



# STANDARD BRC

## STANDARD BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

L'obiettivo principale dello **standard BRC** (*British Retail Consortium*) nato nel 1998 è avere a disposizione uno strumento operativo comune per selezionare i fornitori di prodotti alimentari a marchio sulla base di requisiti di qualità, igiene e legalità (sicurezza alimentare).

### PERCHÉ CERTIFICARSI?

- ✓ Miglior tutela dell'immagine di chi immette i prodotti sul mercato;
- ✓ Allineamento dei fornitori ai requisiti dei retailers;
- ✓ Garanzia delle aspettative e della tutela della salute del consumatore;
- ✓ Riconoscibilità internazionale in materia di sicurezza alimentare;
- ✓ Riduzione verifiche ispettive di parte seconda;
- ✓ Maggiore facilità di accesso ai mercati;
- ✓ Accordi chiari con gli operatori della distribuzione;
- ✓ Incremento e il miglioramento della salubrità dei prodotti;
- ✓ Riduzione dei costi di produzione nel lungo periodo;
- ✓ Garanzia delle aspettative e tutela della salute del consumatore.

**BRC** "ragiona" per gradi di conformità (A,B,C).

*Lo standard prevede 12 requisiti fondamentali.*

- 1) Impegno della Direzione e miglioramento continuo;
- 2) Piano della Sicurezza Alimentare HACCP;
- 3) Verifiche interne;
- 4) Gestione dei fornitori;

- 5) Azioni correttive e preventive;
- 6) Tracciabilità;
- 7) Layout flusso del prodotto e separazione;
- 8) Ordine ed igiene;
- 9) Gestione degli allergeni;
- 10) Controllo delle operazioni;
- 11) Etichettatura e controllo della confezione;
- 12) Formazione.

*Un'azienda che si dota dello standard BRC può aprirsi al mercato anglosassone e commerciare con gli operatori della GDO inglese, migliorando:*

- ✓ Fatturato ed export;
- ✓ Organizzazione interna;
- ✓ Relazioni con i clienti;
- ✓ Network relazionale.