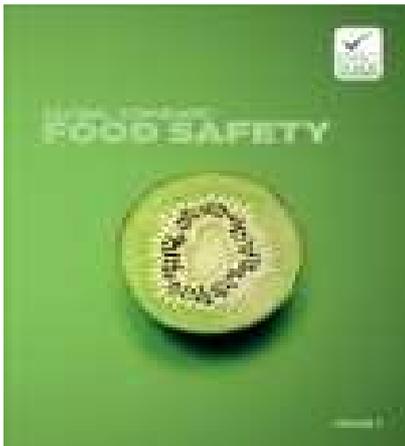




## **BRC des denrées alimentaires de la version 6 à la version 7 Quels sont les principaux changements**



### **Conséquences de l'audit et certification**

La version 7 a été publiée en Janvier 2015, et les exigences sont une évolution des questions précédentes, avec un accent continu sur l'engagement de la direction, une analyse et maîtrise des points critiques de contrôle (HACCP) à base de programme de sécurité alimentaire et le soutien du système de gestion de la qualité. L'objectif a été de diriger la mise au point de l'audit vers la mise en œuvre de bonnes pratiques de fabrication dans les zones de production en mettant davantage l'accent sur les domaines qui ont toujours abouti à des rappels et retraits (ex: l'étiquetage et la gestion des emballage).

A partir du 1er Juillet 2015, tous les audits du BRC alimentaire seront avec la version 7. Les certificats délivrés avec la version 6 resteront valides pour la durée indiquée sur le certificat.

Ce document énumère un résumé des principaux changements et l'impact sur vous en tant que titulaire du certificat. S'il vous plaît soyez conscient que c'est un résumé et non

pas une liste exhaustive de toutes les exigences de la norme.

La nouvelle norme est disponible auprès du BRC (<http://www.brcglobalstandards.com/>) et est téléchargeable gratuitement si vous avez un abonnement BRC-participation.

### **Changements du protocole**

#### **Exclusion du champ d'application**

Les exclusions sont approuvées uniquement si les conditions suivantes sont remplies:

- Les produits exclus peuvent être clairement différenciés des produits dans le champ d'application
- Et les produits sont fabriqués dans une zone physiquement distincte de l'usine. L'utilisation du logo n'est pas autorisée lorsque les exclusions sont présents.

#### **Les classements de l'audit**

Pour encourager la différenciation et l'amélioration, les notes de vérification sont différentes de la version 6:

|          |  |
|----------|--|
| Grade AA | ≤5 NC mineures   |
| Grade A  | 6 à 10 NC mineures   |
| Grade B  | 11 à 16 NC mineures  |
| Grade C  | 17 à 24 NC mineures<br>1 majeure et 11 à 16 NC min<br>2 majeure et ≤10 NC mineures |
| Grade D  | 25 à 30 NC mineures<br>1 majeure et 17 à 24 NC min<br>2 majeure et 11 à 16 NC min  |

Les grades AA, A et B aboutissent à une fréquence d'un an d'audit, le grade C et D en 6 mois d'audit.

#### **Modules volontaires**

Le BRC a développé des modules volontaires ajoutés à la norme. Modules en matière de développement comme exemple: échange de marchandises; La nourriture pour l'alimentation animale; la chaîne de responsabilité; la défense alimentaire.

#### **Les marchés du BRC Global**

Le programme d'inscription est maintenant décomposé en un audit à 3 niveaux renommé BRC Global Markets.

## Les modifications apportées aux exigences

### De nouvelles sections fondamentales

- La gestion des fournisseurs de matières premières et emballages (3.5.1)
- L'étiquetage et le contrôle des emballages (6.2)

### L'approbation des fournisseurs

Ceci est désormais une exigence fondamentale. Les trois clauses sont révisées et une nouvelle exigence est ajoutée pour les produits fournis par les agents et courtiers.

3.5.1.1 L'emballage comprend, la substitution ou la fraude et l'évaluation des risques doit être évaluée au moins annuellement.

3.5.1.2 Pour les fournisseurs évalués à faible risque, les questionnaires fournisseurs sont suffisants, une liste des fournisseurs mise à jour doit être disponible.

3.5.1.3 Les matières premières achetées des agents ou des courtiers

3.5.1.4 la gestion des exceptions

### Traçabilité

Deux nouvelles clauses pour assurer une plus grande assurance de la traçabilité du fournisseur (3.9.3) et sur la responsabilité des agents et courtiers (3.5.1.3).



### Etiquetage et contrôle des emballages

Les erreurs d'étiquetage sont les problèmes les plus communs résultant des rappels et retraits des produits. Par conséquent, il a été attribué une nouvelle section fondamentale: l'étiquetage et le contrôle des emballages et une nouvelle section sur l'étiquetage du pro-

duit. Il contient des exigences détaillées sur la façon de gérer le changement de produits et pour la vérification des échantillons d'étiquettes dans le test du produit (traçabilité verticale).

Les zones d'intérêt particulier (provoquant des rappels):

Présence non intentionnelle d'un allergène:

- Contamination croisée durant la production
- Ajout accidentel d'un allergène en utilisant la mauvaise recette

L'utilisation du mauvais emballage:

- Les contrôles de changement sont insuffisants ou inefficaces

- La gestion inadéquate des emballages

L'étiquetage erroné des emballages

- Des erreurs de spécification
- Mauvaise communication au cours du développement d'emballage
- La gestion inefficace du changement quand une recette change
- Approbation inefficace du nouveau emballage ou changement d'impression
- Erreur d'impression

Ces éléments sont pris en compte dans les clauses modifiées 5.2.2, 5.2.4, 6.2.1 et 6.2.5.

### Authenticité

Le paragraphe 5.4 a été étendu avec l'authenticité pour encourager le développement de systèmes pour éviter l'achat de produits frauduleux.

Trois nouvelles clauses ont été créés:

5.4.1: L'accès à l'information pour informer les évaluations des risques

5.4.2: L'évaluation de la vulnérabilité des matières premières

5.4.3: L'introduction de tests ou d'assurance fondée sur le risque pour atténuer les risques.

|        |            | Vulnerability Assessment |        |        |        |        |  |
|--------|------------|--------------------------|--------|--------|--------|--------|--|
| Impact | Likelihood | 1                        | 2      | 3      | 4      | 5      |  |
| 1      |            | Green                    | Green  | Green  | Yellow | Yellow |  |
| 2      |            | Green                    | Yellow | Yellow | Red    | Red    |  |
| 3      |            | Green                    | Yellow | Red    | Red    | Red    |  |
| 4      |            | Yellow                   | Red    | Red    | Red    | Red    |  |
| 5      |            | Yellow                   | Red    | Red    | Red    | Red    |  |

5 - Very high risk - immediate action or monitoring required  
4 - High risk - some action and/or monitoring required  
2 - Low risk - unlikely to be a target - re-assess if new information  
1 - Negligible - no further action required as extremely unlikely

BRC Global Standards. Trust in Quality.

Lorsqu'un risque est identifié il y a une nécessité d'une action, par exemple:

- Certificats d' analyses
- Analyse des matières premières
- Audits de la chaîne d'approvisionnement
- Utilisation de la preuve d'anti-vol ou les joints sur les matières premières entrantes
- Améliorer les contrôles d'approbation des fournisseurs
- Le bilan de masse exercé au fournisseur de matières premières
- Les modifications apportées à la chaîne d'approvisionnement



### Haut risque/Grande précaution

Pour répondre aux préoccupations sur les produits ambiants qui ne sont pas inclus actuellement dans la grande précaution, BRC a révisé le risque élevé et les lignes directrices de la grande précaution. Aussi dans la version 7 des produits alimentaires, une nouvelle exigence pour les produits de la grande précaution ambiante est introduite (4.3.7). Ce sont les contrôles environnementaux fondés sur les risques.

| Ambient High Care  |   |
|--|---|
| <b>Definition</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Environment designed to minimise product contamination</li><li>• A raw material is prone to contamination with a vegetative pathogen</li><li>• Production process includes a process step which removes or reduces the pathogen</li><li>• Finished products are stored at ambient temperatures</li><li>• Final product is ready to eat or heat</li><li>• Finished products are such that vegetative pathogens could survive and grow in normal use, subsequently causing food poisoning, or are of a nature that enables food poisoning to result from a very low level of contamination</li></ul> |   |
| BRC Global Standards. Trust in Quality.  |   |

### La concentration sur le client et communication

Deux nouvelles exigences ont été créés sur ce sujet pour fournir un lien entre les exigences du standard et les politiques spécifiques des clients :

La mise en œuvre des politiques spécifiques du client, des codes de pratique (3.12.1); Assurer que les sous-traitants et / ou fournisseurs sont au courant ou adhèrent aux politiques des clients le cas échéant (3.12.2).

### Gestion des excédents des aliments et les produits pour l'alimentation animale.

L'objectif est de s'assurer que les surplus d'aliments pour les organismes de bienfaisance alimentaires est sécuritaire pour manger.

- Assurer un consentement préalable pour les propriétaires de marques à l'élimination du produit marqué (4.13.1);
- Garantir des procédures en place pour assurer que les produits sont propres à la consommation (4.13.2);
- Contrôles des denrées alimentaires qui vont à l'alimentation animale (4.13.3).

### Nettoyage et Hygiène

Une nouvelle clause et une mise à jour:

- Locaux et matériaux maintenus dans une manière propre et hygiénique (4.11.1);
- Limites de performance de nettoyage acceptables et inacceptables (4.13.3)

### Contrôle des nuisibles

Deux nouvelles clauses:

- L'enregistrement et la gestion de l'activité des ravageurs (4.14.1);
- Les responsabilités des employés pour signaler (4.14.11).



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.