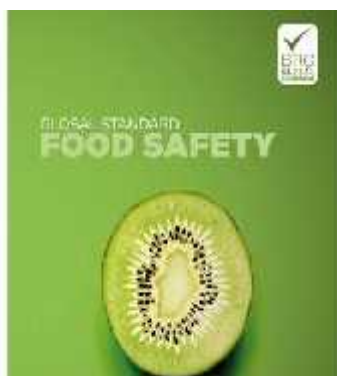


## BRC V7, les cinq changements majeurs



La nouvelle et septième version du référentiel privé BRC a été publiée début 2015.

Suite à une consultation de grande envergure auprès des parties prenantes et à un examen des questions émergentes dans l'industrie alimentaire, le British Retail Consortium a publié la septième version de son référentiel « Food » le 7 janvier dernier.

Destinée à assurer la cohérence des audits, cette nouvelle version encourage les entreprises à une plus grande transparence. Elle aspire à renforcer la traçabilité dans la chaîne d'approvisionnement.

La norme est aussi plus adaptée aux sites de petite taille et aux installations où les process sont encore en développement.

Parmi les nouveautés, cinq changements majeurs sont à noter :

- La version 7 s'agrément d'une nouvelle entrée dédiée à la lutte contre la fraude et à la préservation de l'authenticité des produits (chapitre 5.4). Elle encourage les sites industriels à mettre en oeuvre des systèmes pour réduire leur exposition. Ce chapitre a été ajouté suite à l'affaire de la fraude à la viande de cheval survenue en 2013.
- Deux nouvelles clauses fondamentales viennent également d'être ajoutées. Celles-ci concernent la maîtrise des fournisseurs (et notamment ce qui fait référence aux matières premières et emballages), ainsi que la maîtrise du conditionnement et de l'étiquetage.
- La version 7 renforce également les exigences en termes de traçabilité, en particulier vis-à-vis des fournisseurs.
- Les règles du zoning ont aussi été révisées. Une entrée dédiée aux "High Care for Ambient Products" a également été ajoutée.
- Ce nouveau document donne également la possibilité de souscrire à des modules additionnels au référentiel.

Ces derniers sont destinés à réduire les vérifications multiples et à répondre aux exigences spécifiques des clients.

Pour ces modules, les éventuelles non-conformités ne seront pas comptabilisées lors des audits.

Clé d'entrée sur le marché britannique, le référentiel BRC Food Safety Standards a été publié en 1998.

Il reprend les systèmes de management en qualité (inspirés de l'Iso), les bonnes pratiques d'hygiène (particulièrement détaillées dans le référentiel), l'HACCP (inspiré du Codex Alimentarius) et l'engagement de la direction.

Les audits pour la version 7 débuteront en juillet 2015.

Source : [http://www.processalimentaire.com/Qualite/BRC-V7-les-cinq-changements-majeurs-25610\(12/01/15\)](http://www.processalimentaire.com/Qualite/BRC-V7-les-cinq-changements-majeurs-25610(12/01/15))