

BRCGS Food Safety Issue 9:

Cosa Occorre Sapere

Le norme per la certificazione della sicurezza alimentare BRCGS sono tra le più note opzioni di certificazione per la sicurezza alimentare al mondo, già dalla loro istituzione, quasi 25 anni fa. Fu il primo schema di certificazione a ricevere il riconoscimento della Global Food Safety Initiative (GFSI) e vanta oltre 25.000 siti certificati in più di 100 Paesi. Basato sui principi dell'analisi dei rischi e del controllo dei punti critici (HACCP), e supportato da un'accurata documentazione del sistema SGQ, il BRCGS Food Safety prevede un approccio basato sui rischi, che include requisiti basati sulle migliori pratiche del settore.

In questo momento, è in corso l'aggiornamento della norma dall'edizione 8 all'edizione 9, con l'inizio degli audit alla nuova versione nel febbraio 2023: quali sono le novità?

In generale, l'Edizione 9 intende promuovere la comprensione e lo sviluppo della cultura della sicurezza dei prodotti, ponendo l'accento sulla

garanzia che i principi siano applicabili a livello globale, e in linea con i requisiti di benchmarking GFSI. L'Edizione 9 prevede anche un ampliamento delle opzioni di audit per includere le nuove tecnologie, aggiornando contestualmente i requisiti delle attività fondamentali per la sicurezza dei prodotti (ad esempio, audit interni, azioni preventive, ecc.).

La nuova edizione della norma presenta alcuni requisiti definiti "fondamentali" o cruciali per lo sviluppo e la gestione efficace delle attività di qualità e sicurezza degli alimenti; di seguito, riassumiamo alcune di queste clausole e concetti.

•1.1 Impegno dell'alta direzione e miglioramento continuo Questa clausola è stata aggiornata inserendo cinque nuovi atteggiamenti da adottare per favorire un cambiamento culturale concreto. Il

piano va rivisto e aggiornato almeno una volta all'anno.

•Piano per la Sicurezza Alimentare (e.g. HACCP) Un piano di sicurezza alimentare efficace e applicato in modo completo è fondamentale per la norma BRCGS Food Safety. La Sezione 2.2 si occupa dei programmi ambientali e operativi necessari alla realizzazione di prodotti sicuri, indicando le sezioni correlate che forniscono le procedure per la conformità. La sezione 2.12 è stata modificata per includere non solo la definizione delle procedure di verifica, ma anche la convalida del piano HACCP, che comprende i punti di sicurezza del prodotto come i CCP. In precedenza, queste informazioni erano contenute in una sezione a sé stante (2.14), ma nell'Edizione 9 sono state spostate al punto 2.12.3.





•3.4 Audit Interni

Questa sezione sottolinea la necessità di dimostrare la verifica dell'effettiva applicazione del piano di sicurezza alimentare, idealmente attraverso un programma di audit interni già calendarizzato. La clausola specifica il requisito di almeno quattro date di audit distribuite nell'arco dell'anno, con la frequenza di audit di ciascuna attività in relazione ai rischi associati. Ogni attività coinvolta nel sistema di sicurezza e qualità alimentare (compresi sicurezza alimentare, autenticità, legalità e qualità) deve essere verificata almeno una volta all'anno.

•3.5.1 Gestione dei Fornitori di Materie Prime e Imballaggi

Questa clausola intende garantire la presenza di un sistema efficace per l'approvazione e il monitoraggio dei fornitori, al

fine di prevenire i rischi relativi alle materie prime in termini di sicurezza, autenticità, legalità e qualità del prodotto finale. La clausola 3.5.1.2 specifica che la procedura di approvazione deve essere basata sui rischi e deve includere almeno una (o una combinazione di): certificazione valida in base a una norma di riferimento BRCGS o GFSI, audit dei fornitori che abbiano uno scopo adeguato, oppure (in caso di basso rischio) questionari sui fornitori debitamente compilati per l'approvazione iniziale.

“L’obiettivo dell’Edizione 9 è quello di promuovere la comprensione e lo sviluppo del concetto di sicurezza dei prodotti...”