

NEWSLETTER

JANEIRO 2025

**BRC FOOD SAFETY – VERSÃO 9: ELEVANDO
OS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

BRC FOOD SAFETY – VERSÃO 9: ELEVANDO OS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR

O BRC Food Safety Versão 9 é a mais recente atualização do reconhecido padrão de segurança alimentar do British Retail Consortium, lançado para refletir as exigências em constante evolução da indústria alimentar global. Esta versão tem como objetivo aprimorar a segurança e a qualidade dos produtos alimentares, fortalecendo a confiança dos consumidores e auxiliando as empresas a responderem às exigências regulamentares e de mercado.

A BRC Food Safety Versão 9 foi desenvolvida para:

- **Aprimorar a segurança alimentar:** Implementar rigorosos controlos para prevenir a contaminação e garantir a segurança dos alimentos.
- **Garantir qualidade e consistência:** Estabelecer padrões claros para a produção e processamento de alimentos, assegurando que os produtos correspondem às especificações e expectativas dos consumidores.
- **Facilitar a conformidade regulamentar:** Ajudar as organizações a cumprirem as regulamentações locais e internacionais, evitando penalizações e retiradas do mercado.
- **Promover a transparência e a confiança:** Melhorar a rastreabilidade e a transparência em toda a cadeia de fornecimento alimentar, aumentando a confiança dos consumidores.

A Versão 9 do BRC Food Safety introduz várias alterações importantes para enfrentar os desafios atuais da indústria alimentar. Algumas das principais mudanças incluem:

1. Fortalecimento da cultura de segurança alimentar:

Maior ênfase na importância de uma cultura de segurança alimentar, com requisitos específicos para a avaliação e melhoria contínua dessa cultura dentro da organização.

2. Auditorias não anunciadas:

Aumento da frequência e da importância das auditorias não anunciadas para assegurar que as práticas de segurança alimentar sejam mantidas de forma consistente.

3. Controlo de alergénios:

Requisitos mais rigorosos para o controlo de alergénios, incluindo a gestão de riscos e a implementação de práticas de segregação para prevenir a contaminação cruzada.

4. Autenticidade e fraude alimentar:

Introdução de medidas para prevenir a fraude alimentar, incluindo a implementação de sistemas de gestão da autenticidade dos produtos.

5. Sustentabilidade e responsabilidade social:

Incorporação de práticas de sustentabilidade e responsabilidade social, incentivando as empresas a adotarem práticas éticas e ambientalmente responsáveis.

6. Tecnologia e inovação:

Reconhecimento da importância da tecnologia na segurança alimentar, incentivando o uso de soluções inovadoras para melhorar a rastreabilidade e a gestão da cadeia de fornecimento.

A **BRC Food Safety Versão 9** representa um avanço significativo nos padrões de segurança e qualidade alimentar, respondendo às crescentes exigências da indústria e dos consumidores. Ao adotar esta norma, as organizações podem garantir produtos mais seguros, aumentar a confiança do consumidor e obter uma vantagem competitiva no mercado global.

Apesar dos desafios na implementação, os benefícios a longo prazo fazem da **BRC Food Safety - Versão 9** uma escolha estratégica para organizações comprometidas com a excelência na produção alimentar.

Conte com a PKF como seu parceiro de negócio na implementação de sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar para a adoção do BRC Food V.9!





Sofia Moreno

PARTNER

M: +351 932 941 382

E: sofia.moreno@pkf.pt

PKF IV Consulting, Lda

Avenida 5 de Outubro, 124, 7º piso, 1050-061 Lisboa - portugal

T: +351 213 182 720