



BRC FOOD GLOBAL STANDARD

*Sicurezza, qualità e conformità
legale dei prodotti agroalimentari*



La certificazione secondo lo standard **BRC GS FOOD** è riconosciuta a livello mondiale da un numero crescente di distributori, organizzazioni del settore alimentare, imprese fornitrici, agenti, intermediari e produttori ai fini della valutazione delle capacità dei propri fornitori di garantire aspetti di sicurezza alimentare, qualità, legalità ed autenticità.

Lo Standard rappresenta un punto di riferimento per assistere le organizzazioni del settore alimentare nella produzione di alimenti sicuri, autentici e conformi ai requisiti di legge e nella gestione della qualità dei prodotti per soddisfare i requisiti dei clienti. Lo standard è strutturato per la valutazione del sito produttivo, dei sistemi e delle procedure operative di un'organizzazione da una terza parte competente (organismo di certificazione).

Gli audit possono essere effettuati in modalità annunciata, non annunciata e mista, ma nel corso di un triennio deve essere obbligatoriamente effettuato un audit in modalità non annunciata.

I SERVIZI PRINCIPALI

PROGEST SRL offre consulenza per l'implementazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare conforme allo Standard in edizione vigente.

Cosa fa per le aziende:

- ❖ **Analisi preliminare e gap assessment:** valuta le procedure attualmente applicate in azienda per identificare i gap rispetto ai requisiti dello standard e sviluppa un piano di adeguamento.
- ❖ **Progettazione e implementazione del sistema di gestione:** progetta e implementa un sistema di gestione su misura che integri HACCP, gestione dei rischi sistema qualità.
- ❖ **Formazione del personale:** offre programmi di formazione per preparare il team ai principi di sicurezza alimentare e ai contenuti dello Standard.
- ❖ **Assistenza durante l'audit di certificazione:** assiste l'azienda nella preparazione e gestione dell'audit.
- ❖ **Monitoraggio e miglioramento continuo:** dopo la certificazione, Progest Srl garantisce il supporto necessario per mantenere aggiornato ed efficace il sistema di gestione, identificando nuove opportunità di miglioramento.

A CHI SI APPLICA

- ❖ Produttori di alimenti trasformati, con marchio proprio e con marchio del cliente
- ❖ Produttori di materie prime o ingredienti utilizzati da organizzazioni del settore alimentare, imprese di catering e/o produttori di alimenti
- ❖ Produttori di prodotti primari, tra cui frutta e verdura
- ❖ Produttori di alimenti per animali domestici e mangimi
- ❖ Produttori di prodotti primari di origine animale

VANTAGGI DELLA CERTIFICAZIONE

- ❖ **Rafforzamento del sistema di sicurezza alimentare:** campo di applicazione completo che include la sicurezza, l'autenticità, la conformità ai requisiti di legge e la qualità del prodotto e porta ad un miglioramento nella gestione dei rischi.
- ❖ **Conformità normativa:** rispettare i requisiti dello standard riduce il rischio di non conformità e sanzioni, garantendo la soddisfazione di parte dei requisiti di "due diligence".
- ❖ **Accesso a nuovi mercati:** essere certificati apre le porte a collaborazioni con grandi distributori e catene di vendita che riconoscono la valutazione da parte di ente terzo indipendente. Le organizzazioni certificate compaiono nella sezione della Directory BRCGS disponibile al pubblico, che consente maggiore visibilità ai risultati ottenuti, e possibilità di utilizzo di un logo per finalità di marketing.
- ❖ **Aumento della fiducia dei consumatori e dei partner:** la certificazione dimostra l'impegno per la sicurezza alimentare e la qualità.

Contatta PROGEST SRL per una consulenza personalizzata e scopri come può aiutarti a ottenere la certificazione.

PROGEST SRL, il partner di fiducia per la qualità e la sicurezza alimentare !