

GFSI-Standards BRCGS-Checkliste für Backwarenhersteller und Molkereien

Der BRCGS (Brand Reputation through Compliance Global Standard) ist ein führendes Zertifizierungsprogramm, mit dem die Sicherheit, Qualität und Betriebsstandards der Lebensmittelproduktion über die gesamte Lieferkette hinweg sichergestellt wird. Das weltweit anerkannte Programm unterstützt Unternehmen dabei, strenge gesetzliche Anforderungen zu erfüllen, das Kundenvertrauen zu stärken und interne Prozesse zu optimieren.

Bei Backwaren- und Molkereibetrieben unterstreicht die BRCGS-Zertifizierung ihr Engagement für höchste Lebensmittelsicherheit, fördert das Vertrauen und eröffnet neue Marktmöglichkeiten. Diese Checkliste bietet Backwarenherstellern und Molkereien in der gesamten Europäischen Union (EU) detaillierte Anleitungen zur Vorbereitung auf die BRCGS-Zertifizierung und deren Erlangung. Dabei werden EU-weite Vorschriften, betriebliche Best Practices sowie die besonderen Aspekte der Backwaren- und Molkereibranche berücksichtigt.

8 Schritte zur BRCGS-Zertifizierung

1. Rufen Sie den BRCGS Global Standard für Lebensmittelsicherheit (Ausgabe 9) ab

Laden Sie die neueste Version des BRCGS-Standards von der offiziellen Website (www.brcgs.com) herunter. Dieser Standard enthält die umfassenden Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagementsysteme.

Überprüfen Sie den Standard unbedingt auf branchenspezifische Bereiche wie Allergenkontrolle, mikrobiologische Sicherheit und Kennzeichnungsvorschriften.

2. Machen Sie sich mit den Anforderungen vertraut

Alle betroffenen Mitarbeiter, einschließlich der Führungskräfte, sollten die BRCGS-Anforderungen sorgfältig lesen und verstehen.

Führen Sie eine detaillierte Überprüfung durch, um die aktuellen Praktiken mit diesen Anforderungen zu vergleichen. Backwarenhersteller sollten sich auf den Umgang mit Allergenen im Zusammenhang mit den Zutaten wie Nüssen, Samen und Gluten konzentrieren. Molkereien sollten die Einhaltung der Vorschriften bei Pasteurisierung, Kühlkettenlogistik und mikrobiologischen Tests sicherstellen.

Identifizieren Sie etwaige Lücken, wie z. B. unzureichende Reinigungsprotokolle, veraltete Dokumentation oder fehlende Rückverfolgbarkeitsmaßnahmen.

3. Registrieren Sie sich bei einer BRCGS-zugelassenen Zertifizierungsstelle

Wählen Sie eine Zertifizierungsstelle, die für den Betrieb innerhalb der EU akkreditiert ist sowie über Erfahrung in der Backwaren- und Milchproduktion verfügt.

Die Zertifizierungsstellen übernehmen die Beauftragung der Auditoren, führen das Audit durch und erstellen den Abschlussbericht. Die Registrierung sollte weit im Voraus, idealerweise sechs Monate vor dem Audit, erfolgen.

4. Bereiten Sie sich auf das Zertifizierungsaudit vor

Führen Sie eine umfassende interne Evaluierung oder Lückenanalyse durch, um die Einhaltung aller BRCGS-Anforderungen sicherzustellen.

Backwarenbetriebe sollten sich auf die Vermeidung von Kreuzkontakten mit Allergenen und die Einhaltung von Hygienezonen in den Produktionsbereichen konzentrieren. Molkereien sollten eine strenge Überwachung der Kühlsysteme und eine gründliche Reinigung der Produktionsanlagen sicherstellen, um mikrobielle Kontaminationen zu vermeiden.

Ziehen Sie bei Bedarf externe Expertise hinzu, indem Sie mit Beratern zusammenarbeiten oder einen Vorduditbesuch einplanen. Viele Zertifizierungsstellen bieten diesen Service an, um Unternehmen bei der Vorbereitung zu unterstützen und gleichzeitig ihre Unparteilichkeit sicherzustellen.

Stellen Sie die Einhaltung aller relevanten EU-Lebensmittelsicherheitsvorschriften sicher, wie z. B. der EU-Verordnung 178/2002 über Grundsätze der Lebensmittelsicherheit oder der Verordnung 1169/2011 über Lebensmittelinformationen für Verbraucher.

5. Planen Sie den Auditvorgang

Planen Sie das Audit zu einem Zeitpunkt, an dem die Produktion voll in Betrieb ist, um die tatsächlichen Arbeitspraktiken abzubilden.

Bereiten Sie alle erforderlichen Unterlagen vor. Die wichtigsten Dokumente für Backwarenhersteller und Molkereien umfassen unter anderem Folgendes:

- Die auf mikrobiologische oder allergische Risiken zugeschnittenen HACCP-Pläne.

- Prozessablaufdiagramme und Standortpläne.

- Temperatur- und Lageraufzeichnungen, insbesondere für die Kühlagerung in Molkereibetrieben.

- Lieferantenzertifizierungen (z. B. für Mehl, Milch oder andere Rohzutaten).

- Reinigungspläne und Wartungsprotokolle.

6. Führen Sie das Audit durch

Das Audit wird durch einen geschulten und akkreditierten Auditor durchgeführt und umfasst in der Regel folgende Schritte:

- Eröffnungsgespräch** zur Besprechung der Erwartungen.

- Betriebsinspektion** zur Bewertung der guten Herstellungspraktiken (GMP).

- Prüfung von Dokumenten**, darunter Reinigungsaufzeichnungen, Kalibrierungsprotokolle und Rückverfolgbarkeitssysteme.

- Mitarbeitergespräche** zur Sicherstellung des Bewusstseins und der Einhaltung von Richtlinien und Verfahren.

- Rückverfolgbarkeitsübungen**, z. B. die Rückverfolgung von Mehl, Milch oder anderen Zutaten bis zum Lieferanten.

Auditoren bewerten sowohl die technische Konformität mit den BRCGS-Standards als auch die Übereinstimmung mit EU-weiten Vorschriften, wie z. B. zur Gefahrenkontrolle in der Lebensmittelsicherheit.

7. Beheben Sie Abweichungen beim Audit

Im Audit festgestellte Abweichungen werden als kritisch, schwerwiegend oder geringfügig eingestuft.

Ein Beispiel für kritische Abweichungen bei Backwarenbetrieben ist die mangelnde Vermeidung von Kreuzkontakten mit Allergenen. Bei Molkereien können es unzureichende mikrobiologische Tests sein.

Entwickeln Sie Korrekturmaßnahmenpläne zur Behebung aller Abweichungen. Reichen Sie Unterlagen zum Nachweis der ergriffenen Maßnahmen und ihrer Wirksamkeit ein. Bei kritischen Abweichungen ist in der Regel ein zusätzliches Audit erforderlich, bei dem bestätigt wird, dass die Abweichungen behoben wurden.

8. Überprüfen Sie den Auditbericht und die Scorecard

Nach dem Audit erstellt die Zertifizierungsstelle einen Bericht mit detaillierten Angaben zu den konformen und verbesserungsbedürftigen Bereichen.

Die Bewertung spiegelt den Schweregrad der Abweichungen wider und zeigt Fortschritte auf.

Backwarenbetriebe und Molkereien sollten sich darauf konzentrieren, den Umgang mit Allergenen, die Rückverfolgbarkeit und die Hygienepraktiken langfristig zu verbessern, um bessere Bewertungen zu erzielen.

Nutzen Sie die Ergebnisse, um Prozesse zu optimieren und sich auf kontinuierliche Verbesserungsaudits im Rahmen des jährlichen Zertifizierungszyklus vorzubereiten.

EU-spezifische Überlegungen

Die Einhaltung der EU-Kennzeichnungsvorschriften, wie beispielsweise der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, ist sowohl für Backwarenhersteller als auch für Molkereien von entscheidender Bedeutung. Stellen Sie sicher, dass die Verpackungen klare Informationen zu Allergenen und genaue Nährwertangaben enthalten.

Berücksichtigen Sie die Erwartungen der EU-Verbraucher in Bezug auf Nachhaltigkeit, z. B. durch umweltfreundliche Verpackungen für Backwaren oder die Beschaffung von Milchzutaten von lokalen Lieferanten, die sich zur nachhaltigen Landwirtschaft verpflichten.

Bleiben Sie über Produktrückrufe und Lebensmittelsicherheitswarnungen des Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) informiert, um potenzielle Risiken proaktiv angehen zu können.

Machen Sie Audits mit TraceGains zu Ihrem Vorteil



Immer bereit zum Audit

Vereinfachen Sie die Compliance mit Checklisten, Vorlagen und Berichten auf Knopfdruck.



Optimieren Sie die Lieferantenleistung

Nutzen Sie Scorecards, um Top-Partner zu identifizieren und Hochrisikopartner zu markieren.



Einheitliches Risikomanagement

Digitalisieren Sie Datensätze, verfolgen Sie Trends und verwalten Sie Risiken lieferantenübergreifend.

Sorgen Sie dafür, dass Sie stets bereit zum Audit und für jede GFSI-Zertifizierung reif sind – **kontaktieren Sie TraceGains noch heute.**