



La nuova issue 5 dello standard BRC

Data di Uscita: 4 gennaio 2008

Certificabile dal 1 luglio 2008 (non ci si potrà certificare prima).

Non sono previsti periodi di sovrapposizione tra la issue 4 la 5, cioè fino al 30/06/2008 ci si potrà certificare o ricertificare secondo solo la issue 4, dal 01/07/08 solo con la issue 5.

Introduzione

Lo **standard BRC** promosso dalla grande distribuzione inglese, è oggi un riferimento fondamentale richiesto da molte catene di distribuzione europee. Lo standard è stato adottato da più di 8000 imprese del settore alimentare in più di 80 paesi, ed è stato progettato per accertare la conformità dei fornitori relativamente ai requisiti di legalità e sicurezza degli alimenti e per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimali.

Il nome è stato modificato per riflettere il suo impatto internazionale: non è più rappresentato dalla sigla "BRC", ma è diventato "**Global Standard for Food Safety**" d'ora in poi chiamato GSFS.

Chi ha collaborato nella nuova stesura dello standard?

Distributori	Imprese e/o loro associaz.	Enti di certificazione
Asda Booker Spar (UK) Sainsbury Tesco Waitrose	British Meat Processors Ass. Food & Drink Federation Fresh Produce Consortium Northern Foods Provision Trade Federation	CMI Knight International LRQA Micron 2 National Britannia SAI Global / EFSIS SGS (UK)

Attualmente è ancora nella sola lingua inglese, ma è attesa a breve la traduzione anche in Italiano.

Novità

La stesura della nuova versione è stata aggiornata e modificata e comprende:

- una revisione di tutti i requisiti che apportano una guida più chiara per il business alimentare nonché più chiarezza per definire e valutare i requisiti dei valutatori,
- maggiore visibilità alle aziende che dimostrano impegno nella direzione e competenza nella gestione dei potenziali rischi,
- una revisione del processo di certificazione al fine di ottenere una maggiore omogeneità e regolarità nell'implementazione dello standard,
- audit non annunciati facoltativi (sono le aziende a richiederli) che consentono alle aziende di dimostrare la loro fiducia nella qualità e nei sistemi di sicurezza,
- informazioni più dettagliate rispetto alle pubblicazioni precedenti: con riferimento particolare al trattamento degli allergeni e alla sicurezza dei siti di lavoro.

Differenze Strutturali e di applicabilità

Gli aggiornamenti principali possono essere riassunti come segue:

- sono ora possibili Audit facoltativi non annunciati per le aziende. Sul certificato apparirà il simbolo di asterisco/stella (*) di fianco al grado raggiunto.
- E' stato introdotto un più rigoroso schema di classificazione per i gradi B, C, D con una ulteriore verifica per il Grado C, richiesta entro 28 giorni, per verificare le azioni correttive intraprese e durata del certificato di sei mesi. Alla fine del presente documento è presente una tabella che evidenzia i Gradi di



- certificazione, le NC ammissibili per Grade, le Azioni conseguenti, la durata del certificato e se ci sono differenze rispetto alla issue 4.
- Sono state riviste e aggiornate le Categorie di prodotto basate sulle tecnologie del prodotto al fine di chiarire ed allineare i requisiti di competenza degli auditor con le tipologie di prodotto, cioè sono ora inclusi nello standard i dettagli sui requisiti conoscitivi dei valutatori al fine di garantire trasparenza e permettere alle aziende di verificarne le qualifiche.
 - Per fornire una migliore presentazione, la struttura del report è stata aggiornata; un esempio di report compilato sarà disponibile sul sito web di BRC a breve.
 - Viene fatta chiarezza sui prodotti commercializzati a marchio proprio, cioè non prodotti, o prodotti solo in parte, ma acquistati e rivenduti inclusi nel campo di applicazione, ma l'azienda deve dimostrare di averne il controllo e lo scopo del certificato deve escludere il processo di preparazione di questi prodotti.
 - Lo standard non si applica ad attività di immagazzinamento, importazione, distribuzione e stoccaggio gestite al di fuori del diretto controllo dell'azienda; per questo BRC ha messo a punto altri standard, quale Global Standard for Storage and Distribution che si applica alle aziende di stoccaggio, distribuzione, immagazzinamento di prodotti, mentre ricadono in GSFS attività di refrigerazione, congelamento, scongelamento etc. GSSD non si applica ai casi dove le strutture di stoccaggio sono sotto il controllo dell'azienda di produzione o dove avvengono operazioni di manipolazione dei prodotti e non copre trasporto di animali vivi, produzione di derrate agricole, agenzie commerciali, brokers e importatori che non manipolano o trasportano prodotti (i quali tuttavia possono richiedere la certificazione ai loro fornitori).
 - Esistono infine: GS for Packaging and Packaging materials (che sostituisce il vecchio BRC-IOP) e GS for Consumer product (prodotti non food).
 - Ogni macro requisito inizia con un paragrafo in neretto ("statement of intent"). Sotto questo paragrafo in forma tabellare ci sono i requisiti da valutare. Tra questi requisiti 10 sono Fondamentali, individuabili tramite una piccola stella come questa: ★. Di seguito l'elenco ed il n° del requisito corrispondente:

BRC iss. 4 Fondamentali (10)	BRC iss. 5 Fondamentali (10)
★ HACCP 1	★ Senior Manag. Commitment and Continual Improvement 1
★ Quality Management 2.1	★ The Food Safety Plan-HACCP 2
★ Internal Audit 2.9	★ Internal Audit 5
★ Corrective Action 2.12	★ Corrective and Preventive Action 3.8
★ Traceability 2.13	★ Traceability 3.9
★ Layout/Product Flow/Segregation 3.2.1	★ Layout, Product Flow and Segregation 3.1
★ Housekeeping and Hygiene 3.8	★ Housekeeping and Hygiene 4.9
★ Handling Requir. for Specific Materials 4.2	★ Handling Requir. for Specific Materials – Allerg. and ID pres. 5.2
★ Control of Operations 5.1	★ Control of operations 6.1
★ Training 6.1	★ Training 7.1

Analisi generale dei requisiti

Rispetto alla precedente versione, il numero di requisiti è stato riesaminato e ampliato (ora sono 326 rispetto a 270 della issue 4) per fornire una guida più dettagliata per valutatori, enti di certificazione e aziende. I macrocapitoli sono cambiati :



BRC iss. 4 (6 capitoli)	BRC iss. 5 (7 capitoli)
<ol style="list-style-type: none">1. HACCP2. Quality management system3. Standard dell'ambiente dello stabilimento4. Controllo del prodotto5. Controllo del processo6. Personale	<ol style="list-style-type: none">1. Impegno della direzione2. HACCP3. Sistema di gestione Qualità4. Standard del sito5. Controllo del prodotto6. Controllo del processo7. Personale

Per aiutare le aziende nello sviluppo del sistema sono definiti all'interno dei requisiti dei dettagli supplementari; dove la frase riporta "può includere" viene riportata una lista non esaustiva (né obbligatoria, se non pertinente) di elementi che forniscono una specie di linea guida per aiutare a stabilire cosa includere nella politica/procedura e/o nell'applicazione del requisito. Dove è scritto "deve includere" allora tutti gli elementi elencati dovranno, come minimo, essere stati presi in considerazione.

1. Impegno della direzione (14 requisiti da 8 che erano) ⚡

In pratica è stato aggiunto questo macrocapitolo all'interno del quale è stato inserito tutto ciò che è di riferimento per la Direzione aziendale ed aggiungendo alcuni nuovi requisiti:

- Canali di comunicazione chiari e univoci.
- Riesame annuale (ora è definita la frequenza).

Inoltre sono stati inseriti nello standard i seguenti che sono a tutti gli effetti requisiti a fronte dei quali si possono formulare NC:

- Avere lo Standard attuale in originale (cartaceo o informatico).
- Rispettare le scadenze del certificato, ovvero ricevere gli audit di ricertificazione entro i tempi previsti dal GSFS.
- Presenza del responsabile di produzione/stabilimento alle riunioni di apertura e chiusura.
- Chiusura delle Non Conformità derivanti dalla verifica precedente.

2. HACCP (28 requisiti da 10 che erano) ⚡

I requisiti sono molto più descrittivi e seguono, passo dopo passo, il codex alimentarius aggiungendo i seguenti requisiti:

- Devono essere inclusi la definizione dei prodotti e le informazioni di base
- Identificata la destinazione d'uso
- Costruiti e verificati i diagrammi di flusso
- Suggesto l'utilizzato dell'albero delle decisioni per la determinazione dei CCP
- Validati i limiti critici
- Requisiti specifici per la documentazione di azioni quali le registrazioni dei monitoraggi firmate e datate, azioni correttive per la manipolazione di prodotti "pericolosi"
- Riesame con frequenza annuale

3. Sistema di gestione Qualità

Cancellata la Dichiarazione di intenti.

3.1 Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare (2 requisiti da 5 che erano)

- ▶ Richiesto il Miglioramento Continuo
- ▶ La Politica deve essere datata e firmata dalla Direzione

3.2 Manuale per la Qualità e Sicurezza Alimentare (3 requisiti da 4 che erano)



- ▶ Richiesto Riesame ad intervalli pianificati
- 3.3 Struttura organizzativa, responsabilità e autorità (6 requisiti da 6 che erano)**
 - ▶ Minimi cambi nel testo.
 - ▶ Deve essere disponibile un organigramma
- 3.4 Riesame del contratto e attenzione ai clienti (5 requisiti da 2 che erano)**
 - ▶ Requisiti definiti in modo più chiaro
 - ▶ Identificazione del Responsabile per la Comunicazione con i Clienti
 - ▶ Identificazione, approvazione e riesame dei requisiti del cliente a frequenze prestabilite
- 3.5 Audit interni (7 requisiti da 6 che erano) ☼**
 - ▶ Cambiamenti minimi
 - ▶ Sono richiesti specificatamente audit con frequenza annuale.
- 3.6 Approvvigionamento - Approvazione, Monitoraggio e Verifica del fornitore (5 requisiti da 6 che erano)**
 - ▶ Inserita dichiarazione di intenti per gli approvvigionamenti e l'approvazione dei fornitori
 - ▶ Nessun cambiamento nella formulazione del requisito
- 3.7 Requisiti generali per la documentazione**
 - ▶ Cancellata la Dichiarazione di intenti
- 3.7.1 Controllo della documentazione (5 requisiti da 6 che erano)**
 - ▶ Il requisito sul periodo di conservazione è stato spostato al 3.7.3
 - ▶ I documenti devono essere nella lingua appropriata
- 3.7.2 Specifiche (6 requisiti da 4 che erano)**
 - ▶ Le istruzioni di produzione devono essere conformi alle ricette e completamente applicate
 - ▶ Le procedure per le modifiche e l'approvazione devono essere documentate e accessibili allo staff
 - ▶ **Procedure** sotto sezione cancellata – riportato nel controllo documentale
- 3.7.3 Gestione delle registrazioni (6 requisiti da 4 che erano)**
 - ▶ Le registrazioni devono essere autentiche/ originali
 - ▶ Il periodo di conservazione deve essere correlato alla shelf life, legislazione e richieste del cliente.
- 3.8 Azioni correttive e Preventive (5 requisiti da 4 che erano) ☼**

Cambiamento minimo – la formulazione del requisito è stata aggiornata per renderlo più chiaro e dare enfasi alle azioni preventive ed alla verifica delle azioni.
- 3.9 Rintracciabilità (5 requisiti da 4 che erano) ☼**
 - ▶ La prova deve includere il controllo quantitativo/ bilancio di massa
 - ▶ Deve essere effettuata annualmente.
- 3.10 Gestione dei reclami (4 requisiti da 3 che erano)**
 - ▶ E' richiesto un Sistema efficace per intercettare e registrare i reclami
- 3.11 Gestione degli incidenti, ritiro e richiamo del prodotto (8 requisiti da 6 che erano)**
 - ▶ Maggiore dettaglio su cosa includere e considerare:
 - ▶ Pianificazione della gestione degli incidenti per mantenere la continuità delle attività: rotture, disastri e sabotaggi
 - ▶ Richiesto test annuale con documentazione del tempo impiegato per i passaggi chiave
 - ▶ Notifica del richiamo di un prodotto all'Ente di certificazione – prima, tale richiesta era parte del protocollo di audit, ora è un requisito dello standard.

4. Standard del sito

- 4.1 Standard dell'ambiente esterno (6 requisiti da 8 che erano)**
 - ▶ Sono stati riuniti i requisiti "Luogo" e "Perimetro e terreni"
 - ▶ Requisiti cancellati: "Confini del sito" e "aree non ostruite a ridosso dei muri perimetrali"
 - ▶ Il sito deve essere adeguatamente dimensionato, costruito e progettato
 - ▶ Devono essere mantenuti percorsi esterni per i veicoli



► Mantenimento delle strutture
4.2 Sicurezza del sito (7 requisiti)

Nuovo requisito.

- Controllo degli accessi e formazione dello staff
- Stoccaggio sicuro dei materiali
- Registrazione e approvazione dei locali

4.3 Standard interni

4.3.1 Layout, flusso dei prodotti e segregazione (11 requisiti da 13 che erano) ☺

- Cambiamenti minimi, alcuni punti sono stati spostati in altre sezioni, per esempio "la sicurezza del sito" e "il laboratorio interno".
- Controllo delle strutture temporanee
- Chiarimenti in merito al significato di aree ad alto rischio (high risk) e alta attenzione (high care)

4.3.2 Strutture – muri, pavimenti etc (16 requisiti da 16 che erano)

Cambiamenti minimi. Alcuni chiarimenti:

- Gli scarichi devono andare direttamente nei drenaggi
- Chiarimento su dove sono richieste le pendenze dei pavimenti
- Requisiti delle finestre basati sulla valutazione del rischio
- Requisiti addizionali sulle porte: devono essere in buone condizioni e pulibili

4.4 Servizi – ora chiamati Utilities (3 requisiti da 16 che erano)

- Cambiamenti minimi, solamente chiarimenti dei requisiti

4.5 Attrezzature (4 requisiti da 3 che erano)

- Chiarimenti dei requisiti
- Certificati di conformità per l'idoneità all'uso, per esempio nastri trasportatori per uso alimentare

4.6 Manutenzione (10 requisiti da 5 che erano)

Espansione ed inclusione di requisiti addizionali:

- Controllo dei fornitori della manutenzione
- E' richiesta l'approvazione firmata del rilascio igienico dopo i lavori di manutenzione (nдр: il 70% dei corpi estranei deriva da lavori di manutenzione)
- Idoneità dell'uso dei materiali di consumo per la manutenzione
- Controllo delle officine e dei cantieri per prevenire il rischio di contaminazioni

4.7 Strutture per il personale (12 requisiti da 10 che erano)

- Aggiornato e chiarito
- Devono essere disponibili sufficienti strutture per il personale
- Utilizzo di alimenti all'esterno dell'area produttiva, in aree definite e prevedendo un controllo dei rifiuti
- Istruzioni dettagliate per il lavaggio delle mani – presenza acqua, sapone liquido, salviette o asciugatore ad aria e istruzioni per l'uso; inoltre, nelle aree ad alto rischio, presenza di rubinetti azionati senza mani e disinfezione
- Istruzioni dettagliate per il lavaggio delle mani nelle toilette _ acqua, sapone, asciugatura, cartellonistica
- Specifiche richieste per le aree fumatori: aerazione, raccolta rifiuti, strutture lavaggio mani e cartellonistica

4.8 Controllo della contaminazione chimica e fisica (13 requisiti da 8 che erano)

- Requisito espanso, suddiviso in sottosezioni per analizzare i pericoli chimici, metallici, da vetro, da legno e altro
- Dettagliate le specifiche per il controllo chimico (acquisti autorizzati, schede di sicurezza, adeguatezza all'uso, identificate, sicure e utilizzate da personale addestrato).
- Specifiche per il controllo del metallo (richieste procedure per coltelli e lame etc.)
- Specifiche procedure per le rotture dei vetri (segregazione, pulizia, rilascio dell'area e formazione del personale)
- Richieste ispezioni per setacci, filtri, magneti



- ▶ Procedure per minimizzare la contaminazione da corpi estranei del packaging durante il confezionamento, per esempio uso di getti d'aria sulla linea
 - ▶ Rischio di contaminazioni dalle strutture (prima 3.7.2), ora coperto in toto dal requisito 4.8.1
 - ▶ Materiali incompatibili (prima 3.7.6) ora gestito nel requisito "stoccaggio" 4.12.1
- 4.9 Gestione delle pulizie ed igiene (7 requisiti da 7 che erano) ☺**
- ▶ Specifiche da inserire nelle procedure per le pulizie (responsabilità, frequenza, metodi, etc)
 - ▶ Controllo CIP (nuovo)
 - ▶ Attrezzature per la pulizia idonee all'uso, identificate e correttamente stoccate
- 4.10 Rifiuti / Smaltimento rifiuti (6 requisiti da 5 che erano)**
- ▶ Aggiornato per includere la necessità di differenziazione e smaltimento secondo le richieste legislative
 - ▶ Specifiche per definire i requisiti per i contenitori/ locali per i rifiuti: identificati, pulibili e mantenuti
- 4.11 Controllo degli infestanti (9 requisiti da 11 che erano)**
- ▶ Revisione generale, con eliminazione di elementi specifici (come quello relativo ai drenaggi protetti e lo stoccaggio delle MP al fine di evitare contaminazioni) che dovrebbero essere affrontati in un piano completo per il monitoraggio infestanti. Richieste specifiche:
 - ▶ Il monitoraggio degli infestanti deve essere eseguito secondo una frequenza dettata dall'analisi del rischio
 - ▶ Specifiche chiare per la documentazione richiesta
 - ▶ Specificati uso e costruzione delle esche
 - ▶ Necessità di azioni correttive in caso di infestazione
 - ▶ Definizione delle responsabilità interne per lo svolgimento delle azioni correttive.
 - ▶ Analisi dati eseguita annualmente
- 4.12 Stoccaggio e trasporto (10 requisiti da 10 che erano)**
- Lo stoccaggio ora copre anche il trasporto. Devono essere definite Linee guida nelle procedure, elementi aggiunti sono i seguenti:
- ▶ Stoccaggio sollevato da terra e lontano dal muro (se appropriato), carico al coperto, ispezione prima del carico e dello scarico
 - ▶ Aree di stoccaggio asciutte e ben ventilate
 - ▶ Si suggerisce che i fornitori siano certificati Global Standard for Storage and Distribution
 - ▶ La tracciabilità deve essere assicurata anche durante lo stoccaggio e il trasporto

5. Controllo del prodotto

5.1 Progettazione e Sviluppo Prodotti (9 requisiti da 6 che erano)

- ▶ Devono essere condotte prove per confermare la shelf life secondo criteri microbiologici, chimici e sensoriali
- ▶ Durante lo sviluppo dei prodotti, definire le attività per il controllo della manipolazione dei materiali, quali gli allergeni
- ▶ Gli imballaggi devono essere confermati per quanto concerne l'idoneità all'uso e ai requisiti legali
- ▶ Se alcune caratteristiche del prodotto nascono per soddisfare richieste specifiche di gruppi di consumatori/clienti, come per es. i valori nutrizionali del prodotto, tali valori vanno validati
- ▶ Comunicazione efficace per i cambiamenti sulla formulazione o sul processo

5.2 Requisiti di manipolazione per specifici materiali – Materiali contenenti Allergeni e Materie che richiedano la conservazione dello stato d'identità (ID preserved) (11 requisiti da 4 che erano) ☺

- Completo aggiornamento e suddivisione in 2 sottosezioni – Allergeni e Materie ID preserved
- ▶ E' necessario elencare tutti gli allergeni contenuti nelle MP, SL e PF
 - ▶ L'analisi del rischio deve identificare e definire il controllo delle possibili vie di contaminazione per sviluppare procedure di segregazione, uso dedicato di attrezzature e politiche del personale
 - ▶ A fronte di un reclamo su questo argomento (presenza allergeni o perdita identità) è necessario documentare una validazione della produzione.



- ▶ La validazione delle metodiche di pulizia deve includere la manipolazione degli scarti (rifiuti) e il controllo di fuoriuscite/sversamenti
- ▶ Addestramento del personale sulla manipolazione delle sostanze allergeniche
- ▶ Riesame delle NC relative a problemi di allergeni
- ▶ Richiesta valutazione del rischio per le Materie ID preserved, comprendendo l'identificazione delle possibili vie di contaminazione

5.3 Rilevamento corpi estranei (6 requisiti da 6 che erano)

- ▶ E' richiesto un rilevatore di corpi estranei a meno che non venga giustificata la non necessità
- ▶ Specifiche per i controlli – frequenza e sensibilità, addestramento del personale e registrazioni

5.4 Imballaggi (6 requisiti da 8 che erano)

- ▶ Certificati di conformità o altre evidenze per confermare l'idoneità all'utilizzo
- ▶ Prima 4.4.7 (punti metallici negli imballaggi) ora spostati al 4.8.3.4 (controllo della contaminazione fisica)
- ▶ I rivestimenti che vengono a contatto con il prodotto devono essere opportunamente colorati e di dimensioni sufficienti a prevenire la contaminazione

5.5 Ispezioni ed Analisi dei Prodotti (9 requisiti da 5 che erano)

Nuova sezione sulle analisi di laboratorio

- ▶ I risultati delle analisi devono essere registrati ed analizzati in merito ad andamenti e azioni intraprese
- ▶ Requisito per i test organolettici
- ▶ Requisito per la valutazione della shelf life in continuo
- ▶ Analisi per la ricerca di patogeni subappaltate a terzi o eseguite in laboratori distanti dalla produzione
- ▶ La progettazione o le operazioni di laboratorio devono essere condotte in modo da minimizzare il rischio sul prodotto - sicurezza e accesso
- ▶ Chiarimenti sulle procedure per garantire l'affidabilità dei risultati – metodi riconosciuti e documentati, addestramento del personale, ring test, calibrazione/ taratura delle attrezzature
- ▶ Rotazione delle scorte soppresso

5.6 Controllo del prodotto NC (4 requisiti da 5 che erano)

- ▶ Cambiamenti minimi nella formulazione dei requisiti connessi

5.7 Rilascio del prodotto (2 requisiti da 2 che erano)

- ▶ Cambiamenti minimi nella formulazione dei requisiti connessi

6. Controllo del processo

6.1 Controllo delle Operazioni (9 requisiti da 8 che erano) ☺

Formulazione più chiara

- ▶ La gestione dei CCP deve far parte dei controlli di processo
- ▶ Effettuato da personale qualificato
- ▶ Definire procedure per assicurare che il prodotto sia inserito nell'imballo corretto

6.2 Quantità – Controllo di peso, volume e numero (3 requisiti da 4 che erano)

- ▶ Cancellato il precedente requisito 5.2.2
- ▶ Dove il controllo delle quantità non è definito per legge, è necessario rispettare i requisiti del cliente (v. merce alla rinfusa)

6.3 Calibrazione e Controllo degli strumenti per le misure e i monitoraggi (5 requisiti da 7 che erano)

- ▶ Chiarimenti sui dettagli delle procedure

7. Personale

7.1 Addestramento (6 requisiti da 6 che erano) ☺

- ▶ Minore enfasi sull'addestramento, maggiore sulle competenze
- ▶ Requisiti specifici su: identificazione delle competenze richieste per le diverse funzioni, controllo delle necessità di formazione considerando la lingua utilizzata nella formazione
- ▶ Dettagli sugli elementi da registrare per la formazione – nome, data, durata, contenuti del corso, docente



CSQA Certificazioni Srl
csqa@csqa.it - www.csqa.it

P. IVA - C.F. 02603680248

THIENE (VI) 36016
Via S. Gaetano, 74
Tel. 0445 313011
Fax 0445 313070

PARMA 43100
Piazzale Barezzi, 3
Tel. 0521 231596
Fax 0521 221848

MODUGNO (BA) 70026
Via delle Violette, 12
Tel. 080 5833636
Fax 080 5833637

MORETTA (CN) 12033
Piazza C.A. Grosso, 82
Tel. 0172 911323
Fax 0172 911320

7.2 Accesso e flusso del Personale (5 requisiti)

- ▶ Nuova sezione
- ▶ Piantina del sito che mostri i punti di accesso e le vie di percorrenza
- ▶ Requisiti relativi a progettazione e layout delle strutture e dei flussi del personale
- ▶ Estensione anche al personale esterno, visitatori e appaltatori

7.3 Igiene del Personale (11 requisiti da 11 che erano)

- ▶ Controlli regolari sul rispetto delle regole
- ▶ I visitatori devono per es. indossare guanti o non toccare il prodotto qualora non rispettino il requisito relativo alle unghie finte
- ▶ I cerotti devono essere colorati diversamente rispetto al prodotto (preferibilmente blu)

7.4 Visite mediche (4 requisiti da 3 che erano)

- ▶ Formulazione chiarita

7.5 Indumenti protettivi (11 requisiti da 9 che erano)

- ▶ Forniti in numero sufficiente
- ▶ Eliminato il requisito relativo alla copertura fin sopra il ginocchio e sostituito con "di disegno adatto a prevenire la contaminazione del prodotto"
- ▶ Separazione di indumenti sporchi e puliti
- ▶ Chiarimenti sul lavaggio degli indumenti da parte dei dipendenti – deve essere controllato
- ▶ Specifiche sull'uso dei guanti – idonei all'uso per alimenti, usa e getta, colorati in modo distintivo, integri
- ▶ L'abbigliamento per le aree ad alto rischio deve essere rimosso e conservato in aree designate al cambio
- ▶ Eliminato il requisito sull'uso di copricapo monouso



PROSPETTO DI SINTESI TRA GRADE OTTENIBILE E NC AMMESSE
 Nella colonna arancione finale sono riportati gli elementi presenti nella issue 4 di BRC.

Grade	Fondam..	Critiche	Maggiori	Minori	Azioni	Durata cert.	Issue 4
A			0	10 o meno	Evidenze oggettive da inviare entro 28 gg	12 mesi	Nessuna modifica
B			1	10 o meno	Evidenze oggettive da inviare entro 28 gg	12 mesi	2 o meno magg. 11-20 minori
B			0	11-20	Evidenze oggettive da inviare entro 28 gg	12 mesi	-
C			2	20 o meno	Audit follow up entro 28 gg	6 mesi	1 o più critiche 3 o più maggiori 21 o più minori
C			Meno di 2	Fino a 30	Audit follow up entro 28 gg	6 mesi	-
D	1 o più				No emissione certific.		Nessuna modifica
D		1 o più			No emissione certific.		-
D			3 o più		No emissione certific.		-
D			2	21 o più	No emissione certific.		-
D			Meno di 2	31 o più	No emissione certific.		-