

September 2011

Via deze nieuwsbrief willen we u op de hoogte brengen van de nieuwigheden betreffende BRC Global Standard for Food Safety.

## Nieuw BRC logo



Sinds enkele maanden zijn er nieuwe logo's die door gecertificeerde bedrijven kunnen gebruikt worden in hun B-to-B communicatie. Dit logo is ook beschikbaar op plaatjes om te afficheren. Deze kunnen aangekocht worden via [www.brcbookshop.com](http://www.brcbookshop.com).



Ook op de BRC certificaten zal een ander BRC logo verschijnen.

## BRC versie 6

Een nieuwe versie van de BRC Global Standard for Food Safety werd recent gepubliceerd en **vanaf 1 januari 2012** zullen de audits gebeuren op basis van deze nieuwe **versie 6**. Certificaten voor versie 5 blijven evenwel geldig gedurende de periode aangeduid op het certificaat.

Deze nieuwe versie omvat een versterkte focus op **Good Manufacturing Practice** en verdere aanmoedigingen om nog een stap verder te gaan inzake voedselveiligheid.

Hieronder worden de belangrijkste nieuwigheden en verschilpunten t.o.v. versie 5 beschreven.

1/ Het gebruik van **onaangekondigde audits** is niet nieuw maar wordt nu verder gepromoot en gediversifieerd om het systeem van onaangekondigde audits toegankelijker te maken. Onaangekondigde audits zijn geheel vrijblijvend en worden enkel uitgevoerd wanneer u daar expliciet om vraagt op het aanvraag offerte formulier. Onaangekondigde audits zijn uiteraard enkel mogelijk bij hercertificatie en enkel indien u reeds over een A of B grade beschikt. Bij positief auditresultaat, zal op het certificaat een '+' verschijnen. Met een A+ of B+ grade certificaat hebt u zondermeer een sterk concurrentieel voordeel en kan u ondubbelzinnig aan uw klanten de kwaliteit van uw voedselveiligheidsbeheerssysteem aantonen.

Er zijn twee mogelijkheden wanneer u voor onaangekondigde audits kiest:

Optie 1: volledige onaangekondigde audit

Optie 2: audit van de productie-omgeving en good manufacturing practice gebeurt onaangekondigd, terwijl de audit van het documentatiesysteem wel gepland wordt.

2/ De vereisten betreffende **voedselveiligheid en het kwaliteitssysteem** worden verder uitgebreid:

- uitgebreidere vereisten voor interne audits m.b.t. proces- en omgevingsinspecties (3.4)
- meer nadruk op monitoring en evaluatie van leveranciers en grondstoffen (3.5)
- toevoeging van een sectie voor het managen van uitbestede processen met het oog op verhoogde transparantie naar de klant toe (3.5.4)
- bij correctieve acties en klachtenbehandeling wordt vereist dat de oorzaak van het probleem wordt opgespoord (3.7 en 3.10)
- betreffende traceerbaarheid: binnen de 4 uur moeten alle nodige documenten samengebracht kunnen worden (3.9)
- in geval van product recall moet u TÜV NORD INTEGRA binnen de drie dagen hiervan op de hoogte brengen (3.11.4)

3/ Ook de vereisten voor de **productie site, product controle en personeel**, in het bijzonder de vereisten voor controle op vreemde voorwerpen, allergenen, hygiëne en 'housekeeping' worden verder aangescherpt:

- meer belang wordt gehecht aan de veiligheid van de site, in het bijzonder in geval de producten geëxporteerd worden naar de US. (4.2.1)
- niet enkel productveiligheid maar ook een consistente kwaliteit is van belang d.m.v. recepten en processpecificaties (6.1.1)
- controle van de productielijnen vóór de opstart en bij verandering van product (6.1.6)
- controle dat de juiste verpakking en codering gebruikt wordt (6.1.7)

- meer gedetailleerde vereisten voor 'high care' en 'high risk' zones (4.8.4 en 4.8.5)
- vereisten voor persoonlijke hygiëne werden vereenvoudigd (7.2)
- de product flow op het site plan toont de verschillende risico zones (4.3.1) en incorporeert de proces- en personeelsflow (4.3.2)
- de punten waar waterstalen genomen kunnen worden moeten gedefinieerd worden evenals aanduiding van zones waar water behandeld kan worden (4.5.2)
- verhoogde nadruk op een consistente benadering betreffende controle op chemische en fysische contaminatie en de methoden om vreemde voorwerpen te detecteren (4.9 en 4.10)
- hygiëne en 'housekeeping' wordt sterker benadrukt (4.11) en observatie van 'line-change' reiniging is mogelijk tijdens de audit
- meer gedetailleerde vereisten voor 'Cleaning in Place' systemen, in het bijzonder voor sites die vloeibare voedingsmiddelen produceren (4.11.6)
- een nieuwe vereiste voor nevenstromen naar de diervoederindustrie (4.12.3)
- het deel over controle op ongedierte werd herzien (4.13.2 en 4.13.8)
- de vereisten voor opslag (4.14) en verdeling en transport (4.15) werden meer gedetailleerd. Bovendien zullen off-site stockage ruimten bezocht worden tijdens de audit indien deze stockage plaats onder beheer valt van het bedrijf en binnen een straal van 50 km is gelegen.
- problemen met allergenen blijven een belangrijke reden van vele product recalls, vandaar de uitbreiding van risico analyse 5.2.3) en allergenen controle procedures (5.2.4); validatie van reinigingsprocedures (5.2.8) en controle op labels (5.2.10); allergenen bewustmakingstrainingen voor medewerkers (5.2.9); gebruik van waarschuwing op etiketten in geval dat kruiscontaminatie niet uitgesloten kan worden (5.2.6)

De cijfers achter elk item verwijzen naar de BRC standaard waar u de volledige beschrijving van de vereisten vindt. Een exemplaar kan besteld worden via [www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com).

*Deze digitale nieuwsbrief is opgemaakt door het Food Safety Management Systems team van TÜV NORD INTEGRA. Voor meer info over bovenstaande kan u steeds bij ons terecht op 03/287 37 50 of [info@tuv-nord-integra.com](mailto:info@tuv-nord-integra.com)*