

TÜV NORD CERT – neue Version des BRC Globalen Standards für Lebensmittelsicherheit

TÜV NORD CERT GmbH
Tel: 0800-245-7457
(kostenlose Service-Hotline)
Fax: 0511 9986 69-1900
foodcert@tuev-nord.de

Am 1. August 2018 wurde Version 8 des BRC Globaler Standard für Lebensmittelsicherheit veröffentlicht. Mit diesem Schreiben möchten wir Sie über die wesentlichen Änderungen informieren. Der Standard ist für die nach BRC Food zertifizierten Unternehmen ab dem 1. Februar 2019 anzuwenden.



Die Änderungen betreffen zum einen das Zertifizierungsverfahren und zum anderen den Anforderungskatalog.

Zertifizierungsverfahren

- Die Option 2 für unangekündigte Audits (Trennung in einen angekündigten und einen unangekündigten Teil) wurde gestrichen. Somit können Unternehmen zwischen angekündigten oder vollständig unangekündigten Audits wählen.
- Innerhalb von 10 Tagen nach dem Audit wird ein Zwischenbericht zum Audit in der BRC-Datenbank eingestellt. Dieser Bericht beinhaltet die Ergebnisse (im Audit festgestellte Nichtkonformitäten), das Auditdatum und den Geltungsbereich. Der detaillierte Bericht wird spätestens 42 Tage nach dem Audit in das BRC-Portal hochgeladen.
- Im Audit sollen neben den sonstigen Verfahren immer noch
 - eine Rückverfolgbarkeitstest und
 - eine Prüfung von Etiketten gemäß der gesetzlichen wie auch der Kundenforderungen vorgenommen werden.
- Es wurde eine zusätzliche C-Klassifizierung eingeführt, die besagt, dass bei 2 Major- und < 10 Minor-Abweichungen ein Nachaudit innerhalb von 28 Tagen durchgeführt werden muss. Dieses Nachaudit muss vor Ort erfolgen.
- Das Global-Market-Programm wurde als eigenständiges Modul entwickelt und ist nicht mehr Teil des BRC-Standards. Es wird derzeit noch überarbeitet.

Anforderungskatalog

Die Anforderungen des Standards bleiben überwiegend unverändert. Formulierungen wurden überarbeitet, um eine bessere Verständlichkeit zu erreichen.

Zudem ist die Definition für primäre Verpackungsmaterialien eingeführt worden. Dabei ist unter Primärpackmitteln jedes Verpackungsmaterial zu verstehen, das an den Verbraucher/Kunden verkauft wird. Im Anforderungskatalog sind dazu viele Forderungen beschrieben:

- Die Lebensmittelsicherheitskultur und die Verpflichtung des Managements wurden stärker betont. Zudem soll das Unternehmen ein System einrichten, das Mitarbeiter zur Meldung von Vorfällen im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit motiviert. Hierzu wurden im Kapitel 1 zusätzliche Anforderungen formuliert. Auch die korrekte Nutzung des Logos soll im Audit mit überprüft werden.
- Die Formulierungen zum HACCP wurden aktualisiert. Lebensmittelfälschung oder beabsichtigte Kontamination von Lebensmitteln müssen im HACCP berücksichtigt werden (Kapitel 2).
- Die Anforderungen zu Standortsicherheit und Food Defense wurden überarbeitet (Kapitel 4.2).
- Ein neues Kapitel zum Umfeldmonitoring wurde erarbeitet. Dabei geht es um ein risikobasiertes mikrobiologisches Monitoring auf pathogene Keime und Verderbnisorganismen (Kapitel 4.11.8).

- Online-Prüfgeräte (z.B. Barcode-Scanner) müssen nach definierten Kriterien regelmäßig überwacht werden (Kapitel 6.2.4).
- Für Online-Kontrollwaagen (Check-Weighers) sind ebenfalls Verfahren einzurichten, die in Kapitel 6.3.3 festgelegt sind.
- Neben den Kapiteln 1 bis 7, die den grundsätzlichen Anforderungskatalog für Unternehmen darstellen, wurden weitere Kapitel geschaffen, in denen zusätzliche Anforderungen formuliert wurden:
 - Kapitel 5.8: Anforderungen an Unternehmen, die Heimtierfuttermittel herstellen.
 - Kapitel 8: Die Anforderungen an High-Risk-, High-Care- und Ambient-High-Care-Zonen wurden verdeutlicht und zusammengefasst.
 - Kapitel 9: ein freiwilliges Zusatzmodul für gehandelte Waren. Sofern das Unternehmen Lebensmittel handelt, können diese ausgeschlossen werden. Das muss auf dem Zertifikat angegeben werden. In diesen Fällen darf das Unternehmen das BRC-Logo dennoch verwenden.
- Die Anforderungen an Verpackungen und die Lenkung von Deklarationen wurden aktualisiert (Kapitel 6.2).
- Während des Audits und im Auditbericht soll der Fokus stärker auf die Betrachtung der Produktionsprozesse gelegt werden. Ein dokumentiertes Lebensmittelsicherheitssystem ist nach wie vor gefordert, um darzulegen, dass ein System etabliert und umgesetzt ist.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie uns diese Antwort per E-Mail zu.
Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.**

Absender (bitte in Blockschrift)

Unternehmen

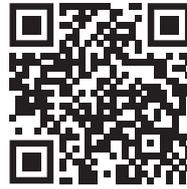
Frau/Herr

Position

Straße

Weitere Informationen

Der aktualisierte Standard sowie ein Leitfaden zu den Änderungen können über die Seite des BRC-Bookshops erworben werden.



<https://www.brcbookshop.com/>

Ihr Ansprechpartner für Zertifizierungen innerhalb der Lebensmittel- und Futtermittelbranche sowie für Hersteller von Haushalts- und Körperpflegeprodukten:

TÜV NORD CERT GmbH

Philipp Nahrman, Sales Certification
Food, Feed and Near Food

Tel.: +49 521 786 327

Fax: +49 521 786 157

Mobile: +49 160 8 88 1310

foodcert@tuev-nord.de

www.tuev-nord-cert.de

Ja, ich interessiere mich für die neue Version des BRC Globalen Standards für Lebensmittelsicherheit.
Bitte nehmen Sie Kontakt mit mir auf.

Ich möchte zukünftig per Newsletter über aktuelle Themen informiert werden.

[Ich möchte direkt zur Newsletteranmeldung ►](#)

PLZ/Ort

Telefon

Telefax

E-Mail

Formular absenden