

Inhaltsverzeichnis

Autoren	V
1 Ziele des Leitfadens	1
2 Abweichungen, Ursachenanalyse, Korrekturmaßnahmen und Benotung im Zertifikat	3
2.1 Abweichungen, Nichtkonformitäten „non-conformities“	3
2.2 Maßnahmenplan „Non-Conformity Summary Sheet“	4
2.2.1 Was macht das Unternehmen nun mit dem Maßnahmenplan? ..	4
2.2.2 Maßnahmenplan bearbeiten	11
2.2.3 Maßnahmenplan (PAP) „proposed action plan“ und Ursachen- Wirkungsanalyse (RCA) „Root Cause Analysis“	14
2.3 Zertifikat und Benotung.	20
3 Kommentierung der Standardforderungen	23
3.1 Anforderungen BRC 7	23
3.1.1 BRC 7 Kapitel 1: Oberste Leitung	26
3.1.2 BRC 7 Kapitel 2: Der Plan zur Lebensmittelsicherheit: HACCP. .	29
3.1.2.1 Validierung von „prerequisite programs“	51
3.1.2.2 Food Safety Rationale.	53
3.1.3 BRC 7 Kapitel 3: Lebensmittelsicherheits- und Qualitäts- managementsystem	55
3.1.3.1 Handbuch	55
3.1.3.2 Dokumentenlenkung	56
3.1.3.3 Lenkung von Aufzeichnungen.	56
3.1.3.4 Interne Audits	57
3.1.3.5 Lieferantenmanagement (Zulassung von Lieferanten und Rohmaterialien und Lieferanten Auswahl und Bewertung)	59
3.1.3.6 Spezifikationen für alle zugekauften Produkte und Dienst- leistungen sowie für Fertigwaren	66
3.1.3.7 Korrektur und Vorbeugemaßnahmen	67
3.1.3.8 Kontrolle nicht-konformer Produkte/Lenkung von Fehlern.	68
3.1.3.9 Rückverfolgbarkeit, Rückruf, Rücknahme, Krise	69
3.1.3.10 Reklamationen/Beschwerden	74
3.1.3.11 Krisenmanagement (Management von Zwischenfällen Produktrücknahmen und Rückruf)	75
3.1.3.12 Kundenfokus und Kommunikation	80
3.1.4 BRC 7 Kapitel 4: Standards für den Standort	80
 BRC Version 7	 VII

3.1.4.1	Produktionsstandort, Umgebung und Sicherheit	80
3.1.4.2	Standortsicherheit	81
3.1.4.3	Zonenkonzept, Anordnung, Produktfluss und Trennung	81
3.1.4.4	Bausubstanz, Räumlichkeiten	92
3.1.4.5	Betriebsmittel, Energie, Wasser, Luft, Gase	93
3.1.4.6	Geräte und Maschinen	93
3.1.4.7	Wartung und Instandhaltung	93
3.1.4.8	Personalräume	94
3.1.4.9	Produktkontaminationen	97
3.1.4.10	Fremdkörperdetektoren	98
3.1.4.11	Reinigung	101
3.1.4.12	Abfall	104
3.1.4.13	Nahrungsmittelüberschüsse/Nebenprodukte	104
3.1.4.14	Schädlingsüberwachung (Pest control)	104
3.1.4.15	Lager	106
3.1.4.16	Versand und Transport	107
3.1.5	BRC 7 Kapitel 5: Produktkontrolle	108
3.1.5.1	Produktentwicklung	108
3.1.5.2	Produktkennzeichnung	109
3.1.5.3	Allergenmanagement	110
3.1.5.4	Produktauthentizität	116
3.1.5.5	Produktverpackung	118
3.1.5.6	Produktkontrollen und Laboruntersuchungen	118
3.1.5.7	Produktfreigabe	120
3.1.6	BRC 7 Kapitel 6: Prozesskontrolle	120
3.1.6.1	Kontrolle der Arbeitsgänge	120
3.1.6.2	Etikettierung	121
3.1.6.3	Füllmengenkontrolle (Kontrolle von Gewicht, Volumen und Anzahl)	122
3.1.6.4	Kalibrierung und Messmittelkontrolle	123
3.1.7	BRC 7 Kapitel 7: Mitarbeiter	124
3.1.7.1	Schulung	124
3.1.7.2	Personalhygiene	125
3.1.7.3	Medizinische Untersuchungen	126
3.1.7.4	Schutzkleidung für Mitarbeiter Besucher und Auftragnehmer ..	127
4	Referenzen	129