

BRC VERSIÓN 9: LIDERAZGO CONSOLIDADO COMO ESTÁNDAR MUNDIAL EN INOCUIDAD.

La norma internacional BRC (British Retail Consortium) se utiliza en 130 países y es aceptada por el 70 % de los principales actores mundiales del retail, el 60 % de los principales restaurantes de servicio rápido y el 50 % de los principales fabricantes de alimentos. Año tras año, ha habido un reconocimiento de la BRC hasta hoy convertirse en el mayor programa mundial de inocuidad alimentaria.



Publicada por primera vez en 1998, este estándar ayuda a los fabricantes de alimentos a enfocarse en una amplia gama de áreas que incluyen HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), trazabilidad, prevención del fraude alimentario, compromiso de gestión y cultura de inocuidad. La versión 9 se emitió el 01 de agosto del 2022⁽¹⁾.

La Tecnología  apoya a BRC como herramienta clave para cumplir con los requisitos de los programas de monitoreo ambiental basados en la gestión del riesgo para patógenos y/o organismos alterantes. Este monitoreo, debe incluir todas las áreas de producción con productos abiertos y/o listos para consumir, además es capaz de eliminar virus, hongos y bacterias de los ambientes, permitiendo un efectivo control microbiológico. Por ejemplo, se han obtenido excelentes resultados en la eliminación de *Listeria* y otras bacterias patógenas en zonas potenciales de contaminación donde el aseo o limpieza diaria no cubren (ej: evaporadores)^(2,3), así como también su control en las superficies de diversos alimentos.^(4,5,6)



La Tecnología  en general se acopla a los procesos de frío alimentario, es de fácil instalación /operación y no es invasiva, permitiendo ser clave en la estrategia de control que deben incorporar las plantas de alimentos.

(1) BRCGS. 2022. Food Safety Issue 9. <https://www.brcgs.com/our-standards/food-safety/issue-9-revision/>

(2) RESPONSE SURFACE MODELING FOR THE INACTIVATION OF *Listeria monocytogenes* ON STAINLESS STEEL SURFACES BY OXYION TREATMENT. FSPT Food & Safety Process Technology. Estados Unidos, 2006.

(3) DESTRUCCIÓN DE *Escherichia coli*, *Listeria* Y *Salmonella* EN SERPENTINES DE REFRIGERACIÓN, CARTÓN, MADERA, ACERO INOXIDABLE Y PLÁSTICO. FSPT Food & Safety Process Technology. Estados Unidos, 2007

(4) TECNOLOGÍA OXYION: CREANDO UN AMBIENTE INOCUO POR ELIMINACIÓN DE *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes* Y *Salmonella enteritidis* EN HOJAS DE ESPINACA. FSPT Food & Safety Process Technology. Estados Unidos, 2011.

(5) MODELO DE RESPUESTA PARA LA INACTIVACIÓN DE *Listeria monocytogenes* EN PIMIENTO AMARILLO (*Capsicum Annum*) CON OXYION. FSPT Food & Safety Process Technology. Estados Unidos, 2006.

(6) EVALUACIÓN DE EQUIPOS OXYION PARA CONTROL DE *Listeria monocytogenes* EN DURAZNOS Y KIWIS. TAAG Genetics. Chile. Chile, 2015.