

Dans le monde entier, du bon côté !

# Certification des producteurs de denrées alimentaires et d'emballages selon le BRC



Tant le contenu que l'emballage jouent un rôle décisif dans la sécurité des denrées alimentaires.

Pour tenir compte des exigences de plus en plus importantes en termes de protection du consommateur et pour assurer la sécurité dans le transfert des marchandises à vers l'étranger, le British Retail Consortium (BRC) a mis au point des normes harmonisées qui sont en vigueur dans le monde entier, touchant principalement la qualité, la sécurité et la législation : la norme globale pour la sécurité des denrées alimentaires ainsi que la norme globale pour l'emballage et les matériaux d'emballage. TÜV NORD CERT est un organisme de certification indépendant accrédité.

## Groupes cibles pour la certification

Les normes BRC s'adressent aux fabricants de denrées alimentaires – en particulier les fabricants de marques commerciales, mais aussi aux fabricants de marques, sous-traitants, etc. ainsi qu'aux fabricants d'emballages et de matériaux d'emballage pour l'industrie des denrées alimentaires et autres branches. La certification BRC est particulièrement intéressante pour les entreprises qui exportent vers la Grande-Bretagne.

## Avantages de la certification

Un grand nombre de détaillants et de producteurs de denrées alimentaires subordonne les commandes auprès des sous-traitants à une certification BRC. Un audit réussi offre aux fournisseurs une attestation de capacité de livraison car ils figurent ainsi dans la liste et le registre dans la base de données BRC et attirent ainsi l'attention en tant que partenaires évalués. De plus, la certification renforce l'image de marque de l'entreprise contrôlée, réduit les risques et les demandes en garantie et contribue ainsi à une sécurité générale des denrées alimentaires.

De plus, grâce à des auditeurs bénéficiant de plusieurs qualifications, TÜV NORD CERT offre la possibilité d'audits combinés plus efficaces et moins onéreux (par exemple, en combinaison avec d'autres systèmes de management/systèmes de sécurité des denrées alimentaires).



### Conditions requises pour la certification

Pour une certification selon BRC, outre les exigences des normes, les critères suivants sont décisifs :

- Application des principes de la méthode Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) et de Good Manufacturing Practice (GMP)
- Analyse de procédés/technologies lors de la fabrication de produits et/ou d'emballages
- Respect des exigences légales d'équipement et d'espaces, de produit et de prestation ainsi que de qualification du personnel
- Classification des risques
- Contrôle du système de management de la qualité

### Notre savoir-faire au service de votre succès

TÜV NORD CERT est un partenaire fiable et reconnu pour les prestations de service de contrôle et de certification. Nos experts et auditeurs disposent de connaissances approfondies de leurs domaines et sont, généralement, employés par TÜV NORD. Cela garantit l'indépendance et la neutralité ainsi que la continuité du service auprès de nos clients. L'avantage pour vous est évident : nos auditeurs vous accompagnent et vous assistent dans le développement de votre entreprise en vous donnant un feedback objectif.

### La voie vers le certificat



**Nous espérons avoir suscité votre intérêt. Dans ce cas, nous vous remercions de nous retourner la réponse par fax. Nous serons heureux de pouvoir nous entretenir avec vous.**

**Oui, je suis intéressé par la certification des producteurs de denrées alimentaires et d'emballages selon le BRC. Je souhaite être contacté.**

### Expéditeur (en majuscules)

Société .....

CP/Localité .....

Madame/Monsieur .....

Téléphone .....

Fonction .....

Télécopie .....

Rue .....

e-mail .....

### TÜV NORD France

Monsieur Christian Musiquo  
26, avenue des Fleurs  
F-59110 La Madeleine

Tél. : +33 (0)3 20 76 62 75

Fax. : +33 (0)3 20 76 62 75

GSM : +33 (0)6 32 83 29 45

france@tuv-nord.com

www.tuv-nord.fr