

Wijzigingen BRC versie 8

De definitieve versie van de BRC Global Standard for Food Safety versie 8 is in augustus 2018 gepubliceerd. Vanaf 1 februari 2019 zal deze norm getoetst worden. We hebben het grootste deel van de verschillen ten opzichte van versie 7 voor u op een rijtje gezet. Ook geven we u een aantal tips hoe Normec Foodcare u kan helpen met de aanpassing van uw kwaliteitssysteem en de implementatie hiervan naar aanleiding van de nieuwe BRC-eisen.

1. De betrokkenheid van het hoger management

1.1.2

Het hoger management dient een gedocumenteerd strategisch plan te hebben voor de ontwikkeling en continue verbetering van de voedselveiligheidscultuur. Dit dient minimaal het volgende te omvatten:

- Gedefinieerde activiteiten die betrekking hebben op alle afdelingen van het bedrijf;
- Een actieplan met tijdsplanning dat aangeeft hoe acties worden ondernomen;
- Het herbeoordelen van de effectiviteit van afgeronde acties.

Tip: De centrale actielijst van CareNet Online QA Software helpt u acties overzichtelijk te beheren. Acties kunnen per afdeling worden toegekend en zodoende kan per afdeling worden nagegaan welke acties in een bepaald tijdsbestek zijn afgehandeld en kan herbeoordeeld worden of deze effectief zijn geweest.

1.1.4

Aanvullende eisen ten aanzien van de management review, zoals het herbeoordelen van doelstellingen die niet behaald zijn teneinde de onderliggende redenen hiervan te achterhalen. De output van deze herbeoordeling moet gebruikt worden bij het formuleren van nieuwe doelstellingen om zo zorg te dragen voor continue verbetering.

Tip: De projectmanagers van Bureau voor Kwaliteitszorg kunnen u helpen met het opstellen en implementeren van een strategisch plan en het herbeoordelen van de effectiviteit van afgeronde acties. Ook het uitvoeren van een volledige management review en het maandelijkse kwaliteitsoverleg met het hoger management kan door hen worden gerealiseerd.

1.1.5

Aanvullende eisen ten aanzien van het maandelijkse kwaliteitsoverleg met het hoger management, zoals:

- In het overleg moet ook productintegriteit als vast agendapunt worden meegenomen;
- Medewerkers moeten het besef hebben dat zij alle gevallen van onveilige producten of producten die buiten de specificaties vallen direct moeten melden bij een toegewezen manager, zodat direct passende acties kunnen worden ondernomen.

Tip: Om ervoor te zorgen dat medewerkers onveilige producten en producten die buiten specificaties vallen direct herkennen en hier melding van maken, is het van groot belang dat zij hier goed in getraind zijn. BK Opleidingen & Trainingen biedt hiervoor diverse trainingsmogelijkheden aan, waaronder incompany trainingen en E-learning.

1.1.6

Het bedrijf dient over een systeem te beschikken waarmee medewerkers op een vertrouwelijke wijze misstanden met betrekking tot productveiligheid, integriteit, kwaliteit en wettelijke eisen kunnen melden aan het hoger management. Een voorbeeld hiervan is een klokkenluidersregeling. In een procedure moet zijn vastgelegd hoe het hoger management om dient te gaan met dergelijke meldingen. Tevens moeten waar nodig passende maatregelen worden getroffen en moeten alle meldingen worden gedocumenteerd.

Tip: Externe bureaus kunnen u helpen met de klokkenluidersregeling, zoals FoodTrust.

2. Het voedselveiligheidssysteem - HACCP

2.1.1

De HACCP-teamleider dient voldoende competent te zijn op het gebied van HACCP en voedselveiligheid. Dit dient aantoonbaar te zijn in de vorm van werkervaring en een opleiding. Indien van toepassing dient de teamleider ook getraind te zijn conform geldende wet- en regelgeving, bijvoorbeeld een PCQI training in de VS.

Tip: BK Opleidingen & Trainingen heeft diverse opleidingsmogelijkheden voor HACCP-teamleiders, zodat zij kunnen aantonen voldoende competent te zijn voor deze functie.

2.14.1

Aanvullende eisen ten aanzien van de herbeoordeling van het HACCP-plan, zoals:

- In geval van nieuwe mogelijke risico's moet het HACCP-plan worden herbeoordeeld, bijvoorbeeld in geval van relevante gepubliceerde informatie zoals recalls voor soortgelijke producten;
- Waar nodig dienen wijzigingen ook te worden meegenomen in het voedselveiligheidsbeleid en –doelstellingen.

Tip: Wilt u er zeker van zijn dat uw HACCP-plan altijd up-to-date is naar aanleiding van nieuwe mogelijke risico's gerelateerd aan uw productgroepen? De BK projectmanagers realiseren dit graag voor u.

3. Voedselveiligheid en een managementsysteem gericht op kwaliteit

3.2 en 3.3.1

Indien documenten digitaal worden beheerd, moeten deze veilig zijn opgeslagen, bijvoorbeeld door middel van wachtwoorden en voorzien zijn van een back-up.

Als registraties digitaal worden beheerd moeten deze veilig te benaderen zijn, bijvoorbeeld door middel van wachtwoorden.

Tip: Met de digitale handboekmodule en registratiemodule van CareNet Online QA Software wordt standaard aan deze BRC-eisen voldaan.

3.4.1

Aanvullende eisen ten aanzien van interne audits:

- Er moeten minimaal vier auditdata worden ingepland verspreid over het jaar;
- De scope van het interne auditplan moet alle activiteiten omvatten die benodigd zijn om het voedselveiligheids- of HACCP-plan te implementeren;

- Iedere interne audit moet een gedefinieerde scope omvatten en betrekking hebben op een gedefinieerde activiteit of onderdeel van het voedselveiligheids- of HACCP-plan.

Tip: Maak auditlijsten in de CareNet inspectiemodule die u op vaste momenten in het jaar inplant. Wij hebben ook het volledige BRC-certificatieschema voor u beschikbaar in de inspectiemodule.

3.4.3

Het bewijs van de bevindingen die tijdens de interne audit zijn gedaan, moet worden opgenomen in de interne auditverslagen.

Tip: Door audits digitaal uit te voeren met de Inspectietool app van CareNet, kunt u direct foto's maken van alle bewijsstukken, zodat deze na afloop van de audit automatisch in de rapportage worden weergegeven.

3.5.1.1

Aanvullende eisen ten aanzien van de gevareninventarisatie en risicoanalyse voor grondstoffen, zoals:

- Hierin moet aandacht worden besteed aan specifieke risico's voor grondstoffen, zoals bij dieren, vis en zeevruchten, die onderworpen zijn aan wettelijke controles voor verboden stoffen, bijvoorbeeld farmaceutische producten, diergeneesmiddelen, zware metalen of pesticiden;
- De gevareninventarisatie en risicoanalyse moet minimaal eens in de drie jaar worden herbeoordeeld (dit was voorheen minimaal jaarlijks) en in geval van:
 - Wijzigingen in grondstoffen, grondstofprocesvoering of leverancier.
 - Nieuwe mogelijke risico's.
 - Recalls of incidenten ten aanzien van specifieke grondstoffen.

Tip: De volledige leveranciersbeheersing, inclusief het opstellen en laten invullen van leveranciersvragenlijsten, kan gedigitaliseerd worden met de CareNet module Leveranciers. Hiermee heeft u voortdurend inzicht in de goedkeuringsstatus per leverancier. Ook ziet u het direct als questionnaires of certificaten van leveranciers of leveranciers uit de keten verlopen zijn. Zo kunt u direct actie ondernemen waar nodig.

3.5.1.2

Aanvullende eisen ten aanzien van de goedkeuring van leveranciers, zoals:

- Als leveranciersaudits worden uitgevoerd door externe partijen:
 - Dient de auditor over aantoonbare competenties te beschikken voor de uitvoering van de audits.
 - Moet bevestigd zijn dat de scope van de audit de volgende onderwerpen omvat: voedselveiligheid, traceerbaarheid,

HACCP-beoordeling en goede productiepraktijken.

- Moet het bedrijf een volledig exemplaar van de auditrapportage verkrijgen en beoordelen.
- Voor leveranciers die alleen als laag risico worden beoordeeld en waarbij dit van een geldige op risico gebaseerde motivatie is voorzien, mag de initiële en doorlopende goedkeuring van de leveranciers gebaseerd zijn op een ingevulde leveranciersvragenlijst, met een scope die productveiligheid, traceerbaarheid, HACCP-beoordeling en goede productiepraktijken omvat. De ingevulde vragenlijst moet beoordeeld en herbeoordeeld worden door een persoon die hiervoor aantoonbaar competent is.

Tip: De auditoren van Bureau voor Kwaliteitszorg zijn aantoonbaar opgeleid voor de uitvoering van leveranciersaudits. Zij dragen zorg voor het toepassen van de juiste auditscope en sturen u na afloop een volledige auditrapportage. Indien gewenst kan dit zelfs digitaal worden gerealiseerd met de inspectiemodule van CareNet.

3.5.1.3

Er moet een gedocumenteerd proces zijn voor doorlopende beoordeling en monitoring van leveranciers, op basis van risico en met behulp van gedefinieerde prestatiecriteria. Het proces moet volledig zijn geïmplementeerd.

Wanneer goedkeuring gebaseerd is op questionnaires, moeten deze minimaal eens in de drie jaar opnieuw worden ingevuld door de leveranciers. Ook moeten leveranciers het bedrijf op de hoogte brengen van alle belangrijke wijzigingen die zich in de tussentijd voordoen, inclusief alle wijzigingen in de certificeringsstatus. Registraties van de beoordeling moeten worden bewaard.

Tip: Met de module *Leveranciers* van CareNet kunt u zelf digitale questionnaires opmaken, online laten invullen door uw leverancier en beoordelen.

3.5.1.4

Het bedrijf moet over een up-to-date lijst of database beschikken met goedgekeurde leveranciers. Dit mag op papier of mag beheerd worden in een digitaal systeem. De lijst of relevante informatie moet direct beschikbaar zijn voor relevant personeel, zoals goederenontvangst.

Tip: Door het digitaliseren van uw *leveranciersbeheersing* zorgt u ervoor dat alle medewerkers binnen uw organisatie, waaronder inkoop en goederenontvangst, continu inzicht hebben in de goedkeuringsstatus van leveranciers.

3.5.1.6

Het bedrijf moet ervoor zorgen dat zijn grondstofleveranciers, inclusief leveranciers van verpakkingsmaterialen, beschikken over een effectief traceerbaarheidssysteem. Als een leverancier is goedgekeurd op basis van een ingevulde leveranciersvragenlijst moet bij de eerste goedkeuring en daarna minimaal iedere drie jaar worden geverifieerd of het systeem van traceerbaarheid voldoet. Dit kan worden gerealiseerd door het uitvoeren van een traceerbaarheidstest. Als een grondstof direct van een boerderij of viskwekerij wordt ontvangen, is verdere verificatie van het traceerbaarheidssysteem van de boerderij niet verplicht.

Tip: Bent u benieuwd of uw leveranciers een effectief traceerbaarheidssysteem hanteren? FoodTrust voert graag traceerbaarheidstesten inclusief massabalansberekening voor u uit om dit te onderzoeken.

3.5.2.2

Er moeten procedures zijn die ervoor zorgen dat goedgekeurde wijzigingen in grondstoffen, inclusief verpakkingen, worden gecommuniceerd met het goederenontvangst personeel, zodat alleen de juiste grondstoffen worden geaccepteerd. Denk hierbij bijvoorbeeld aan wijzigingen in labels of gedrukte verpakkingen, waarbij alleen de juiste versies geaccepteerd mogen worden en in productie mogen worden genomen.

3.5.2.3

Als het bedrijf levende dieren ontvangt, moet door een voldoende bekwaam persoon een inspectie uitgevoerd worden bij het uithalen van de ingewanden om zeker te zijn dat de karkassen geschikt zijn voor menselijke consumptie.

3.5.3.1

Aanvullende eisen ten aanzien van goedkeuring en monitoring van leveranciers van diensten:

- Het goedkeurings- en monitoringsproces moet op risico's gebaseerd zijn en moet rekening houden met:
 - Risico's voor de veiligheid en kwaliteit van producten.
 - Naleving van specifieke wettelijke eisen.
 - Potentiële risico's voor de veiligheid van het product, bijvoorbeeld met betrekking tot productintegriteit en food defense.

3.5.4.2

Het bedrijf moet ervoor zorgen dat sub-contractors goedgekeurd en gemonitord worden om er zeker van te zijn dat zij risico's voor productveiligheid en -kwaliteit effectief beheersen en dat zij werken volgens een effectieve traceerbaarheidsprocedure. De goedkeurings- en monitoringsprocedure moet op risico gebaseerd zijn inclusief een geldige certificering voor een GFSI erkende voedselveiligheidsstandaard.

3.6.2

Eindproductspecificaties mogen beschikbaar zijn in de vorm van een geprint of digitaal document, of mogen onderdeel zijn van een online specificatiesysteem.

3.6.4

Specificaties moeten voldoende frequent worden herbeoordeeld om er zeker van de zijn dat gegevens actueel zijn. Hierbij moet rekening gehouden worden met wijzigingen in product, leveranciers, regelgeving en andere risico's. Beoordelingen en wijzigingen moeten worden gedocumenteerd.

Tip: Beheer specificaties eenvoudig met de CareNet module Specificaties. Wijzigingen kunnen direct worden doorgevoerd, waarna direct een nieuwe doorberekende eindproductspecificatie beschikbaar is. Wilt u specificatiebeheer inclusief de herbeoordeling hiervan volledig laten uitvoeren door een externe partij? Etiketieren.nl kan dit allemaal voor u organiseren.

3.8.1

De procedure voor afwijkende producten moet tevens voorzien zijn van een beschrijving van een oorzaakanalyse en te nemen maatregelen om te voorkomen dat de afwijking zich nogmaals voordoet.

3.9.1

Het bedrijf moet een gedocumenteerde traceerbaarheidsprocedure hebben om traceerbaarheid van alle processen in kaart te brengen. Deze procedure moet minimaal beschrijven:

- Hoe het traceerbaarheidssysteem werkt;
- Welke etikettering en registraties vereist zijn.

3.9.3

De traceerbaarheidstest moet tevens een samenvatting bevatten van de documenten waarnaar verwezen moet worden tijdens de test. Hieruit moeten duidelijk de verbanden tussen de documenten naar voren komen.

3.11.1

In de procedure voor management van incidenten moet ook ingegaan worden op het falen van of aanvallen tegen digitale beveiliging.

3.11.2

In de recallprocedure moet ook zijn opgenomen:

- Een plan voor het vastleggen van het tijdsplan van de belangrijkste activiteiten;
- Oorzaakanalyse en implementatie van verbetermaatregelen om herhaling van soortgelijke recalls te voorkomen.

Tip: Wilt u alle nodige BRC wijzigingen in uw kwaliteitssysteem laten doorvoeren? De projectmanagers van Bureau voor Kwaliteitszorg staan graag voor u klaar!

4. Vestigingsstandaarden

4.2.1

Het bedrijf moet een gedocumenteerde risicobeoordeling uitvoeren om mogelijke risico's op het opzettelijk besmetten of schade toebrengen aan producten in kaart te brengen. Deze beoordeling moet zowel interne als externe bedreigingen omvatten. De beoordeling moet minimaal jaarlijks worden herbeoordeeld.

Tip: De onafhankelijke experts van FoodTrust kunnen een food defense plan voor u opstellen of uw huidige plan aanpassen, zodat aan alle BRC 8-eisen voldaan wordt. Uiteraard zorgen zij voor een praktisch en werkbaar plan.

4.2.2

Als wordt vastgesteld dat grondstoffen of producten een bijzonder risico vormen, moeten er beheersmaatregelen worden getroffen om deze risico's te beheersen. Als preventie niet voldoende is of niet mogelijk is, moeten er systemen aanwezig zijn om enige vorm van opzettelijke besmetting of schade te identificeren. Deze controles moeten gemonitord worden en resultaten moeten worden gedocumenteerd. Controles moeten minimaal jaarlijks worden herbeoordeeld.

4.2.3

Ruimten die een significant risico vormen, moeten worden vastgesteld, gemonitord en gecontroleerd. Dit moet interne en externe product- en grondstoffenopslag omvatten, alsmede ontvangstpunten.

Beleid en systemen moeten aanwezig zijn om ervoor te zorgen dat alleen geautoriseerd personeel toegang heeft tot de productie- en opslagruimten. Toegang tot de locaties door medewerkers, dienstverleners en bezoekers moet worden gecontroleerd.

Tip: Een mystery quest van Bureau voor Kwaliteitszorg kan, in samenspraak met de opdrachtgever, uw organisatie op een niet afgesproken en onverwacht moment controleren. Deze audit geeft u inzicht in de huidige situatie en eventuele verbeterpunten van uw organisatie.

4.4.6

Als loopbruggen grenzen aan productielijnen of deze passeren, moeten deze:

- Ontworpen zijn om verontreiniging van producten en productielijnen te voorkomen;
- Eenvoudig schoon te maken zijn;
- Goed onderhouden zijn.

4.7.4

Apparatuur en machines moeten na onderhoud of reparatie worden geïnspecteerd door een daarvoor bevoegde medewerker om verwijdering van besmettingsgevaaren te bevestigen. Pas daarna mogen apparatuur en machines weer in gebruik genomen worden.

4.9.3.3

De glasprocedure moet worden uitgebreid met:

- Het trainen van medewerkers;
- Mechanismen voor het veilig verwijderen van verontreinigd product.

4.9.6.1

Er moet een gedocumenteerde procedure zijn voor het verwijderen van verpakkingen van grondstoffen om besmetting van de grondstoffen tijdens dit proces te voorkomen.

4.9.6.2

Pennen die worden gebruikt in open productruimten, moeten worden gecontroleerd om het risico van fysieke besmetting te voorkomen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan het gebruik van pennen zonder kleine onderdelen en het detecteren van pennen door een systeem voor detectie van productvreemde delen.

4.11.7.1

Alle CIP-apparatuur moet zodanig zijn ontworpen en gebouwd dat een doeltreffende werking wordt gegarandeerd. Dit omvat:

- Validatie die het correcte ontwerp en de juiste werking van het systeem bevestigt;
- Een actueel schematisch diagram van de lay-out van het CIP-systeem;
- Wanneer vloeistoffen worden teruggewonnen en opnieuw worden gebruikt, moet het bedrijf het risico van kruisbesmetting beoordelen, bijvoorbeeld als gevolg van de herintroductie van allergenen of verschillende soorten vlees die worden gebruikt in vorige productieseries. Wijzigingen of toevoegingen aan het CIP-systeem moeten worden goedgekeurd door een voldoende bekwaam persoon, voordat wijzigingen worden aangebracht. Een register van wijzigingen moet worden bijgehouden. Het systeem moet opnieuw worden gevalideerd met een op risico gebaseerde frequentie en na elke wijziging of toevoeging.

4.11.7.2

In geval van CIP moeten kritieke limieten worden vastgesteld voor de belangrijkste procesparameters om er zeker van te zijn dat gevaren worden verwijderd. Dit omvat minimaal:

- Tijden;
- Concentraties van detergents;
- Debiet of druk;
- Temperaturen.

Deze moeten worden gevalideerd en dit moet middels registraties zijn vastgelegd.

4.11.7.3

De CIP-apparatuur moet worden onderhouden door voldoende opgeleid personeel om ervoor te zorgen dat een effectieve reiniging kan worden toegepast, waaronder:

- Detergensconcentraties moeten routinematig worden gecontroleerd;
- Nabehandelingsopties moeten worden gemonitord op een opeenhoping van versleping uit de wasmiddeltanks.
- Filters, indien aanwezig, worden met een bepaalde frequentie gereinigd en geïnspecteerd;
- Flexibele slangen, indien gebruikt, worden hygiënisch opgeslagen wanneer ze niet in gebruik zijn en moeten worden geïnspecteerd met een bepaalde frequentie om ervoor te zorgen dat ze in goede staat zijn.

4.11.7.4

CIP-voorzieningen moeten worden gemonitord met een op risico gebaseerde gedefinieerde en gedocumenteerde frequentie. Dit omvat:

- Procesparameters;
- Juiste aansluitingen, leidingen en instellingen;
- Correct proces;
- Effectieve voltooiing van de reinigingscyclus;
- Effectieve resultaten, inclusief aftappen waar nodig.

In procedures moet zijn vastgelegd welke acties moeten worden ondernomen als uit de monitoring blijkt dat het proces buiten de gedefinieerde limieten valt.

Tip: Door middel van een bouwkundige inspectie kunnen de projectmanagers van Bureau voor Kwaliteitszorg exact in kaart brengen welke aanpassingen u dient door te voeren in uw kwaliteitssysteem of inrichting om aan deze aanvullende BRC-eisen te kunnen voldoen.

4.11.8

Op risico gebaseerde omgevingsmonitoringsprogramma's zijn aanwezig voor pathogenen en bederforganismen. Dit omvat minimaal alle productiegebieden met open, kant-en-klare producten.

4.11.8.1

Het ontwerp van het programma voor omgevingsmonitoring is gebaseerd op risico's en omvat minimaal het volgende:

- Monstername protocol;
- Identificatie van bemonsteringslocaties;
- Frequentie van tests;
- Doelorganisme(n);
- Testmethoden;
- Registratie en evaluatie van resultaten.

Het monitoringsprogramma en de bijbehorende procedures moeten worden gedocumenteerd.

4.11.8.2

Passende controlelimieten worden gedefinieerd. Het bedrijf documenteert de corrigerende maatregelen die moet worden ondernomen wanneer uit de resultaten blijkt dat niet aan een controlelimiet is voldaan of wanneer resultaten duiden op een trend van toenemende positieve omgevingsresultaten.

4.11.8.3

Het bedrijf zal het programma voor omgevingsmonitoring ten minste jaarlijks herzien en in geval van:

- Veranderingen in procesomstandigheden, processtroom of apparatuur;
- Nieuwe ontwikkelingen in wetenschappelijke informatie;
- Als het programma niet voldoet aan de eisen om een belangrijk probleem te identificeren, bijvoorbeeld als de NVWA positieve onderzoeksresultaten constateert, die niet in het monitoringsprogramma zijn opgenomen;
- Tekortkomingen aan producten (producten met positieve testresultaten) die niet zijn geïdentificeerd in de omgevingsmonitoringsprogramma (dat wil zeggen als producttesten positief zijn op pathogene resultaten, dan moet het programma worden herzien om er zeker van te zijn dat het effectief blijft);
- Voortdurend gebrek aan positieve resultaten, bijvoorbeeld als een bedrijf een lange geschiedenis heeft van negatieve resultaten dan zou het programma moeten worden herzien, bijvoorbeeld om te overwegen of de juiste delen van de fabriek correct zijn getest, of gekozen is voor de geschikte organismen, enzovoorts.

Tip: Hulp nodig bij de aanpassing van uw omgevingsmonitoringsplan? MicroCare Laboratorium is volledig op de hoogte van alle BRC-eisen en de geldende wet- en regelgeving en helpt u graag om tot een compleet en toepasbaar plan te komen.

5. Productbeheer

5.1.5

Het bedrijf moet ervoor zorgen dat diervoederproducten zijn samengesteld / ontworpen voor het beoogde gebruik.

5.1.6

Wanneer het assortiment van een bedrijf diervoederproducten omvat voor verschillende diersoorten moet het bedrijf specifieke procedures hebben voor de omgang met elk ingrediënt, grondstof, product of herbewerking die schadelijk kan zijn voor onbedoelde ontvangers.

5.1.7

Als het bedrijf diervoederproducten met medische stoffen produceert, verwerkt of verpakt moeten specifieke procedures aanwezig zijn voor het beheersen van medische grondstoffen en eindproducten. Dit moet minimaal omvatten:

- Identificatie van medicatiebevattende materialen die ter plaatse worden gehanteerd;
- Mechanismen om te zorgen voor correcte concentraties van medicinale stoffen in eindproducten;
- Procedures, bijvoorbeeld reinigingsprocedures, om besmetting van niet-medicinale producten te voorkomen;
- Specifieke procedures om de juiste etikettering van medicinale diervoeders te garanderen.

5.2.5

Als op het etiket van een eindproduct verhitingsinstructies worden weergegeven om de productveiligheid te garanderen, moeten deze volledig worden gevalideerd om ervoor te zorgen dat de eindgebruiker consequent een veilig product bereid dat gereed is voor consumptie.

Tip: De projectmanagers van Bureau voor Kwaliteitszorg kunnen het volledige verhitingsproces voor u valideren, zodat u zeker weet dat de consument een voedselveilig product kan eten.

5.5.3

Het bedrijf moet een procedure hebben om verouderde verpakkingen, inclusief etiketten, te beheren. Dit omvat:

- Werkwijzen om toevallig gebruik van verouderde verpakkingen te voorkomen;
- Tijdige verwijdering van verouderde verpakkingen;
- Passende procedures voor het verwijderen van verouderde gedrukte materialen, bijvoorbeeld het onbruikbaar maken van handelsmerkmateriaal.

5.6.2.5

Het belang van laboratoriumresultaten moet worden begrepen en hierop moet op de juiste wijze actie worden ondernomen. Passende acties worden onmiddellijk uitgevoerd om onbevredigende resultaten of trends direct aan te pakken. Waar wettelijke limieten

van toepassing zijn, moeten deze worden begrepen en moeten onmiddellijk passende maatregelen worden genomen om eventuele overschrijdingen van deze limieten aan te pakken.

Tip: Laat onderzoeksresultaten en trends hierin beoordelen door de BK projectmanager, zodat waar nodig tijdig passende acties kunnen worden uitgezet.

6. Procesbeheer

6.2.4

Waar in-line verificatie-apparatuur, bijvoorbeeld barcodescanners, wordt gebruikt om productetiketten te controleren en printen, moet het bedrijf procedures voor het bedienen en testen van de apparatuur vaststellen en implementeren om er zeker van te zijn dat het systeem correct werkt en in staat is om een alarm of uitstoot te geven wanneer verpakkingsinformatie niet aan de specificaties voldoet.

Het testen van de apparatuur moet ten minste plaatsvinden:

- Aan het begin van de verpakkingsrun;
- Tijdens de verpakkingsrun;
- Bij het wisselen van partijen verpakkingsmateriaal;
- Aan het einde van elke productierun.

6.3.3

Als online checkwegers worden gebruikt, moet het bedrijf gedocumenteerde procedures vaststellen voor de werking en het testen van de online checkwegers. Deze procedure omvat ten minste:

- Inachtneming van eventuele wettelijke vereisten;
- Verantwoordelijkheden voor het testen van de apparatuur;
- Operationele effectiviteit en elke variatie hierop voor bepaalde producten;
- De methoden en frequentie van het testen van de checkweger;
- Registratie van de resultaten van testen.

7. Personeel

7.1.5

Voor registraties van trainingen is aanvullend de volgende eis opgenomen:

- Voor interne trainingen moet een kopie van het trainingsmateriaal, de werkinstructie of de procedure die gebruikt is in de training beschikbaar zijn.

Tip: Met CareNet E-learning kunt u eenvoudig voldoen aan deze eis door gebruik te maken van de mogelijkheid om E-learning trainingen direct te koppelen aan handboekdocumenten. [Klik hier](#) om meer te lezen over deze mogelijkheid.

8. High risk, high care en ambient high care productie risico zones

De eisen voor high risk, high care en ambient high care productie risico zones zijn op een andere manier ingedeeld en worden nu weergegeven in hoofdstuk 8.

9. Eisen van de handelsproducten

Er is een nieuw (vrijwillig) hoofdstuk toegevoegd met de eisen voor in- en verkoop van handelsproducten. Hierin zijn onder andere eisen opgenomen ten aanzien van goedkeuring en beoordeling van producenten en verpakkers van handelsproducten, omgang met specificaties, product inspecties en laboratorium testen en wettelijke eisen.

Volledige versie downloaden?

Wilt u de volledige versie van de BRC versie 8 norm downloaden? [Klik dan hier](#).

Hulp nodig?

Heeft u hulp nodig bij de aanpassing van uw kwaliteitssysteem naar BRC versie 8 en de implementatie hiervan? Normec Foodcare biedt een totaaloplossing in kwaliteit en voedselveiligheid en kan u zodoende op ieder gewenst gebied ondersteunen. We komen graag eens kosteloos bij u langs om de vragen te inventariseren en de mogelijkheden te bespreken.