

Diagnostic et accompagnement BRC FOOD

BRC FOOD, qu'est-ce que c'est ?

Référentiel britannique pour les fabricants de produits alimentaires sous marque distributeur (MDD). La certification permet de maîtriser la sécurité, la qualité et la conformité des produits auprès de vos parties prenantes.

Le BRC est reconnu par la GFSI.

Diagnostic et accompagnement BRC FOOD : quels sont les objectifs ?

Dans le contexte concurrentiel d'aujourd'hui, votre entreprise souhaite développer sa marque propre et démontrer sa capacité à maîtriser la sécurité des aliments et de ses produits en accédant à la certification BRC FOOD ou en la renouvelant.

Compte tenu des plans d'actions à mener et de la charge de travail que cela représente pour votre entreprise, un accompagnement peut vous être proposé afin de vous apporter notre expertise dans la mise en place de la norme, dans l'appropriation de la méthodologie HACCP, le développement de la Food Safety Culture, le zonage high care/low care et d'optimiser le temps de vos collaborateurs en menant la démarche de manière pertinente et régulière, et ce sans perte d'efficacité.

Diagnostic et accompagnement BRC FOOD : les étapes de la démarche

La démarche présentée ci-après synthétise les étapes clés de la mise en place du référentiel BRC FOOD. Nous restons à votre écoute pour échanger et la réadapter selon vos besoins et l'évolution du projet.

Etape 1 : Diagnostic BRC FOOD

Etape 2 : Formation HACCP et BRC FOOD

Etape 3 : Accompagnement à la mise en place du BRC FOOD

L'accompagnement peut concerner différents axes comme par exemple :

- Mise en place de la gestion des compétences pour la maîtrise de la sécurité des aliments en opérationnel à travers les fonctions et les responsabilités du personnel.
- Respect des exigences sécurité des aliments du référentiel, et notamment les fondamentales et leurs non-conformités majeures potentielles...
- Mise en place ou à niveau de la méthode HACCP en phase avec les exigences du référentiel BRC
- Mise en place de l'analyse des MP brutes
- Mise en place d'outils de communication : réunions, etc... pour une bonne fiabilité et une bonne interactivité (avec la direction, en inter services, etc...) notamment sur le thème de la sécurité des aliments
- Ou tout autre accompagnement répondant aux exigences du BRC : développement Food Safety Culture, formation du personnel, mise en conformité de bâtiments, conception de locaux, etc...
- Accompagnement dans la réalisation du plan d'action jusqu'à la certification

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité des aliments et des personnes



MISE A JOUR
Septembre 2023