



WHITEPAPER

BRCGS Global Standard Food Safety versie 9

De belangrijkste wijzigingen

De definitieve versie van de BRCGS Global Standard Food Safety versie 9 is in augustus 2022 gepubliceerd. Audits volgens BRCGS versie 9 vinden plaats vanaf 1 februari 2023. Lees in deze whitepaper de belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 8. En bekijk de tips om te voldoen aan deze nieuwe BRCGS-eisen.

Algemeen

Voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur en authenticiteit

Bij diverse eisen in de norm is het onderwerp voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur toegevoegd om hier extra aandacht voor te vragen. Daarnaast is het woord authenticiteit op diverse plaatsen toegevoegd om naast de productveiligheid, wettelijkheid en kwaliteit ook aandacht te vragen voor authenticiteit.

Optie voor gemengde audit

Voor de eerste keer in een BRCGS Food Safety standaard is het mogelijk om een gemengde audit uit te laten voeren. Hierbij wordt de documentatie (in ieder geval) op afstand beoordeeld, waarna de productie en uitvoering in praktijk ter plaatse worden getoetst. Het onderscheid is in de norm weergegeven aan de hand van deze kleurcodes:

- Oranje: eisen die worden beoordeeld als onderdeel van de productie en goede productiepraktijken (GMP). Deze eisen kunnen alleen op locatie worden geaudit.
- Groen: eisen met betrekking tot registraties, systemen en documentatie. Deze eisen kunnen op afstand worden beoordeeld.
- Combinatie van groen en oranje: deze eisen kunnen bij een gemengde audit zowel online als ter plaatse door de auditor worden opgevraagd, afhankelijk van of de auditor dit nodig acht.



Tip: Geef de auditor met online QA software eenvoudig en beheerst toegang tot de noodzakelijke handboekdocumenten, acties, inspectierapportages, specificaties, registraties en het interne opleidingsprogramma met competentieoverzicht.

Opheldering aanvullende eisen

BRCGS 9 bevat de volgende zeven secties, welke in principe op alle activiteiten van toepassing zijn:

1. Betrokkenheid van het hoger management
2. Het voedselveiligheidssysteem – HACCP
3. Managementsysteem voor voedselveiligheid en kwaliteit
4. Normen voor de locatie
5. Productbeheersing
6. Procesbeheersing
7. Personeel

Er zijn specifieke uitzonderingen opgenomen voor enkele onderdelen die onder deze secties vallen:

- Normeis 5.8 is specifiek van toepassing op locaties waar voedsel voor petfood en/of diervoeder wordt geproduceerd, verwerkt of verpakt.
- De nieuwe normeis 5.9 is enkel van toepassing voor primaire dierlijke productie.
- Aanvullende eisen voor high-risk, high-care en omgevingstemperatuur high-care productie risicozones zijn opgenomen in sectie 8.
- Vereisten voor handelsproducten zijn opgenomen in sectie 9. De belangrijkste wijzigingen per sectie worden in de volgende hoofdstukken verder toegelicht.

Direct aan de slag?

Liever direct de noodzakelijke wijzigingen doorvoeren? Laat dan een nulmeting BRCGS 9 uitvoeren. Ontvang snel een heldere rapportage met verbeterpunten en ben voorbereid op de aankomende BRCGS audit.

Plan een nulmeting BRCGS 9



1. Betrokkenheid van het hoger

Voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur

Het hoger management moet zorgen voor een continue verbetering van de voedselveiligheids- én kwaliteitscultuur in het bedrijf. Aanwezigheid van een duidelijk actieplan voor de ontwikkeling en continue verbetering van deze cultuur was al vereist in versie 8. In versie 9 wordt nu verduidelijkt voor welke parameters minimaal acties in dit plan opgenomen moeten worden, namelijk:

- Duidelijke en open communicatie over productveiligheid.
- Training.
- Feedback van medewerkers.
- Gedragsveranderingen die nodig zijn om productveiligheidsprocessen te verbeteren.
- Prestatiemetingen voor productveiligheid, authenticiteit, legaliteit en kwaliteit gerelateerde activiteiten.

Het plan moet minimaal jaarlijks herzien en geüpdatet worden. Resultaten, effectiviteit en stand van zaken van dit plan dient een onderdeel te zijn van de jaarlijkse management review. Tijdens de externe audit moet het hoger management beschikbaar zijn om de effectieve implementatie van het voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur plan toe te lichten.

Let op!

In dit plan moet ook duidelijk bepaald zijn welke houding en welk gedrag noodzakelijk zijn om de positieve cultuurverandering te realiseren.

Werken conform bedrijfsbeleid, procedures en werkinstructies

In versie 8 van de norm werd al vermeld dat het hoger management zeker moet stellen dat alle medewerkers zich bewust zijn van de verantwoordelijkheden. Aanvullend is nu beschreven dat men ook moet laten zien dat het werk wordt uitgevoerd conform het bedrijfsbeleid, procedures en werkinstructies. Ook moeten alle medewerkers toegang hebben tot relevante documentatie en moeten relevante trainingen beschikbaar zijn voor het borgen van productveiligheid, productauthenticiteit, wettelijkheid en kwaliteit.

Melding van onveilige producten

Ook wordt benadrukt dat medewerkers onmiddellijk melding moeten maken van mogelijk onveilige producten of producten die niet (volledig) aan specificaties voldoen. Zo kunnen direct gepaste acties worden ondernomen.



Tip: Het creëren van een voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur vraagt om flink wat inspanningen. Benieuwd hoe dit te realiseren is? Lees het in de [Whitepaper Food Safety Culture](#).



Communicatie



Bedrijfs-
prioriteiten



Leiderschap



Betrokkenheid
van medewerkers



**Voedselveiligheids-
en kwaliteitscultuur**



Gevareninventarisatie
en risicoanalyse



Houding
en gedrag



Competenties



Procedures en
instructies

2. Het voedselveiligheids-systeem – HACCP

Flowdiagrammen

In BRCGS versie 8 stond reeds vermeld dat de flowdiagrammen on-site geverifieerd moeten worden. Hieraan is in versie 9 toegevoegd dat dit ook moet plaatsvinden wanneer wijzigingen worden doorgevoerd die effect zouden kunnen hebben op de voedselveiligheid.

Informatiebronnen gevarenanalyse

In sectie 2 zijn aanvullende voorbeelden toegevoegd van relevante informatiebronnen die gebruikt kunnen worden bij het uitvoeren van de gevarenanalyse, namelijk:

- Kopieën van bestaande HACCP plannen (bijvoorbeeld van producten/processen die reeds geïmplementeerd zijn in het HACCP plan van de locatie).
- Een plattegrond met de lay-out van bedrijfsruimten en uitrusting.
- Een waterdistributieschema voor de locatie.
- Een plan met indicatie van ruimten of zones waar bijvoorbeeld high-risk, high-care of ambient high-care productiefaciliteiten van toepassing zijn.

Validatie van controle maatregelen

Het was reeds duidelijk dat kritische limieten moeten worden vastgesteld voor iedere CCP. Nu is toegevoegd dat deze kritische limieten gevalideerd moeten zijn.

Wanneer andere controle maatregelen dan CCP's, zoals PRP's, OPRP's of PVA's, worden gebruikt voor beheersing van gevaren dan dienen ook deze maatregelen gevalideerd te zijn. Er moet worden aangetoond dat deze maatregelen doeltreffend zijn om het gevaar te beheersen.



Tip: Laat je ondersteunen door onze Quality Assurance specialisten voor het opstellen, aanpassen, valideren en/of verifiëren van de HACCP- en voedselveiligheidsplannen.

Validatie van HACCP en voedselveiligheidsplannen

Validatie van HACCP en voedselveiligheidsplannen moet plaatsvinden, voordat de implementatie in de praktijk wordt opgestart en voordat wijzigingen worden doorgevoerd die van invloed kunnen zijn op de productveiligheid. Dit om zeker te stellen dat gevaren effectief worden beheerst.

Verificatie CCP registraties

Voor het verifiëren van CCP registraties was in BRCGS 8 al beschreven dat dit moet worden uitgevoerd door geautoriseerde medewerkers. Nu is hieraan toegevoegd dat competenties van deze medewerkers aantoonbaar moeten zijn.



Tip: Maak behaalde competenties eenvoudig aantoonbaar via ons compleet online opleidingsplan.



3. Managementsysteem voor voedselveiligheid en kwaliteit

Interne audits

Alle interne audit activiteiten moesten conform BRCGS versie 8 al minimaal één keer per jaar worden uitgevoerd, verdeeld over minimaal vier verschillende audit data. In BRCGS 9 is toegevoegd dat dit geldt voor alle activiteiten die relevant zijn voor de voedselveiligheid, authenticiteit, wettelijkheid en kwaliteit. Al deze activiteiten moeten dan ook in het interne audit programma zijn opgenomen.

Wanneer tijdens interne audits afwijkingen worden vastgesteld dan dienen acties te worden ondernomen. Deze acties moeten voldoen aan de voorwaarden die in de norm zijn opgenomen aangaande corrigerende en preventieve maatregelen (zie ook het onderdeel correctieve en preventieve acties) en dienen dus ook op die manier te worden opgevolgd.

Resultaten van interne audits moeten deel uitmaken van de jaarlijkse management review.



Tip: Laat interne audits conform de eisen uit de BRCGS norm uitvoeren door onze onafhankelijke en deskundige auditoren.

Inspecties

Er wordt nog steeds verwacht dat minimaal maandelijks inspecties worden uitgevoerd in open product zones. De frequentie van deze en andere inspecties dient daarnaast gebaseerd te zijn op een risico analyse. Resultaten van inspecties moeten teruggekoppeld worden aan betrokken personeel. Als afwijkingen worden vastgesteld, moeten gepaste acties worden ondernomen. Deadlines voor implementatie van deze acties moeten worden bepaald en de implementatie van de acties moet geverifieerd worden.

Net als resultaten van interne audits dienen de inspectieresultaten ook te worden opgenomen in de management review.



Tip: Voldoe aan deze nieuwe eis met onze Inspectie software. Afwijkingen zijn na afloop van de inspectie direct zichtbaar in de online applicatie. Door het volgen van de eenvoudige plan-do-check-act structuur voldoe je automatisch aan deze eis.

Beheer van leveranciers en binnenkomende goederen

Bij het beoordelen van de binnenkomende goederen moeten diverse parameters worden bekeken, waaronder de allergenenstatus. Hierbij is het van belang dat niet enkel wordt gekeken naar de effectief toegevoegde allergene ingrediënten in het binnenkomend product, maar ook naar potentieel (bijvoorbeeld door kruisbesmetting) aanwezige allergenen. Aanwezigheid van mogelijke sporen van allergenen moet dus ook opgevraagd worden bij leveranciers.



Tip: Vraag advies aan onze allergenen specialisten om er zeker van te zijn dat het allergenenmanagement van je bedrijf op orde is.

Wanneer leveranciersaudits worden uitgevoerd, moet tijdens deze audits ook het food defense plan en het voedsel fraude (authenticiteits-) plan beoordeeld worden. De leverancier moet deze onderdelen hebben geïmplementeerd in het voedselveiligheidsmanagementsysteem en uitvoering en opvolging moeten tijdens de audit aantoonbaar zijn. Ook wanneer gebruikt gemaakt wordt van een leveranciersquestionnaire dan dienen deze parameters in de vragenlijst te zijn opgenomen.

Als een groothandel of broker wordt goedgekeurd op basis van een vragenlijst dan is het noodzakelijk dat een verificatie van het traceerbaarheidssysteem wordt uitgevoerd. Dit moet worden uitgevoerd voor de producent of verpakker van de betrokken goederen.

Leveranciers van diensten

Ook dienstenleveranciers dienen deel uit te maken van de systemen voor beheersing van leveranciers. Dit is niet nieuw. Wel wordt nu gevraagd om een continu systeem te hebben om leveranciers van diensten te beoordelen. Deze beoordeling dient gebaseerd te zijn op vastgestelde prestatiecriteria en risicoanalyse.

Leveranciers van uitbestede processen (outsourcing)

De definitie van uitbestede processen is verduidelijkt, namelijk: bewerking, waarbij productie, verwerking, opslag of een andere stap in de vervaardiging van een product, wordt uitgevoerd in een ander bedrijf of op een andere plek. Belangrijk hierbij is dat het betrokken product na deze processen terugkomt naar het bedrijf. Wanneer het product niet terugkomt, worden de betrokken leveranciers beschouwd als leveranciers van diensten, zoals bij externe opslag van waaruit de producten rechtstreeks worden getransporteerd naar de klant.



Tip: Laat leveranciersaudits uitvoeren door onze onafhankelijke en deskundige auditoren. Of vraag ondersteuning aan voor de leveranciersbeheersing, bijvoorbeeld via een QA abonnement.

In geval van uitbestede processen wordt vereist dat de risico's voor productveiligheid, authenticiteit, wettelijkheid en kwaliteit een onderdeel vormen van het voedselveiligheidsplan van de betrokken externe locatie. Eisen voor uitbestede processen moeten zijn overeengekomen in een service specificatie, welke vergelijkbaar is met een eindproductspecificatie. De specificatie moet alle specifieke eisen voor het behandelen van de producten omvatten.

Correctieve en preventieve acties

In dit onderdeel is een aantal normeisen samengevoegd. Verder wordt verduidelijkt dat het niet enkel gaat om correcties, maar om zowel de corrigerende als de preventieve maatregelen. Deze moeten bepaald worden op basis van oorzaakanalyse en voor beide type maatregelen dienen verantwoordelijken, deadlines en effectiviteit te worden vastgelegd.

Beheersing van afwijkende producten

Er is toegevoegd dat de procedure voor beheer van niet-conforme of afwijkende producten ook regels moet omvatten over omgang met goederen die retour komen.

Traceerbaarheid

Traceerbaarheid blijft uiteraard een zeer belangrijk onderdeel van de standaard. De traceerbaarheid dient dan ook regelmatig getest en geverifieerd te worden. In de norm wordt nu verduidelijkt dat het van belang is om de eisen te kennen omtrent traceerbaarheid van de landen van verkoop en bedoeld gebruik van de goederen. En dat deze dan ook worden toegepast in het bedrijfseigen traceersysteem. Tijdens het testen van de traceerbaarheid dient ook een massabalans te worden opgemaakt voor grondstoffen en eindproducten, inclusief bedrukte verpakkingen en etiketten met informatie die van belang is voor de voedselveiligheid en wettelijkheid.

Management van incidenten

Procedures omtrent incidenten dienen niet enkel productveiligheid en kwaliteit te omvatten maar ook authenticiteit. In de norm is verduidelijkt dat wanneer contaminatie optreedt met mogelijk gevaar voor productveiligheid en legaliteit, de incidenten management procedure moet worden opgestart. Niet enkel de recall procedure, maar de volledige incidenten management procedure dient jaarlijks te worden getest.

In geval van voedselveiligheidsincidenten moest de certificerende instantie (CI) conform versie 8 van de norm al binnen drie werkdagen op de hoogte worden gesteld. Deze eis is nu aangevuld, waarbij is aangegeven dat ook elk incident dat betrekking heeft op productauthenticiteit en wettelijkheid moet worden gemeld bij de CI. Er moet voldoende informatie worden verstrekt aan de CI, zodat deze in staat is om de eventuele gevolgen van het incident voor de geldigheid van het certificaat binnen 21 dagen te beoordelen. De aan te leveren informatie omvat minimaal corrigerende maatregelen, oorzaakanalyse en een preventief actieplan.



4. Normen voor de locatie

Beveiliging van de locatie

In de nieuwe versie van de norm wordt extra aandacht besteed aan de beveiliging van de locatie. Het is van belang dat niet enkel medewerkers (interne/externe), maar bijvoorbeeld ook transporteurs weten welke regels gelden bij het betreden van de locatie. Enkel bevoegd personeel is toegelaten in productie en opslag. Externe medewerkers die in de productie en/of opslag zones aanwezig moeten zijn, dienen onder verantwoordelijkheid te staan van een aangewezen persoon.

Food defense

Er zijn extra vereisten toegevoegd voor werknemers die betrokken zijn in het food defense plan. Ze moeten niet enkel op de hoogte zijn van de geldende beheersmaatregelen, maar ook van de gevaren die van toepassing zijn op de locatie. Indien de wetgeving vereist dat specifieke training wordt voorzien dan dient deze ook gevolgd te worden.

Ook in het food defense plan moet nu rekening gehouden worden met de wettelijke eisen die van toepassing zijn in het land van verkoop en/of bedoeld gebruik.



Tip: De procedures voor management van incidenten, recalls en food defense goed op orde brengen en altijd voorbereid zijn in geval van noodsituaties? Onze risico specialisten weten precies waar je op moet letten. Laat bijvoorbeeld een risicoscan uitvoeren.

Infrastructuur

Voor zowel gangen en paden (reeds vermeld in BRCGS 8) als tussenverdiepingen die aanwezig zijn boven productie dienen gepaste maatregelen te worden genomen om te voorkomen dat contaminatie van producten kan optreden. In de nieuwe versie van de norm is tevens verduidelijkt dat dit van toepassing is boven open product zones.

Als nieuwe eis is toegevoegd: waar kunststof strokengordijnen aanwezig zijn, moeten deze in goede staat worden gehouden, schoon zijn en correct geplaatst zijn. Dit om bijvoorbeeld kruisbesmettingen en toetreden van ongedierte te voorkomen en temperaturen te beheersen.

Gebruik van water

Indien op de locatie water wordt opgeslagen en gehanteerd, zoals in opslagtanks, moet dit zo worden gedaan dat de risico's voor voedselveiligheid tot een minimum worden beperkt. Op het water distributieplan moet tevens duidelijk zichtbaar zijn welke bronnen voor water worden gebruikt.

Aankoop van apparatuur

De vereisten voor apparatuur zijn significant uitgebreid. Er moet een gedocumenteerde aankoopspecificatie aanwezig zijn voor elke nieuwe installatie waarin de bedrijfsspecifieke vereisten voor deze apparatuur zijn opgenomen. In de specificatie kan bijvoorbeeld het volgende worden opgenomen:

- Relevante wetgeving.
- Eisen voor met levensmiddelen in aanraking komende oppervlakken om te voldoen aan de wettelijke vereisten.
- Details over het voorgenomen gebruik van de apparatuur en het soort materiaal dat wordt gehanteerd.

Afhankelijk van het bedoelde gebruik, moet de nieuwe (of tweedehands) apparatuur goedgekeurd worden door een multidisciplinair team. De leverancier moet bovendien voorafgaande aan levering aantonen dat de apparatuur voldoet aan deze eisen.

Installatie van nieuwe apparatuur

De procedure omtrent in dienststelling van nieuwe apparatuur moet ook maatregelen omvatten die ervoor zorgen dat tijdens de installatie geen gevaren ontstaan voor voedselveiligheid, -kwaliteit en -integriteit. De volgende maatregelen omtrent wijzigingen en verificatie moeten (waar van toepassing) zijn opgenomen:

- Opleiding van personeel
- Bedieningsinstructies
- Reinigingsprocedures
- Omgevingsmonitoring
- Onderhoudsplanung
- Interne audits (scope en planning)

Na installatie moet een controle en vrijgave uitgevoerd worden door een bevoegd persoon.

Ontwerp van apparatuur

Bij het ontwerp en de plaatsing van de apparatuur moet ervoor worden gezorgd dat deze doeltreffend kan worden gereinigd en onderhouden. Keuze van ontwerp en manier van plaatsen dient gebaseerd te zijn op risicoanalyse (voorkomen contaminatie van betrokken levensmiddelen). Denk aan:

- Juiste afdichtingen
- Ondoordringbare oppervlakken
- Gladde lasnaden en verbindingen

Beheer van apparatuur

Binnen het beheersysteem voor apparatuur moeten nu ook regels zijn opgenomen over het verplaatsen van statische apparatuur in productieruimten.

Apparatuur die niet gebruikt wordt of buiten dienst is gesteld, moet worden gereinigd en opgeslagen op een manier waarbij geen productrisico's ontstaan. Apparatuur die in interne productie- en opslagruimten is opgeslagen, moet schoon worden gehouden. Apparatuur die met levensmiddelen in aanraking komt, maar niet dagelijks wordt gebruikt, moet eveneens worden gereinigd. En moet indien nodig voor gebruik gedesinfecteerd worden.

Mobiele apparatuur, zoals vorkheftrucks, pallet trucks, schaarliften en ladders, die in ruimten met open product gebruikt worden, mogen geen gevaar voor de producten opleveren. Als het gebruik van mobiele apparatuur in externe ruimten niet kan worden vermeden, moet de apparatuur worden gereinigd en ontsmet, voordat deze de productieruimte in gaat.

Ten aanzien van accu laadapparatuur is opgenomen dat deze niet mag worden opgeslagen in open productruimten, tenzij de accu's volledig verzegeld of onderhoudsvrij zijn of wanneer er geen risico is voor producten.

Onderhoud

Een preventieve onderhoudsplanung moet aanwezig zijn, ook voor mobiele apparatuur. De eisen voor onderhoud worden vastgesteld bij in dienststelling van nieuwe apparatuur en herzien na reparatie van bestaande apparatuur.

Catering

Waar catering is voorzien, vestigt de nieuwe versie van de norm extra aandacht op allergenen. Er moet rekening gehouden worden met het feit dat catering activiteiten mogelijk leiden tot introductie van extra allergenen op de locatie. Dit moet geïmplementeerd worden in het allergenenmanagementsysteem.

Beheersing van chemische middelen

De eisen ten aanzien van het beheersen van het gebruik, de opslag en de omgang met non-food chemicaliën zijn aangevuld. Voor de opslag van chemicaliën in een daarvoor bestemde opslagruimte is toegevoegd dat deze apart van de chemicaliën die als grondstof in producten worden toegepast, moeten worden opgeslagen. Ook moeten procedures aanwezig zijn voor morsen en voor de veilige en legale verwijdering of terugname van verouderde of oude chemicaliën en lege chemicaliënverpakkingen.

Fysische verontreinigingen

Aan de eisen voor hout is toegevoegd dat hout dat bestemd is om met levensmiddelen in aanraking te komen, geschikt moet zijn voor gebruik. Denk aan: vrij van beschadigingen of splinters en eventuele houtbehandelingen mogen alleen toegepast worden conform de geldende wetgeving en moeten geschikt zijn voor gebruik met levensmiddelen.

Voor het gebruik van pennen en vergelijkbare draagbare voorwerpen is toegevoegd dat deze voorwerpen bij gebruik in open productruimten door de locatie moeten worden gecontroleerd om het risico op fysische verontreiniging te minimaliseren. Als voorbeelden worden genoemd:

- Enkel gebruik van goedgekeurde voorwerpen.
- Alleen voorwerpen gebruiken die door het bedrijf verstrekt zijn.
- Gebruik van pennen zonder kleine onderdelen die gedetecteerd kunnen worden door detectie apparatuur.
- Gebruik in aangewezen zones waar besmetting wordt voorkomen.



Tip: Controleer het juiste gebruik van apparatuur, chemische middelen, hout en voorwerpen tijdens de inspectierondes. Neem dit bijvoorbeeld mee in de digitale inspectielijst.

Aanvullend is vermeld dat, gebaseerd op risico, procedures geïmplementeerd moeten zijn om verontreiniging van het product met andere soorten vreemde voorwerpen te minimaliseren.

Aan de procedure voor breuk van glas of andere broze materialen moet de veilige verwijdering van verontreinigd product worden toegevoegd.

X-ray apparatuur en andere detectieapparatuur

In de vorige versie van norm werden al specifieke eisen vermeld voor metaaldetectie apparatuur. In deze nieuwe versie zijn nu ook specifieke eisen opgenomen voor de procedure voor beheer van x-ray apparatuur, zoals:

- Gebruik van juist testmateriaal waarmee de juiste werking van de machine kan worden gecontroleerd. Bijvoorbeeld een testkogel die gemaakt is van het materiaal waarmee het product mogelijk besmet kan raken en waar dus door de x-ray apparatuur op getest moet worden. Ook de diameter van de kogels moet zijn vastgelegd. Het materiaal en de diameter van de testkogels moeten gebaseerd zijn op risicoanalyse.
- Testen die aantonen dat zowel de detectie- als uitstootmechanismen effectief werken onder normale productieomstandigheden.
- Testen waarbij producten of testmateriaal door de apparatuur gaan op typische lijnsnelheid.
- Checks van goede werking van de alarmsystemen die op deze apparatuur zijn voorzien.
- Testen waarbij testmateriaal door de minst gevoelige zone gaat.
- Uitvoeren van testen bij opstart en einde van de productierun.
- Gedocumenteerde registraties van deze controles.

Waar andere apparatuur wordt gebruikt voor detectie van vreemde voorwerpen moet deze worden gecontroleerd conform de instructies of aanbevelingen van de fabrikant. Ook deze controles moeten worden gedocumenteerd.

Afvalverwijdering

Er is extra toegevoegd dat afvalverwijdering in open productzones beheerst moet plaatsvinden, zodat geen gevaar voor de productveiligheid ontstaat.

Transport

BRCGS versie 9 heeft nu specifiek opgenomen dat indien gebruik wordt gemaakt van een externe transport leverancier er een procedure moet zijn geïmplementeerd, zodat risico's voor de voedselkwaliteit en -veiligheid tijdens verzenden en transport worden beheerst. De goedkeuringsprocedure moet op risico gebaseerd zijn en omvat:

- Een geldig certificaat volgens de BRCGS-norm, zoals de BRC Global Standard for Storage and Distribution of een andere GFSI-erkende norm.
- Of
- Een ingevuld contract of ingevulde algemene voorwaarden, waarin minimaal de vereisten uit BRCGS aangaande transport zijn opgenomen.



Tip: *Neem beheersing van risico's voor verzenden en transport door externe partijen mee in de procedure leveranciersbeheersing. Of vraag advies aan onze Quality Assurance adviseurs.*



5. Productbeheersing

Product etikettering

Naast controle en vrijgave van de inhoud van labels is in de nieuwe versie van de norm ook gespecificeerd dat er een procedure moet zijn voor de goedkeuring en vrijgave van artwork.

Allergenenbeheersing in geval van petfood en diervoeder

Fabrikanten van petfood en diervoeder moeten nu ook voldoen aan de allergenenmanagement wetgeving in het land waarin het product verkocht wordt. Als het land waarin het product verkocht wordt geen wetgeving heeft voor allergenen, is dit onderdeel voor de betreffende bedrijven niet van toepassing. Aanvullend is vermeld dat in sommige delen van de wereld allergenenclaims vermeld worden op petfood of diervoeder. In dat geval moet het bedrijf een volledig allergenenmanagementsysteem hebben conform de norm.



Tip: Laat medewerkers een opleiding volgen op gebied van voedsel fraude. Of het nu gaat om E-learning, een blended learning traject of een maatwerk opleiding. Onze trainers voorzien medewerkers graag van de juiste opleiding om zowel kennis als gedrag te trainen. [Bekijk het trainingsaanbod.](#)

Voedsel fraude

Om het risico op voedsel fraude tot een minimum te beperken werd de eis om kwetsbaarheidsanalyses uit te voeren reeds eerder in de norm opgenomen. Nu wordt ook geëist dat personeel dat betrokken is bij het uitvoeren van deze analyses en/of het bepalen van beheersmaatregelen in het kader van voedsel fraude ook voldoende kennis moet hebben. Dit personeel moet minimaal kennis hebben van de grondstoffen die op de locatie worden gebruikt en de principes die worden toegepast tijdens de kwetsbaarheidsanalyses, zodat de potentiële voedsel fraude risico's worden begrepen en gepaste beheersmaatregelen kunnen worden geïmplementeerd. Een gedocumenteerde kwetsbaarheidsanalyse werd in BRCGS versie 8 al vereist. Nu is toegevoegd dat de analyse naast een jaarlijkse herbeoordeling ook herzien moet worden in geval van:

- Een wijziging in grondstoffen of de leverancier van grondstoffen.
- Het ontstaan van een nieuw risico.
- Een ernstig incident met betrekking tot de productveiligheid waarbij de authenticiteit van de producten of grondstoffen in het geding is.



Tip: Laat een [kwetsbaarheidsanalyse en voedsel fraudeplan opstellen](#) en/of herbeoordelen door onze voedsel fraude specialisten.

Product claims

Wanneer productclaims gebruikt worden dan moeten deze claims onderbouwd zijn. De nieuwe versie van de norm vraagt nu ook dat voor elke gebruikte claim de productformulering en het productieproces gevalideerd worden. Hierbij dient ook rekening gehouden te worden met de eventuele wettelijke eisen die aan de claim verbonden zijn in het land van bedoelde verkoop.



Tip: Onze [label en compliance specialisten](#) adviseren je graag over het juiste gebruik van claims en opstellen van een gepast validatieprotocol voor de toegepaste claims.



Productonderzoek, testen en analyses

In het product onderzoeks- en analyseplan moeten naast de frequentie en kritische limieten voor productonderzoeken nu ook de methodes voor het verkrijgen van productmonsters en aflevering aan het laboratorium worden bepaald.

Wanneer uit onderzoeken en analyses blijkt dat de limieten overschreden worden, moeten gepaste acties worden ondernomen. Dit was reeds vermeld in versie 8 van de norm. Aanvullend is nu gespecificeerd dat deze acties ook moeten worden ondernomen wanneer wettelijke limieten worden overschreden.

Verder is beschreven dat bij interpretatie van de resultaten rekening gehouden moet worden met de meetonzekerheden van de gebruikte methodes.

In de norm zijn de volgende aanvullende eisen opgenomen voor onderzoekslaboratoria die op de productielocatie zelf aanwezig zijn:

- Werkprocedures moeten ook laboratoriumactiviteiten omvatten.
- Er moeten specifiek voor deze laboratoria hygiëneregels en afspraken omtrent beschermende kleding zijn vastgelegd.
- Bij het verplaatsen van materialen in of uit het laboratorium moet rekening gehouden worden met het mogelijke besmettingsrisico voor producten, grondstoffen of de productieomgeving en dit moet voldoende beheerst zijn.
- Beheer, onderhoud en monitoring van laboratoriumapparatuur moet aantoonbaar zijn.

Bij het uitvoeren van testen in productie, zoals in-lijntesten of snelle testen dan moeten deze zo uitgevoerd worden dat contaminatie van de producten en de omgeving wordt voorkomen.



Tip: Laat laboratoriumonderzoek uitvoeren door ons geaccrediteerd laboratorium om zeker te stellen dat analyses op betrouwbare wijze worden uitgevoerd.

Petfood en diervoeder

Aanvullende eisen zijn opgenomen voor petfood en diervoeder. Wanneer gemedicineerde producten worden geproduceerd dan dienen hiervoor procedures aanwezig te zijn. Deze procedures moeten nu ook volgende onderwerpen omvatten:

- Leveranciersgoedkeuring voor alle gemedicineerde grondstoffen.
- Specifieke training voor medewerkers om op de juiste manier te werken met de gemedicineerde grondstoffen.
- Regels voor veilige en legale afvalverwijdering van gemedicineerde grondstoffen/producten.

Deze procedures moeten zodanig worden ontworpen en geïmplementeerd dat zij voldoen aan de betreffende wetgeving inzake de veiligheid van petfood en diervoeder. Dit geldt zowel voor het land van productie als het land van verkoop.



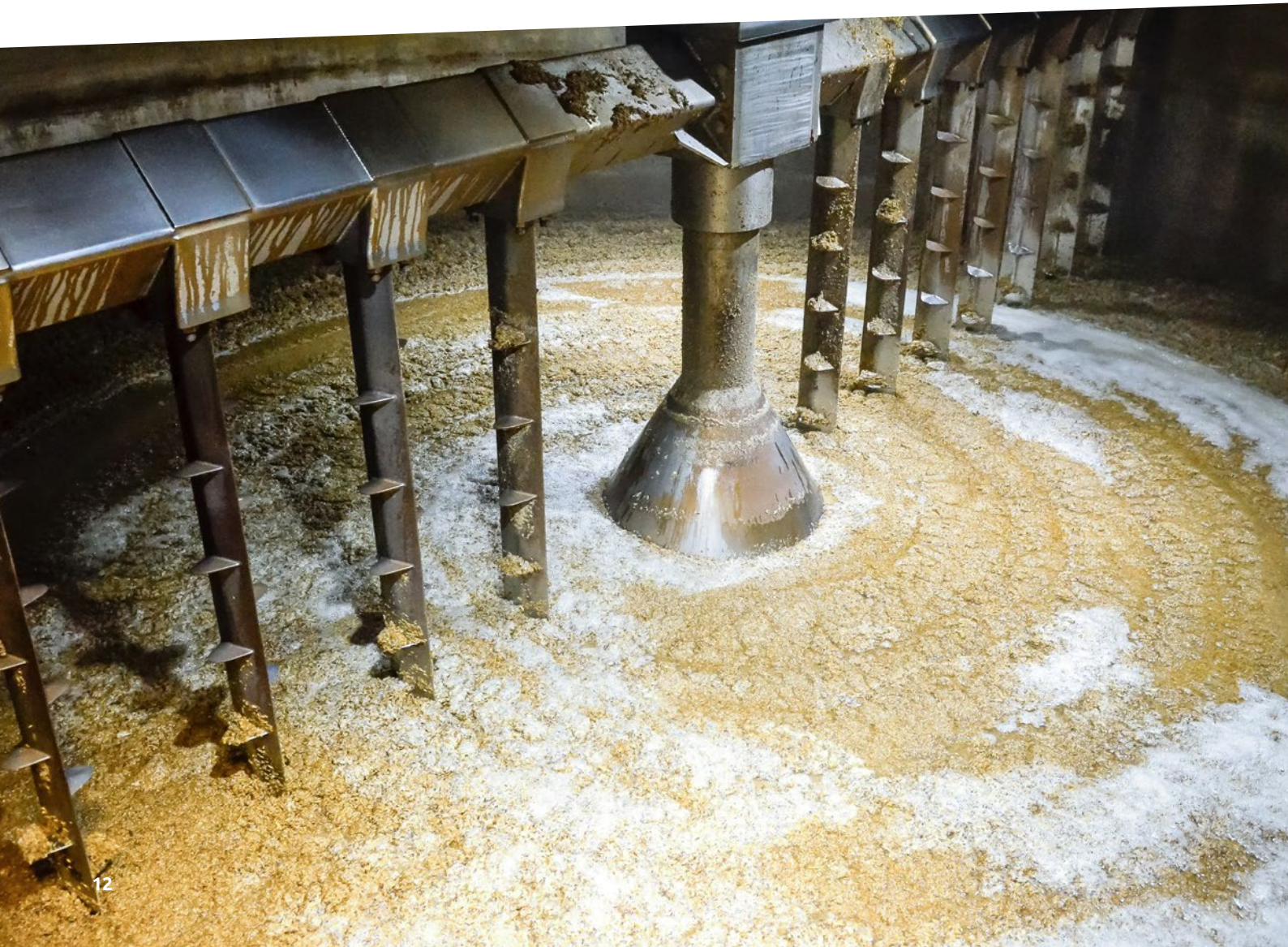
Dierlijke primaire productie

Nieuw in de norm zijn bijkomende specifieke eisen voor dierlijke primaire productie (slachthuizen, uitsnijderijen, verwerking van vis, enzovoorts). Wanneer deze activiteiten worden uitgevoerd, dienen procedures geïmplementeerd te zijn die ervoor zorgen dat producten veilig zijn en geschikt voor beoogd gebruik.

Er moet een risicoanalyse zijn uitgevoerd omtrent mogelijk gebruik van niet toegelaten substanties, zoals hormonen, geneesmiddelen, zware metalen en pesticiden. Hierbij moet rekening gehouden worden met de wettelijke eisen in zowel het land van productie als het land waar de producten op de markt worden gebracht. Op basis van deze risicoanalyse dient een beheersplan te worden uitgewerkt met onder andere ingangscontrole en productanalyses, een procedure voor selectie en beoordeling van leveranciers en aanleveringsvoorwaarden.

Wanneer levende dieren worden ontvangen, dient een controle te worden uitgevoerd door een competent en bevoegd persoon, zowel in de stallen als post mortem (na het doden) om te verzekeren dat de dieren geschikt zijn voor menselijke consumptie. Gedurende heel het goedkeuringsproces dient de traceerbaarheid van alle delen gegarandeerd te worden. Wanneer (delen van) karkassen worden afgekeurd voor menselijke consumptie moeten alle betrokken delen onmiddellijk kunnen worden verwijderd en mag geen kruiscontaminatie ontstaan met delen of karkassen die wel geschikt worden bevonden voor menselijke consumptie.

Na het slachten dienen tijd en temperatuur te worden gemonitord. Specifieke limieten hiervoor moeten zijn vastgelegd voor zowel alle gekoelde als ingevroren delen.



6. Procesbeheersing

Processpecificaties

De aanwezigheid van gedocumenteerde processpecificaties en werkinstructies of procedures werd al vereist in BRCGS 8. Aanvullend is nu de eis opgenomen dat de opslagcondities hierin vermeld moeten worden. Ook is toegevoegd dat de locatie de processpecificaties en werkinstructies of procedures moet herzien als wijzigingen worden doorgevoerd die mogelijk effect kunnen hebben op de productveiligheid.

Beheersing van out of scope producten

Het is mogelijk dat op de locatie ook activiteiten plaatsvinden en/of producten gehanteerd worden die buiten de scope van de BRCGS audit vallen. In dat geval dienen procedures te zijn geïmplementeerd die ervoor zorgen dat deze activiteiten of producten geen negatief effect hebben op de productveiligheid, -authenticiteit en wettelijkheid van in-scope producten.

Beheer van labels en verpakkingen

De procedures omtrent beheer van labels en verpakkingen moeten er nu ook voor zorgen dat de gebruikte labels en verpakkingen voldoen aan het beoogde gebruik. Wanneer de labels en verpakkingen niet voldoen, moeten de juiste acties bij afwijkingen worden ondernomen en moet een oorzaakanalyse worden uitgevoerd.

In-lijn checkwegers

De eisen voor de procedure van checkwegers op de lijnen zijn uitgebreid met de volgende eis: processen voor behandeling van afgekeurde verpakkingen moeten zijn vastgelegd.



Tip: Onze Quality Assurance specialisten weten precies waar je op moet letten om aan deze BRCGS norm, andere GFSI-erkende normen en de wettelijke eisen te voldoen.

7. Personeel

Training

Personeel dat betrokken is bij CCP's moet hiervoor zijn opgeleid en over de juiste competenties beschikken. Dit werd in versie 8 van de norm al vereist. Nu is deze eis uitgebreid en moet ook personeel dat betrokken is bij overige controlemaatregelen over de juiste opleiding en competenties beschikken.

Hygiëneregels

Toegevoegd is dat naast horloges ook soortgelijke draagbare apparaten niet gedragen mogen worden.

Wassen van kleding

In de vorige versie van de norm werd al vermeld dat het door de medewerker wassen van beschermende kleding alleen in uitzonderlijke situaties is toegestaan. Dit is nu aangevuld met de vermelding dat dit enkel is toegestaan indien de beschermende kleding niet gebruikt wordt als voorzorgsmaatregel in het kader van voedselveiligheid.



8. Productie risicozones

De focus wordt in deze sectie meer gelegd op beheersing van pathogenen in gebieden met een verschillend risiconiveau. Het onderscheiden van gebieden met een verschillend risiconiveau is verplaatst naar paragraaf 4.3 Lay-out, productstroom en scheiding. Deze wijziging leidt bij high-risk en high-care ruimtes tot meer eisen aangaande reiniging en desinfectie.

Verwijderbare wanden

Er zijn aanvullende eisen voor verwijderbare wanden. Wanneer locaties verwijderbare wanden gebruiken als onderdeel van het ontwerp van high-risk of high-care ruimten, moeten procedures aanwezig zijn om te zorgen dat:

- De verwijderbare wanden goed aansluiten.
- Het gebruik wordt gecontroleerd. Dat wil zeggen dat de verplaatsing van de wand alleen wordt uitgevoerd door opgeleid en geautoriseerd personeel.
- Het verplaatsen van de wand en/of andere aanpassingen en reiniging en/of ontsmetting moeten worden uitgevoerd voorafgaand aan de productieactiviteiten.

Schoonmaakmaterialen voor high-care en high-risk ruimten

Aanvullende eisen zijn weergegeven voor schoonmaakmaterialen voor het schoonmaken van high-care en high-risk ruimten. De materialen moeten namelijk:

- Hygiënisch zijn ontworpen en geschikt zijn voor het beoogde doel.
- Op hygiënische wijze gereinigd en opgeslagen worden om contaminatie te voorkomen.

Cleaning in place (CIP)

Als de locatie CIP apparatuur gebruikt, moet deze specifiek voor een zone bestemd zijn. Er moet dus afzonderlijke apparatuur beschikbaar zijn voor high-risk, high-care en andere productieruimten. Tenzij het CIP systeem zodanig ontworpen en gecontroleerd is dat geen risico van verontreiniging bestaat voor de high-risk of high-care productie en omgeving.



Tip: Onze *Quality Assurance specialisten* adviseren graag over hygiënisch ontwerp en hygiënische werkwijze.

9. Eisen voor handelsgoederen

Het onderdeel betreffende handelsgoederen is aangevuld in deze versie van de norm. De definitie van handelsgoederen wordt toegelicht.

Wanneer ervoor wordt gekozen om ook de handelsactiviteiten te laten auditen dan moeten alle handelsgoederen die op de locatie worden verhandeld in de scope worden opgenomen. Het is niet mogelijk één of meerdere producten uit te sluiten. Wanneer handelsactiviteiten plaatsvinden, maar de locatie beslist om deze niet te laten auditen, dan worden deze specifiek vermeld in het auditrapport.

Ook voor de handelsactiviteiten dient een gevareninventarisatie en risicoanalyse te worden uitgevoerd. Het bedrijf kan zelf beslissen om deze op te nemen in de algemene HACCP-studie of om voor deze activiteiten een aparte studie op te zetten. De traceerbaarheid van handelsgoederen moet zijn opgenomen in de procedure traceerbaarheid.

BRCGS norm versie 9

In deze whitepaper las je de belangrijkste wijzigingen van de BRCGS norm versie 9. Raadpleeg voor de exacte eisen de complete [BRCGS Global Standard Food Safety](#).

Snel van start met de nulmeting BRCGS 9

Laat een nulmeting BRCGS 9 uitvoeren door onze specialisten. Zo weet je direct welke aanpassingen je moet doorvoeren. Stoom je bedrijf snel klaar voor BRCGS versie 9.

Plan een nulmeting BRCGS 9



Hulp nodig?

Heb je vragen over BRCGS versie 9 of kunnen we je ondersteunen bij het uitvoeren van verificaties, validaties, audits, allergenenmanagement, label en specificatiebeheer, voedselveiligheidsadvies, laboratoriumonderzoeken, smaakonderzoek of kwaliteitsmonitoring? Kies voor een gerichte aanpak. Neem contact op met onze Commercieel Manager Peter Zirkzee. Hij helpt je graag.



Peter Zirkzee

peter.zirkzee@normecgroup.com

+31 (0)6 82 31 50 81

normecfoodcare.com



Normec
Foodcare

Deze whitepaper is tot stand gekomen met medewerking van het [Normec Foodcare Kenniscentrum](#). Word lid en krijg onbeperkt toegang tot alle kennis op de kennisbank, inclusief wijzigingsupdates, wet- en regelgeving, normen en standaarden.