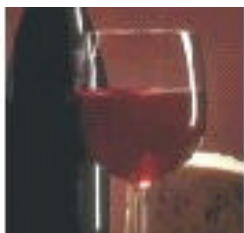


2° Seminario “Certificación como Herramienta de acceso a los Mercados”



Standard BRC (British Retail Consortium)

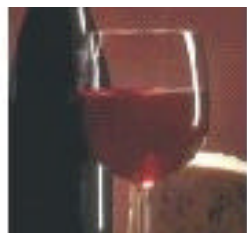
**Basado en el aseguramiento y
Control de la Calidad, Inocuidad y
Legalidad Alimentaria.**





Editado en 1998 por el British Retail Consortium; última actualización Enero 2005.

Aplica a todo tipo de Industrias Agroalimentarias, con marca propia.

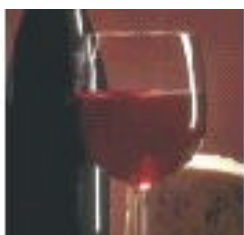




ANTECEDENTES

Los productos etiquetados para comercios Minoristas representan aproximadamente el 60 % de los alimentos y envases alimentarios comercializados en el Reino Unido.

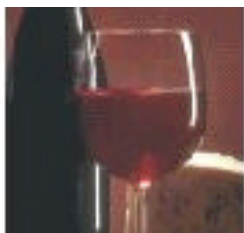
Bajo los términos del **Acta de Alimento Seguro de 1990 (Food Safety Act)** los comercios minoristas están obligados a tomar todas las precauciones razonables para evitar fallos en el desarrollo, manufactura, distribución, publicidad y venta de productos alimenticios al consumidor.





RAZONES PARA CERTIFICAR BRC

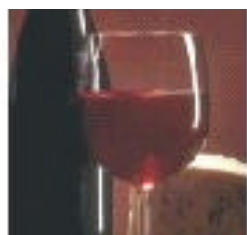
- ✓ Reúne los beneficios del HACCP e ISO 9001.
- ✓ Elimina auditorías múltiples de técnicos y terceras partes.
- ✓ Especifica los criterios de Seguridad y Calidad de los alimentos requeridos por BRC.
- ✓ Actualmente requerido por Retailers del Reino Unido y resto de Europa.





BENEFICIOS DE LA CERTIFICACION

- ✓ Compromiso con el consumidor.
- ✓ Proteger y fortalecer la marca.
- ✓ Reducción de Costos, Reclamos y Rechazos.
- ✓ Herramienta de Gestión y Marketing.
- ✓ Competitividad, acceso y mantenimiento de Mercados.
- ✓ Valor agregado al producto.
- ✓ Confiabilidad entre el productor y consumidor.





GENERALIDADES DEL ESTANDAR BRC

- ✓ Único estándar y protocolo, autorizando la evaluación, por un Ente Certificador.
- ✓ Una única verificación solicitada por el proveedor, unida a un acuerdo de evaluación frecuente, autorizará al proveedor a informar sobre sus estatutos a aquellos clientes que lo requieran.
- ✓ En nuestro país, la industria frigorífica, ha sido pionera en la implementación de este sistema.

