

当今世界通用的 BRCGS 食品安全全球标准，由英国零售商和供应商所建立，旨在强化一系列的食品管理标准，为大小食品企业提供清晰指南，增进合规性。本标准覆盖所有组织的食品生产基本活动，共有 9 大关键要求，包括：

- 最高管理者承诺
- HACCP 计划
- 食品安全和质量管理体系
- 现场标准
- 产品控制
- 过程控制
- 人员
- 高风险、高关注和常温高关注生产风险区
- 贸易产品要求

现行 BRCGS 食品安全全球标准关注最新全球食品安全事件，提供了基于风险的详尽准则，主要包括：

- 食品安全文化
- 环境监测
- 食品安全与防护
- 过敏原管理
- 标签和包装控制

食品安全的基础要求和意图，是展现尽责调查的规范要求。

针对特定行业领域或关注，可选择使用自愿性模块，包括：AOECS 无麸质食品、贸易产品、动物食品管理、肉类供应链、FSMA 预防性控制措施。

为何选择 BRCGS 食品安全标准？

益处：

- 全球认可和 GFSI 基准
- 减少审核负担（BRCGS 认证被全球许多零售商所认可，一个 BRCGS 认证可满足大部分客户的要求）
- 减少产品召回、投诉和退货
- 增进客户信任，开拓新商机
- 清晰定义基于风险的要求和尽责调查要求



额外益处

可实现

BRCGS 食品安全标准通过基于风险的思维共识，提供给组织清晰的认证思路。全球 130 多个国家超过 25,000 家企业已申请这一行业最佳实践食品安全认证，已经成为食品安全的行业基准。

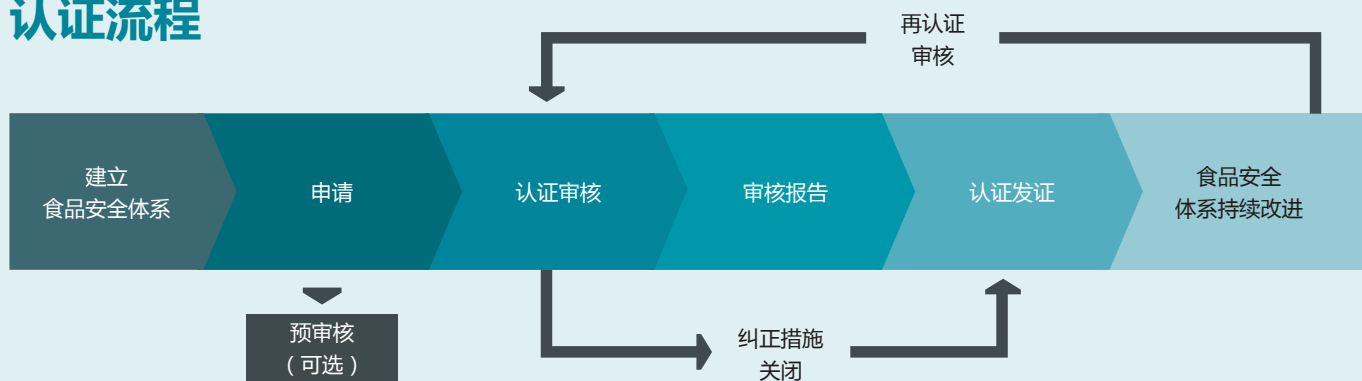
客户支持

全球许多零售商、食品服务公司和主要食品生产厂家都支持 BRCGS 食品安全标准，视其为核心食品安全标准，把这一标准认证作为其供应商准入的前提条件。

费用合理

获得行业认可的认证，可减少重复审核及开销。由 BRCGS 批准的本地审核员完成审核，本地价格，国际认证！

认证流程



选择 BSI 培训， 提升你的食品安全技能

我们的培训课帮助您满足客户要求，确保您的产品符合全球食品安全最佳实践。

食品供应链相关组织有责任采购和提供安全优质的食品。从理解 BRCGS 各项标准的原理和应用、HACCP 或 ISO 22000 食品安全，到实施有效内审，应对食品安全挑战，如标签和召回管理，我们的专业讲师助力企业确保产品安全和满足最佳实践。

我们的讲师提供你所需要的有效建立、实施和保持各种食品安全认证的知识 and 技能，提高你对行业事件（如食品标签和召回）的理解和管控水平。

浏览食品安全培训课程，
选你所想：www.bsigroup.com

为何选 BSI?



BSI 相信，在全球范围应按照行业认可的食品安全标准生产和提供食品。我们可提供一系列的食品安全认证和风险管理服务，帮助食品供应链上所有组织满足合规和行业最佳实践，实现业务增长。

我们是全球领先的食品安全和认证提供者，覆盖广泛的审核领域，并有能力提供整个食品和饮料供应链的全面食品安全标准的整合审核，包括 GFSI 认可的标准。

我们的食品安全服务方案包括认证、培训、评审以及供应链软件，为您和您的客户提供信心，高效管控风险。



www.bsigroup.com
400 005 0046
infochina@bsigroup.com