

BRC

食品安全

全球标准



第5版

TS207.2
2003.5

食 品 安 全

全 球 标 准



2008年1月

英国零售协会

英国文书局，伦敦



本标准由英国文书局出版，可通过如下途径获取

可按 www.tso.co.uk 网址在线订购

信函、电话、传真和电子邮件

英国文书局

邮政信箱: PO Box 29, Norwich NR3 1GN

电话订购/综合咨询: 0870 600 5522

传真订购: 0870 600 5533

电子邮箱: customer.services@tso.co.uk

电话: 0870 240 3701

英国文书局书店

16 Arthur Street, Belfast BT1 4GD

电话: 028 9023 8451 传真: 028 9023 5401

71 Lothian Road, Edinburgh EH3 9AZ

电话: 0870 606 5566 传真: 0870 606 5588

TSO@Blackwell 和其他授权代理商

感谢

英国零售协会 非常感谢 摩迪国际认证有限公司对本标准进行的中文翻译工作。

责任

英国零售协会 (BRC) 诚恳发布信息、并申明己见，但对任何这类信息或意见中的错误或遗漏处不承担任何责任，这类信息或意见也包括本文中的信息或意见。

尽管英国零售协会努力确保本出版物中的信息准确无误，但对于因本出版物或其中包括的任何信息所产生的合同、纠纷、tort¹ (包括法定责任的疏忽和失职)、误传、赔偿以及其他行为，或者因阅读本出版物或任何相关信息而采取的任何行为或决定而导致的任何损害 (包括业务减少、利润损失、商业关系损害、索赔及其他任何直接、间接或相应的情况而导致的无形损害)，英国零售协会概不承担责任。

本标准不包含法律、法规、法律习惯以及法令隐含的理由、条件和术语。

对疏忽、欺诈、欺诈性误传引起的死亡、人身伤害或非法免责行为致使的事件不属于 BRC 的责任。

[插入相关标准的名称] 及上述免责声明的各项条款依据英格兰法律进行司法解释，并受英国法庭非专有的司法管辖权管辖。

版权

英国零售协会 2007 年

版权所有。未经版权所有者的书面许可，不得以任何形式 (包括影印或以电子方式存储于任何媒介) 复制、传播本书任何内容。许可申请请寄至英国零售协会全球标准主任，详细信息如下。该许可必须得到作者和资料来源处的承认。

未经版权所有者书面许可，不得翻译。

警告: 任何版权侵权行为都会受到民事和刑事起诉。

英国零售协会

地址: Second Floor 21 Dartmouth Street

London SW1H 9BP

电话: 44 (0) 20 7854 8900

传真: +44 (0) 20 7854 8901

电子邮件: info@brc.org.uk

网址: www.brcglobalstandards.com

¹ 侵权 (“tort”) 诉讼是索赔提请，要求对申诉人所遭受的损害进行赔偿。此类索赔提请见于个人人身伤害、违约以及个人名誉受损的案件。除了赔偿金外，补救方法还包含了强制/禁制令，以防止损害的再次发生。

本标准包括以下部分:

- 第一部分 标准的背景及具体形式的介绍
- 第二部分 获证公司必须遵守的标准要求
- 第三部分 认证机构的选择和认证过程的介绍
- 第四部分 BRC全球标准名录和相关方的描述

目录

第一部分

1 引言	1
1.1 背景	1
1.2 《食品安全全球标准》的范围	1
1.3 食品安全法规	1
1.4 《食品安全全球标准》的益处	1
1.5 认证流程	2
1.6 《食品安全全球标准》的技术管理	4
1.7 BRC的标识和牌匾	4
1.8 第5版的生效日期	4
1.9 鸣谢	4
2 食品安全管理体系	5
2.1 《食品安全全球标准》的原则	5
2.2 《食品安全全球标准》的形式	5

第二部分

要求	7
----	---

第三部分

如何获得认证	53
1 引言	54
2 标准符合性的自我评估	54
3 认证机构的选择	54
4 公司/认证机构合约安排	56
4.1 审核范围	56
4.2 范围扩展	56
4.3 审核员选择	56
5 公司审核准备	56
6 审核时间	57
7 现场审核	57

8	不符合项和纠正措施	58
8.1	不符合项	58
8.2	不符合项和纠正措施的处理程序	58
9	进一步说明	59
10	审核分级	59
10.1	认证	59
10.2	申诉	60
11	审核报告	60
12	后续审核频率和认证	60
12.1	证书有效期-正常境况	61
12.2	季节性产品	61
13	可选择性的“突击”审核	61
14	与认证机构的沟通	61
15	认证机构绩效监控	62
15.1	反馈	62
15.2	投诉	62
 第四部分		
BRC全球标准名录		63
1	引言	64
2	名录对公司的益处	64
3	名录功能	64
附录:		65
附录1	《食品安全全球标准》与其他BRC全球标准的关系	66
附录2	对审核员资质、培训和经历的要求	67
附录3	产品类别	69
附录4	分级标准、纠正措施要求和审核频率概述	72
附录5	证书样本	73
附录6	证书有效期、审核频率和审核计划	74
附录7	术语表	75
附录8	鸣谢	79

第一部分

1 引言

1.1 背景

欢迎使用第5版的《食品安全全球标准》。此标准最初是由英国零售协会（BRC）于1998年颁布，适用于进入英国零售市场的自有品牌的食品加工商。考虑到食品安全的最新状况以及在世界范围内作为所有行业控制安全食品生产的指导框架，本标准定期更新。为适应需要，《食品安全全球标准》已被翻译成多种语言，便于全球食品行业的实施。第5版是在国际利益相关方的建议和参与下完成的。

建立《食品安全全球标准》以指导食品生产组织建立安全、质量和操作标准的要求，履行法律要求和保护消费者。此标准所设计的形式和内容允许有资质的第三方-认证机构以此对公司的基础设施、可操作的体系及程序进行审核。

1.2 《食品安全全球标准》的范围

《食品安全全球标准》对如下内容提出了一系列要求，包括：食品的生产或做为零售商品品牌的初级产品、品牌食品和供食品服务公司、餐饮公司及食品生产商使用的食品或配料的制

以产品加工或初级产品的制备为初级操作，且证明有适当控制措施的公司，可将代理产品（参考术语表）列入认证范围，但认证范围要剔除此类产品的加工和制作。证书上应明确表述包含这些代理产品。

本标准不适用于如下活动：批发、进口、分销或在公司直接控制范围以外的仓储。BRC已经建立了一系列全球标准，对食品生产、包装、存储、分销等一系列活动提出了要求。附录1对认证范围及现有全球标准的相互关系提供了进一步说明。

1.3 食品安全法规

世界范围内涵盖食品安全的法规虽然在细节上有所不同，但通常都要求食品企业：

- 确保有一套详细的规范，该规范必须合法，并且与成分表、安全标准、良好操作规范相一致；
- 确保令人满意的供应商有能力生产指定产品，遵守法律的要求，并运行适当的生产控制体系；
- 在可行的情况下，经常对供应商的能力进行验证，或是获取供应商体系的其他审核结果，以达到能力验证的目的；
- 建立并保持一套产品检查、测试或分析的风险评估程序；
- 监控顾客投诉，并采取相应措施。

制定《食品安全全球标准》的目的就是帮助企业满足上述要求，从而帮助企业遵守相关食品安全法规。

1.4 《食品安全全球标准》的益处

采用此标准可给食品企业带来许多收益，该标准：

- 提供一个单一的标准和协议，供认可的第三方认证机构审核；

- 由公司委托,按照规定频率的单一审核,使得公司能够按照协议向其顾客和其他组织汇报其状况,从而可节省时间及费用;
- 提供一种供食品生产商和供应商向其潜在客户证明其控制食品安全和质量体系能力的方法;
- 适用范围广泛,涵盖了质量、卫生和产品安全;
- 对食品生产商/供应商、包装商/灌装商、零售商和其他顾客,提出了法律法规的要求。公司也可以采用此标准来确保其供应商遵循良好食品安全管理规范;
- 持续的监督审核和不符合项纠正措施的跟踪验证,保证了自我完善的质量和食品安全体系的建立。

1.5 认证过程

《食品安全全球标准》是过程和产品认证。在这个项目中,来自独立的第三方,即认证机构的审核员对食品企业进行审核。同时,认证机构应受国家认可机构的评估,并认定为有资质。认证和认可的过程见图1。

为了使食品企业在完成满意的审核后,能获得有效的证书,组织必须选择一个被BRC批准的认证机构。BRC制定了详细的要求,认证机构需满足此要求,以获批准进行审核。

至少,依据ISO导则65/EN45011,认证机构必须得到国际认可论坛成员国认可机构的认可。更多的细节参见《提供BRC全球标准认证组织的要求》。

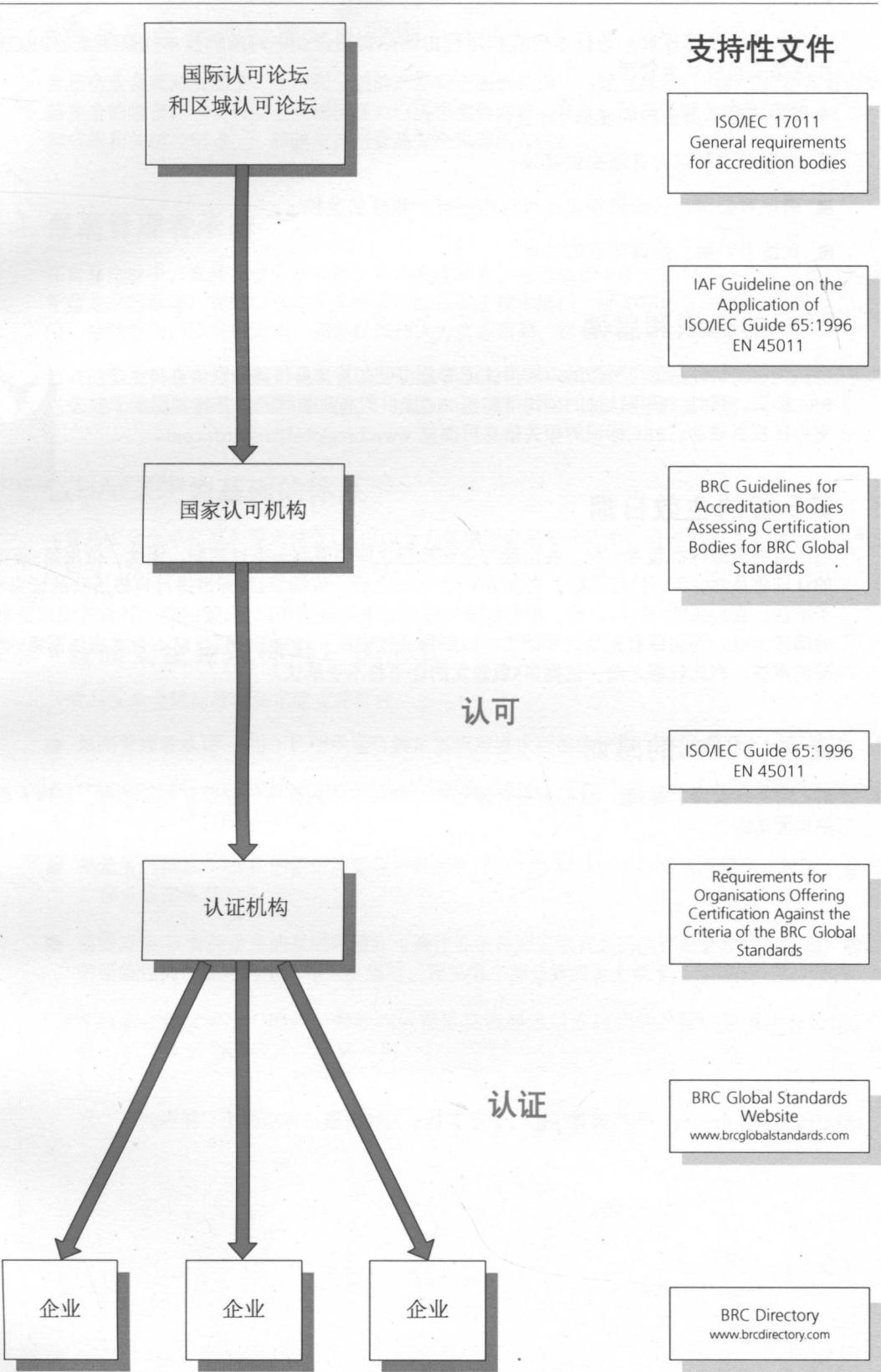
BRC认为:在某种情况下,如认证机构希望依据《食品安全全球标准》审核时,认证机构必须有能力实施审核作为获取认可的一项内容,且这必须使组织能够证明:

- 依据ISO导则65/EN45011,向一个已被批准的国家认可机构提出认可申请;
- 认可将在申请提出之日起的12个月内完成,并且审核员在相关产品范围内的经历和资质与此文件的规定一致。

BRC批准的认证机构名单可在BRC全球标准名录中查询: www.brcdirectory.com

图 1

认证机构的认可和公司的认证流程



1.6 《食品安全全球标准》的技术管理

BRC承诺至少每三年对《食品安全全球标准》进行一次评审。标准的第5版经咨询众多技术专家而制定，同时也包括主要利益方的代表，如：生产商、零售商、贸易协会、认证和认可机构。

《食品安全全球标准》的技术内容和运行由国际食品企业中的高级技术代表组成的BRC管理和战略委员会负责管理。

管理和战略委员会的职能如下：

- 为标准的制定与管理提供建议；
- 确保对公司、认证机构和认可机构运行一致性的监控；
- 在适当时期，协调标准的评审。

1.7 BRC的标识和牌匾

能获得BRC认证是值得骄傲的。取得认证的公司可在其文具和其他宣传资料上使用BRC标识。同时，获得认证的公司可购买BRC提供的高质量牌匾，并将其展示于办公室以庆祝其成功。BRC标识的相关信息可浏览 www.brcglobalstandards.com。



1.8 第5版的生效日期

与所有的全球标准版本一样，在出版与全面执行之间需要有一个过渡期。因此，依据第5版标准的认证将从2008年7月1日开始。在2008年6月30日之后，依据第4版标准进行审核所获的证书将不予承认。在2008年7月1日之前，所有依据审核所颁发的证书仍以第4版标准，其有效期以证书上的描述为准。为确保有充足的基础工作以顺利通过审核，2008年7月1日前不会实施依据第5版标准的审核。在此日期之前，依据第5版颁发的证书将不予承认。

1.9 鸣谢：BRC的感谢

BRC向所有致力于第5版《食品安全全球标准》准备工作的食品行业专家表示感谢，具体人员名单见附录8。

2 食品安全管理体系

2.1 《食品安全全球标准》的原则

食品企业必须对所加工、生产和分销的产品有全面的认识，并建立体系以识别和控制显著影响食品安全的危害。《食品安全全球标准》以两个主要内容为基础：最高管理者的承诺和HACCP（危害分析和关键控制点，一种逐步控制食品安全风险的方法）。

2.1.1 最高管理者承诺

在食品企业中，食品安全必须被视为跨部门的职责，包含组织中多个部门的不同技术和不同级别管理专家的活动。有效的食品安全管理不应局限于技术部门，还必须包含来自生产部门、工程部门、分销管理、原料的采购、顾客反馈和人力资源活动，诸如培训等方面的承诺。

有效的食品安全计划的起点是建立以围绕指导各部门共同确保食品安全方针的最高管理者承诺。对于清晰的最高管理者承诺的证据，《食品安全全球标准》将其置于首要位置。

2.1.2 以HACCP为基础的体系

《食品安全全球标准》要求建立以HACCP为基础的食品计划。计划的建立需要所有相关部门的参与，且必须得到最高管理者的支持。

2.2 《食品安全全球标准》的形式

《食品安全全球标准》要求建立并符合：

- 最高管理者承诺 — 用于证明承诺可满足本标准所需资源，详见第二部分第一章；
- HACCP计划 — 关注产品和加工过程中有关食品安全的显著危害，对其专项控制以确保食品及生产线的安全，详见第二部分第二章节；
- 质量管理体系 — 详细的组织及管理方针和程序，为组织达到标准要求提供了框架，参见第二部分第三章节；
- 前提方案 — 食品企业的基础环境和可操作性条件对安全食品的生产是必须的，控制一般危害的措施包括：良好的生产和卫生规范，详见第二部分第四至七章节。

《食品安全全球标准》的每一条款均以粗体突出显示段落格式的开始，它是所有公司为获得认证所必须遵守的‘意向声明’。

在‘意向声明’下面以表格形式列出了具体要求，与‘意向声明’共同作为审核的依据。

产品认证取决于持续的符合和达到标准中注以“基础要求”的要求，这些要求在章节标题后标注“基础要求”的字样，并以 (☉) 注明。对于建立和实施有效的产品质量和安全操作而言，这些与体系相关的“基础要求”是至关重要的。这些“基础要求”的条款是：

- 最高管理者承诺和持续改进，条款1；
- 食品安全计划 — HACCP，条款2；
- 内部审核，条款3.5；
- 纠正和预防措施，条款3.8；
- 可追溯性，条款3.9；
- 布局，产品流程和隔离，条款4.3.1；
- 清洁管理和卫生，条款4.9；
- 特定物料的处理要求——含有过敏原的物料和身份保存的物料 条款5.2；
- 操作控制，条款6.1；
- 培训，条款7.1。

如不能遵守意向声明中的“基础要求”，将导致首次审核未能通过或在后续审核中撤销认证证书。这将要求重新进行全面的审核以证明符合要求。

第二部分

要求

第二部分

要求

目录

1 最高管理者承诺和持续改进	10
2 食品安全计划 - HACCP	11
3 食品安全和质量管理体系	18
3.1 食品安全和质量方针	18
3.2 食品安全和质量手册	18
3.3 组织结构, 职责和管理权限	19
3.4 合同评审和以顾客为关注焦点	19
3.5 内部审核	20
3.6 采购-供应商许可和绩效监控	20
3.7 文件要求	21
3.8 纠正和预防措施	23
3.9 可追溯性	23
3.10 投诉处理	24
3.11 事故管理、产品撤回和召回	25
4 现场标准	26
4.1 外部标准	26
4.2 安全	26
4.3 内部现场标准	27
4.4 公用设施	30
4.5 设备	30
4.6 维护	31
4.7 员工设施	32
4.8 产品的化学和物理污染控制	33
4.9 清洁管理和卫生	36
4.10 废物和废物处理	37
4.11 虫害控制	38
4.12 储藏和运输	39

5 产品控制	40
5.1 产品设计和开发	40
5.2 特定物料-含有过敏原和身份保存物料的处理要求	41
5.3 异物检测	42
5.4 产品包装	43
5.5 产品检验和实验室检测	43
5.6 不合格品控制	45
5.7 产品放行	45
6 过程控制	46
6.1 操作控制	46
6.2 量的控制-重量、容量和数量	46
6.3 监视和测量装置的校准和控制	47
7 人员	48
7.1 培训	48
7.2 人员的进入和流动	49
	49
7.4 体检	50
7.5 防护服	51

1 最高管理者承诺和持续改进

基础要求

公司的最高管理者应证明其承诺完全实施《食品安全全球标准》的要求，包括提供足够的资源，有效的沟通，体系的评审和持续改进的措施。应将改进的机会加以识别、实施并全部文件化。

要求	
1.1	公司的最高管理者应提供人力资源和财务资源，以实施和改进质量管理体系的程序和食品安全计划。
1.2	应建立负责监控公司对《食品安全全球标准》符合性的各部门与最高管理者之间通畅的沟通与报告渠道，这些部门应定期报告符合的有效性。
1.3	公司的最高管理者应确保建立文件化的食品安全质量目标，并对其进行监控和评审。
1.4	公司的最高管理者应确保建立程序以在战略水平上识别和解决任何安全或法规问题。
1.5	公司的最高管理者应负责评审过程。
1.6	评审过程应按适当策划的时间间隔执行，至少每年进行一次，以确保对食品安全计划和HACCP体系的适宜性、充分性和有效性进行关键性评价。
1.7	评审过程应包括： ■ 内审，第二方和第三方审核； ■ 以前管理评审的文件，纠正预防措施计划和时限； ■ 顾客业绩指标，投诉和反馈； ■ 事故、纠正措施、不符合的结果和不合格的原料； ■ 过程绩效和参数的偏离； ■ 基于HACCP体系的评审； ■ 产品相关范围内的最新科学信息； ■ 资源需求。
1.8	应将管理评审记录全面的文件化并予以保持。
1.9	应将评审过程中取得的决定和商定的措施与相关员工进行有效沟通，这些措施应在商定的时间内完成。应更新记录以表明完成了措施。
1.10	公司应持有最新版《食品安全全球标准》。
1.11	公司应根据有效的时间表维持《食品安全全球标准》的认证，以确保认证没有过期。（参见第3部分第12节）
1.12	在进行食品安全全球标准认证审核时，负责现场生产和运营的最高管理者应参加首次会议和末次会议。
1.13	公司最高管理者应确保根据标准进行的上次审核中所确定的不符合项得到有效整改。

