



BRC GLOBAL STANDARD BROKERS AND AGENTS



BRC Brokers and Agent Standard Servizi Broker

Lo Standard esaurisce le richieste di tutela della sicurezza, qualità e legalità dei prodotti alimentari, ed i connessi materiali di confezionamento, collocati nell'ambito della filiera nella posizione finale, quella della vendita, del brokers, export ,....

Questo standard appartenente alla schiera del British Retail Consortium BRC, è rivolto alle aziende che acquistano o "prendono il titolo di" prodotti per la rivendita a produttori, altri intermediari, dettaglianti o società di servizi alimentari, ma non direttamente al consumatore. Alle società che commerciano tra un produttore o un intermediario e i loro clienti, ma non possiedono o prendono il titolo di proprietà.

Alle aziende che facilitano lo spostamento di prodotti oltre i confini nazionali, importatori, esportatori, soddisfacendo i requisiti legali e doganali. Importatori ed esportatori possono anche essere agenti e / o intermediari, si applica ai generi alimentari destinati al consumo umano ed animale ed ai materiali di confezionamento,

Vantaggi per l'organizzazione certificata BRC Brokers and Agent

I vantaggi per un'organizzazione certificata secondo questo standard sono molteplici, quello richiesto e sempre più necessario per un'azienda di Brokeraggio è la possibilità di collegare, e quindi qualificare, garantendo gli aspetti di sicurezza, qualità e legalità dei prodotti, le aziende produttrici certificate secondo il Global Standards BRC Food, alle proprie realtà commerciali sfruttando tutte le facilitis di BRC.

La certificazione BRC Agents and Brokers richiede:

- L'adozione di un sistema analisi dei pericoli HACCP.
- La realizzazione di un sistema di gestione qualità e del suo miglioramento continuo.
- La qualifica dei propri fornitori, anche appaltatori, per competenza, controlli della produzione a livello di procedure, prodotti, processi e personale dedicato, gestione dei parametri legali, della vulnerabilità e della difesa del prodotto.
- Verifica sui propri fornitori utilizzati nell'applicazione le buone pratiche di igiene e partecipino attivamente alla filiera "due diligence".
- Assicurare che, attraverso l'attività di sorveglianza e la conferma del follow-up sulle azioni correttive, venga messo in atto un sistema di auto-miglioramento dell'igiene e della sicurezza del prodotto.
- La completa interegazione con gli altri schemi di certificazione internazionale.