



שנה חדשה, התחלה חדשה ובעקבות שינויים בגרסת BRC Food Standard ולנוחיותכם החלטנו להכין עבורכם את תקציר השינויים הרלוונטי לתקן .

ב-1 באוגוסט 2018 פרסם BRC גרסה חדשה של תקן בטיחות מזון. לאחר שלב מעבר של שישה חודשים, ה-8 BRC Food Standard Issue יחליף את גרסה 7. **תקן זה יחול החל מתאריך 01/02/2019.**

כל ארגון שאמור להיסקר לאחר תאריך 01/02/2019 מחויב לעמוד בדרישות גרסה 8 של BRC.

התקן בגרסה החדשה מאחד נושאים מרכזיים ומעודד פיתוח תרבות ארגונית של בטיחות מזון והרחבת דרישות לניטור סביבתי. יחד עם זאת נוספו פרקים ודרישות חדשות.

להלן, השינויים החשובים ביותר בעדכון גרסה זו. **(מבדקים יערכו מול התקן המלא בגרסה החדשה.)**

1. תרבות בטיחות מזון

סעיף 1.1.2 הורחב וכולל בגרסה זו גם את נושא תרבות האיכות ובטיחות המזון כדרישת חובה. המטרה היא לקדם את היצרנים והאתרים השונים לתת חשיבות לפיתוח תוכניות שמטרתן לשפר את תרבות בטיחות מזון באמצעות הדרכות, ימי עיון, סיורים מקצועיים, סדנאות בבטיחות מזון, יישום תוכניות אלו והערכת ההצלחה שלהם הופכים לדרישות אובייקטיביות הניתנות למדידה.

2. הקמת מערכת דיווח אנונימית פנים ארגונית

סעיף 1.1.5 ו-1.1.6 מחייבים הקמת מערכת דיווח בה כל בעלי העניין יכולים לדווח על נושאי בטיחות מזון, יושרה במזון, איכות מזון, וחוקיות מזון באופן אנונימי כך שהם לא יחששו לדווח. מערכת זו יכולה להיות דואר אלקטרוני, מספר קו חם, אתר אינטרנט, תיבת פניות. נדרש להעביר מסר זה לכל בעלי העניין ולפעול להטמעת מערכת זו.

3. **הדרכת בטיחות מזון לראשי צוות בטיחות - סעיף 2.1.1** – מחייב הדרכה לראשי צוות בטיחות מזון ניסיון לבד אינו מספק וחייבת להיות הדרכה פורמלית בנושא.

4. מבדקים פנימיים - 4 מבדקים בשנה

עודכן סעיף 3.4.1 זאת על מנת להבטיח כי מערכות ניהול בטיחות נבדקות במרווחי זמן קבועים, משמעות הדבר היא לפחות 4 תאריכי ביקורת פנימית בשנה אשר מכסים את כלל נושאי התקן.



5. אישור וניטור ספקים 3.5.1.2 – 3.5.1.3

חלק מן התחומים המשמעותיים של אי ההתאמות במהלך ביקורת BRC הם סביב אישור הספק וניטור ספקים. בגרסה 7, הם מכוסים על ידי סעיף אחד, אבל מדובר בפעילויות שונות. לכן, בגרסה 8, הם מופרדים כסעיף 3.5.1.2 למנגנונים השולטים באישור הספק הראשוני, ובסעיף 3.5.1.3 למעקב שוטף אחר הספקים.

6. הוספת סעיפים של אבטחת מידע ואבטחת אינטרנט - סעיף 3.11.1

על פי סעיף 3.11.1, איום זה מהווה סיכון משמעותי לבטיחות מזון. קיימת דרישה מארגונים ליישם נהלים, לתעד ולטפל בהתקפות סייבר או באירועי כשל אבטחת מידע פנימי ובאינטרנט.

7. דרישות חדשות להגנה על מזון

הגנה על מזון ופוטנציאל לזיהום זדוני הן ממקורות פנימיים והן ממקורות חיצוניים. יש צורך בהערכת סיכונים, תיעוד, פיקוח על סיכונים אלו וסקירתם כדרישות לסעיפים 4.2.1, 4.2.2 ו- 4.2.3. אתרים רבים בוחנים שילוב זה עם הדרישות של הונאה במזון בסעיפים 5.4.1, 5.4.2 ו- 5.4.3 כי המתודולוגיה והעקרונות של

TACCP – Threat Assessment Critical Control Point

מכסות הן הונאת מזון והגנה על מזון.

8. ניטור סביבתי - סעיף 4.11.8

ניטור סביבתי על בסיס תוכניות מבוססות סקר סיכונים (Based on risk) בהתייחס לחיידקים פתוגניים או אורגניזמים העלולים לגרום לקלקול מזון. נדרש לבצע זאת עבור כל אזורי הייצור בהם יש מוצרים פתוחים לסביבה, או מוצרים מוכנים לאכילה.

9. שילוב של מזון לחיות מחמד בתקן.

פרק 5 המתייחס לבקרת מוצר כולל בגרסה זו סעיפים ספציפיים למזון עבור חיות מחמד. סעיף 5.8 דורש כי אתרים יבטיחו שמזון לבעלי חיים מתאים ובטוח לשימוש המיועד. בנוסף אתרים המייצרים מזון לזנים שונים של בעלי חיים מחויבים לנהלים ספציפיים לניהול רכיבים, חומרי גלם, מוצרים או מיחזור שיכול להזיק לזנים אחרים עבורם לא מיועד מזון זה.



10. הוספת פרק 8: דרישות לאזורי High Risk, High Care and Ambient High Care

הדרישות עבור מתקני הייצור אשר יש בהם אזורי High Risk, High Care and Ambient High Care (בהתאם לתרשימי החלטה בתקן) אוחדו לפרק 8. הארגונים צריכים להוכיח כי מתקני הייצור התהליכים והבקורות מותאמים למניעת זיהומים פתוגניים. סעיפים אלו התפזרו בעבר בפרקים 4 – 7. בגרסה החדשה כל הסעיפים הללו אוחדו לפרק 8.

11. הוספת פרק 9 : דרישות עבור מוצרים וסחורות נרכשים (מוצרים מוגמרים שנמכרים כמות

שהגיעו).

בגרסה 7 מודול זה היה וולונטרי. בגרסה 8 מודול זה שולב בתקן. דרישות פרק זה הן לפעול להליכי אישור על מנת להבטיח כי מוצרי המזון המוגמרים הנרכשים יהיו בטוחים, יעמדו בדרישות החוק וייוצרו בהתאם למפרט המוצר, גם על ידי מי שייצר אותן בפועל. בהבדל מגרסה 7 כל אי התאמה בנושא זה תיכלל בדו"ח המבדק הסופי ותחושב לציון הסופי של המבדק.

12. שינויים נוספים

- ישנם גם תחומים נוספים בהם בוצעו שינויים אך הם מינוריים יותר כגון:
- הצורך לתקף הוראות בישול וחיי מדף.
 - הדרכה על נהלי הכנת תוויות.
 - הבנת המשמעות של תוצאות המעבדה על ידי גורם רלוונטי.
 - מסמכים בנושאי עקיבות 3.9.3
 - הגדרה וניתוח של ניתוח סיבה שורש. סעיף 3.7.3

מסמך שינויים מלא באנגלית מצורף למייל

ניתן להוריד את גרסה 8 של התקן בכתובת הבאה :

https://www.brcbookshop.com/bookshop/food-safety/c-24/c-70%22%20/t%20%22_blank