

BRC Global Standard for Food Safety versie 8 powered by N&S European Knowledge Centre for Food Quality



Juli 2018

Dit document geeft inzicht in de wijzigingen in de BRC Global Standard for Food Safety versie 8.

De nieuwe BRC Global Standard for Food Safety versie 8 is gepubliceerd. In deze White paper vind je informatie over de wijzigingen die in de nieuwe norm zijn opgenomen.

Inhoud White paper

Wij hebben een opsomming gemaakt van de belangrijkste wijzigingen, zoals:

- De nieuwe toegevoegde normelementen.
- De normelementen die duidelijker en scherper zijn geformuleerd.
- De aangepaste verwoordingen van diverse termen. De reden hiervoor is dat de verwoording laat zien waar de term voor staat.
- De verschillen in kaart gebracht van versie 7 t.o.v. versie 8.

Wat is onze indruk?

Naast dat bij versie 8 nieuwe elementen zijn toegevoegd, zien we dat op diverse plaatsen aanpassingen zijn gemaakt waardoor de standaard is ge-update. De wijzigingen zijn dusdanig dat deze zeker impact hebben op een aantal huidige procedures.

Wanneer begint de certificering?

Vanaf 1 februari 2019 is er een harde overgang. Voor die datum wordt er geaudit volgens versie 7 en na die datum volgens versie 8. Er is dus geen overgangstermijn waarbij je kan kiezen voor welke versie je wordt geaudit. Omdat audits jaarlijks plaatsvinden zal iedereen voor 1 februari 2020 over zijn op versie 8.

Het voedselveiligheidsplan - HACCP

Door de gehele norm is de term 'HACCP plan' vervangen door 'HACCP- of voedselveiligheidsplan'. Bij de update van het plan staat specifiek benoemd dat ook recalls van soortgelijke producten dienen te worden meegenomen.

Wanneer er wijzigingen in het HACCP- of voedselveiligheidsplan worden doorgevoerd zullen de veranderingen ook moeten worden doorgevoerd in het productveiligheidsbeleid en de doelstellingen op gebied van voedselveiligheid.

Welke gevaren meegenomen moeten worden bij het opstellen van de GIRA is nu specifiek vastgelegd. Naast fysische, chemische en microbiologische worden nu ook specifiek de gevaren m.b.t. fraude, food defence en allergenen benoemd.

Kennis van de HACCP teamleider dient niet alleen gebaseerd te zijn op competentie en ervaring, maar ook door aantoonbare training. Ook dient deze kennis specifiek te zijn voor de Codex HACCP principes.

Senior management

Authenticiteit heeft een belangrijkere rol gekregen wat op verschillende plaatsen in de norm terug te zien is, zoals in de beleidsverklaring waarin naast veilig en legaal ook authentiek is opgenomen.



Wetgeving hoeft niet meer verplicht bijgehouden te worden voor de landen van leveranciers en productie, maar alleen van het land waar het product wordt verkocht.

Voedselveiligheidscultuur is een apart normelement geworden waarin is aangegeven dat het senior management een vastgesteld en onderhouden plan dient te hebben voor de ontwikkeling en continue verbetering van de voedselveiligheidscultuur.

Bij de *Management Review* dienen voortaan doelstellingen die niet zijn gehaald te worden geëvalueerd om de onderliggende redenen voor het falen te begrijpen. Dit in het kader van het bepalen van toekomstige doelstellingen en om continue verbetering te borgen.

Audits

Het auditprogramma dient ten minste 4 verschillende auditdata te bevatten. Deze data dienen over het jaar verspreid te worden, waarbij de frequentie waarmee elke activiteit wordt gecontroleerd, risico gebaseerd wordt vastgesteld en op basis van eerdere auditprestaties. Echter dienen alle activiteiten ten minste éénmaal per jaar te worden meegenomen.

In het auditverslag dienen zowel conformiteit als non-conformiteit te zijn opgenomen en objectieve bewijzen van de bevindingen.

Voor hygiënerondes staat specifiek vermeld dat deze in een apart programma moeten worden opgenomen.

Tijdens de review moet specifiek de effectiviteit van de systemen voor HACCP, food defence en authenticity worden bekeken.

Specifiek is in de norm opgenomen dat medewerkers zich bewust moeten zijn van de noodzaak om elk bewijs van onveilig of niet-gespecificeerd product of grondstoffen aan een manager te melden.

Nieuw normelement is dat het bedrijf dient te beschikken over een (klokkenluiders)stelsel waardoor medewerkers bezorgdheid over productveiligheid, integriteit, kwaliteit en legaliteit vertrouwelijk aan het senior management kunnen melden.

Het BRC-logo en referenties naar het certificaat mogen alleen worden gebruikt in overeenstemming met de gebruiksvoorwaarden die zijn beschreven in het standaardprotocol.



Voedselveiligheids- en kwaliteitsmanagementsysteem

- Voor de planning en uitvoering van interne audits zijn er significante wijzigingen te melden. De term 'interne audits' is vervangen door 'voedselveiligheids- en kwaliteitsmanagementaudits'.
- Food defence en voedsel fraude preventie plannen, zijn opgenomen in de lijst met

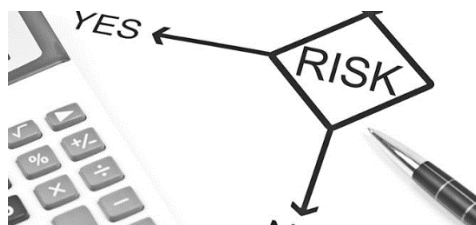
activiteiten die jaarlijks ge-audit moeten worden.

- In de risicoanalyse dient aandacht te worden geschonken aan de risico's die verbonden zijn aan grondstoffen die onderworpen zijn aan wettelijk toezicht op verboden stoffen (bijv. geneesmiddelen, diergeneesmiddelen, zware metalen of pesticiden). De risicoanalyse hoeft niet meer minimaal jaarlijks te worden geactualiseerd, echter wel bij wijzigingen in een grondstof, grondstofverwerking of de leverancier, als er een nieuw risico ontstaat of na een product recall. Als dit allemaal niet van toepassing is, dan minimaal om de 3 jaar.
- Voor documentbeheer zijn er specifieke eisen opgenomen op gebied van elektronisch bewaren van documenten.

Inkoop en leveranciers

Op gebied van leveranciersbeoordeling zijn er veel aanvullende eisen gekomen.

- Zo staat specifiek aangegeven dat op het certificaat van de leverancier de betreffende grondstof in de scope is opgenomen en zijn er eisen gekomen op gebied van leveranciersaudits uitgevoerd door een 2e of 3e partij.
- Voor 'low risk' leveranciers, kan de goedkeuring gebaseerd zijn op een ingevulde vragenlijst, met een reikwijdte die productveiligheid, traceerbaarheid, HACCP-beoordeling en goede productiepraktijken omvat, welke is beoordeeld en geverifieerd door een aantoonbaar competente persoon. Deze vragenlijsten worden minstens om de drie jaar opnieuw gepubliceerd en tussentijds moeten leveranciers de site op de hoogte stellen van eventuele belangrijke wijzigingen, inclusief elke wijziging in de certificeringsstatus.



- De eisen m.b.t. de lijst met goedgekeurde leveranciers zijn in een apart normelement opgenomen. Dit kan op papier staan of in een elektronisch systeem.

BRC Global Standard for Food Safety versie 8 powered by N&S European Knowledge Centre for Food Quality



- De lijst dient direct beschikbaar te zijn voor relevant personeel (bijvoorbeeld bij ontvangst van goederen).

Bij de eisen op het gebied van grondstoffen gekocht bij een handelaar of agent staat nu specifiek vermeld dat deze worden gekocht van bedrijven die niet de fabrikant, verpakker of consolidator zijn. Ook staat vermeld dat verpakkingen hier expliciet zijn uitgesloten.

Er horen procedures te zijn om te zorgen dat goedgekeurde wijzigingen in grondstoffen (inclusief verpakking) worden doorgegeven aan de medewerker goederenontvangst. Hierdoor wordt alleen de juiste versie van de grondstof geaccepteerd (bijvoorbeeld wanneer etiketten of gedrukte verpakking zijn gewijzigd, alleen de juiste versie wordt geaccepteerd en vrijgegeven).

Bij de goedkeuring van en het toezicht op leveranciers van diensten is opgenomen dat ook leveranciers voor het off-site verpakken van producten en adviseurs voor voedselveiligheid moeten worden meegenomen.

De goedkeuring en monitoring van leveranciers van diensten dient risico gebaseerd plaats te vinden en rekening te houden met risico's voor de veiligheid en kwaliteit van producten, naleving van specifieke wettelijke vereisten en potentiële risico's op gebied van authenticiteit en food defence.

Voor onderaannemers staat naast de eis dat deze worden goedgekeurd en gecontroleerd, specifiek vermeld dat ze de risico's voor de productveiligheid en -kwaliteit effectief dienen te beheersen en effectieve traceability-processen uitvoeren.



Specificaties

In het hoofdstuk specificaties staat nu specifiek vermeld dat deze de vorm kunnen hebben van een gedrukt of elektronisch document, of onderdeel kunnen zijn van een online specificatiesysteem.

Voor de update van specificaties staat dat dit voldoende frequent moet zijn om ervoor te zorgen dat de gegevens actueel zijn of minimaal iedere 3 jaar, hierbij moet rekening gehouden worden met productveranderingen, leveranciers, voorschriften en andere risico's.

Corrigerende en preventieve acties

In de procedures voor het beheer van niet-conforme producten dient de oorzaakanalyse nu specifiek te zijn opgenomen. Deze moet minimaal gebruikt worden voor de implementatie van continue verbeteringen om herhaling te voorkomen, wanneer er een significante trend zichtbaar is voor een bepaalde niet-conformiteit, of wanneer de niet-conformiteit de veiligheid, wettigheid of kwaliteit van het product in gevaar brengt.

Traceerbaarheid

In de norm staat aangegeven dat er een gedocumenteerde traceerbaarheidsprocedure dient te zijn waar minimaal in is opgenomen hoe het traceerbaarheidssysteem werkt en de vereiste labels en documentatie.

Bij de traceerbaarheid van verpakkingen zijn de woorden "primaire en andere relevante" weggehaald, dus betreft het nu alle verpakkingen.

De traceerbaarheidstest dient een samenvatting van de documenten te bevatten waarnaar moet worden verwezen tijdens de traceerbaarheidstest en de verbanden tussen deze documenten moet duidelijk zijn.

Management van incidenten

Bij een recall was men al verplicht de certificerende instelling binnen drie dagen op de hoogte te stellen. Dit geldt nu ook bij significante voedselveiligheidsincidenten. Hieronder valt een voedselveiligheid niet-conformiteit waarbij de wet overtreden is. In de procedure crisismanagement dient ook cyberbeveiliging te worden meegenomen. In de recall-procedure dient een plan te worden opgenomen voor de timing van belangrijke activiteiten, oorzaakanalyse en implementatie van continue verbeteringen om herhaling te voorkomen.

Normelement 3.12 klantgerichtheid en communicatie is geschrapt.

Site Security en food defence

Norm element 'Security' is gewijzigd in 'Site Security en food defence'. Uit de Food defence risicoanalyse moet een gedocumenteerde bedreigingbeoordelingsplan komen. Dit plan moet onderhouden worden

BRC Global Standard for Food Safety versie 8 powered by N&S European Knowledge Centre for Food Quality



en aangepast als omstandigheden veranderen of er nieuwe market informatie is. Dit plan moet herzien worden als er nieuwe informatie is, er zich incidenten voordoen of minimaal jaarlijks.



Dit normelement is verder uitgewerkt met extra eisen voor controles op grondstoffen (incl. verpakkingen) of producten welke een bijzonder risico vormen. Gebieden waar een significant risico wordt geïdentificeerd, dienen te worden gedefinieerd, gemonitord en gecontroleerd. Dit omvat externe opslag van producten en ingrediënten en innamepunten.

Lay-out, productstroom en segregatie

Veel normelementen vanaf hier zijn geschrapt en in het nieuwe hoofdstuk 8 "High Risk, High Care en Ambient High Care Production Risk Zones" opgenomen. Er zijn aanvullende eisen gedefinieerd voor verhoogde loopbruggen welke grenzen aan productielijnen of er overheen lopen.

Utilities en onderhoud

Bij de eisen voor water zijn specifiek de termen 'ijs en stoom' opgenomen. Tijdelijke reparaties moeten niet alleen beheerst maar ook gedocumenteerd worden. Na onderhoud dienen apparatuur en machines te worden geïnspecteerd door een bevoegd persoon, voordat ze weer in gebruik worden genomen. De eisen op onderhoud in High Risk gebieden is ook weer verplaatst naar Hoofdstuk 8. Naast de materialen die worden gebruikt voor onderhoud van apparatuur en installaties staat nu ook specifiek onderdelen benoemd.

Personeelsfaciliteiten

De vereisten op gebied van high risk zijn naar hoofdstuk 8 verplaatst, enige andere wijziging is dat bij horecagelegenheden nu inclusief automaten wordt aangegeven.

Fysieke verontreinigingen

Bij de glasbreuk staat nu significant opgenomen dat personeel getraind dient te

zijn in de correcte glasbreukprocedure. Daarnaast dienen in de procedure methodes voor veilige verwijdering van verontreinigd product te zijn benoemd.

Er is een nieuw normelement opgenomen, namelijk: 'andere fysieke verontreinigingen'. Hierin is opgenomen dat er procedures moeten zijn om fysieke verontreiniging van grondstoffen door verpakkingsmateriaal te voorkomen.

Daarnaast is er de eis dat pennen die in open productieruimte worden gebruikt, moeten worden gecontroleerd om het risico van fysieke verontreiniging (bijvoorbeeld ontworpen zonder kleine onderdelen en detecteerbaar door apparatuur voor detectie van vreemde voorwerpen) te minimaliseren.

Metaaldetectie

Bij het testen van in-line metaaldetectoren is aangegeven dat dit zowel tijdens het opstarten als aan het einde van de productieperiode moet worden uitgevoerd.

Schoonmaak en hygiëne

Bij de definitie van grenswaarden voor aanvaardbare en onaanvaardbare reinigingsprestaties is specifiek benoemd dat deze moeten worden vastgesteld voor contactoppervlakken en verwerkingsapparatuur. Daarnaast moet de site de correctieve acties definiëren die moet worden ondernomen wanneer resultaten buiten de aanvaardbare limieten vallen.



Omgevingscontrole

Een apart normelement op het gebied van omgevingscontrole is opgenomen. Monitoringprogramma's dienen risico gebaseerd te zijn opgezet voor pathogenen en bederforganismen voor ten minste alle productiegebieden met open en kant-en-klare producten. Het samplingprotocol, identificatie van monsterlocaties, frequentie van tests,

etc. moeten zijn vastgesteld. Grenswaarden en corrigerende maatregelen dienen te zijn vastgesteld.

Het programma dient minimaal jaarlijks te worden herzien. Dit dient ook te gebeuren bij wijzigingen in processtandigheden, processtroom of apparatuur, bij nieuwe ontwikkelingen in wetenschappelijke informatie en bij slechte resultaten.

Beheersing van plaagdieren

De term 'bestrijding' is gewijzigd in 'beheersing'.

Er zijn enkele aanvullende eisen opgenomen zoals dat 'plaagdierenbeheersing moet voldoen aan de van toepassing zijnde wetgeving. Ook moet de risicobeoordeling worden herzien telkens wanneer er veranderingen zijn in de gebouwen of het productieproces die van invloed kunnen zijn op het plaagdierenbeheersing, of wanneer er een uitbraak is.

Ook staat benoemd dat adequate maatregelen getroffen moeten worden om te voorkomen dat vogels gebouwen binnenkomen of verblijven boven laad- of losplaatsen.

Transport

Bij de temperatuurregeling van laadperrons staan nu ook voertuigen benoemd. Ook is opgenomen dat temperatuur gedurende het gehele transport dient te worden gehandhaafd.

De specifieke vermelding dat transportmiddelen geïnspecteerd moeten worden is weg gehaald, maar ze moeten nog wel 'geschikt zijn voor dit doeleinde', ook geldt deze bepaling niet meer alleen voor het verzenden van goederen maar ook voor transport van grondstoffen.

Product controle

Houdbaarheidsproeven dienen te worden uitgevoerd met omstandigheden welke kunnen worden verwacht tijdens fabricage, opslag, distributie en gebruik.

Productetikettering

Wanneer kookinstructies op de verpakking worden aangegeven om de productveiligheid te waarborgen, dienen ze volledig te worden gevalideerd om ervoor te zorgen dat dit, wanneer volgens de instructies wordt gekookt, consequent een veilig en gebruiksklaar product oplevert.

Verpakkingen

Allerlei normeisen met betrekking tot bijvoorbeeld leveranciersbeoordeling,

risicoanalyse, inkoop van en opstellen van eisen voor verpakkingen, golden voorheen voor alle soorten verpakkingen die bij het product horen. In de nieuwe norm hoeft dit alleen te gebeuren voor de primaire verpakking.

Uitgebreid is de eis dat het bedrijf dient te beschikken over een procedure om verouderde verpakking (inclusief labels) te beheren. Niet meer alleen moeten er minimaal mechanismen zijn om toevallig gebruik van verouderde verpakkingen te voorkomen, maar ook mechanismen zijn voor tijdige verwijdering van verouderde verpakkingen en passende procedures voor de verwijdering van verouderde gedrukte materialen (bijvoorbeeld het onbruikbaar maken van handelsmerkmateriaal).

Laboratorium

Een apart normelement is opgenomen om het belang van laboratoriumresultaten te onderstrepen. Passende acties dienen onmiddellijk te worden genomen om onbevredigende resultaten of trends aan te pakken. Waar wettelijke limieten van toepassing zijn, moeten deze duidelijk zijn en bij eventuele overschrijdingen van deze limieten dient direct actie te worden ondernomen.



Diervoeding

Er zijn 3 aparte normelementen opgenomen op gebied van controles op diervoeding.

Apparatuur instellingen

Waar instellingen kritisch zijn voor de wettelijkheid en veiligheid van het product, mogen wijzigingen aan de apparatuur alleen gedaan worden door getraind en bevoegd personeel. Waar nodig moet het aanpassen van de instellingen met een wachtwoord beveiligd of anderszins beperkt zijn.

Controle van etiketten en verpakkingen

Specifiek benoemd staat dat het instellen en wijzigen van de printerparameters (bijv. de invoer van of wijzigingen in datumcodes) alleen mag worden uitgevoerd door een bevoegd personeelslid.

Bij de controle van etikettering dient ook eventuele allergenen informatie te worden meegenomen.

Wanneer in-line testapparatuur wordt gebruikt, dient dit minimaal te worden getest bij het begin van de verpakkingrun, aan het einde van elke verpakkingrun en tussendoor. Dit met een frequentie zodat wanneer er iets mis gaat het identificeren tegenhouden en vrijgave voorkomen kan worden van de betreffende producten.

Om er zeker van te zijn dat de etikettering en verpakking correct verloopt, is er een nieuwe trainingseis opgesteld. Dit betreft een training voor alle relevante medewerkers (incl. uitzendkrachten, tijdelijke krachten, etc.) over de etikettering en verpakkingprocessen van het bedrijf.

Gewichtscntrole

Er is een apart normelement opgenomen voor de werking en het testen van online checkwegers. Hierin is opgenomen:

- Inachtneming van eventuele wettelijke vereisten;
- verantwoordelijkheden voor het testen van de apparatuur;
- variatie in programma's voor bepaalde producten;
- de methoden en frequentie van het testen van de controleweger;
- en registratie van de resultaten.

Persoonlijke hygiëne

Bij de uitzondering op sieraden zoals een eenvoudige trouwring en een trouwarmband zijn nu ook zogenaamde 'medical alert' sieraden opgenomen.

High Risk, High Care and Ambient High Care Production Risk Zones

Zoals eerder benoemd zijn alle normelementen die hierop van toepassing zijn, opgenomen in hoofdstuk 8. Daarnaast zijn er ook nieuwe eisen opgenomen.

Wanneer apparatuur voor onderhoud uit de zone wordt verwijderd, moet er een gedocumenteerde procedure zijn om de reinheid en verwijdering van verontreinigingsgevaaren te waarborgen, voordat deze weer in het gebied worden toegelaten. Dit moet ook geregistreerd worden.

Wanneer draagbare apparatuur wordt gebruikt in gebieden met een hoog risico, dienen deze speciaal te zijn bedoeld voor gebruik in dat gebied of er moeten specifieke procedures zijn om ervoor te zorgen dat dit niet leidt tot verontreiniging.

Bij afvalverwijdering dient het risico op verontreiniging van producten tot een minimum te worden beperkt om mogelijke kruisbesmetting te voorkomen.

Er dient een risicobeoordeling te worden uitgevoerd op de verplaatsing en de flow van afval en afvalcontainers. Afvalbakken die bijvoorbeeld bestemd zijn voor een hoog risicozone mogen niet worden verplaatst naar andere productie risicozones.



Handelsgoederen

De vrijwillige module voor handelsgoederen is opgenomen in de hoofdtekst van de norm (deel 9 van de vereisten) en de vereisten zijn bijgewerkt om de vereisten in de standaardnorm te weerspiegelen. Dit heeft het voordeel dat de tekst in het hoofddocument wordt geplaatst, waardoor de module kan worden geaccrediteerd.

Dit vormt nu een sectie van de standaard. Niet naleven ten opzichte van de vereisten van de Traded Goods-module worden dan meegenomen in de beoordeling van de site.

BRC food audit protocol (extern)

Het onaangekondigde auditprogramma blijft vrijwillig en sites kunnen blijven kiezen voor een aangekondigde of een onaangekondigde audit. De eerdere versies van de standaard bevatten twee opties voor onaangekondigde audits:

Optie 1 is een enkele onaangekondigde audit of een gesplitste controle met een onaangekondigde audit van GMP en later een aangekondigde audit, voornamelijk om de dossiers en procedures te herzien.

Optie 2 blijkt echter zeer impopulair, daarom is deze verwijderd uit versie 8. Omdat het tijdsverschil tussen de audit en

BRC Global Standard for Food Safety versie 8 powered by N&S European Knowledge Centre for Food Quality



bevestiging van het auditresultaat (bijvoorbeeld beschikbaarheid van certificaat en controleverslag) een punt van zorg was, wordt er voortaan na elke audit binnen 10 kalenderdagen een 'tussentijds' rapport beschikbaar gesteld op de BRC-website. Dit is een eenvoudige samenvatting van informatie waarbij de inhoud strikt beperkt blijft tot de auditdatum, basisinformatie over de site, details over de reikwijdte van de controle en de geconstateerde non-conformiteiten. Er wordt geen cijfer in het tussentijdse rapport opgenomen omdat de certificatiegegevens (inclusief details over de correctieve acties van de site) nog steeds onafhankelijk worden beoordeeld wanneer dit rapport is voltooid. Er zijn geen wijzigingen voorgesteld in de niveaus van non-conformiteit, het beoordelingsproces of de vereisten voor de site om corrigerende en preventieve acties te voltooien. Ook zijn er geen wijzigingen voorgesteld voor de auditfrequentie. Daarom blijven deze ongewijzigd ten opzichte van versie 7.

Algemene wijzigingen

Voorheen werd er vaak gesproken over 'documented procedures'. In de hele norm is het woord 'documented' weggehaald. Dit is gedaan omdat men ervan uit gaat dat een procedure altijd gedocumenteerd is.

Meer informatie?

Wil jij graag snel met de nieuwe BRC food aan de slag? Wij kunnen helpen bij:

We know

Voor hulp over de interpretatie van de nieuwe norm. Of altijd op de hoogte blijven van de laatste ontwikkelingen en trends? Wordt dan lid van ons European Knowledge Centre for Food Quality.

Voor meer informatie kijk op:

<https://www.ns-quality.nl/kenniscentrum>

We advise

Vragen over de implementatie en het omzetten van jouw systeem naar deze norm.



We teach

Wil je op weg geholpen worden om zelf aan de slag te kunnen met de implementatie? Kijk op de N&S Academy website voor een actueel overzicht van de cursussen voor BRC Global Standard for Food Safety versie 8. Meld je snel aan, zodat jouw organisatie op tijd voldoet aan de eisen die deze norm stelt.

Aanmelden kan via:

- ns-academy.nl/courses/cursus-brc-versie-8/

Contact

Stuur een mail naar office@ns-quality.nl of bel naar 0418 – 57 58 59.

Wij helpen je graag!