

Evren Efe Kabagöz











BRCGS Türkiye Temsilcisi(2020-)

- Gıda Mühendisi (Ankara Üni. 1999)
- Üretim sektöründe 5 yıl
- Belgelendirme sektöründe 16 yıl
- BRCGS Eğitmeni
- BRCGS Compliance Denetçisi
- Danışman/Eğitmen

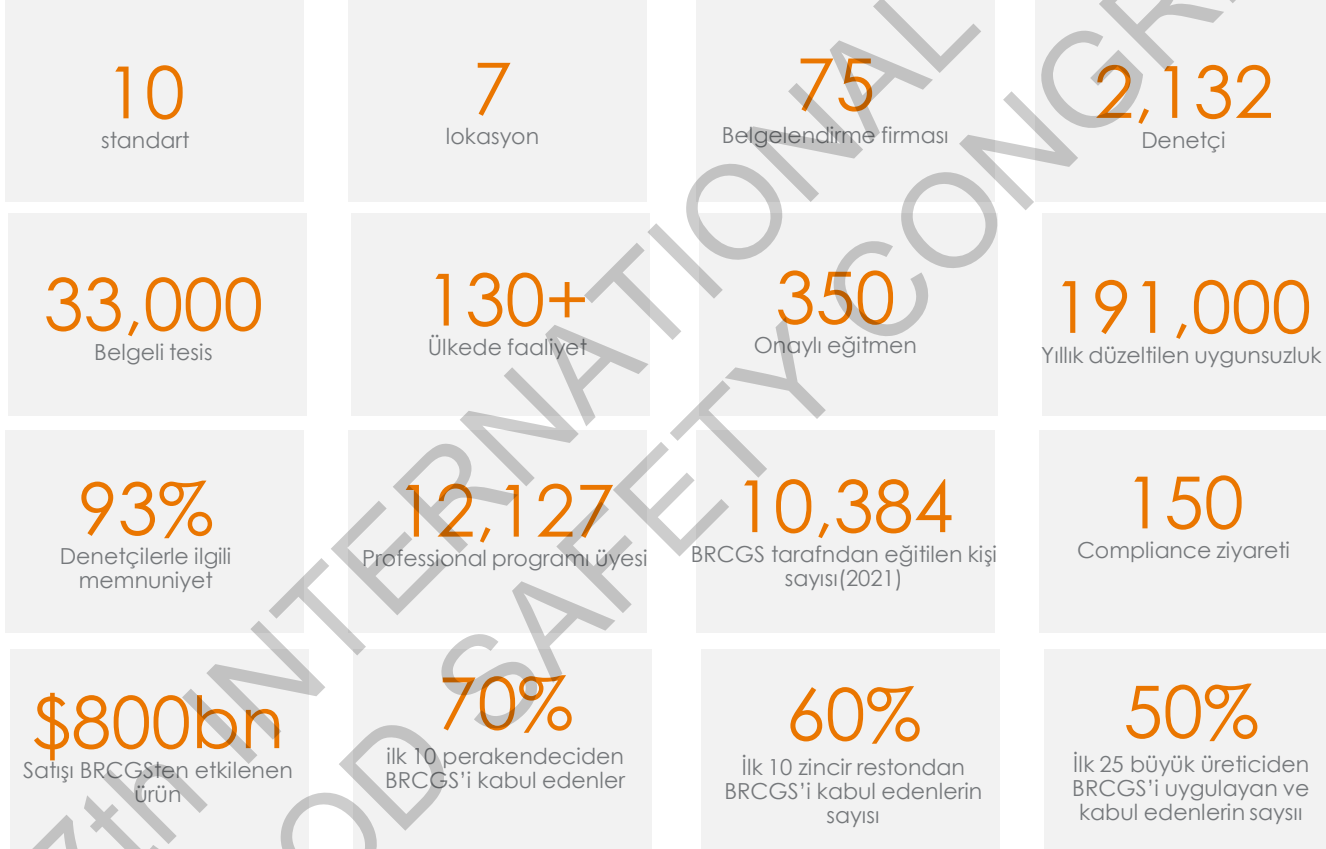


Tarihçemiz

<p>BRC Global Standards was set up to reduce audit duplication by UK retailers</p>	 <p>Food Safety first standard to be recognised by GFSI</p>	 <p>Consumer Products first published</p>	 <p>Agents and Brokers first published</p>	<p>BRCS e-Learning</p> <p>e-learning launched</p>	 <p>Food Safety Culture Excellence launched</p>	 <p>Acquisition of the Allergen Control Group Inc. (ACG) New Service package launched</p>	 <p>Virtual training launched</p>	<p>BRCS Horizon</p> <p>Horizon launched</p>	 <p>ESG LEAD launched</p>
--	--	--	---	--	---	--	--	--	--

<p>Food safety first published</p> 	<p>Packaging and Packaging Materials first published</p> 	<p>Storage and Distribution first published</p> 	<p>Offices opened in USA and India Acquired by LGC Group Retail first published</p>  	<p>START! Global Markets Food Safety Published</p> 	<p>BRCS Branding Launched February 2019</p> 	<p>Ethical Trade and Responsible Sourcing Published</p> 	<p>Plant-based Standard Published Tell BRCS Confidential Reporting launched</p> 	<p>Safefood 360 Risk launched</p>  <p>Risk</p>
--	--	---	--	--	--	--	--	---

Rakamlarla BRCGS



Bölgede 25 Belgelendirme Firması ve 78 Denetçi

Denetimlerin 75%'i haberli ve 8%'i hibrit ve 7% uzaktan olarak yapılmakta

7.5% habersiz denetim

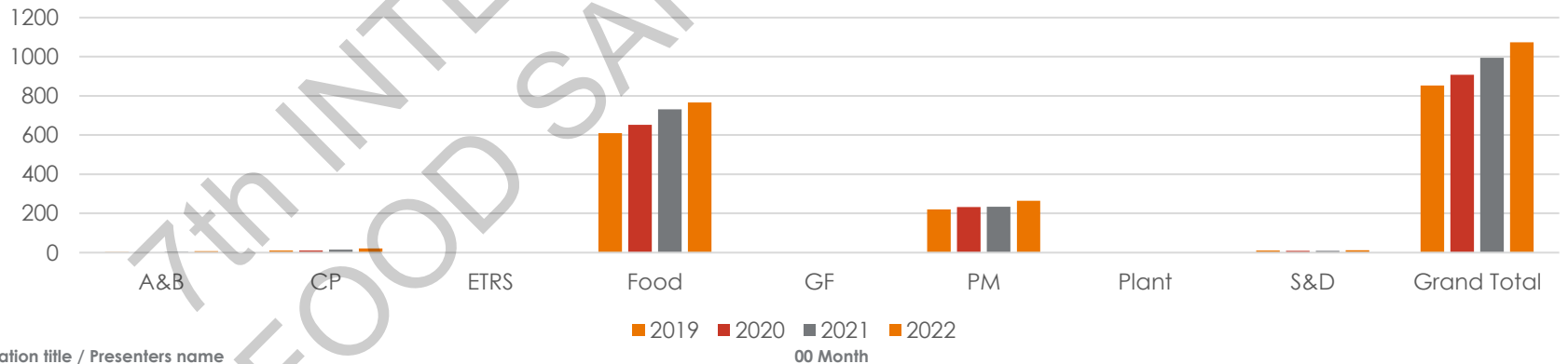
45% A/A+ Grade ve 34% AA/AA+ grade, 17% B/B+ Grade

Türkiye'de BRCGS Standartları



	A&B	CP	ETRS	Food	GF	PM	Plant Based	S&D	Toplam
Eylül 2019	3	10		610		220		10	853
Eylül 2020	2	11		653		233		9	908
Eylül 2021	4	15		732		234		9	995
Eylül 2022	7	21	1	766	1	265		12	1073

2019-2022 BRCGS Standartları



Globalde: **870**

- 762 ürün geri çağırması
- 108 vaka

Geri çağırma/vaka kaynakları:

- 48% - tesis
- 45% - tedarikçi
- 6% - belirsiz

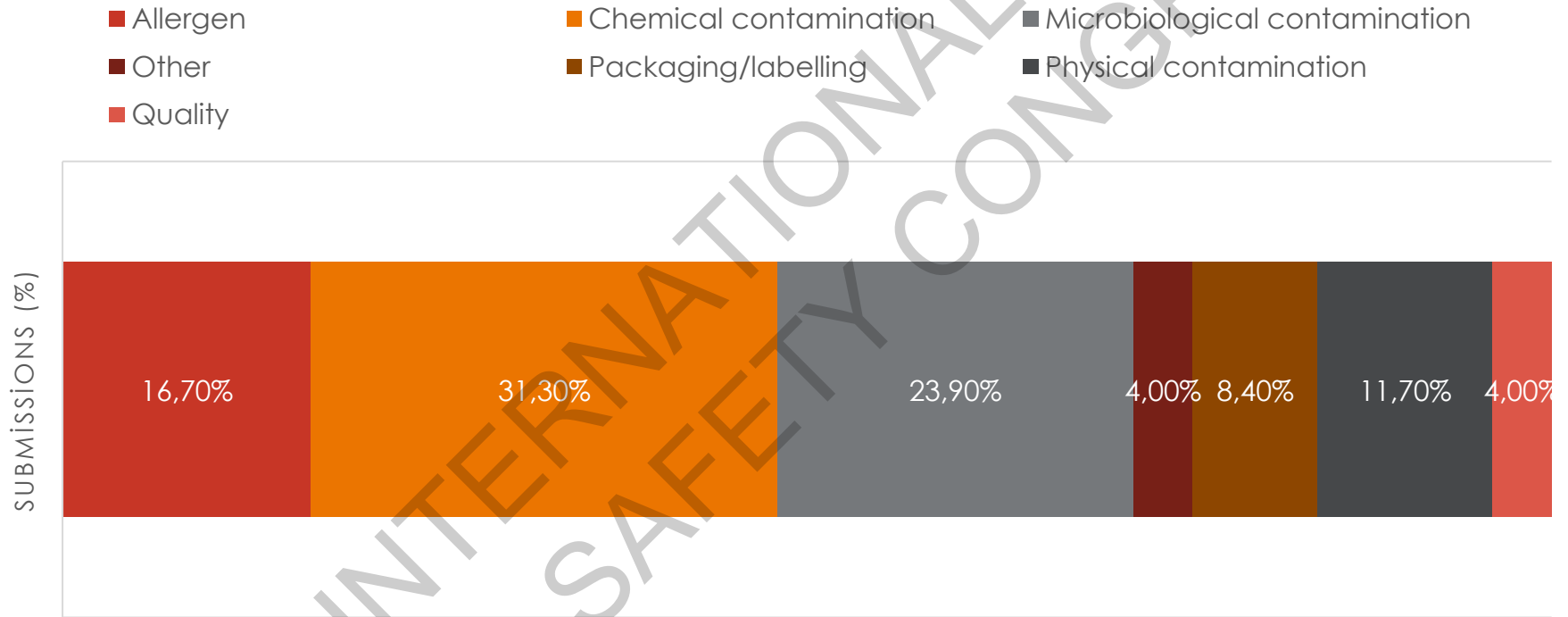
2021 yılındaki geri çağırmalar

BRCGS Food Safety Standard

Ürün geri çağırımlar(2021)



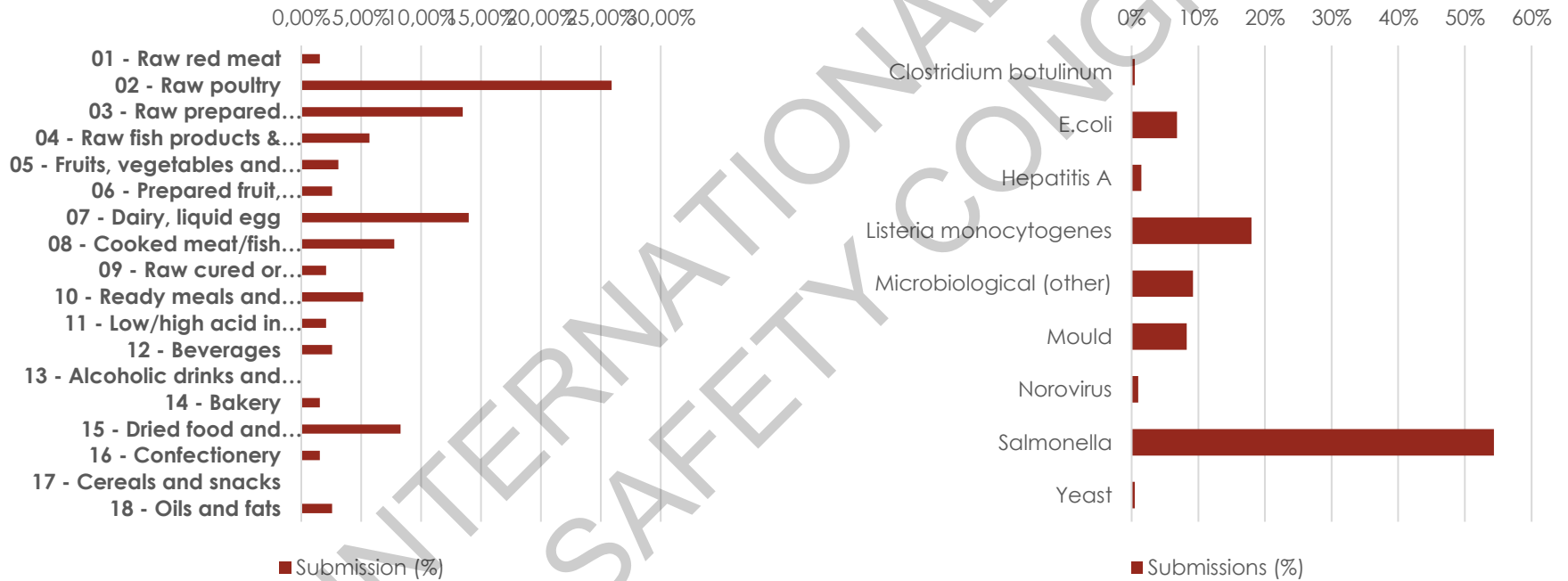
BRCGS Food Safety Standard



Ürün geri çağırımlar- mikrobiyolojik kontaminasyon



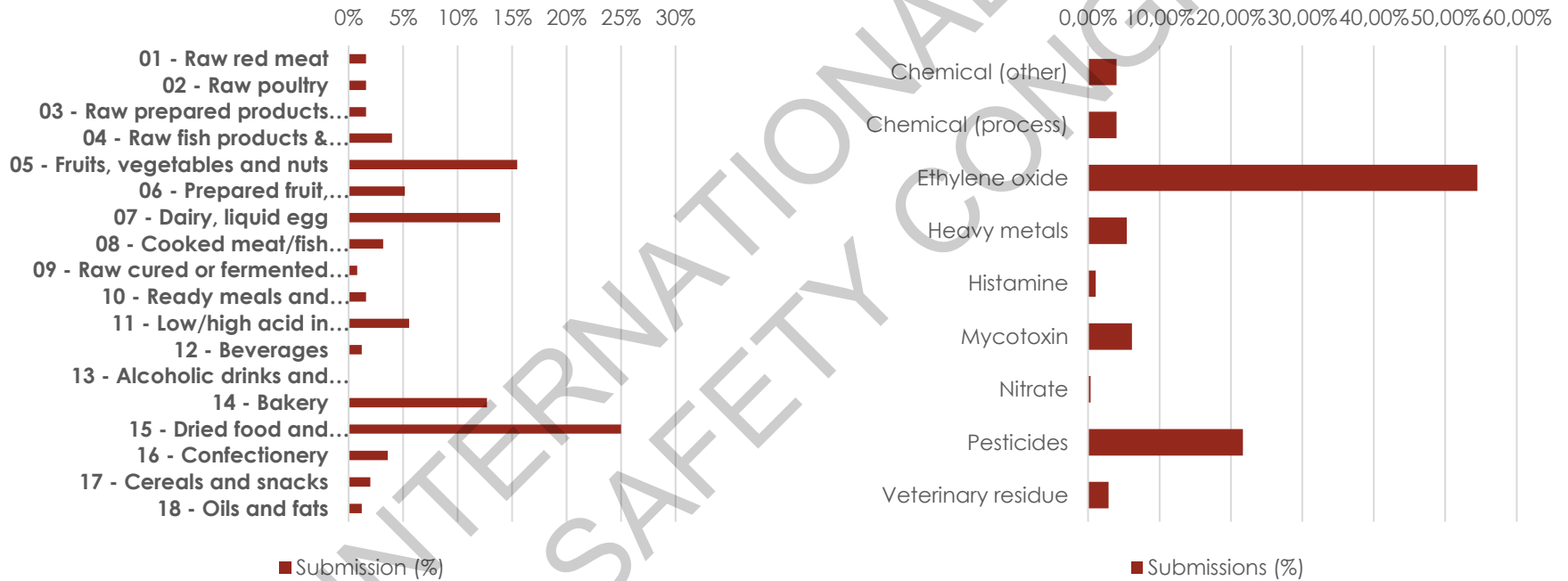
BRCGS Food Safety Standard



Ürün geri çağırımlar- kimyasal kontaminasyon



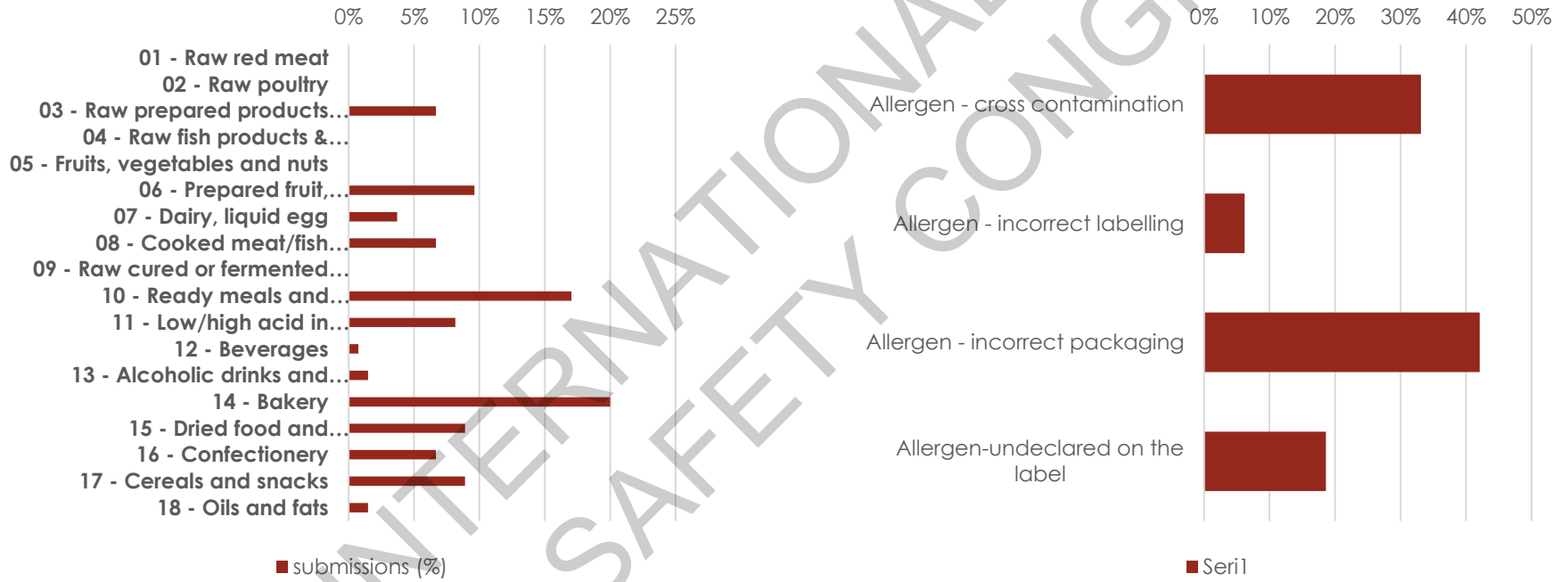
BRCGS Food Safety Standard



Ürün geri çağırımlar- alerjenler



BRCGS Food Safety Standard



BRCGS denetimleri sırasında en sık karşılaşılan uygunsuzluklar (2021)

Madde	Gereklilik	Pozisyon
4.11.1	Tesis ve ekipman hijyeni	1.
4.4.8	Kapılar	2.
4.6.1	Ekipman yapısı ve bakımı	3.
4.9.1.1	Kimyasal kontrolleri	4.
4.4.1	Duvarlar	5.
2.7.1	Tehlikenin tanımlanması	6.
4.15.1	Depolama tesisleri	7.
1.1.2	Gıda güvenliği ve Kalite kültürü	8.
3.4.1	İç denetimler	9.
4.11.2	Hijyen prosedürleri	10.

BRCGS denetimleri sırasında en sık karşılaşılan uygunsuzluklar (Türkiye-2021)

Madde	Gereklilik	Pozisyon
4.4.8	Kapılar	1.
4.6.1	Ekipman yapısı ve bakımı	2.
4.11.1	Tesis ve ekipman hijyeni	3.
4.9.1.1	Kimyasalların kontrolü	4.
7.4.3	Koruyucu kıyafetlerin yıkanması	5.
2.7.1	Tehlikenin tanımlanması	6.
4.15.1	Depolama tesisleri	7.
3.9.2	Malzemelerin izlenebilirlik amaçlı tanımlanması	8.
4.4.1	Duvarlar	9.
3.5.1.2	Tedarikçi onayı	10.

Önemli Etkenler- Gıda Güvenliği v9



Gıda güvenliği
kültürü ile ilgili
daha fazla
açıklık ve detay



Codex General
Principles of
Food Hygiene,
GFSI
gerekliliklerine
uyum



Denetim
seçeneklerini ICT
içercek şekilde
artırmak



Temel ürün
güvenliği
faaliyetleriyle
ilgili gereklilikleri
geliştirmek



Tesislere daha
fazla netlik
sağlamak:

- Birincil hayvan işlemleri
- Hayvan yemi üretimi



Önemli Etkenler- Temel Konseptlerin Güçlendirilmesi

İç
deneti
mler

Kök
neden
analizi

Geçerli
kılma/
Doğrula
ma

Risk
değerle
ndirme

Vaka
yönetimi

İzlenebili
rlik

Maddelerde Önemli Değişiklikler- v8 den v9a

Ürün güvenliği kültürü

Kültürü geliştirmek için gerekli davranış değişikliklerinin göz önünde bulundurulması

HACCP- Gıda Güvenliği Planı

Son yayınlanan Codex Alimentarius HACCP ilkeleri çeşitli maddelere güncelleme gerektirdi

Dış Kaynaklı Proses

Dış kaynaklı proseslerin bir spesifikasyonla anlaşılan gerekliliklerin tesisin HACCP planına eklenmesi için yeni gereklilikler eklendi

Kök Neden Analizi

Tutarlı bir yaklaşım sağlamak için maddeler gözden geçirildi. Sürekli iyileştirme için diğer bölümlerle daha iyi bağlantı sağlandı

Gıda savunması

Gıda savunması gerekliliklerine özel bölüm. Maddeler gıda zafiyet bölümüyle aynı, böylece tesis her iki konuyu (Gıda savunma ve gıda zafiyet) birarada ele almayı seçebilir

Ekipman

Hijyenik ekipman için ayrıntılı öneriler sunan çeşitli standartlar ve endüstri yönergeleri güncellendi, Bölüm sektördeki mevcut en iyi uygulamalarla uyumlu olacak şekilde güncellendi

Hayvan Birincil İşleme Tesisleri

Yeni bölüm. Hayvanların birincil dönüşümü sırasında gıdaların güvenli, otantik ve yasal kalmasını sağlamak için özel kontroller gereklidir.

Protokolde Önemli Değişiklikler- v8den v9a

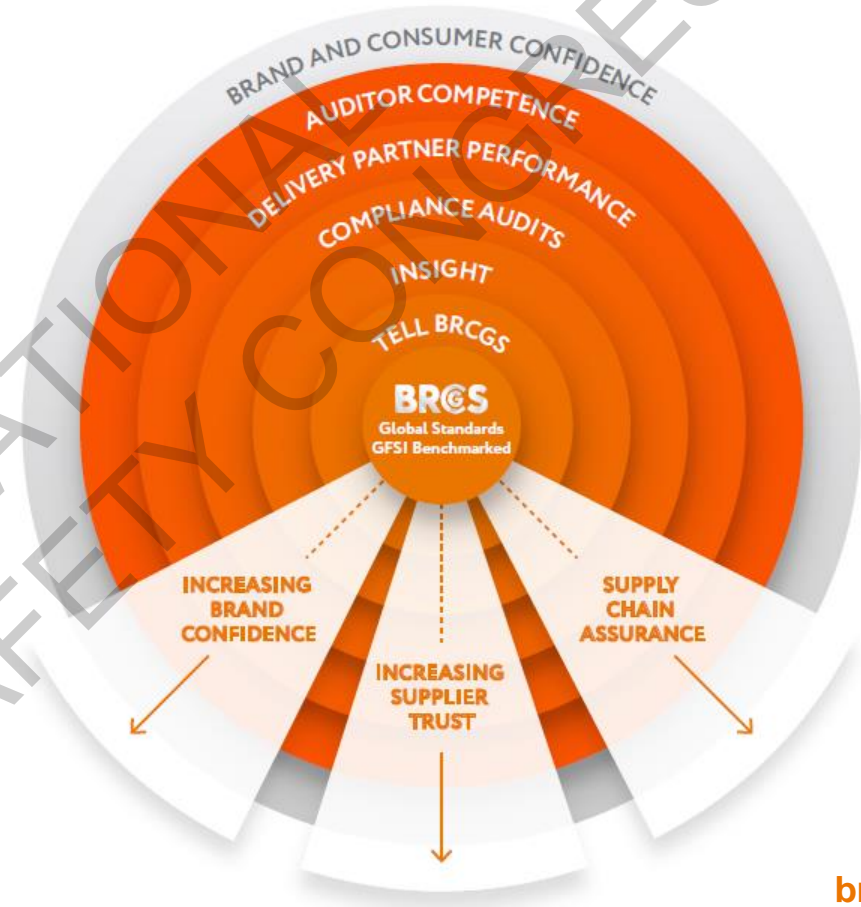
Hibrit Denetimler

Denetim kalitesini artırmak ve sahadada harcanan zamanın etkinliğini en üst düzeye çıkarmak. Tesis ziyareti öncesinde bilgilerin paylaşılması ve gözden geçirilmesi yoluyla daha uygun maliyetli bir süreç sağlayabilir.

Habersiz Denetimler

Güçlü bir ürün güvenliği kültürüne daha fazla güven sağlamak için her 3 yılda bir yapılması zorunlu olan habersiz denetim. 2020 yılından beri tüm GFSI onaylı sertifikasyon programı sahipleri için geçerli olan bir GFSI benchmark gerekliliğidir

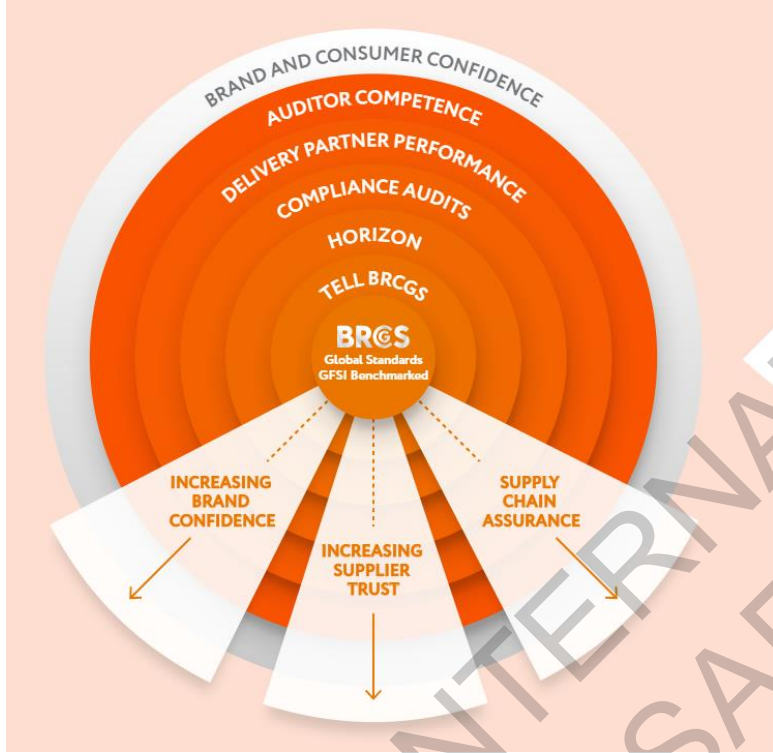
Marka Korunurluğunu Compliance Programıyla Sağlıyoruz



BRCGS Compliance Programının 5 Katmanı



Güvenilir ve tutarlı sonuçlar sunmak



1 Tell BRCGS

Tell BRCGS Denetim sorunlarını bildirmek için oluşturulmuş global bir gizli ihbar sistemi.

2 Horizon

Tesislerin kıyaslanması ve performans yönetimi için dijital analitik bir araç.

3 Compliance Denetimleri

'Denetçileri denetleyen' bağımsız denetçilerden oluşan küresel ekip

4 Belgelendirme Firması Performansı

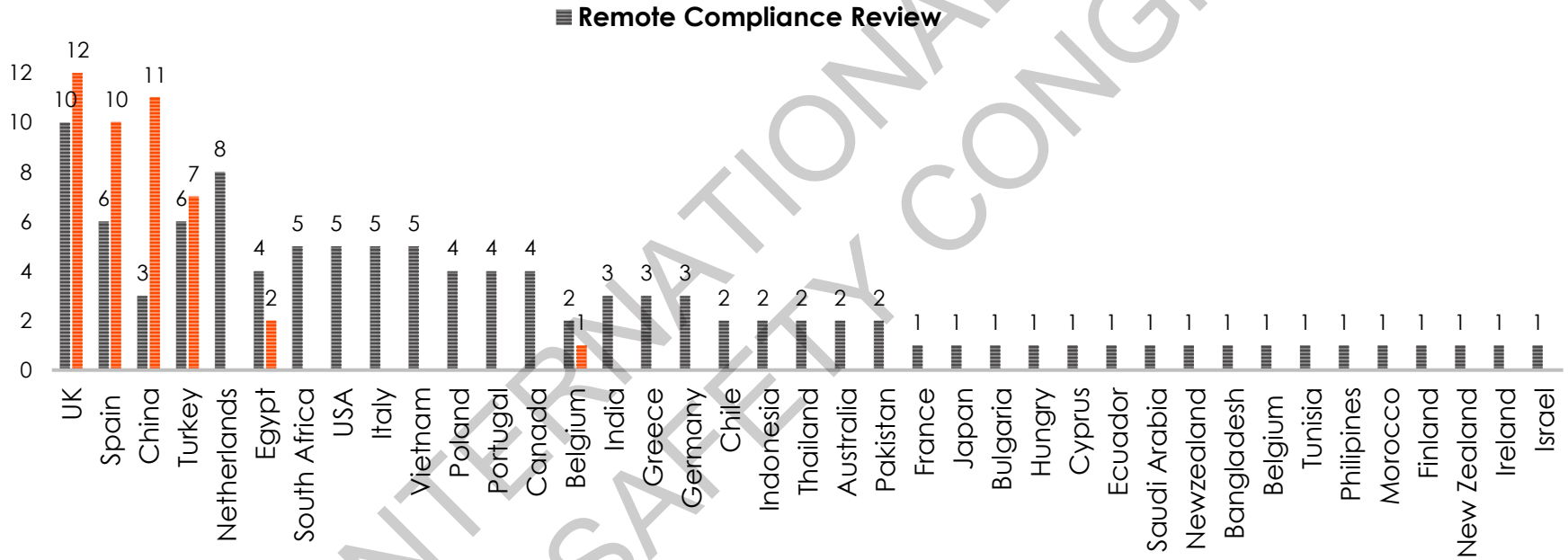
Bir dizi KPI kullanılır, Bu, firmaların CB'nin puanına göre seçim yapma olanağı verir

5 Denetçi yetkinliği

Nitelikler, eğitim, deneyim ve sınavlara dayanmaktadır

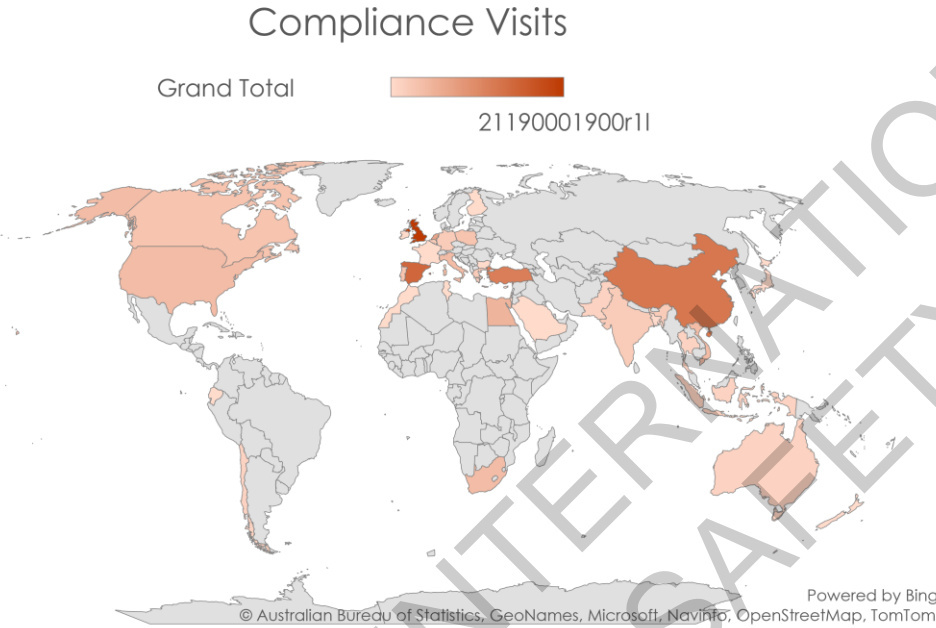
2021 yılında 150 denetim gerçekleştirildi

BRCGS Compliance ziyaretleri (2021)



150 visits completed in 2021

BRCGS Compliance ziyaretleri (2021)



Standart	Tesis sayısı
Food	120
Packaging	
Materials	13
S&D	10
A&B	6
Plant Based	1

Teşekkürler!

**BRCGS Türkiye Temsilcisi
Evren Efe-Kabagöz**

Evren.Efe-Kabagoz@brcgs.com

7th INTERNATIONAL
FOOD SAFETY CONGRESS