

## Bureau Veritas

# QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR ATRAVÉS DA CERTIFICAÇÃO BRC/IFS

Mais de 80 mil empresas certificadas mundialmente

Nos últimos tempos assistimos a diversos "escândalos" alimentares, tornando os consumidores e autoridades cada vez mais atentos e cautelosos. A causa de eventuais problemas deve ser encontrada e corrigida com rapidez. A responsabilidade abrange todos os operadores da cadeia alimentar: produtores, fabricantes, distribuidores, armazenistas e retalhistas.

As certificações BRC e IFS são referenciais da qualidade e segurança alimentar desenvolvidos por grandes grupos comerciais. Todas as organizações que pretendam fornecer produtos a estes grupos terão de cumprir os requisitos estabelecidos nestes referenciais, demonstrando-o através da certificação por uma entidade independente e reconhecida.

Os benefícios-chave da certificação segundo estes referenciais passam pela facilidade no acesso aos mercados do Reino Unido, Alemanha e França e a grandes cadeias de

distribuição com origem e sede nestes países, pelo fortalecimento das relações na cadeia de valor, por garantir uma maior transparência e conseqüentemente um aumento da confiança do cliente/consumidor. A par destas garantias consegue-se mais facilmente a minimização de riscos alimentares através do controlo eficaz dos processos internos e minimização do risco de falhas. Por outro lado, as empresas que optam por este referencial demonstram a sua abordagem proactiva em relação à segurança alimentar.

O BRC é um referencial publicado pela BRC (British Retail Consortium) com carácter obrigatório para todos os fornecedores dos retalhistas do Reino Unido. Envolvendo grandes empresas de serviços alimentícios, como a Asda, Tesco e Sainsbury's, a certificação de acordo com o BRC é um processo baseado em auditorias direccionadas aos fornecedores de alimentos dos grandes retalhistas do Reino Unido. A adopção deste

referencial alargou-se nos diversos continentes possibilitando uma diminuição do número de auditorias e uniformizando os critérios de avaliação dos requisitos.

O IFS (International Food Standard) foi desenvolvido por empresas retalhistas alemãs com o objectivo de estabelecer requisitos de auditoria a fornecedores de produtos alimentares. Em 2003 os retalhistas franceses juntaram-se ao grupo de trabalho IFS e contribuíram para o desenvolvimento da actual versão da norma. Grandes grupos de retalho estiveram presentes no desenvolvimento deste referencial, como a Aldi, Lidl e Metro (MAKRO).

O Bureau Veritas Certification é líder mundial em serviços de certificação, com mais de 80.000 empresas certificadas em 140 países. Está acreditado para certificar de acordo com estes referenciais pela UKAS (BRC), COFRAC e DAR (IFS).

A abrangência mundial permite aos clientes do Bureau Veritas beneficiarem de uma dupla vantagem: experiência internacional combinada com o conhecimento das realidades e conjunturas locais. Os auditores têm especializações sectoriais que lhes permite verificar com rigor os processos, criando valor nas actividades dos nossos clientes.

Enquanto entidade certificadora com experiência no mercado, o Bureau Veritas Certification oferece a possibilidade de combinar e/ou integrar certificações de acordo com um vasto leque de referenciais acreditados, permitindo maior consistência, optimização e eficiência.

