

ISSUE 8
START!
GUIA RÁPIDO



Benefícios do programa start

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

O programa:

- 1** Alinha-se ao programa GFSI - Iniciativa Global de Segurança de Alimentos - para Mercados Globais (o padrão completo passa por benchmarking da GFSI).
- 2** Oferece um processo claramente definido de auditoria e certificação operado segundo os requisitos de credenciamento.
- 3** Usa auditores que cumprem aos rigorosos requisitos de competência da BRCGS.
- 4** Permite que as empresas que alcancem os níveis básico e intermediário apareçam na seção disponível para o público do Diretório da BRCGS, reconhecendo assim suas conquistas.
- 5** Usa requisitos baseados na Norma, permitindo que os níveis básico e intermediário forneçam pontos de partida eficazes para obter a certificação completa (se exigido pelos clientes).
- 6** 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 para obter a certificação

- 1** **APRENDA** Visite a livraria online da BRCGS brcgsbookshop.com ou a BRCGS Participate brcgsparticipate.com. Obtenha uma cópia da Norma. Baixe GRATUITAMENTE da BRCGS Bookshop (Livraria da BRCGS) e estude-a.
- 2** **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.
- 3** **PREPARE** Faça avaliações de risco. Estabeleça pontos de controle necessários. Prepare procedimentos. Verifique se a instalação consegue preencher os requisitos da BRCGS. Faça auditorias internas.
- 4** **PLANEJE** Selecione e entre em contato com um órgão certificador adequado. Combine uma visita de pré-avaliação (opcional). Implemente as ações corretivas identificadas.
- 5** **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.
- 6** **PREPARE** Continue a seguir os requisitos. Providencie uma nova auditoria antes do prazo vencer. Desenvolvimento contínuo.

Por que optar pela Norma global da BRCGS?

Executável

Use uma abordagem baseada em senso comum e riscos, oferecendo às empresas um caminho livre rumo à certificação. Mais de 28000 instalações em mais de 138 países aceitaram o desafio.

Adequado

O Padrão baseia-se no HACCP e incorpora sistemas de gerenciamento da segurança de alimentos no mundo todo apoiam o uso da norma e internacionalmente para garantir a segurança e qualidade dos produtos.

Apoiado pelos clientes

Muitos retalhistas, empresas de serviços de alimentos e grandes fabricantes de alimentos no mundo todo apoiam o uso da norma e 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 BRCGS para permitir que a auditoria dessa Norma aceite internacionalmente seja feita a taxas locais.

Módulos adicionais

Além da norma básica, a BRCGS 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 BRCGS. Consulte a lista completa no Diretório da BRCGS.

Todo auditor que faz auditorias da BRCGS também precisa demonstrar competência quanto a estudo, treinamento e experiência prática. A BRCGS 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.

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 à Norma, Guia de Interpretação, publicações de apoio e recursos adicionais por meio de nossa plataforma de gerenciamento de informações online, a BRCGS Participate: brcgsparticipate.com Adquira cópias impressas na BRCGS Bookshop (Livraria da BRCGS). A Norma pode ser baixada GRATUITAMENTE: brcgsbookshop.com

Treinamento

Com sua rede de treinadores qualificados, a BRCGS Academy (Academia da BRCGS) 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 a Norma”, 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 brcgs.com/training/

Entre em contato conosco

Para obter mais informações, entre em contato com a Linha de Ajuda de Serviços Técnicos da BRCGS pelo telefone **+44 (0) 20 3931 8148** ou envie um email para enquiries@brcgs.com

Para mais informações sobre o programa de certificação BRCGS Global Standard, visite brcgs.com