



# Fragen und Antworten zur BRC Global Standard Zertifizierung

Unsere Experten beantworten Ihnen wichtige Fragen zur BRC Global Standard Zertifizierung im Bereich Lebensmittelsicherheit. Sie möchten mehr erfahren? Kontaktieren Sie uns!

## **1. WER KANN SICH NACH BRC GLOBAL STANDARD ZERTIFIZIEREN LASSEN?**

Nach dem BRCGS Standard können sich alle Unternehmen zertifizieren lassen, die Lebensmittel (auch Primärprodukte, z.B. Obst und Gemüse, Schlachtfleisch), aber auch Futter für Haus- und Nutztiere produzieren, verarbeiten oder verpacken.

## **2. WELCHER NACHWEIS IST FÜR EINE ZERTIFIZIERUNG NACH BRC GS FOOD STANDARD NÖTIG?**

- Die Verpflichtung der Geschäftsführung
- Die Erstellung eines Plans zur Lebensmittelsicherheit - ein HACCP basiertes System zur Gefahren- und Risikobewertung
- Ein erfolgreiches Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit und Qualität einschließlich dokumentierter Verfahren
- Die Einführung von Präventivprogrammen

### 3. WELCHE VORTEILE BIETET DIE ZERTIFIZIERUNG NACH BRC GS FOOD STANDARD?

- Umfassende Abdeckung von Themen wie Produktsicherheit, Authentizität, Legalität und Qualität
- Steigerung der Produkt- und Prozessqualität sowie der Lebensmittelsicherheit
- Erfüllung der Anforderungen Ihrer Handelspartner
- Stärkung von Vertrauen Ihrer Kunden und Handelspartner
- Reduzierung von Gewährleistungsansprüchen und Risikominimierung
- Erschließung neuer internationaler Märkte, auch durch die GFSI-Anerkennung

### 4. WELCHE NEUN ABSCHNITTE BEINHALTET DER BRC GLOBAL STANDARD FOOD?

- **Verpflichtung der Geschäftsführung:**  
Lebensmittelsicherheitspolitik; Plan zur Entwicklung und kontinuierlichen Verbesserung der Lebensmittelsicherheit- und Qualitätskultur; klare Ziele für die Sicherheit, Authentizität, Legalität und Qualität der hergestellten Produkte; Managementbewertung; Kommunikationssystem; klare Organisationsstruktur; Ressourcen personell und finanziell; Ursachenanalyse und -korrektur
- **Der Plan zur Lebensmittelsicherheit - HACCP:**  
Vollständig implementiert und effektiv; nach den HACCP-Grundsätzen des internationalen „Codex-Alimentarius“ einschließlich Präventivprogrammen
- **Lebensmittelsicherheit und das Qualitätsmanagementsystem:**  
Handbuch zur Lebensmittelsicherheit und -qualität mit dokumentierten Prozessen und Verfahren; Dokumentenlenkung; Qualitätsaufzeichnungen; Interne Audits und Inspektionen; Zulassung, Kontrolle, Rückverfolgbarkeit und Bewertung von Zulieferern; Genehmigung und Kontrolle von Service-dienstleistern; Management von ausgelagerter Verarbeitung; Spezifikationen; korrigierende und vorbeugende Maßnahmen; Kontrolle nicht konformer Produkte; Rückverfolgbarkeit; Management von Beschwerden, Zwischenfällen, Produktrücknahmen und Produktrückruf
- **Standards für Arbeitsumfeld, Gelände, Gebäude, Anlagen, Ausstattung, Wartung, Abfallwirtschaft und Reinigung uvm.:**  
Externe Standards und Standortsicherheit; Lebensmittelschutz; Anordnung, Produktfluss und Trennung; Betriebsmittel; Kontrolle chemischer und physikalischer Produktkontamination einschließlich entsprechender Gerätschaften; Betriebsführung und Hygiene; Abfall und Abfallentsorgung; Management von Nahrungsmittelüberschüssen und Produkten zur Tierfütterung; Schädlingsbekämpfung; Lagereinrichtungen; Versand und Transport
- **Produktkontrolle:**  
Anforderungen für: Produktdesign und Produktentwicklung sowie Produktkennzeichnung; Allergenmanagement; Produktauthentizität; Produktverpackung; Produktprüfungen und -freigaben; Futter für Haus- und Nutztiere; Tierische Primärumwandlung
- **Prozesskontrolle:**  
Prozessspezifikationen und Arbeitsanweisungen/-verfahren; Kennzeichnungs- und Verpackungskontrolle; Kontrolle von Gewicht, Volumen, Anzahl; Kalibrierung und Kontrolle der Mess- und Prüfgeräte; von Maschinen
- **Mitarbeiter:**  
Sicherstellung der erforderlichen Kompetenz (u.a. Schulungen); Personalhygiene; Medizinische Untersuchungen; Schutzkleidung; Vorgaben für Schutzkleidung, Personalhygiene und Ausbildung des Personals
- **Produktionsrisikozonen:**  
Anforderungen an: Hochrisiko-, High-Care- und High-Care bei Umgebungstemperatur-Zonen
- **Anforderungen für Handelsprodukte**

## 5. IST DER BRC GS FOOD VORAUSSETZUNG FÜR MEINEN BRITISCHEN MARKTEINTRITT?

Ja, der BRC Global Standard Food ist vor allem im englischsprachigen Europa, weiten Teilen von Asien und den USA verbreitet. Eine Zertifizierung wird im englischsprachigen Markt, besonders für britische Handelsketten, vorausgesetzt. Er wurde vom Verband der britischen Einzelhändler, [British Retail Consortium \(BRC\)](#) entwickelt und wird von der [Global Food Safety Initiative \(GFSI\)](#) anerkannt.

## 6. IN WELCHEN SCHRITTEN FINDET DIE ZERTIFIZIERUNG NACH DEM BRC GS FOOD STATT?

Der Ablauf Ihrer Zertifizierung erfolgt in folgenden Schritten:

### 1. Das Voraudit (optional)

Vorausits bieten eine optimale Vorbereitung für das spätere Zertifizierungsaudit nach BRC. Sie wissen frühzeitig um Ihre Schwächen und Stärken und können sich gezielt auf die Zertifizierung nach dem BRC Global Standard Food vorbereiten. Im Voraudit führen unsere Auditoren eine erste Bewertung durch. So wird festgestellt, inwieweit die Prozesse die Anforderungen des BRC Global Standards bereits erfüllen.

### 2. Zertifizierungsaudit

Das Auditteam prüft, ob die Dokumentation den Forderungen des BRC Global Standards Food entspricht. Sie demonstrieren die praktische Anwendung Ihres Managementsystems. Unsere Auditoren bewerten die Wirksamkeit der Maßnahmen.

### 3. Zertifikatserteilung

Sind alle Kriterien erfüllt, erhält das Unternehmen das BRC Zertifikat, welches die Konformität mit den Spezifikationen und die Funktionsfähigkeit des Managementsystems bescheinigt und ein Jahr Gültigkeit besitzt. Darüber hinaus wird Ihr Unternehmen in unsere [Online-Zertifikatsdatenbank Certipedia](#) aufgenommen. Erfahren Sie mehr über das Thema „Werben mit TÜV Rheinland“.

### 4. Rezertifizierung

Unsere jährlichen vollständigen Audits unterstützen Ihre Organisation bei der kontinuierlichen Optimierung der Prozesse und der Rezertifizierung.

## 7. WELCHE BRC GLOBAL STANDARD ZERTIFIZIERUNGEN SIND MÖGLICH?

Mit dem BRC Global Standard Food zertifizieren Sie Ihre Lebensmittelsicherheit, der Standard BRC Global Standard Packaging ermöglicht Ihnen als Hersteller die Zertifizierung Ihrer Verpackungsmittel.

## 8. IST EIN AUSSCHLUSS VON BESTIMMTEN PRODUKTEN AUS DEM ZERTIFIZIERUNGSUMFANG MÖGLICH?

Nein, es ist nicht erlaubt Produkte auszuschließen, die im gleichen Produktionsbereich, wenn auch mit verschiedenen Produktionsmitteln, hergestellt werden.

**UNSERE EXPERTEN STEHEN IHNEN MIT EINEM KOSTENFREIEN INFORMATIONSGESPRÄCH ZUR VERFÜGUNG. SPRECHEN SIE UNS HIERZU GERNE AN!**

ONLINE KONTAKT 

TÜV Rheinland Cert GmbH  
Am Grauen Stein  
51105 Köln  
Tel. +49 800 888 2378  
Fax. +49 800 888 3296  
tuvcert@de.tuv.com  
www.tuv.com/lebensmittel

 **TÜVRheinland®**  
Genau. Richtig.