

BRC Version 8 – was ist neu?

Das British Retail Consortium (BRC) hat im August 2018 die Version 8 des Global Standard for Food Safety Issues veröffentlicht – im Februar 2019 tritt diese Version in Kraft.

+ Lebensmittelsicherheitsstandards, wie z. B. BRC und IFS, werden regelmäßig auf Aktualität und Anwendbarkeit überprüft und ggf. angepasst. Zusätzlich müssen die Standardgeber laufend sicherstellen, dass der jeweilige Standard den aktuellen Benchmarking-Anforderungen der Global Food Safety Initiative (GFSI) entspricht, um deren Anerkennung weiterhin sicherzustellen. Denn auch aus der Aktualisierung der GFSI Benchmarking Requirements (aktuelle Version 7.2) entsteht in der Regel Anpassungsbedarf bei den Lebensmittelsicherheitsstandards.

Hier eine Übersicht der wesentlichen Neuerungen der Version 8 des BRC bzw. des Globalen Standards für Lebensmittelsicherheit, Ausgabe 8 aus August 2018.

Zwischenfälle und Notsituationen – die vorhandenen Anforderungen an Zwischenfälle wie Rücknahme oder Rückruf wurden ergänzt oder angepasst:

- + Es wurde zusätzlich, zu der bestehenden Auflistung möglicher Zwischenfälle, das Versagen der oder Angriffe auf die **Cyber Security** aufgenommen (3.11.1).
- + **Schlüsselpersonen** für das Rückrufmanagement müssen nicht mehr ernannt, sondern nur benannt werden (3.11.2).
- + Es muss ein Plan erstellt werden für die Erfassung der **Zeitpläne für wichtigste Aktivitäten** im Rückrufmanagement (3.11.2).
- + Die Durchführung einer sogenannten **Grundursachenanalyse** und die Umsetzung von Verbesserungen, um ein Wiederauftreten zu verhindern – also das **Korrekturmaßnahmenmanagement** im Falle von Zwischenfällen wie Rücknahme oder Rückruf – wurde an dieser Stelle ergänzt (3.11.2).
- + Die Information an die Zertifizierungsstelle im Falle eines Produktrückrufs wurde ergänzt. Die **Informationspflicht** besteht nun „bei bedeutenden Vorfällen im Bereich Lebensmittelsicherheit“ und bei „*einer gesetzlichen Abweichung (z.B. im Falle eines rechtlichen Vollstreckungsbescheids)*“ (3.11.4).

Ausgelagerte Prozesse – es wurde im Glossar des Standards eine **Definition** für ausgelagerte Verarbeitung aufgenommen. Diese ist folgendermaßen formuliert: „Die ausgelagerte Verarbeitung ist ein Zwischenschritt bei der Herstellung eines Produkts, der von einem anderen Unternehmen oder einem anderen Standort übernommen wird“. Dies hilft betroffenen Unternehmen bei der Abgrenzung, wann es sich um einen solchen Prozess handelt.

Bei den Anforderungen an ausgelagerte Prozesse wurden einige Punkte konkretisiert und ergänzt und dies sorgt nun für mehr Klarheit. Die Forderung nach **Zulassung und Kontrolle**



© Borislav Marincic - 123rf.com

der Subunternehmer bzw. der ausgelagerten Verarbeiter, wie diese nun heißen, ist unverändert.

- + Ergänzt wurde, dass gewährleistet sein muss, dass die Risiken für Produktsicherheit und Qualität effektiv gehandhabt werden und ein effektives **Rückverfolgbarkeitssystem** beim ausgelagerten Verarbeiter vorhanden ist (3.5.4.2).
- + Außerdem muss das Genehmigungs- und Überwachungsverfahren risikobasiert sein und einen der folgenden Punkte erfüllen:
 - Wie bisher ist eine **gültige BRC Global Standard Zertifizierung** bzw. eine Zertifizierung gemäß einem anderen GFSI-anerkannten Standard gefordert. Neu ist allerdings die ausdrückliche Anforderung, dass diese die „*gekauften Rohmaterialien umfassen*“ muss (3.5.4.2). Oder
 - wie bisher muss ein **Audit** beim Zulieferer durch einen erfahrenen, nachweislich kompetenten Auditor durchgeführt werden. Neu aufgenommen wurde der Fall, dass das Audit durch Zweite oder Dritte durchgeführt wird. Hier wurden konkrete Ergänzungen bzgl. Auditorkompetenz, Umfang des Audits (Produktsicherheit, Rückverfolgbarkeit, HACCP, Gute Herstellungspraxis), die Forderung der Vorlage eines vollständigen Auditberichts sowie dessen Prüfung aufgenommen (3.5.4.2).
- + Der dokumentierte Prozess für die **fortlaufende Bewertung** muss auf Basis der Risiken und vorgegebenen Leistungskriterien erfolgen. Der Prozess muss vollständig umgesetzt und wie üblich mittels Aufzeichnungen dokumentiert werden (3.5.4.2).
- + Ausgelagerte Verarbeitungsschritte müssen unverändert in **Übereinstimmung mit bestehenden Verträgen** ausgeführt werden. Hier wurde ergänzt, dass dies jegliche Anforderungen für die Verarbeitung bzw. Verpackung sowie Produktspezifikationen umfasst (3.5.4.3).

Produktkontrolle – Es wurden verschiedene neue Anforderungen in das Kapitel 5 aufgenommen:

- + **Produktkennzeichnung** – mit der Nr. 5.2.5 wurde eine neue Anforderung bzgl. möglicher Zubereitungsvorgaben aufgenommen. Dort heißt es: „*Wenn Kochanweisungen angegeben sind müssen diese vollständig geprüft werden,*

um sicherzustellen, dass das Befolgen der Anweisung immer zu einem sicheren, verzehrfähigen Produkt führt.“

+ Produktverpackungen – Aufnahme einer weiteren Anforderung unter Nr. 5.5.3, dass das Unternehmen über ein Verfahren für den Umgang mit überholten Verpackungen (einschließlich Etiketten) verfügen muss. Dies muss Folgendes umfassen:

- „Mechanismen die die versehentliche Verwendung überholter Verpackungen vermeiden
- Kontrolle und Entsorgung überholter Verpackungen
- Angemessene Verfahren für die Entsorgung überholter Druckmaterialien (Z.B. mit Marken versehene Materialien unbrauchbar machen).“

+ Labortest – Ergänzung der Anforderung um den Punkt Nr. 5.6.2.5, d. h.

- „Die Bedeutung von Labortests muss verstanden und es muss dementsprechend gehandelt werden.
- Angemessene Maßnahmen sind promptly zu ergreifen um nicht zufriedenstellenden Ergebnissen oder Trends entgegenzuwirken.
- Wenn es gesetzlich vorgeschriebene Grenzwerte gibt, müssen diese verstanden und entsprechende Maßnahmen promptly ergriffen werden, um einer Überschreitung dieser Grenzwerte entgegenzuwirken.“

Tierfutter – das Kapitel 5.8. wurde neu aufgenommen und enthält drei neue Anforderungen, um sicherzustellen, dass

Tierfutterprodukte sicher und für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet sind.

Risikozonen der Produktion – Es wurden die Anforderungen an Hoch-Risiko-, High-Care- und High-Care-bei-Umgebungstemperatur-Bereiche in einem separaten Kapitel (Kapitel 8) zusammengefasst.

Handelsprodukte – Neuaufnahme des Kapitel 9 mit Anforderungen für gehandelte Ware

Der neue Standard steht zum kostenlosen Download im **BRC Bookshop** (www.brcbookshop.com) zur Verfügung und ist ab Februar 2019 verpflichtend anwendbar. +++

Autorin

Autorin des Artikels ist die Lebensmitteltechnologin **Barbara Siebke** aus Hamburg. Sie ist als QM-Beraterin und Auditorin in der Lebensmittelwirtschaft tätig.

Bei Interesse oder Fragen können Sie Frau Siebke folgendermaßen erreichen:

Tel. +49(0)40 – 636 790 51

kontakt@ql-siebke.de, www.ql-siebke.de

Anzeige

Wir haben die Systeme ...

Ideen mit Zukunft.

MÜSLIRIEGEL	PAO DE QUEIJO	GLUTENFREIES BROT	VOLLKORNBROT
HEFEZOPF	TOAST	MUFFINS	WEIßBROT
ROGGENBRÖTCHEN			

- Teig teilen
- Formen
- Dosieren

und mehr.

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG | +49 7351 45-0 | sales.machines@handtmann.de | www.handtmann.de