

# **BRC – Global Standard for Food Safety**

**Compromesos amb la Qualitat en els Serveis que oferim, apliquem les pautes de la Normativa BRC (Global Standard for Food Safety) que preten evitar la contaminació de qualsevol producte i garantir la gestió en matèria de la Seguretat Alimentària.**

Per aquest motiu i amb aquesta finalitat d'optimitzar la gestió, garantir la Qualitat, així com la inocuïtat de la nostra activitat en el producte, operem amb les següent premises:

- ✓ **compromís integral en la millora contínua**
- ✓ **sistema d'anàlisis de perills i control de punts crítics (APPCC)**
- ✓ **gestió de Qualitat aplicat a la seguretat alimentària**
- ✓ **operativa orientada en el compliment d'aquests sistemes**
- ✓ **control de processos**
- ✓ **formació del personal en la matèria descrita**
- ✓ **manteniment de les instal·lacions pel compliment d'aquest propòsit**

- 👍 revisió dels equips i sistemes de producció
- 👍 procediments de neteja i control de plagues
- 👍 gestió de residus
- 👍 controls de detecció de cossos estranys

- Es duen a terme revisions i sanejaments periòdics, amb la finalitat de mantenir els equips de producció amb les òptimes condicions d'higiene i inocuïtat.
- L'empresa té implementat un sistema de control de plagues, amb els preceptius seguiments i controls en els punts crítics identificats.
- Seguim un estricte tractament dels residus, tant aliens com propis, en tot el procés i/o estada dels productes en les nostres instal·lacions. Es disposa de codi de productor de residus, i col·labora amb empresa acreditada per tal efecte (amb codi de gestor de residus).
- Es disposa de sistema de detecció de metalls en les línies productives, per filtrar qualsevol cos estrany o partícula no procedent, que pugués afectar el producte.

Amb el mateix propòsit, estan degudament delimitades i habilitades en les instal·lacions de l'empresa, les zones en les que estan permeses les activitats de menjar/beure. Restant estrictament prohibides tals activitats, fora d'aquests espais. Per evitar potencials contaminacions creuades, ja sigui per transferència directa o indirecta.

Basada en:



ISO 22000 – Seguridad Alimentaria

FSSC 22000

IFS

Inocuidad alimentaria

Food Defense

APPCC – Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control



**BRC - G.S.F.S.**

