

BRCGS Küresel Gıda Güvenliği Standardı



Şu anda dünya çapında kullanımda olan BRCGS Küresel Gıda Güvenliği Standardı, Birleşik Krallık'taki perakendeciler ve tedarikçiler tarafından, hem büyük hem de küçük gıda işletmeleri için net rehberlik sağlamak ve uyumluluğu teşvik etmek üzere çok çeşitli gıda yönetimi standartlarını birleştirmek için geliştirilmiştir.

BRCGS gıda güvenliği standardının faydaları

- Dünya çapında tanınır ve GFSI benchmarked
- Azaltılmış denetim yükü (BRCGS sertifikası dünya çapında birçok perakendeci tarafından tanınmaktadır, bu nedenle BRCGS sertifikalı bir sistem birçok müşterinizin ihtiyaçlarını karşılayabilir)
- Azaltılmış ürün geri çağırımları, şikayetler ve reddedilen ürünler
- Artan müşteri güveni, yeni pazar fırsatlarının açılması
- Durum tespiti gerekliliklerine dayalı olarak açıkça tanımlanmış risk bazlı gereklilikler

Gıda üretimi için herhangi bir kuruluşun sahip olacağı temel faaliyetleri kapsayan bu standart, aşağıdakileri içeren dokuz temel gereksinim üzerine kurulmuştur:

- Üst yönetim taahhüdü
- HACCP
- Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemi
- Saha standartları
- Ürün kontrolü
- Süreç kontrolü
- Personel
- Yüksek risk, yüksek dikkat ve ortam koşullarında yüksek dikkat gerektiren üretim risk alanları
- Ticareti yapılan ürünler için gereksinimler

Mevcut BRCGS Küresel Gıda Güvenliği Standardı, mevcut ve gelişmekte olan küresel gıda güvenliği konularını ele alan kapsamlı, riske dayalı kriterler sağlar. Ele alınan temel konular şunları içerir:

- gıda güvenliği kültürü
- çevresel izleme
- gıda güvenliği ve savunma
- alerjen yönetimi
- etiketleme ve ambalajlama kontrolleri

Gıda güvenliğine ilişkin temel gereksinimler ve amaç, gerekli özeni göstermek için kural koyucu gereksinimlerle desteklenir. Belirli endüstri sektörleri veya endişeleri için dahil etmeyi seçebileceğiniz gönüllü modüller de vardır; Evcil Hayvan Maması, Et Tedarik Zinciri Güvencesi ve FSMA Önleyici Kontroller Hazırlığı için Gıda Malzemelerinin Yönetimi.

Ek yararlar

Ulaşılabilir

Gıda güvenliği için BRCGS standardı, sağduyulu, riske dayalı bir yaklaşım benimser ve kuruluşlara belgelendirmeye giden açık bir yol sağlar. 130'dan fazla farklı ülkede 25.000'den fazla tesis, endüstrinin en iyi uygulama gıda güvenliği belgelendirmesini uygulama zorluğuyla karşı karşıya kaldılar ve bu, bunu gıda güvenliği için bir endüstri kıyaslama standardı haline getirdi.

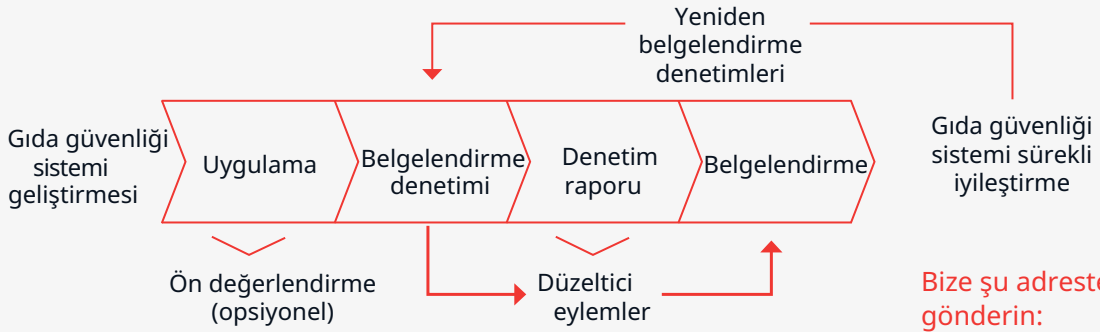
Müşteriler tarafından desteklenir

Dünyanın dört bir yanındaki birçok perakendeci, yemek hizmeti şirketi ve büyük gıda üreticisi, temel bir gıda güvenliği standardı olarak BRCGS Küresel Gıda Güvenliği Standardını desteklemektedir ve bu standardın belgelendirilmesinin tedarikçi onay süreci için bir ön koşul olduğunu kabul etmektedir.

Uygun maliyetli

Sektörde tanınan ve kabul edilen belgelendirme, mükerrer denetim ihtiyacını ve masrafını azaltır. Denetimler, uluslararası kabul görmüş bir standardın yerel oranlarda denetlenmesini sağlamak için BRCGS tarafından eğitilmiş ve onaylanmış yerel denetçiler tarafından tamamlanır.

Belgelendirme yolculuğu



Eğitim

Gıda güvenliği becerilerinizi geliştirin

Eğitim kurslarımız, müşteri gereksinimlerini karşılamanıza ve gıda ürünlerinizin küresel gıda güvenliği en iyi uygulamalarına uygun olmasını sağlamanıza yardımcı olacaktır.

Gıda tedarik zincirinde yer alan kuruluşlar, güvenli gıdanın en yüksek kalitede tedarik ve teslim edilmesinden sorumludur. Çeşitli BRCGS standartları, HACCP veya ISO 22000 Gıda Güvenliği ilkelerini ve uygulamalarını anlamaktan, etkili iç denetim süreçlerini uygulamaya ve etiketleme, geri çağırma gibi gıda güvenliği zorluklarını yönetmeye kadar, uzman eğitmenlerimiz müşteri gereksinimlerini karşılamanıza ve gıda ürünlerinizin standartlara uygun olmasını sağlamanıza yardımcı olur.

BSI eğitmenlerimiz, çeşitli gıda güvenliği sertifikalarını etkili bir şekilde geliştirmek, uygulamak ve sürdürmek için ihtiyaç duyduğunuz bilgi ve becerilerin yanı sıra, gıda etiketleme ve geri çağırma gibi sektör konularını anlamanızı ve yönetmenizi de sağlar. Kurslarımız çevrimiçi olarak genel katılıma açık yerlerde mevcuttur veya kuruluşunuzun ihtiyaçlarına bağlı olarak kurslarımızı kurum içinde gerçekleştirmek için tesisinize gelmeyi ayarlayabiliriz.

Neden BSI?

BSI, dünyaya güvenli, sürdürülebilir ve sosyal açıdan sorumlu gıda sağlanması gerektiğine inanıyor. Tüm kuruluşların performansını artırmasına yardımcı olmak için çok çeşitli belgelendirme ve risk yönetimi hizmetleri sunuyoruz.

Gıda sektörüne yönelik çözümlerimiz, gıda kuruluşlarının aşağıdaki konularda güven ve dayanıklılık oluşturmalarını sağlamak için belgelendirme, eğitim, değerlendirme, tedarik zinciri yazılımı ve kapasite geliştirmeyi içerir:

- Gıda kalitesi ve güvenliği
- Çevresel sürdürülebilirlik
- İş sağlığı, güvenliği ve refahı
- Bilgi güvenliği

Daha fazlasını öğrenin

 [bsigroup.com](https://www.bsigroup.com)

Veya gıda güvenliği yönetimi hakkında bizimle görüşün:

 bsi.eurasia@bsigroup.com