

Inhaltsverzeichnis

Autoren	V
1 Ziele des Leitfadens	1
2 Der Weg bis zur BRCGS-Zertifizierung	3
2.1 British Retail Consortium Global Standards	3
BRCGS START! Globale Märkte – Lebensmittelsicherheit.....	4
2.2 Überblick über den Zertifizierungsprozess zu BRCGS Global Standard – Food Safety, Issue 9	4
2.2.1 Lernphase.....	7
British Retail Consortium Global Standard, Food Safety, Ausgabe 9	7
Wo bekomme ich den BRCGS 9?	7
Wie ist der BRCGS aufgebaut?	8
Der Umfang der Norm BRCGS 9.....	10
2.2.2 Vorbereitung auf das Audit.....	11
Auditoptionen.....	11
Selbstbewertung zur Erfüllung der Norm und der Positionserklärungen	12
Bestimmung des Auditumfangs bezüglich Produkte und Herstellprozesse	14
Produktkategorien und Umfang der Zertifizierung	14
2.2.3 Auditplanung	18
Vorbereitung des Unternehmens auf das Audit	18
Zertifizierungsstelle bestätigt Auditumfang bezüglich Produkte und Herstellprozesse und Auswahl des Auditors	19
Wie lange dauert ein Audit?	20
2.2.4 Das angekündigte bzw. unangekündigte Audit vor-Ort bzw. der Teil des gemischten Audits vor Ort.....	21
2.2.5 Das gemischte Audit mit Fernaudit (Remote-Audit) und Audit vor-Ort.....	22
2.3 Der weitere Ablauf im Zertifizierungsverfahren nach dem Audit	23
2.3.1 Abweichungen (Nichtkonformitäten)	23
2.3.2 Umgang mit Abweichungen und Korrekturmaßnahmenplan	24
Erläuterung zu „correction“ (Korrekturmaßnahmen)	33
Erläuterung zu „proposed preventive action plan“ (vorgeschlagene Vorbeugungs- maßnahmen).	33
Erläuterung zu „Root Cause Analysis“ (Ursachenanalyse)	34
Anforderung und Beispiel der Grundursachenanalyse und anschließend Sofort- und Vorbeugungsmaßnahmen	34
2.3.3 Was macht die Zertifizierungsstelle mit dem ausgefüllten Zusammenfassungsbogen für Abweichungen?.....	42
2.3.4 Benotung des Audits.....	42
2.4 Auditbericht	43
2.5 Zertifiziert und dann?	43
2.5.1 Planung des nächsten Audits	44
2.5.2 Nächstes Auditdatum berechnen.....	45
2.6 Anforderungen an Auditoren, Zertifizierungsstellen und Akkreditierung	47
2.7 Was sind die wesentlichen Änderungen der Ausgabe 9 gegenüber der Ausgabe 8?	48

3	Anforderungen des BRCGS 9	53
3.1	BRCGS 9 Kapitel 1: Verpflichtungen der Geschäftsführung	55
3.1.1	Verpflichtung der Geschäftsführung und kontinuierliche Verbesserung (1.1)	55
	Dokumentierte Unternehmenspolitik (1.1.1)	56
	Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskultur (1.1.2)	56
	Ziele zu Lebensmittelsicherheit und Qualität (1.1.3)	63
	Überprüfung der Geschäftsleitung (1.1.4)	64
	Management-Meetings (1.1.5)	66
	Meldesystem (1.1.6)	66
	Mittel bzw. Ressourcen (1.1.7)	66
	Technisches Wissen, Informationen und Aktualisierung (1.1.8)	68
	Original der Norm (1.1.9)	68
	Rezertifizierungstermin (1.1.10)	68
	Geschäftsleitung im Audit (1.1.11 und 1.1.12)	69
	Verwendung des BRCGS-Logos und Registrierung des Unternehmens (1.1.13 und 1.1.14)	70
3.1.2	Organisatorische Struktur, Verantwortlichkeiten und Geschäftsleitung (1.2)	70
3.2	BRCGS 9 Kapitel 2: Der Plan zur Lebensmittelsicherheit: HACCP	70
3.2.1	Präventivprogramme, Gute Hygiene Praxis, Allgemeine Hygienevorschriften oder Basishygiene (2.2)	72
	Validierung eines Präventivprogramms, das eine spezielle Gefahr beseitigt	74
	BRCGS Forderungen zum HACCP nach Codex Alimentarius	77
	Product Safety Rationale	77
	Primärverpackung	79
3.2.2	HACCP-Team für Lebensmittelsicherheit (2.1)	79
3.2.3	Produktbeschreibung (2.3)	81
3.2.4	Festlegung der beabsichtigten Verwendung (2.4)	85
3.2.5	Erstellung eines Prozessflussdiagramms (2.5)	85
3.2.6	Verifizierung des Flussdiagramms (2.6)	87
3.2.7	Auflistung aller potenziellen Gefahren in Verbindung mit jedem Arbeitsschritt, Durchführung einer Gefahrenanalyse und Berücksichtigung aller Maßnahmen zur Kontrolle identifizierter Gefahren (2.7)	89
3.2.8	Festlegung der CCPs (2.8)	94
3.2.9	Festlegung validierter kritischer Grenzwerte für jeden CCP (2.9)	96
3.2.10	Festlegung eines Überwachungssystems für jeden CPP (2.10)	97
3.2.11	Festlegung eines Korrekturmaßnahmenplans (2.11)	98
3.2.12	Validierung des HACCP-Plans und Festlegung von Prüfverfahren (2.12)	99
3.2.13	HACCP-Dokumentation und Führen von Aufzeichnungen (2.13)	101
3.3	BRCGS 9 Kapitel 3: Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem	102
3.3.1	Handbuch zur Lebensmittelsicherheit und -qualität (3.1)	102
3.3.2	Kontrolle der Dokumente (3.2)	103
3.3.3	Ausfüllen der Unterlagen und deren Verwaltung (3.3)	112
3.3.4	Interne Audits (3.4)	113
3.3.5	Zulassung und Leistungsüberprüfung von Zulieferern und Rohmaterialien (3.5)	124
3.3.6	Spezifikationen (3.6)	142
3.3.7	Korrigierende und vorbeugende Maßnahmen (3.7)	144
3.3.8	Kontrolle von nicht konformen Produkten (3.8)	147
3.3.9	Rückverfolgbarkeit (3.9)	148

3.3.10	Umgang mit Beschwerden (3.10)	154
3.3.11	Management von Zwischenfällen Produktrücknahme und Produktrückruf (3.11)	155
3.4	BRCGS 9 Kapitel 4: Standards des Standorts	161
3.4.1	Externe Standards und Standortsicherheit (4.1)	162
3.4.2	Lebensmittelschutz (4.2)	163
3.4.3	Anordnung, Produktfluss und Trennung (4.3)	166
3.4.4	Bausubstanz, Handhabung von Rohmaterial, Zubereitung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerräume (4.4)	169
3.4.5	Betriebsmittel – Wasser, Eis, Luft und andere Gase (4.5)	173
3.4.6	Ausstattung (4.6)	176
3.4.7	Wartung (4.7)	181
3.4.8	Einrichtungen für Mitarbeiter (4.8)	183
3.4.9	Kontrolle von chemischer und physikalischer Produktkontamination: Bereiche zur Handhabung, Zubereitung, Weiterverarbeitung, Verpackung und Lagerung (4.9)	187
3.4.10	Geräte zum Erfassen und Entfernen von Fremdkörpern (4.10)	197
3.4.11	Betriebsführung und Hygiene (4.11)	207
3.4.12	Abfall und Abfallentsorgung (4.12)	220
3.4.13	Management von Nahrungsmittelüberschüssen und Produkten zur Tierfütterung (4.13)	221
3.4.14	Schädlingsbekämpfung (4.14)	223
3.4.15	Lagereinrichtungen (4.15)	231
3.4.16	Versand und Transport (4.16)	233
3.5	BRCGS 9 Kapitel 5: Produktkontrolle	235
3.5.1	Produktdesign/-entwicklung (5.1)	235
3.5.2	Produktkennzeichnung (5.2)	236
3.5.3	Management von Allergenen (5.3)	239
3.5.4	Produktauthentizität, Produktaussagen und Produktkette (5.4)	247
3.5.5	Produktverpackung (5.5)	254
3.5.6	Produktprüfung, Produkttests am Standort Produktverschlechterung) und für die Aufrechterhaltung der Produktsicherheit und Legalität (z. B. Verhinderung von Produktkontamination)	257
3.5.7	Produktfreigabe (5.7)	261
3.5.8	Futter für Haus- und Nutztiere (5.8)	261
3.5.9	Tierische Primärumwandlung (5.9)	263
3.6	BRCGS 9 Kapitel 6: Prozesskontrolle	265
3.6.1	Kontrolle der Arbeitsgänge (6.1)	265
3.6.2	Kennzeichnung und Verpackungskontrolle (6.2)	269
3.6.3	Quantität – Kontrolle von Gewicht, Volumen und Anzahl (6.3)	273
3.6.4	Kalibrierung und Kontrolle der Mess- und Prüfgeräte (6.4)	274
3.7	BRCGS 9 Kapitel 7: Mitarbeiter	277
3.7.1	Schulungen: Handhabungen von Rohmaterial, Zubereitung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerräume (7.1)	277
3.7.2	Persönliche Hygiene: Handhabungen von Rohmaterial, Zubereitung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerräume (7.2)	282
3.7.3	Medizinische Untersuchungen (7.3)	286
3.7.4	Schutzbekleidung: für Mitarbeiter oder Besucher der Produktionsbereiche (7.4)	287
3.8	BRCGS 9 Kapitel 8: Produktionsrisikozonen – Hochrisiko, High-Care und High-Care bei Umgebungstemperatur	291

3.8.1	Anordnung, Produktfluss und Trennung in Zonen für Hochrisiko, High-Care und High-Care bei Umgebungstemperatur (8.1)	295
3.8.2	Bausubstanz in Hochrisiko und High-Care-Bereichen (8.2)	301
3.8.3	Ausstattung und Wartung in Hochrisiko und High-Care-Bereichen	302
3.8.4	Mitarbeitereinrichtungen für Hochrisiko und High-Care-Bereiche (8.4)	303
3.8.5	Betriebsführung und Hygiene in Hochrisiko und High-Care-Bereichen (8.5)	305
3.8.6	Abfall und Abfallentsorgung in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen (8.6)	307
3.8.7	Schutzkleidung in Hochrisiko- und High-Care-Bereichen (8.7)	307
3.9	BRCGS 9 Kapitel 9: Anforderung für Handelsprodukte.	308
3.9.1	Der Plan zur Lebensmittelsicherheit – HACCP (9.1).....	309
3.9.2	Genehmigung und Leistungsüberprüfung von Herstellern/Verpackern von Lebensmittel für den Handel (9.2).....	309
3.9.3	Spezifikationen (9.3).	311
3.9.4	Produktprüfung und Labortests (9.4).....	312
3.9.5	Produktlegalität (9.5)	314
3.9.6	Rückverfolgbarkeit (9.6)	314
4	Referenzen.	317