

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.

