



BRC Global Standard-Lebensmittel

Die Bedeutung

Der Großteil der in Großbritannien verkauften Lebensmittel sind Markenartikel des Einzelhandels. Nach dem Food Safety Act von 1990 sind Einzelhändler dazu verpflichtet, alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und hinsichtlich der Vermeidung von Fehlern in der Entwicklung, in der Herstellung, im Vertrieb, in der Werbung sowie beim Verkauf von Lebensmittelerzeugnissen an den Verbraucher die gebührende Sorgfalt walten zu lassen.

Der Verband der britischen Einzelhändler (BRC) erarbeitete den Global Standard-Food, der die „due diligence defence“ des britischen Food Law regelt und die Basis für die Lieferantenbewertung der Hersteller von Handelsmarken darstellt. Diese müssen nachweisen, dass sie die Forderungen des Standards erfüllen.

BRC – für welche Unternehmen?

Angesprochen sind alle Unternehmen in der Lebensmittelkette, unabhängig von ihrer Größe und Komplexität. Die Forderungen richten sich jedoch in erster Linie an Unternehmen, die Einzelhandelsmarkenprodukte herstellen oder nach Großbritannien liefern und von dortigen Handelsketten aufgefordert sind, einen entsprechenden Nachweis zu erbringen.



Der Nutzen

- Stärkung des Vertrauens der Abnehmer und der Handelsunternehmen in die Produktsicherheit, -qualität und -legalität
- Höhere Produktsicherheit und geringere Produkthaftungsrisiken
- Sichere und effiziente Prozessabläufe im Sinne der Lebensmittelsicherheit, um Risiken bezüglich Hygiene, Qualität und Gesundheitsgefährdung der Verbraucher rechtzeitig zu entdecken, zu beherrschen und wirksame Präventivmaßnahmen festzulegen
- Zugang zum britischen Lebensmittelmarkt

Der Zertifizierungsablauf*

Spezifisch für den BRC Global Standard-Food ist eine vorläufige Einstufung in die Klassifizierungen A, B oder C im Anschluss an die Begutachtung. Das Unternehmen erhält einen Maßnahmenplan, in dem die Abweichungen enthalten sind. Alle Abweichungen sind durch die Verantwortlichen innerhalb von 28 Tagen zu beseitigen und der erreichte Status gegenüber dem Auditor nachzuweisen. Danach erfolgt die Entscheidung über eine erfolgreiche Zertifizierung. Abschließend erhält das Unternehmen einen Bericht mit endgültiger Klassifizierung und das Zertifikat.

Bei zeitgleicher Begutachtung eines integrierten Managementsystems nach mehreren Regelwerken können Synergien genutzt werden.

* Der Zertifizierungsablauf entspricht im Wesentlichen dem in der DQS-Produktbroschüre „Qualitäts- und Hygienemanagement“ dargestellten Schema.





BRC Global Standard-Food

Significance

A major portion of all foodstuffs sold in Great Britain is retail branded. According to the Food Safety Act of 1990, retailers are required to take all precautionary measures that are necessary, and to apply due diligence in preventing errors in research and development, distribution, advertisement, and when selling food products to consumers.

The British Retail Consortium (BRC) developed the Global Standard-Food, which governs the “due diligence defence” of British Food Law. It also provides the basis for the evaluation of retail brand manufacturers, who have to demonstrate fulfillment of the standard’s requirements.

BRC – for whom?

The standard is designed for all food business operators, regardless of their size or complexity. The requirements, however, mainly focus on organizations that either produce retailer branded products, or that supply products to Great Britain and have been requested by the local retail chains to provide that kind of evidence.



Benefits

- Improved confidence among retailers and buyers in the safety, quality, and legality of the product
- Increased product safety and less risk of product liability
- Safe and efficient process flows in the interest of food safety, in order to quickly identify and control risks in respect of hygiene, quality, and health hazards for consumers, and to specify effective preventive measures
- Access to the British food market

Certification work flow*

What is specific to the BRC Global Standard-Food is a preliminary classification into categories A, B or C at the end of the assessment. The organization receives an action plan that includes the non-conformities. The organization’s responsible individuals need to remove all non-conformities within 28 days and demonstrate the status achieved to the auditor. Only then will a decision be made on the success of the certification. Finally, the organization receives the report with the final classification and their certificate.

Synergies can be realized when assessing an integrated management system according to various standards at the same time.

* The certification process basically corresponds to the flow chart presented in the DQS brochure “Quality and Hygiene Management”.

