



PADRÃO GLOBAL
START!
GGUIA RÁPIDO PARA A
SEGURANÇA DE ALIMENTOS

MERCADOS GLOBAIS - SEGURANÇA DE ALIMENTOS

BENEFÍCIOS DO PROGRAMA START

A adoção do programa leva a uma série de benefícios para as empresas alimentícias.

O programa:

- 01** **Alinha-se ao programa GFSI - Iniciativa Global de Segurança de Alimentos - para Mercados Globais (o padrão completo passa por benchmarking da GFSI).**
- 02** **Oferece um processo claramente definido de auditoria e certificação operado segundo os requisitos de credenciamento.**
- 03** **Usa auditores que atendem aos rigorosos requisitos de competência da BRC Global Standards.**
- 04** **Permite que as empresas que alcancem os níveis básico e intermediário apareçam na seção disponível para o público do Diretório da BRC Global Standards, reconhecendo assim suas conquistas.**
- 05** **Usa requisitos baseados no Padrão, permitindo que os níveis básico e intermediário forneçam pontos de partida eficazes rumo à certificação completa (se exigido pelos clientes).**
- 06** **Exige a conclusão de ações corretivas em relação a quaisquer não conformidades antes de conceder a certificação de nível básico ou intermediário, reduzindo assim a necessidade de que os clientes acompanhem os relatórios de auditoria.**

ETAPAS RUMO À CERTIFICAÇÃO

01 | APRENDA

Visite a livraria online da BRC Global Standards www.brcbookshop.com ou a BRC Participate www.brcparticipate.com Obtenha uma cópia do Padrão. Baixe GRATUITAMENTE da BRC Bookshop (Livraria da BRC) e estude-a.

02 | ANALISE

Faça uma autoavaliação de análise de lacunas para descobrir o que falta ou não está adequado. Acesse nosso site para obter uma ferramenta de análise de lacunas. Forme e treine uma equipe. Se necessário, busque assessoria.

03 | PREPARE

Faça avaliações de risco. Estabeleça pontos de controle necessários. Prepare procedimentos. Verifique se a instalação consegue atender aos requisitos da BRC Global Standard. Faça auditorias internas.

04 | PLANEJE

Selecione e entre em contato com um órgão certificador adequado. Combine uma visita de pré-avaliação (opcional). Implemente as ações corretivas identificadas.

05 | AUDITORIA E CERTIFICAÇÃO

Providencie uma visita de auditoria. Certifique-se de que a equipe esteja disponível e que os preparativos sejam feitos. É feita a auditoria. Execute as ações corretivas, análise de causa raiz e planejamento de ação preventiva. O órgão certificador apresenta o relatório da auditoria e decide se a instalação receberá a certificação.

06 | PREPARE

Continue a seguir os requisitos. Providencie uma nova auditoria antes do prazo vencer. Desenvolvimento contínuo.

POR QUE OPTAR PELO PADRÃO GLOBAL DA BRC?

EXECUTÁVEL

Use uma abordagem baseada em senso comum e riscos, oferecendo às empresas um caminho livre rumo à certificação. Mais de 20.000 instalações em mais de 135 países aceitaram o desafio.

ADEQUADO

O Padrão baseia-se no HACCP e incorpora sistemas de gerenciamento da segurança de alimentos e práticas ideais de manufatura aceitas internacionalmente para garantir a segurança e qualidade dos produtos.

APOIADO PELOS CLIENTES

Muitos varejistas, empresas de serviços de alimentos e grandes fabricantes de alimentos no mundo todo apoiam o uso do Padrão e o aceitam como parte de seus processos de aprovação de fornecedores.

CUSTO-BENEFÍCIO

Uma certificação amplamente aceita reduz a necessidade de repetição de auditorias e os gastos correspondentes. As auditorias são feitas por auditores locais, treinados e aprovados pela BRC Global Standards para permitir que a auditoria desse Padrão aceito internacionalmente seja feita a taxas locais.

MÓDULOS ADICIONAIS

Além do Padrão básico, a BRC Global Standards desenvolve uma série de módulos que podem se aplicar somente a tipos específicos de operações (por ex., instalações que produzam produtos sem glúten) ou analisar mais profundamente uma preocupação específica do mercado (por ex., cadeia de custódia). Esses módulos são acréscimos opcionais ao Padrão e foram feitos para diminuir o número de auditorias ou atender a requisitos específicos geográficos ou do cliente.

AUDITORIA

As auditorias de fábrica são feitas por empresas independentes chamadas órgãos certificadores. Tais empresas devem seguir requisitos rígidos para serem aprovadas pela BRC Global Standards. Consulte a lista completa no Diretório da BRC.

Todo auditor que faz auditorias da BRC Global Standards também precisa demonstrar competência quanto a estudo, treinamento e experiência prática. A BRC Global Standards opera um processo contínuo de monitoração e calibração de auditores e órgãos certificadores e publica avaliações de desempenho a cada 6 meses. Isso promove uniformidade e confiança nos processos de auditoria e certificação.

MERCADOS GLOBAIS - SEGURANÇA DE ALIMENTOS



REQUISITOS

1. COMPROMETIMENTO E MELHORIA CONTÍNUA DO GERENCIAMENTO SÊNIOR

O gerenciamento sênior da instalação precisa demonstrar um compromisso total com a implementação dos requisitos e processos do programa START que facilitam a melhoria contínua da segurança de alimentos e gerenciamento de qualidade.

2. PLANO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS – HACCP

A empresa deve ter implementado integralmente um plano de segurança de alimentos eficaz que incorpore os princípios da HACCP.

3. SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

Os processos e procedimentos que a empresa usa para atender os requisitos do programa START devem ser documentados de modo a permitir aplicação constante, facilitar o treinamento e corroborar a diligência prévia para a fabricação de um produto seguro.

4. PADRÕES DA INSTALAÇÃO

A instalação de produção deve ter tamanho, localização e construção adequados e ser mantida de modo a diminuir o risco de contaminação e facilitar a fabricação de produtos acabados seguros e legais.

5. CONTROLE DE PRODUTOS

Para garantir a fabricação de produtos seguros e legais, deve-se implantar procedimentos de projeto e desenvolvimento de novos produtos ou processos e de toda e qualquer alteração dos produtos, embalagem ou processos de manufatura.

6. CONTROLE DE PROCESSOS

A instalação deve operar segundo procedimentos e/ou instruções de trabalho documentais que garantam a fabricação de produtos constantemente seguros e legais com as características desejadas de qualidade e em total observância ao plano de segurança de alimentos da HACCP.

7. PESSOAL

Treinamento, vestimentas de proteção e práticas de higiene são abordados nesta seção.

8. ZONAS DE PRODUÇÃO DE ALTO RISCO, CUIDADOS ESPECIAIS E CUIDADOS ESPECIAIS AMBIENTAIS

Quando uma instalação fabrica produtos que exigem o manuseio em áreas de produção de alto risco, cuidados especiais e cuidados especiais ambientais (para obter a definição dos produtos que exigem essas áreas, consulte o Apêndice 1), deve-se atender a todos os requisitos das seções 1-7 do programa START, além dos requisitos desta seção.

SUPORTE

Acesso rápido e fácil ao Padrão, Guia de Interpretação, publicações de apoio e recursos adicionais por meio de nossa plataforma de gerenciamento de informações online, a BRC Participate: www.brcparticipate.com Adquira cópias impressas na BRC Bookshop (Livraria da BRC). O Padrão pode ser baixado GRATUITAMENTE: www.brcbookshop.com

TREINAMENTO

Com sua rede de treinadores qualificados, a BRC Academy (Academia da BRC) oferece uma ampla gama de cursos no Reino Unido e treinamento no mundo inteiro nos idiomas locais. Entre os cursos disponíveis podemos citar “Entendendo e implementando o Padrão”, assim como assuntos específicos da segurança de alimentos, como o HACCP, análise de causa raiz e avaliação de vulnerabilidade (avaliação de riscos de fraude de alimentos). Para obter mais informações ou solicitar um curso, acesse www.brctrainingacademy.com

ENTRE EM CONTATO CONOSCO

Para obtener más información, comuníquese con la Línea de Ayuda de Servicios Técnicos de BRC Global Standards llamando al **+44 (0)20 3931 8148** or email enquiries@brcglobalstandards.com

Para obtener más información acerca del programa de certificación de la Norma Mundial de BRC, visite www.brcglobalstandards.com



LONDRES

CHICAGO

NOVA DELI

TORONTO