controllo di processo.

Il vantaggio chiave consiste nel poter ampliare il ventaglio dei propri clienti.

Per le aziende che già applicano un sistema di gestione per la qualità secondo le ISO 9000 o utilizzano la metodologia HACCP, la conformità a questi standard risulta molto agevole, con la possibilità di sfruttare le sinergie e gli elementi in comune tra i diversi schemi.

