



BRC FOOD 8

Wat is veranderd - en wat moet ú dus veranderen?



BRC FOOD 8

Wat is veranderd - en wat moet ú dus veranderen?

In 1998 ontwikkelde de Engelse brancheorganisatie van detailhandelaren (het British Retail Consortium) de 'BRC Global Standard for Food Safety' als normering voor voedselveiligheid. Inmiddels wordt deze norm kortweg BRC Food genoemd en zijn er al acht keer aanpassingen doorgevoerd. De laatste keer gebeurde dat in augustus 2018. Wat is er in de nieuwe BRC Food 8 veranderd ten opzichte van de voorgaande BRC Food 7? En wat moet ú dus veranderen? We vertellen het u graag.



VERANDERINGEN OP VIJF GEBIEDEN

Tijden veranderen - en de voedselveiligheidseisen gaan daarin mee. Nieuwe inzichten, ervaringen en omstandigheden (zoals een toenemende terreurdreiging) hebben ertoe geleid dat BRC Food geactualiseerd is op vijf onderdelen: bedrijfscultuur, verantwoordelijkheid van medewerkers, voedsel fraude, bescherming tegen terrorisme en een categorie met overige wijzigingen. Op de volgende pagina's nemen we ze één voor één met u door. U leest niet alleen wat de wijzigingen zijn, maar ook wat u concreet kunt doen om eraan te voldoen.

1. VERANDERINGEN IN DE BEDRIJFSCULTUUR

BRC Food 8 spreekt over een 'voedselveiligheidscultuur' met een voortrekkersrol voor het hogere management. Medewerkers moeten doordrongen zijn van het belang van voedselveiligheid en moeten incidenten direct aan hun manager doorgeven. De manager moet vervolgens direct actie ondernemen en de directie of hogere managers moeten deze werkwijze stimuleren. Continu denken aan voedselveiligheid moet een tweede natuur worden - en dus moet het onderdeel worden van de bedrijfscultuur. Om dit te bereiken, vindt u in BRC Food 8 enkele verplichtingen die u moet navolgen.

VERPLICHTINGEN VOOR DE DIRECTIE

U moet allereerst een plan opstellen waarin u beschrijft hoe u een voedselveiligheidscultuur binnen uw bedrijf ontwikkelt en blijft verbeteren. U beschrijft hierin de activiteiten, het tijdsplan en de manier van evalueren. Daarnaast is het senior management verplicht een vertrouwelijke omgeving te creëren waarin medewerkers eenvoudig incidenten of twijfels over voedselveiligheid kunnen melden. Het doel hiervan is dat medewerkers sneller melding maken van (mogelijke) incidenten op het gebied van bijvoorbeeld kwaliteit en wetgeving.

WAT WORDT CONCREET VAN U VERWACHT?

Uiteraard gaat het niet om het maken van een plan dat vervolgens in de kast verdwijnt. Het plan is slechts een middel om een bedrijfscultuur te creëren waarin voedselveiligheid werkelijk voorop staat. Analyseer uw bedrijfscultuur daarom eens objectief en beoordeel hoe u er nu voor staat. Zijn medewerkers vrij om incidenten te melden? Worden ze daarin tegengewerkt in plaats van gestimuleerd? Is het vanzelfsprekend dat er melding wordt gedaan of doet iedere medewerker het alleen als het hem of haar uitkomt? Is er voldoende basis voor vertrouwen? Als u weet waar u staat, kunt u aangeven wat verbeterd moet worden. Vervolgens kunt u deze verbeteringen in uw plan beschrijven én vervolgens doorvoeren. Het is daarbij belangrijk dat u dit niet ziet als een eenmalige actie, maar als een continu proces waarin u regelmatig evalueert en bijstuurt.

2. VERANDERINGEN IN DE VERANTWOORDELIJKHEID VAN MEDEWERKERS

Ook op het gebied van trainingen en verantwoordelijkheden van medewerkers is het een en ander veranderd. Autorisatie voor het uitvoeren van bepaalde taken speelt daarbij een sleutelrol. Wie wat mag doen, hangt af van de vaardigheden van uw medewerkers en van de trainingen die ze hebben gevolgd.

AUTORISATIE VOOR WERKZAAMHEDEN

U heeft de taak helder te maken welke (groepen) medewerkers bepaalde werkzaamheden mogen uitvoeren. Bij een audit moet u dit eenvoudig kunnen aantonen, bijvoorbeeld met een overzicht van taken en de daaraan gekoppelde functie-eisen en trainingen. Op het gebied van autorisatie gelden daarnaast verplichtingen voor enkele specifieke situaties.

■ Controle na onderhoud of storing.

Nadat machines en apparaten zijn schoongemaakt, kunnen er schoonmaakmiddelen of andere ongewenste zaken op achterblijven. In BRC Food 8 staat dat een hiervoor geautoriseerde persoon een controle moet uitvoeren na iedere onderhoudsbeurt of storing.

■ Toegang tot productie en opslag.

Wie mag de ruimtes betreden waar u produceert en waar u producten en grondstoffen opslaat? Deze personen moeten betrouwbaar zijn, zodat de kans op bewuste besmetting van producten en grondstoffen zoveel mogelijk wordt voorkomen (zie ook punt 4).

■ Aanpassingen van codes en etiketten.

Een verkeerde code of een fout op een productetiket is de grootste oorzaak van het terugroepen van producten. Voor het aanpassen van printerinstellingen, bijvoorbeeld voor het veranderen van datumcodes, is nu een geautoriseerde medewerker nodig.

■ Aanpassingen aan detectoren en andere apparatuur.

Veel bedrijven maken gebruik van metaaldetectoren en röntgenapparatuur om producten te controleren op zaken die er niet in thuishoren. Vaak worden deze apparaten bij de installatie professioneel ingesteld, waarna er niet meer naar wordt gekeken. In andere gevallen heeft vrijwel iedereen er juist toegang toe. In BRC Food 8 staat dat alleen een geautoriseerde persoon instellingen mag wijzigen. Bovendien moeten de machines een niet voor de hand liggende pincode hebben (dus niet '0000') om te voorkomen dat iedereen toegang tot de apparatuur heeft.

WAT WORDT CONCREET VAN U VERWACHT?

Het is aan u te bepalen wie wat doet binnen uw bedrijf, maar ook wie toegang tot bepaalde ruimtes krijgt en wie bepaalde taken mag uitvoeren. Zet dit zwart op wit, zodat u bij een audit direct duidelijkheid kunt scheppen. Beschrijf taken in een opleidingsplan, vermeld wie geautoriseerde personen én hun vervangers zijn en beschrijf wie welke trainingen heeft gevolgd. Heeft u ruimtes die niet voor iedereen toegankelijk mogen zijn, bijvoorbeeld omdat u er grondstoffen bewaart of omdat er belangrijke machines staan? Sluit deze dan af met een codeslot en geef de toegangscode alleen aan de voor die ruimtes geautoriseerde personen.

3. VERANDERINGEN IN BESCHERMING TEGEN VOEDSELFRAUDE

In BRC Food 8 is voedsel fraude nog steeds een belangrijk onderwerp, maar er is ten opzichte van BRC Food 7 weinig veranderd. Er is wel een klokkenluiderprocedure toegevoegd. De boodschap blijft simpelweg: breng risico's in kaart zodat u op de hoogte bent van kwetsbare plekken binnen uw bedrijf. Het systeem om kwetsbaarheid te bepalen heeft de naam VACCP-systeem gekregen, voluit het Vulnerability Assessment and Critical Control Point systeem.

HET VACCP-SYSTEEM

Met het VACCP-systeem beoordeelt u uw grondstoffen op drie punten om de kans op voedsel fraude te bepalen:

1. DE WINSTGEVENDHEID

De prijs van grondstoffen en bijvoorbeeld de schaarste op de markt hebben invloed op de fraudegevoeligheid.

2. DE KANS OP FRAUDE

Is er in het verleden al eens iets gebeurd? Hoe complex is de supply chain, waar komen de grondstoffen vandaan en hoe fraudegevoelig is het eindproduct? Hoe groot is daarmee überhaupt de kans op voedsel fraude?

3. DE KANS OP OPSPORING

Hoe gemakkelijk of moeilijk is voedsel fraude op te sporen? Werkt u binnen de keten bijvoorbeeld met steekproeven, garantiesystemen en routinetesten? En hoe snel heeft u het door als er iets aan de grondstof, het product of de verpakking is veranderd?

Nadat u bovenstaande drie punten per grondstof heeft geanalyseerd, kunt u een inschatting maken van het risico op voedsel fraude en kunt u bepalen welke acties nodig zijn:

- **Erg hoog:** de grondstoffen zijn zeer belangrijk voor het produceren van uw product en er is al eens mee gefraudeerd.
- **Hoog:** deze grondstoffen zijn belangrijk voor het produceren van uw product en zijn aantrekkelijk om mee te frauderen.
- **Laag:** voedsel fraude komt met deze grondstoffen niet snel voor, maar het is belangrijk vinger aan de pols te houden.
- **Verwaarloosbaar:** voor deze categorie hoeft u niets te doen.

WAT WORDT CONCREET VAN U VERWACHT?

Het is belangrijk dat u een risicobeoordeling van al uw grondstoffen maakt. Vervolgens kunt u de nodige acties ondernemen om voedsel fraude tegen te gaan, zoals het verzegelen van verpakkingen of het kiezen van een nieuwe leverancier. Voor het maken van uw analyses vindt u op www.foodfraud.org een overzicht van eerdere incidenten rond voedsel fraude. Het Knowledge Center for Food Fraud and Adulteration biedt daarnaast een online tool waarmee u door het beantwoorden van vijftig vragen het risico op fraude per grondstof bepaalt.



4. VERANDERINGEN IN BESCHERMING TEGEN TERRORISME

Terreurdreiging is een onderwerp dat iedereen raakt. Ook de voedselindustrie heeft er mee te maken. BRC Food 8 stelt op het gebied van 'food defence' daarom normen en beschrijft interne en externe veiligheidsrisico's die u mogelijk loopt. Opvallend genoeg geeft BRC Food 8 geen concrete meetpunten om het risico op een doelbewuste besmetting te analyseren. Reden hiervoor kan zijn dat er op dit gebied nog niet veel incidenten zijn geweest. Met het TACCP-systeem (voluit het Threat Assessment and Critical Control Points systeem) kunt u alsnog zelf een risicobeoordeling maken.

BEDREIGINGEN VAN PERSONEN

Waarschijnlijk lopen bij uw bedrijf de gehele dag mensen naar binnen en naar buiten. Daarin schuilt een gevaar - en dat moet u beheersen. Het gaat er simpelweg om dat u op ieder moment weet wie zich binnen uw pand bevinden. Registreer bezoekers daarom en laat werknemers binnen met een pasje of een andere vorm van toegangscontrole. Zorg er daarnaast voor dat uw medewerkers letten op potentiële gevaren. Train ze bijvoorbeeld in het ontdekken van food defence gevaren, zeker op eenvoudig toegankelijke delen van uw bedrijf zoals opslagplaatsen op uw bedrijfsterrein. BRC Food 8 bepaalt dat u 'voldoende' beheersmaatregelen moet nemen, maar specificeert niet om welke het exact gaat.

BEDREIGINGEN VAN GRONDSTOFFEN EN MATERIALEN

Als grondstoffen, verpakkingen en andere materialen door externe partijen worden aangeleverd, schuilt ook daarin een risico. De hiervoor genoemde toegangscontrole van personen zorgt al voor een beperking van het risico, maar ook producten en materialen moet u toegang tot uw bedrijf kunnen weigeren. BRC Food 8 geeft daarom aan dat magazijnmedewerkers moeten weten welke leveranciers zijn goedgekeurd en dus materialen mogen leveren. Daarnaast moeten deze medewerkers direct worden geïnformeerd als er iets veranderd in de aangeleverde producten, bijvoorbeeld in de samenstelling of in de verpakking. Ontvangt u goederen die in het kader van food defense gevoelig zijn, dan moeten ze 'beveiligd' worden aangeleverd, bijvoorbeeld verzegeld of verpakt in krimpfolie. Voor de levering van uw eigen eindproducten geldt hetzelfde. Er worden geen specifieke verplichtingen beschreven, maar u bent er wel voor verantwoordelijk dat uw producten veilig worden bewaard en vervoerd - en bijvoorbeeld niet onbeheerd worden achtergelaten als dat onwenselijk is.

GEEN SPECIFIEKE RICHTLIJNEN

Ook nu geldt dat u procedures en werkzaamheden zoveel mogelijk moet vastleggen, bijvoorbeeld in contracten en controlerapporten. Opvallend genoeg geeft BRC Food 8 echter geen specifieke richtlijnen om risico's op het gebied van food defense te beperken. Omdat u wél de verantwoordelijkheid draagt, kunt u zelf bijvoorbeeld kiezen voor het TACCP-systeem om de waarschijnlijkheid van een doelbewuste besmetting in te schatten. U analyseert daarbij:

- Welke personen of organisaties mogelijk een bedreiging zijn.
- Hoe bekwaam en ervaren deze personen zijn.
- Hoe moeilijk of makkelijk ze binnen uw productieproces een besmetting kunnen veroorzaken.
- Wat de gevolgen van een besmetting zijn.
- Wat u kunt doen om besmetting op te sporen en te voorkomen.

WAT WORDT CONCREET VAN U VERWACHT?

BRC Food 7 stelde al eisen op dit vlak en hoewel BRC Food 8 geen concrete nieuwe eisen stelt, is er wel meer aandacht voor. Bij een audit zal het dan ook zeker onderwerp van gesprek zijn. Het werkt in uw voordeel als u tijdens een audit kunt aantonen dat u de nodige maatregelen heeft getroffen. Zorg er bijvoorbeeld voor dat uw medewerkers op de afdeling goederenontvangst correcte en actuele informatie hebben over grondstoffen, verpakkingen en leveranciers. Wordt er iets verdachts aangeleverd, dan kunt u dit direct bij uw toegangsdeur onderscheppen. Gaat u met andere grondstoffen werken of kiest u een andere leverancier? Geef dat dan direct door aan de afdeling goederenontvangst. Als u dit automatiseert (wat zeker is aan te raden voor grotere bedrijven), kunt u hierin geen fouten maken. Controleer daarnaast extra scherp op 'terreurgevoelige' materialen en grondstoffen. Laat bezoekers en externe chauffeurs niet onbegeleid in uw opslagruimtes rondlopen. En breng in kaart welke maatregelen uw transporteurs en leveranciers op dit vlak hebben genomen.



5. OVERIGE VERANDERINGEN IN BRC FOOD 8

INTERNE AUDIT EN KWALITEITSMANAGEMENT

Naast standaard hygiëneronden en fabrieksinspecties verplicht BRC Food 8 u minimaal vier interne audits per jaar uit te voeren. Doel daarvan is dat u continu inzicht houdt en de juiste input heeft voor een goed kwaliteitsmanagementsysteem dat is gericht op voedselveiligheid. In de rapportage van uw interne audits moet duidelijk staan op welke delen van uw HACCP-plan het onderzoek is gericht en welke verbeterpunten u eruit heeft gehaald.

ONDERZOEK VAN MONSTERS

Ook voor het nemen van monsters stelt BRC Food 8 eisen. Zo moet het onderzoek dat u op monsters uitvoert in sommige gevallen worden beoordeeld. Dat is het geval bij ingrijpende wijzigingen en incidenten, zoals een productiewijziging, als er besmette producten zijn gevonden of als er lange tijd geen positieve uitslagen uit uw omgevingsonderzoek komen.

OVERIGE VERANDERINGEN

In BRC Food 8 zijn ten opzichte van BRC Food 7 ook verschillende detailwijzigingen en -aanvullingen doorgevoerd. Dit zijn de opvallendste:

- Vogelnesten op laad- en loslocaties moeten worden verwijderd of in het oog worden gehouden om besmetting te voorkomen.
- Pennen die in productieruimtes worden gebruikt, mogen geen losse onderdelen hebben (zoals een dop).
- Als u een loopbrug boven uw productiefaciliteiten heeft, moet deze goed gereinigd kunnen worden om besmetting te voorkomen.
- Als er een bereidingswijze op de verpakking van uw product staat, moet deze gevalideerd zijn om te garanderen dat het product ook na bereiding veilig is.



CAREL LURVINK, OMDAT IEDEREEN EEN SCHONE EN VEILIGE WERKOMGEVING VERDIENT

In 125 jaar tijd heeft Carel Lurvink zich ontwikkeld tot een servicegerichte groothandel met een missie; werkomgevingen schoner en veiliger maken. Dit realiseren wij door onze kennis en ervaring in te zetten bij onze klanten en mee te denken over elk vraagstuk. Bedrijven en instellingen kunnen bij Carel Lurvink terecht voor advies over en inkoop van schoonmaak-, schilder- en veiligheidsartikelen, machines, kantinebenodigdheden, gevelonderhoud, kleding en verpakkingsmateriaal. Ook nemen we graag onze maatschappelijke verantwoordelijkheid. We maken bewuste keuzes als het gaat om producten, productiemethoden, mobiliteit en verbruiksartikelen.

VOORRAAD, SNELLE LEVERINGEN EN BESTELGEMAK

Op de hoofdvestiging in Enschede hebben we 12.500 m² magazijnruimte. Dat betekent veel voorraad en snelle leveringen, vaak al binnen 24 uur. Ons warehouse is compleet geautomatiseerd. Wilt u alleen leveringen ontvangen op maandag of moeten wij de voorraad beheren? Dat kan allemaal. Met ons eigen wagenpark leveren we zelfs op afdelingsniveau tot in de werkkast.

Bestellingen worden vooral geplaatst via ons online bestelsysteem Mijn Carel Lurvink. Hier kunnen klanten hun persoonlijke bestelomgeving vergaand aanpassen, zodat bestellingen extra vlot, accuraat en efficiënt verlopen. Voor nog meer bestelgemak is er de Carel Lurvink app, waarmee bestellingen met tablet of smartphone kunnen worden geplaatst. Maar niet alles speelt zich online af, klanten zijn altijd welkom in een van onze servicecenters in Enschede, Hilversum of Winschoten voor advies of het testen van producten en machines.

HEEFT U VRAGEN?

Onze specialisten helpen u graag verder, bel naar **053 - 434 43 43**
of stuur een e-mail naar info@carellurvink.nl.

SINCE 1893