


# BRC Food Versie 9

*Wat is er veranderd  
en wat moet ú dus veranderen?*



In augustus 2022 is de definitieve BRCGS Global Standard Food Safety versie 9 gepubliceerd. Bent u gecertificeerd volgens deze standaard? Dan zult u aan de nieuwe eisen moeten voldoen. Vanaf februari 2023 vinden de eerste audits volgens de BRCGS versie 9 plaats. De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van de vorige versie lichten we in dit whitepaper toe.

**BRC**  
**Food**  
Versie 9

# Uitgebreidere rol van het management en het personeel

De voedselveiligheidscultuur binnen uw organisatie en de daarbij horende verplichtingen om dit te verbeteren, is een belangrijk punt in de nieuwe versie van de BRCGS Global Standard Food Safety. U en de overige leden van het management zullen niet alleen moeten aantonen dat u een voedselveiligheidscultuur in uw bedrijf heeft verankerd, maar ook dat u ervoor zorgt dat voedselveiligheid in elke stap van uw organisatie is ingebouwd. Daarnaast moet u kunnen aantonen dat uw werknemers de voedselveiligheidsplannen en -processen begrijpen en toegang hebben tot informatie die aansluit bij het opleidingsniveau voor hun functie.

## Validatie HACCP- en voedselveiligheidsplannen

Een andere belangrijke wijziging is de eis dat de HACCP- en voedselveiligheidsplannen moeten worden gevalideerd voordat zij worden uitgevoerd of voordat er wijzigingen worden aangebracht die van invloed kunnen zijn op de productveiligheid. Dit moet ervoor zorgen dat eventuele gevaren kunnen worden opgespoord en zo kunnen worden voorkomen.



## Voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur

Het management moet de voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur in het bedrijf continu verbeteren. De aanwezigheid van een duidelijk actieplan voor de ontwikkeling en continue verbetering van deze cultuur was al vereist in versie 8. In versie 9 is aangevuld welke acties minimaal in dit plan opgenomen moeten worden, zoals:

- › Duidelijke en open communicatie over productveiligheid;
- › Het aanbieden van trainingsmogelijkheden voor alle medewerkers;
- › De mogelijkheid om feedback te geven;
- › Het vastleggen van gedragsveranderingen die nodig zijn om productveiligheidsprocessen te verbeteren;
- › Op welke manier de prestaties van de acties ter verbetering van de voedselveiligheidscultuur gemeten worden.

Het plan moet jaarlijks beoordeeld en verbeterd worden. De resultaten, de effectiviteit van de acties en de status van de doelstellingen dienen elk kwartaal niet alleen aan het management, maar aan alle medewerkers gecommuniceerd te worden. Tijdens de externe audit moet het management beschikbaar zijn om de effectieve implementatie van het voedselveiligheids- en kwaliteitscultuurplan toe te lichten.

## Kwaliteitssysteem toegankelijk voor alle medewerkers

In de vorige versie werd alleen gesproken over relevant personeel, maar in de nieuwe versie moeten alle medewerkers toegang hebben tot relevante documentatie. Ook moet voor iedereen relevante trainingen beschikbaar zijn voor het



*De resultaten  
van de interne audits  
moeten deel uitmaken  
van de jaarlijkse  
managementreview.*





borgen van productveiligheid, productauthenticiteit, wettelijkheid en kwaliteit. De medewerkers moeten de mogelijkheid hebben onmiddellijk melding te kunnen maken van mogelijk onveilige producten of producten die niet (volledig) aan specificaties voldoen, zodat direct gepaste acties kunnen worden ondernomen.

#### **Interne audits ook voor voedselveiligheidsplan**

De interne audits moesten volgens BRCGS versie 8 al minimaal één keer per jaar worden uitgevoerd. In BRCGS 9 is toegevoegd dat ook de implementatie van het voedselveiligheids- en kwaliteitsmanagementsysteem en alle activiteiten met betrekking tot de voedselveiligheid, authenticiteit, wettelijkheid en kwaliteit minimaal jaarlijks moeten worden beoordeeld via een interne audit. Voor zowel de corrigerende als de preventieve maatregelen dienen verantwoordelijken, deadlines en effectiviteit te worden vastgelegd. De resultaten van de interne audits moeten deel uitmaken van de jaarlijkse managementreview.

#### **Uitbreiding incidentenprocedure met besmettingsgevaar producten**

Procedures rondom incidentmanagement dienen volgens de norm van BRCGS versie 9 niet alleen productveiligheid en kwaliteit te bevatten, maar ook besmetting van de producten waardoor de authenticiteit van het product wordt aangetast.

Dit betekent dat als productbesmetting optreedt met mogelijk gevaar voor de productveiligheid, de incidentmanagementprocedure ook moet worden opgestart. De volledige incidentmanagementprocedure, inclusief recall, moet jaarlijks worden getest.

#### **Melden productauthenticiteit incidenten**

Bij voedselveiligheidsincidenten moest de certificerende instantie (CI) volgens versie 8 van de BRCGS Global Standard Food Safety binnen drie werkdagen op de hoogte worden gesteld. In versie 9 is dit aangevuld en moet ook elk incident dat betrekking heeft op productbesmetting worden gemeld bij de CI. De aan te leveren informatie moet minimaal corrigerende maatregelen, een oorzaakanalyse en een preventief actieplan bevatten, zodat de CI in staat is om de eventuele gevolgen van het incident binnen 21 dagen te beoordelen.

#### **Persoonlijke hygiëneregels**

De persoonlijke hygiëneregels in open productieruimtes zijn in versie 9 aangescherpt. Horloges en vergelijkbare apparaten zijn niet toegestaan. Voor sieraden is de uitzondering van de glatte trouwring vervangen door glatte ring. Verder geldt het vooraf vragen naar via voedsel overdraagbare ziektes, niet alleen meer voor het personeel, maar ook voor bezoekers.

# Aanscherping van veiligheidsnormen op de productielocatie

## Ontwerp, aankoop, installatie en opslag van apparatuur

Als u nieuwe apparatuur wilt laten plaatsen, moet deze zo ontworpen en geplaatst worden dat de apparatuur goed kan worden gereinigd en onderhouden. Uw keuze dient u te baseren op een vooraf uitgevoerde risicoanalyse en de bijbehorende eisen waaraan de apparatuur in uw geval moet voldoen, zoals juiste afdichtingen, ondoordringbare oppervlakken en gladde lasnaden en verbindingen.

Bij de aankoop van nieuwe apparatuur moet u de specificaties documenteren door te omschrijven waar uw apparatuur aan voldoet, zoals relevante wetgeving, hygiëne-eisen voor bijvoorbeeld oppervlaktes waarmee voedsel in aanraking komt en hoe en waarvoor de apparatuur gebruikt wordt. Ook de leverancier moet voorafgaand aan levering kunnen aantonen dat de apparatuur voldoet aan deze eisen.

Om de voedselveiligheid ook tijdens de installatie te kunnen garanderen, moet u de procedure voor het in gebruik nemen van de nieuwe apparatuur vastleggen. Hierbij dient u ook direct vast te leggen hoe er na installatie wordt omgegaan met andere procedures, zoals training, bedieningsinstructies, schoonmaak, omgevingsmonitoring, onderhoud en interne audits. Voordat de apparatuur daadwerkelijk in gebruik genomen kan worden, moet een geautoriseerd persoon de apparatuur inspecteren en vastleggen dat aan alle procedures is voldaan.

## Mobiele apparatuur

Mobiele apparatuur, zoals vorkheftrucks, schaarliften en ladders, die in de open productieruimtes gebruikt worden, mogen geen veiligheidsrisico voor de producten opleveren. Als de mobiele apparatuur ook in andere ruimtes wordt gebruikt, moet de apparatuur worden gereinigd en gedesinfecteerd voordat deze weer

de productieruimte in mag. Accu laadapparatuur is niet toegestaan in open productieruimtes, tenzij de accu's volledig verzegeld of onderhoudsvrij zijn of wanneer de aanwezigheid geen risico oplevert voor de voedselveiligheid.

## Voorkomen van fysieke verontreiniging tijdens de productie

Bij het gebruik van hout dat met levensmiddelen in aanraking komt of kan komen, is in BRCGS versie 9 toegevoegd dat het hout vrij moet zijn van beschadigingen of splinters. Dit hout mag alleen behandeld zijn conform de geldende wetgeving en het materiaal dat gebruikt is voor de behandeling moet goedgekeurd zijn voor gebruik met levensmiddelen.







Voor het gebruik van pennen en soortgelijke voorwerpen is toegevoegd dat deze voorwerpen bij gebruik in open productruimten aan bepaalde eisen moeten voldoen. Deze voorwerpen moeten hierop ook vooraf worden gecontroleerd. Om het risico op fysieke verontreiniging te minimaliseren, mogen de voorwerpen geen kleine onderdelen bevatten die niet gedetecteerd kunnen worden door detectieapparatuur. Daarnaast mogen ze alleen gebruikt worden in aangewezen zones, zodat verontreiniging van het productieproces voorkomen wordt. Alle procedures om verontreiniging van het product met productvreemde voorwerpen te minimaliseren, dienen vastgelegd te zijn.

#### **X-ray en andere detectieapparatuur**

De specifieke eisen voor metaaldetectieapparatuur zijn verder aangescherpt. Op basis van een risicoanalyse moet bepaald worden met welk testmateriaal de juiste werking van de detectieapparatuur kan worden gecontroleerd. Zowel het materiaal waarmee het product mogelijk besmet kan raken, als de diameter moeten worden vastgelegd. Daarnaast moeten diverse testprocedures worden vastgelegd die o.a. aantonen dat de detectiesystemen, uitstootmechanismes en de alarmsystemen effectief werken en dat deze testen uitgevoerd worden bij opstart en einde van de productierun. De registraties van deze controles moeten worden gedocumenteerd.

#### **Kunststof strokengordijnen**

Ook kunststof strokengordijnen zijn toegevoegd. De strokengordijnen in productieruimtes moeten op de juiste manier geplaatst zijn, in goede staat worden gehouden en schoon zijn. Dit om bijvoorbeeld kruisbesmettingen en het binnenkomen van ongedierte te voorkomen en om de binnentemperatuur beheersbaar te houden.

#### **Chemische middelen**

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 zijn vastgelegd voor het veilig verwijderen van gemorste chemicaliën, het retourneren van chemicaliën die niet meer gebruikt worden en het retourneren van lege vaten en verpakkingen.



## Transport

In BRCGS versie 9 is opgenomen dat als u gebruikmaakt van extern transport door bijvoorbeeld een leverancier, u een procedure moet implementeren waarmee u risico's voor de voedselkwaliteit en de voedselveiligheid tijdens verzenden en transport voorkomt. In de procedure moet een risico-inventarisatie zijn opgenomen en er moet in omschreven zijn dat de leverancier in het bezit is van een geldig certificaat volgens de BRCGS-norm, zoals de BRC Global Standard for Storage and Distribution of een andere GFSI-erkende norm. Als dit niet het geval is, moet een contract of algemene voorwaarden ingevuld worden, waarin minimaal het voldoen aan de eisen met betrekking tot transport uit BRCGS versie 9 zijn opgenomen.

## Afzonderlijke apparatuur voor high-care en high-risk productiezones

Als u 'cleaning in place' (CIP) apparatuur gebruikt, moet er afzonderlijke apparatuur beschikbaar zijn voor high-risk, high-care en andere productieruimten, tenzij het CIP-systeem zodanig ontworpen en gecontroleerd is, dat er geen risico van verontreiniging bestaat voor de high-risk of high-care productie en omgeving. Bij de eisen voor de gebruikte schoonmaakmaterialen is toegevoegd dat ze hygiënisch ontworpen moeten zijn en geschikt zijn voor de toepassing waar ze voor gebruikt worden. Om besmetting te voorkomen, moeten ze na gebruik schoongemaakt zijn en opgeborgen worden.





# Audits en inspecties van voedselveiligheid en kwaliteit

Vanaf februari 2023 zullen de eerste audits volgens de BRCGS versie 9 plaatsvinden en dan is het ook voor het eerst mogelijk een gemengde audit uit te laten voeren. De documentatie en vastgelegde processen kunnen vanaf dan ook op afstand worden beoordeeld. De productie en uitvoering zal dan ter plaatse in de praktijk worden getoetst.

## Audits op afstand

In versie 9 wordt door middel van groen of oranje - of een combinatie van beide kleuren - aangegeven welke onderdelen op afstand kunnen worden beoordeeld (groen), welke alleen op locatie (oranje) en welke zowel digitaal als ter plaatse kunnen worden beoordeeld (groen en oranje). De eisen met betrekking tot registraties, systemen en documentatie kunnen op afstand worden beoordeeld. Eisen die gelden als onderdeel van de productie en goede productiepraktijken (GMP), kunnen alleen op locatie worden beoordeeld. Bij een gemengde audit (groen/oranje) kunnen de eisen online worden beoordeeld en als de auditor het nodig vindt, wordt een deel alsnog ter plaatse beoordeeld.

## Interne audits

Voor de interne audits is in BRCGS 9 toegevoegd dat ook de implementatie van het voedselveiligheids- en kwaliteitsmanagementsysteem minimaal jaarlijks moeten worden beoordeeld via een interne audit. Voor de corrigerende en de preventieve maatregelen moeten verantwoordelijken, deadlines en de effectiviteit van de maatregelen zijn vastgelegd. De resultaten van deze interne audits moeten deel uitmaken van de jaarlijkse managementreview.

## Frequentie van inspecties op basis van risicoanalyse

In open productieruimtes moeten de inspecties minimaal maandelijks worden uitgevoerd. Op basis van een risicoanalyse moet u vastleggen of inspecties vaker dan minimaal één keer per maand nodig zijn om de voedselveiligheid te kunnen waarborgen. De resultaten van de inspecties moeten teruggekoppeld worden aan betrokken personeel en als er afwijkingen worden vastgesteld, moeten er passende acties worden ondernomen. De deadlines voor de implementatie van deze acties moeten worden bepaald en de implementatie van de acties moet geverifieerd worden. Net als de resultaten van de interne audits, dienen de inspectieresultaten ook te worden opgenomen in de managementreview.

## Beoordeling van leveranciers en binnenkomende goederen

De binnenkomende goederen moeten op basis van meerdere parameters worden beoordeeld, waaronder de allergenenstatus. Hierbij is het belangrijk dat niet alleen gekeken wordt naar de effectief toegevoegde ingrediënten in het binnenkomende product, maar ook naar potentieel aanwezige allergenen, door bijvoorbeeld kruisbesmetting. De eventuele aanwezigheid van mogelijke sporen van allergenen moet dus ook opgevraagd worden bij leveranciers. Om leveranciers hierop te beoordelen, dient u een continu systeem te hebben waarbij de beoordeling gebaseerd is op vastgestelde prestatiecriteria en een risicoanalyse.

## Heeft u vragen?

Dit zijn de belangrijkste veranderingen met betrekking tot de rol van het management en het personeel, de productielocatie en de inspecties en audits. Heeft u vragen over de aanscherpingen in de nieuwe versie van de BRCGS Food Standard? Onze specialisten helpen u graag verder als u belt naar **053 - 303 40 53** of een e-mail stuurt naar **[pharmacyfood@carellurvink.nl](mailto:pharmacyfood@carellurvink.nl)**.







**BRC**  
**Food**  
Versie 



Iedereen verdient een schone & veilige werkomgeving



VOLG  
ONZE  
SOCIALS



#carellurvink



CAREL LURVINK PHARMACY & FOOD B.V.

SERVICECENTER  
Marssteden 40  
7547 TC Enschede  
Nederland

CONTACT

+31 (0) 53 303 40 53  
pharmacyfood@carellurvink.nl

WWW.CARELLURVINK.NL

