



**EZ MÁR NEM AZ A PILLANAT,  
AMIKOR MEGKÉRDŐJELEZHETI AZ ÉLELMISZER BIZTONSÁGÁT**

**BRC GLOBÁLIS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI SZABVÁNY (5. KIADÁS)**

**SGS**

# BRC GLOBÁLIS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI SZABVÁNY (5. KIADÁS)

## MUTASSA MEG ELKÖTELEZETTSÉGÉT AZ ÉLELMISZEREK MINŐSÉGE ÉS BIZTONSÁGOSSÁGA IRÁNT!

A brit kiskereskedelmi szervezeteket képviselő szakmai fórum, a British Retail Consortium (BRC), 1998-ban hozta létre az élelmiszerbiztonsági szabványát (Global Standard for Food Safety). Az eredetileg csak az Egyesült Királyságba szállító élelmiszer előállítókra vonatkozó szabványt azért dolgozták ki, hogy meghatározza azokat a biztonsági, minőségi és előállítási feltételeket, melyekkel biztosítható a fogyasztók védelme és az előírásoknak való megfelelés.

### ELŐNYÖK

Az élelmiszergyártók számára számos előnyt nyújt a tanúsítvány megszerzése. A szabvány:

- Meghatározza a követelményeket és a tanúsítási eljárást, mely lehetővé teszi a független, akkreditált tanúsító testület által történő auditot;
- Lehetővé teszi a vállalkozás megbízásából történő auditot meghatározott gyakoriságban, hogy a vállalkozás számot adjon a vevői és – megállapodás szerint – más érdekelt felek számára az elért eredményeiről, valamint, hogy időt és költséget csökkentsen;
- Egy fokmérőt ad, mellyel az élelmiszer előállítók és beszállítók megmutathatják a leendő vevőik számára a minőségi és élelmiszerbiztonsági rendszereik színvonalát;
- Átfogó érvényességű, lefedi a minőséggel kapcsolatos területeket, a higiéniát és termékbiztonságot;
- Azonosítja a kiterjesztett élelmiszerlánc résztvevői számára a vonatkozó jogszabályi előírásokat;
- Lehetővé teszi, hogy a vállalkozások beszállítók vonatkozásában is alkalmazhassák a szabványt, annak érdekében, hogy a helyes élelmiszerbiztonsági gyakorlatot kövessék; és
- Folyamatos felügyeletet és megerősítést kíván azért, hogy biztosított legyen egyrészt a helyesbítő tevékenységek bevezetése miatt, másrészt, hogy a gyártók szem előtt tartásuk rendszereik és előírásaik folyamatos fejlesztését.

### ELVEK

A kiterjesztett élelmiszerláncba tartozó cégeknek teljes körű ismeretekkel kell rendelkezniük az általuk gyártott és szállított termékkel kapcsolatban, valamint megfelelő rendszerrel kell rendelkezniük az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető tényezők azonosítására és szabályozására.

A szabvány előírja a következők kifejlesztését:

- Felsővezetőség elkötelezettsége azoknak az erőforrásoknak a biztosítására, amelyek szükségesek a szabvány előírásainak való megfeleléshez.
- HACCP tanulmány, mely lépésenként közelíti meg az élelmiszerbiztonsági kockázatok kezelését;
- Minőségirányítási rendszer (MIR), mely tartalmazza azokat a szervezeti és irányítási elveket és eljárásokat, melyek alkalmazásával az adott szervezet teljesíteni tudja a szabványban megfogalmazott előírásokat; és
- Előfeltételi programok, melyek a biztonságos élelmiszer-előállítás alapvető környezeti és működési előfeltételei. Szabályozzák azokat az általános veszélyeket, melyeket a Helyes Gyártási és Helyes Higiéniai gyakorlat (Good Manufacturing és Good Hygiene Practices) érint.

### A SZABVÁNY KORSZERŰSÍTÉSE

2008. januárjában a BRC kiadta a Globális Élelmiszerbiztonsági Szabványának legújabb, 5. kiadását.

A megújult szabványban nagyobb hangsúlyt kap a vezetői elkötelezettség és a HACCP rendszer 12 lépésének alkalmazása. Részletesebb követelményeket tartalmaz olyan területeken, mint a kémiai és fizikai szennyeződések szabályozása, valamint az allergén anyagok kezelése. Ezekon kívül lehetőséget ad be nem jelentett auditokra, valamint átdolgozott értékelési rendszert tartalmaz. A megújult szabvány 2008. július 1-től érvényes.

A megújult szabványban megfogalmazott alapvető követelmények:

- Felsővezetőség elkötelezettsége és folyamatos fejlesztés (új fejezet);
- Élelmiszerbiztonsági terv – HACCP;
- Élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszer;
- Telephelyre vonatkozó előírások (új cikkely a 4.2 részben – Telephelybiztonság);
- Termékellenőrzés;
- Folyamatszabályozás;
- Személyzet (új cikkely a 7.2 részben – A személyzettel kapcsolatos követelmények)

### MIÉRT AZ SGS?

A mai napig kis- és középvállalatok valamint nagy multinacionális cégek ezrei veszik igénybe az SGS-t, mint tanúsító testületet, hogy igazolják, hogy az élelmiszerbiztonsági rendszerük megfelel különböző nemzetközi szabványoknak, beleértve a BRC Globális Élelmiszerbiztonsági szabványt.

Mint a világ legnagyobb ellenőrző, vizsgáló, tesztelő és tanúsító vállalata, több mint 130 éve növeljük ismertségünket. Ipari vállalatok széles köréből több mint 100,000 szervezet teljes körű auditálását és tanúsítását végeztük.

Egyedi igényekre szabott auditálási megoldásunkkal megvalósítható egy egyedi, teljes körű élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási program, mely az ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, GMP, ISO 22000, HACCP, SQF, IFS és BRC szabványok tetszőlegesen kombinált alkalmazására épülhet.

Az egyedi audit kiterjedhet a fenti élelmiszerbiztonságra és minőségre vonatkozó szabványok követelményeire, ugyanakkor kevesebb időt vesz igénybe, kevésbé tartva fel a munkát. Ennek eredményeként a vállalkozás hatékonyabb és nyereségesebb lesz.

Szemléletmódunk világos és logikus, így az SGS ideális, független partnere lehet a folyamatos fejlesztések elősegítésében. Válogatott, szakmai és üzleti hozzáértéssel rendelkező szakembereink, mint minden SGS alkalmazott, objektívek, etikusak és megbízhatóak.

### KEZDJE EL MÁR MA!

Az SGS képviselői örömmel válaszolnak minden kérdésre és adnak ajánlatot helyzetfelmérésre és tanúsítási auditra. Lépjen kapcsolatba velünk:

#### SGS Hungária Kft.

1124 Budapest, Sirály utca 4.

1531 Budapest, Pf. 25

t (06-1) 309 3340

f (06-1) 309 3333

e ssc.hu@sgs.com

www.hu.sgs.com/foodsafety

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS