



WHITEPAPER

BRCGS Packaging Materials Versie 7.0

De belangrijkste wijzigingen

De definitieve versie van BRCGS Packaging Materials versie 7 is in oktober 2024 gepubliceerd. Audits volgens BRCGS Packaging Materials versie 7 vinden plaats vanaf 28 april 2025. De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 6 hebben we overzichtelijk voor je samengevat. Daarnaast geven we tips om je kwaliteitssysteem aan te passen aan de nieuwe BRCGS-eisen.

Algemeen

Scope

BRCGS Packaging Materials was al van toepassing op bedrijven die verpakkingen produceren voor levensmiddelen, dranken en diervoeders. Ook de productie van verpakkingsmateriaal voor cosmetica en farmaceutische producten viel al binnen de scope van deze norm.

In versie 7 is het toepassingsgebied verder uitgebreid. Alle verpakkingsmaterialen, verpakkingsgrondstoffen en producten die met vergelijkbare technologieën worden gemaakt, vallen nu ook onder de norm.

Dit omvat producten voor 1-malig gebruik zoals plastic of papieren bekers, deksels, rietjes, papieren of plastic borden, servetten, zakken (inclusief vuilniszakken), tafelkleden en bestek.

Daarnaast valt ook de productie van grondstoffen die nodig zijn voor het maken van deze verpakkingen binnen het toepassingsgebied. Denk hierbij aan inktten, vernissen, coatings en kleefstoffen.





Auditprotocol

In versie 7 zijn de mogelijkheden voor het uitvoeren van audits uitgebreid. Hieronder vind je de belangrijkste opties:

Aangekondigd auditprogramma

Bij een aangekondigd auditprogramma is het vanaf nu verplicht om binnen een periode van drie jaar minimaal één onaangekondigde audit te ondergaan. De certificatie-instelling moet vooraf aangeven in welk jaar deze onaangekondigde audit zal plaatsvinden.

Optie voor gemengde audit

Het is nu mogelijk om te kiezen voor een gemengde audit. Hierbij wordt de documentatie op afstand beoordeeld, terwijl de productie en praktische uitvoering op locatie worden getoetst. Deze optie is niet beschikbaar voor een initiële audit; deze moet volledig op locatie plaatsvinden.

Voordat een gemengde audit kan worden uitgevoerd, voert de certificatie-instelling een risicobeoordeling uit. Hierbij wordt beoordeeld of er voldoende faciliteiten en technologie beschikbaar zijn, zowel op afstand als op locatie, om de audit goed te laten verlopen. Daarnaast bepaalt deze beoordeling welk deel van de audit op afstand kan worden uitgevoerd, met een maximum van 50% van de totale auditduur.

Ook bij een gemengde audit is het verplicht om minimaal één keer per drie jaar een onaangekondigde audit te ondergaan.

Onaangekondigd auditprogramma

Het protocol voor onaangekondigde audits blijft grotendeels hetzelfde als in de vorige versie van de standaard. Het volledig onaangekondigde auditprogramma blijft vrijwillig en biedt de mogelijkheid om een AA+ certificaat te behalen.

Onaangekondigde audits worden uitgevoerd in de laatste vier maanden van de auditcyclus, inclusief de 28 kalenderdagen voorafgaand aan de vervaldatum van de audit.

Je kan vooraf maximaal 10 dagen doorgeven waarop de audit niet kan plaatsvinden. Deze data moet je tijdig aan de certificatie-instelling doorgeven.



Tip: Zorg dat de auditor eenvoudig toegang heeft tot alle noodzakelijke documenten via online QA-software. Denk aan handboekdocumenten, acties, inspectierapportages, specificaties, registraties en het interne opleidingsprogramma met een overzicht van competenties.

[Klik hier voor meer informatie.](#)

Verduidelijking in terminologie

Wat betreft terminologie zijn volgende veranderingen doorgevoerd in versie 7 van de standaard:

- “Personeel”, “werknemers”, “personeelsleden” zijn geharmoniseerd tot “personeel”
- “Productie” is vervangen door “vervaardigen”
- Het woord “tussentijds” is gewijzigd in “werk in uitvoering”
- Bedrijf en locatie worden gezien als synoniemen, maar de term locatie wordt voornamelijk gebruikt om de faciliteit te beschrijven
- “Verpakking” is vervangen door “product” om alle toepasselijke producten te omvatten, inclusief producten voor 1-malig gebruik
- “Uitbestede activiteiten” worden nu aangeduid als “uitbestede” producten

Wijzigingen in de vereisten

De standaard bestaat uit zeven secties die in principe van toepassing zijn op alle activiteiten:

1. Betrokkenheid van het hoger management
2. Gevarenanalyse en risicobeoordeling
3. Productveiligheid en kwaliteitsmanagementsysteem
4. Locatiestandaarden
5. Product en procesbeheersing
6. Personeel
7. Vereisten voor handelsgoederen

Sectie 7 geldt uitsluitend voor bedrijven die handelsgoederen verhandelen die ze niet zelf hebben geproduceerd.

Naast deze secties bevat de standaard enkele vrijwillige modules. Bedrijven die een module willen laten auditen, moeten voldoen aan zowel de eisen van de module als de zeven bovengenoemde secties. Een van de vrijwillige modules, Module 10 – Preventie van verlies van plastic pellets, is in deze versie herzien.

In deze whitepaper verduidelijken we de wijzigingen per hoofdstuk ten opzichte van de vorige versie van de standaard.

1. Betrokkenheid van het hoger management

Het hoger management blijft verantwoordelijk voor de voortdurende verbetering van de productveiligheids- en kwaliteitscultuur binnen het bedrijf. Versie 6 vereiste al een duidelijk actieplan voor de ontwikkeling en verbetering van deze cultuur. In versie 7 is verder gespecificeerd welke aspecten minimaal in het plan moeten worden opgenomen:

- Open en duidelijke communicatie over productveiligheid
- Training van medewerkers
- Feedback van medewerkers
- Prestatiemetingen met betrekking tot productveiligheid, legaliteit en kwaliteit

Het actieplan moet minimaal jaarlijks worden herzien en bijgewerkt. Tijdens de jaarlijkse managementreview moeten de resultaten, de effectiviteit en de voortgang van dit plan worden besproken. Daarnaast moet het hoger management tijdens een externe audit beschikbaar zijn om de implementatie van het plan toe te lichten.

Een belangrijke toevoeging in versie 7 is de verplichting om een klokkenluidersysteem te implementeren. Dit stelt medewerkers in staat om zorgen over productveiligheid, legaliteit en 'kwaliteit vertrouwelijk te melden. Deze meldingen moeten worden opgevolgd, en gepaste verbetermaatregelen moeten worden genomen.

De nieuwe versie van de norm benadrukt dat medewerkers zich bewust moeten zijn van hun verantwoordelijkheid om afwijkingen te melden. Zodra grondstoffen of producten mogelijk onveilig zijn of niet volledig aan specificaties voldoen, moet dit onmiddellijk worden gemeld, zodat passende acties kunnen worden ondernomen.

Als een bedrijf niet beschikt over voldoende interne kennis van productveiligheid, legaliteit en kwaliteit, kan het externe experts inschakelen. Het dagelijks beheer blijft echter de verantwoordelijkheid van het bedrijf zelf. In versie 6 was deze mogelijkheid beperkt tot het HARA-plan (risicobeoordeling), maar in versie 7 is dit uitgebreid naar alle aspecten van productveiligheid en kwaliteit.



Tip: Het ontwikkelen van een sterke voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur vraagt om structurele inspanningen. Benieuwd hoe je dit kunt realiseren? Lees onze Whitepaper Food Safety Culture. [Klik hier voor meer informatie.](#)

2. Gevarenanalyse en risicobeoordeling

Deze sectie is volledig herzien en uitgebreid om te voldoen aan de GFSI- benchmarking standaard en de CODEX Alimentarius. Daarnaast zijn er nieuwe vereisten toegevoegd die dit onderdeel van de norm verder versterken.

Het HARA-team

Het samenstellen van een multidisciplinair team is vereist voor het uitvoeren van de gevaranalyse en het implementeren van betrokken beheersmaatregelen. In versie 7 wordt benadrukt dat dit team verantwoordelijk is voor het waarborgen van de juiste kennis en expertise om het HARA-plan effectief te kunnen uitvoeren en onderhouden. Het team moet ook op de hoogte zijn van relevante wijzigingen en specifieke klanteneisen.

Basisvoorwaarden programma's (PRP's)

Een nieuwe eis in versie 7 betreft de implementatie van basisvoorwaardenprogramma's (PRP's). Deze PRP's moeten een omgeving creëren waarin goederen veilig en legaal kunnen worden geproduceerd. Het HARA-team bepaalt welke PRP's van toepassing zijn op de activiteiten binnen het bedrijf.

Voorbeelden van PRP's in de standaard:

- Goedkeuring en beheersing van leveranciers
- Onderhoud van machines en infrastructuur
- Reiniging en onderhoud
- Controle op productcontaminatie
- Ongediertebestrijding
- Productontwikkeling
- Printcontrole
- Verzending en transport
- Opleiding en competentie van personeel
- Hygiënemaatregelen

De beheersmaatregelen van deze PRP's moeten duidelijk worden beschreven en geïntegreerd in de herzieningen van het HARA-plan.

HARA What's in a name?

Binnen de BRCGS Packaging Materials-standaard wordt de term HARA (Hazard Analysis and Risk Assessment) gebruikt om gevaranalyse en risicobeoordeling aan te duiden. Er kunnen ook andere methodes worden gebruikt om gevaren voor productveiligheid beoordelen, elk met een eigen aanpak en toepassing.

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points

Deze methode wordt vaak gebruikt in de voedingsindustrie en richt zich op het identificeren en beheersen van gevaren voor voedselveiligheid. Kritische controlepunten (CCP's) worden vastgesteld, beheerd en gemonitord om de veiligheid van de producten te kunnen garanderen.

HARA: Hazard Analysis and Risk Assessment

Deze aanpak wordt veel gebruikt in de non-foodindustrie, farmaceutische sector en medische sector. In deze sector zijn veiligheidsrisico's net als in de voedingsindustrie kritisch. Een HARA-plan impliceert het nemen van preventieve maatregelen.

GIRA: Gevaranalyse en Risicoanalyse

GIRA is vergelijkbaar met HACCP en HARA, maar wordt vooral in Nederland toegepast. Naast veiligheidsrisico's richt deze methode zich ook op gezondheidsrisico's.

HACOP: Hazard Analysis and Critical Operational Points

HACOP lijkt sterk op HACCP, maar richt zich naast kritische controlepunten ook op operationele punten. Verbeteren van operationele processen staat hierbij centraal.

De productbeschrijving blijft een essentieel onderdeel van het HARA-plan. Versie 7 verduidelijkt dat deze beschrijving per productgroep mag worden opgesteld. Daarnaast zijn nieuwe elementen toegevoegd aan de lijst met onderdelen die in de beschrijving kunnen worden opgenomen:

- Uitgevoerde behandelingen en processen
- Gebruikte additieven
- Functionele eigenschappen
- Opslagomstandigheden
- Verwachte gebruiksduur van het eindproduct

Alle relevante informatie voor de uitvoering van de HARA moet worden verzameld en gedocumenteerd. Het is verplicht om deze informatie regelmatig bij te werken. De standaard biedt een lijst van mogelijke benodigde informatie, waaraan nu de volgende punten zijn toegevoegd:

- Wetgeving met betrekking tot productie en verkoop van producten
- Klanteneisen
- Bestaande HARA-plannen
- Plattegrond van de locatie met indeling en apparatuur
- Informatie over allergenen houdende grondstoffen
- Voorwaarden voor opslag, transport en distributie
- Verpakkingsmateriaal dat gebruikt wordt om het eindproduct te beschermen.

Stroomdiagrammen

Stroomdiagrammen beschrijven de verschillende stappen en interacties tussen stappen voor alle producten, productgroepen en processen. In versie 7 is het nu verplicht om ook de volgende elementen in de stroomdiagrammen op te nemen:

- Introductie van nutsvoorzieningen en andere contactmaterialen (zoals lucht, water en verpakkingsmaterialen)
- Afval
- Opslag en verzending van eindproducten
- Materialen die moeten worden geretourneerd aan de leverancier

Deze stroomdiagrammen moeten bij elke proceswijziging zorgvuldig worden geverifieerd. Dit betekent dat het proces in de praktijk moet worden gevolgd en gecontroleerd tegen de gedocumenteerde diagrammen.

Gevareninventarisatie

Het HARA-team is verantwoordelijk voor het identificeren van alle potentiële gevaren. In versie 7 wordt aangegeven dat naast microbiologische en chemische gevaren, ook fysieke gevaren in beschouwing moeten worden genomen. De norm geeft een uitgebreide lijst van factoren waarmee rekening moet worden gehouden. De volgende zaken zijn toegevoegd:

- Beperkingen in het gebruik van het product
- Onbedoeld misbruik door klant of consument
- Substitutie, vervalsing of onjuiste voorstelling van zaken
- Risico op besmetting met allergenen



Beheersmaatregelen en kritische controlemaatregelen (CCP's)

Beheersmaatregelen moeten worden geïmplementeerd om alle significante gevaren te voorkomen, elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau. Significante gevaren zijn diegene waarvan het redelijkerwijs waarschijnlijk is dat ze zich op een onaanvaardbaar niveau voordoen.

De beoordeling van gevaren gebeurt best op basis van de waarschijnlijkheid (kans) en de ernst van de geïdentificeerde gevaren. Als het praktisch niet haalbaar is om een gevaar te elimineren, moet een aanvaardbaar niveau gedefinieerd, gedocumenteerd en onderbouwd worden.

De werking van alle beheersmaatregelen, inclusief die van de PRP's, moet aantoonbaar zijn.

Na het definiëren van de beheersmaatregelen, moet worden bepaald welke beheersmaatregelen kritisch zijn. De standaard stelt dat dit proces vergemakkelijkt kan worden met een beslisboom. Als een gevaar wordt geïdentificeerd op een stap waar geen controle bestaat of mogelijk is, moet het proces in deze stap of eerdere stappen worden aangepast zodat controlemaatregelen geïmplementeerd kunnen worden. Het was al duidelijk dat voor elke CCP kritische limieten moeten worden vastgesteld. Deze limieten moeten, waar mogelijk, meetbaar zijn. Wanneer de limieten subjectief zijn, zoals bij visuele controles, moeten ze verduidelijkt worden door voorbeelden zoals foto's.

Versie 7 voegt nieuwe clausules toe over de validatie van kritische beheersmaatregelen en limieten. Er moet gedocumenteerd bewijs zijn dat de geselecteerde maatregelen en kritische limieten in staat zijn om het gevaar consistent te beheersen tot het vastgestelde aanvaardbare niveau. Dit geldt niet alleen voor CCP's, maar ook voor andere controlemaatregelen zoals PRP's, OPRP's en PVA's, die specifiek voor het beheersen van bepaalde gevaren zijn gedefinieerd. Deze maatregelen moeten eveneens gevalideerd worden om aan te tonen dat ze adequaat zijn om de betrokken gevaren te beheersen.

Bovendien werd nieuw toegevoegd dat wanneer de instellingen van de apparatuur cruciaal zijn voor de veiligheid of legaliteit van het product, wijzigingen enkel mogen worden uitgevoerd door getraind en geautoriseerd personeel. Waar van toepassing, moeten de bedieningselementen beveiligd worden met een wachtwoord of op een andere manier worden beperkt om ongeautoriseerde wijzigingen te voorkomen.

Voor elke CCP moeten procedures worden geïmplementeerd. Deze procedures moeten het bewakingssysteem en de kritische limieten beschrijven. Het bewakingssysteem moet in staat zijn om verlies van controle over de maatregelen op te sporen en, indien mogelijk, tijdig informatie te verschaffen zodat corrigerende maatregelen kunnen worden genomen. Monitoring kan op verschillende manieren plaatsvinden: door online metingen, offline metingen op vooraf bepaalde intervallen, of continue meting.

De monitoring moet altijd geregistreerd worden, inclusief de datum, tijd en het resultaat van de meting. De registratie moet ondertekend worden door het verantwoordelijke personeel. Versie 7 geeft nu aan dat de ondertekening vervangen kan worden door een systeem waarbij elektronisch traceerbaar is wie verantwoordelijk was voor de bewaking van de CCP.

Wanneer de limieten van de CCP worden overschreden, moeten vooraf gedefinieerde controlemaatregelen worden genomen. Nieuw is dat maatregelen nu ook moeten worden genomen wanneer uit de trendanalyse blijkt dat de controle op de CCP verloren wordt. Deze maatregelen moeten altijd door aangewezen personeel uitgevoerd worden. Ze moeten betrekking hebben op de producten die geproduceerd zijn tijdens de periode waarin de CCP niet onder controle was. Daarnaast moeten er stappen worden ondernomen om de controle op de CCP opnieuw te kunnen waarborgen en moeten er maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het probleem zich opnieuw voordoet.



Tip: Bij het opstellen van een effectief validatieplan komt heel wat kijken. Ontdek alles over validatie in de *Whitepaper Validatie en Verificatie*, waarin een praktijkgericht stappenplan staat. [Klik hier voor meer informatie.](#)

Validatie en verificatie van het HARA-plan

Het HARA-plan moet gevalideerd worden vóór de implementatie en voordat er wijzigingen doorgevoerd worden die van invloed kunnen zijn op de productveiligheid. Dit zorgt ervoor dat gevaren effectief worden beheerst.

Versie 7 verduidelijkt nu dat validatie noodzakelijk is in de volgende gevallen:

- Wijzigingen in grondstoffen, verpakkingsmateriaal en/of leveranciers
- Wijzigingen in de productsamenstelling
- Wijzigingen in processen en productieomstandigheden
- Wijzigingen in apparatuur of productieomgeving
- Wijzigingen in verpakking, opslag, transport en distributie
- Wijzigingen in klanteneisen/verwachtingen en productgebruik
- Resultaten van trendanalyses, analyse- en testresultaten
- Het identificeren van nieuwe gevaren of risico's
- Resultaten van verificaties en audits, zowel intern als extern
- Naar aanleiding van product recalls of incidenten
- Wijzigingen in wet- en regelgeving

Op basis van de validatie kunnen wijzigingen noodzakelijk zijn. Deze moeten geregistreerd worden. Dit heeft mogelijk gevolgen voor de effectiviteit van beheersmaatregelen, inclusief de basisvoorwaarden programma's (PRP's). Daarom moeten alle beheersmaatregelen opnieuw worden beoordeeld en gevalideerd naar aanleiding van deze wijzigingen.

Bij de verificatie van de HARA-plannen is nu toegevoegd dat de resultaten van de verificatie vastgelegd moeten worden en gecommuniceerd aan het HARA-team.



***Tip:** Hulp nodig bij het opstellen, aanpassen of valideren van de HARA-plannen? Onze Quality Assurance adviseurs staan klaar om je te helpen bij elke stap.*



***Tip:** Blijf op de hoogte van wijzigingen in wet- en regelgeving met het Kenniscentrum abonnement. Wil je een overzicht dat specifiek is afgestemd op de behoeften van jouw bedrijf? Maak dan gebruik van de Kwartaalupdate Compliance & Regulatory. [Klik hier voor meer informatie.](#)*



3. Productveiligheid en kwaliteitsmanagementsysteem

Documentbeheer

Versie 7 benadrukt dat documentatie, zoals procedures en werkinstructies, begrijpelijk moet zijn voor de betrokken medewerkers. Dit betekent dat er rekening moet worden gehouden met al de talen die op de locatie worden gesproken, en dat waar schriftelijke communicatie niet voldoende is, gebruik moet worden gemaakt van foto's, afbeeldingen, pictogrammen, enzovoort.

Wanneer documenten worden gewijzigd, moeten deze wijzigingen aan het betrokken personeel gecommuniceerd worden. De bewaartermijn van documenten moet worden vastgelegd, waarbij niet alleen de bruikbare levensduur van de producten, maar ook het beoogde gebruik, klanteneisen en wettelijke vereisten in acht moet worden genomen.

Specificaties

In dit onderdeel van de norm is toegevoegd dat wanneer materiaal een geclaimd functioneel effect heeft, de specificaties een verwijzing moeten bevatten naar gedocumenteerd bewijs dat de effectiviteit van dit effect aantoont. Voorbeelden van dergelijke effecten zijn invloed op de houdbaarheid, versheid en temperatuurbewaking.

Wanneer materiaal geproduceerd wordt dat in contact komt met levensmiddelen of hygiënegevoelige producten, moet een conformiteitsverklaring beschikbaar zijn. Deze verklaring moet aantonen dat de producten geschikt zijn voor het beoogde gebruik. Hierbij moet men ook rekening houden met de wettelijke eisen in zowel het land van productie als, indien bekend, in het land van gebruik. Deze verklaringen moeten worden herzien wanneer wijzigingen optreden die impact kunnen hebben op de inhoud van de verklaring, zoals veranderingen in de productsamenstelling en processen, wijzigingen in klanteneisen, wetgeving of leveranciers.

Interne audits

Het was al verplicht om alle interne audits minimaal één keer per jaar uit te voeren. In versie 7 is toegevoegd dat dit nu geldt voor alle activiteiten binnen het productveiligheids- en kwaliteitsmanagementsysteem. Het is essentieel dat deze activiteiten duidelijk worden opgenomen in het interne auditprogramma en minimaal jaarlijks worden geaudit. Het auditprogramma moet zo worden opgesteld dat de audits gelijkmatig over het jaar zijn verdeeld.

De rapporten van interne audits moeten naast conformiteiten en non-conformiteiten ook objectief bewijs van de bevindingen bevatten. Wanneer afwijkingen worden vastgesteld tijdens de audits, moeten er corrigerende acties worden genomen die voldoen aan voorwaarden voor de opvolging van corrigerende en preventieve maatregelen die in deze BRCGS standaard zijn bepaald.

De resultaten van de interne audits moeten onderdeel zijn van de jaarlijkse managementreview.



Tip: Laat interne audits uitvoeren door onze onafhankelijke en deskundige auditoren, volledig in lijn met de eisen van de BRCGS-norm.

Inspecties

In de vorige versie van de norm werd specifiek vermeld dat inspecties verplicht waren voor locaties waar materialen werden geproduceerd die bestemd waren voor contact met levensmiddelen of hygiënegevoelige producten. In versie 7 is het verplicht om een inspectieprogramma op te stellen voor alle locaties die vallen onder het toepassingsgebied van de norm. Deze inspecties moeten ten minste controles omvatten op de status van reiniging, onderhoud, infrastructuur, machines en materialen.

De frequentie van deze inspecties moet worden bepaald op basis van een risicoanalyse. De resultaten van de inspecties moeten aan het betrokken personeel worden teruggekoppeld. Wanneer afwijkingen worden vastgesteld, moeten er gepaste acties worden genomen. Er moeten due dates voor de implementatie van deze acties worden vastgesteld en de implementatie ervan moet worden geverifieerd.

Net als de resultaten van de interne audits moeten de resultaten van de inspecties worden opgenomen in de managementreview.



Tip: Voldoen aan deze nieuwe eis? Gebruik onze online inspectiesoftware, waarmee afwijkingen direct zichtbaar zijn na afloop van de inspectie. De eenvoudige plan-do-check-act structuur zorgt ervoor dat je automatisch aan de eisen voldoet. [Klik hier voor meer informatie.](#)



Beheer van leveranciers

De norm specificeert dat er zowel een initiële procedure moet zijn voor het goedkeuren van leveranciers als procedures voor continue beoordeling. Dit geldt minimaal voor leveranciers van grondstoffen en verpakkingsmaterialen voor de eindproducten.

De procedure voor de initiële goedkeuring van leveranciers moet duidelijke voorwaarden omschrijven voor alle productielocaties van grondstoffen die van invloed zijn op de productveiligheid, legaliteit en kwaliteit. De bepaling van deze voorwaarden moet gebaseerd zijn op een risicoanalyse.

Belangrijk is dat ook de productielocatie van de grondstoffen goedgekeurd wordt wanneer de grondstoffen worden aangekocht bij groothandels en brokers. Dit is alleen niet nodig wanneer de leveranciers gecertificeerd zijn volgens een relevante BRCGS-norm, bijvoorbeeld BRCGS Agents & Brokers.

Er kunnen verschillende elementen worden gebruikt voor de goedkeuring:

- Een geldig certificaat volgens een wereldwijd erkend beheersysteem voor productveiligheid, zoals de toepasselijke BRCGS Global Standard of een GFSI-benchmarked standard.
- Een ander certificaat van een wereldwijd erkend kwaliteitsmanagementsysteem dat een beoordeling van de traceerbaarheid omvat, in combinatie met een bevestiging dat de geleverde producten veilig en legaal zijn (bijvoorbeeld een conformiteitsverklaring).
- Een leveranciersaudit uitgevoerd door een competente auditor, waarbij het volledige auditrapport beschikbaar moet zijn. Indien uitgevoerd door een externe partij, moet dit rapport goedgekeurd worden.
- Een ingevulde en goedgekeurde leveranciersvragenlijst.

Als de goedkeuring niet op bovenstaande manieren kan worden gebaseerd, moet de site kunnen aantonen dat zij criteria heeft voor de goedkeuring en evaluatie van de leverancier, zodat ze kunnen garanderen dat alle geleverde grondstoffen geen risico vormen voor de veiligheid, wettelijkheid en kwaliteit van het product en voldoen aan de gespecificeerde eisen en specificaties.

De vereisten voor de continue beoordeling van leveranciers zijn verduidelijkt. Wanneer deze beoordeling is gebaseerd op vragenlijsten of informatie die door de leverancier wordt verstrekt, moet ook de traceerbaarheid van de producten worden geverifieerd.

De procedures moeten ook beschrijven hoe noodaankopen worden beheerd. In dergelijke gevallen moet er nog steeds zekerheid zijn dat de materialen voldoen aan de gespecificeerde eisen en dat de leverancier geëvalueerd is. Dit kan worden bereikt door aanvullende controles bij de ingangscontrole van de goederen, analysecertificaten, testen en/of conformiteitsverklaringen.

Leveranciers van diensten

Leveranciers die diensten leveren moeten ook worden opgenomen in het systeem voor leveranciersbeheer. Dit was al verplicht, maar nu is toegevoegd dat de bepaling van de frequentie van deze beoordeling moet gebaseerd zijn op een risicoanalyse. Bovendien moet de beoordeling worden herzien wanneer er belangrijke wijzigingen plaatsvinden.

Leveranciers van uitbestede processen (outsourcing)

De definitie van uitbestede processen is verduidelijkt. Een uitbesteed proces wordt gedefinieerd als een bewerking waarbij productie, verwerking, opslag of een andere stap in de vervaardiging van een product wordt uitgevoerd door een ander bedrijf of op een andere locatie. Het product moet na het uitbesteed proces weer terugkomen naar het bedrijf. Als het product niet terugkomt, wordt de leverancier beschouwd als een dienstenleverancier, bijvoorbeeld bij externe opslag van waaruit producten rechtstreeks naar klanten worden getransporteerd.

Wanneer uitbestede processen worden gebruikt, moeten de risico's voor productveiligheid, wettelijkheid en kwaliteit worden opgenomen in het HARA-plan. Daarnaast moeten er duidelijke specificaties worden afgesproken voor alle uitbestede processen, inclusief een effectief traceersysteem en specifieke eisen voor de behandeling van de producten.



Tip: Laat leveranciersaudits uitvoeren door onze onafhankelijke en deskundige auditoren, of vraag ondersteuning voor de leveranciersbeheersing. [Klik hier voor meer informatie.](#)

Kwetsbaarheidsanalyse (VACCP)

In de nieuwe versie van de norm zijn de eisen voor de kwetsbaarheidsanalyse uitgebreid. Niet alleen het risico op vervangingen moet worden bepaald, maar ook het risico op vervalsingen of onjuiste voorstelling van goederen. De norm beschrijft een aantal elementen die beoordeeld moeten worden in de fraudeanalyse, en heeft nu de volgende zaken toegevoegd:

- De fysieke vorm van goederen
- De relatie met de leveranciers
- De nadelige gevolgen voor de gebruiker van het eindproduct

Het personeel dat betrokken is bij de beoordeling van deze risico's moet goed begrijpen wat de potentiële frauderisico's zijn. Maatregelen moeten niet alleen genomen worden wanneer risico's worden vastgesteld, maar ook als er claims worden gemaakt bijvoorbeeld over de oorsprong van de producten of de ketenborging. Een mogelijke maatregel is het opvragen van extra informatie bij betrokken leveranciers zodat de claim kan geverifieerd worden.



***Tip:** Laat een kwetsbaarheidsanalyse uitvoeren door onze specialisten om te weten waar je mee aan de slag moet.*

Traceerbaarheid

Traceerbaarheid blijft een belangrijk onderdeel van de standaard. Deze moet regelmatig getest en geverifieerd worden. De test omvat minimaal alle productgroepen en uitbestede activiteiten. Het testverslag moet een overzicht bevatten van de documenten die worden geraadpleegd tijdens de test en aantonen hoe deze documenten met elkaar verband houden.

De traceerbaarheid moet binnen 4 uur kunnen worden uitgevoerd, tenzij anders gespecificeerd door lokale wetgeving of klanteneisen.

Management van incidenten

De procedure voor het beheer van incidenten, inclusief het uit de handel nemen en terugroepen van goederen, moet op elk moment in werking kunnen treden. De nieuwe versie van de norm verduidelijkt de stappen die minimaal in deze procedure opgenomen moeten worden:

- Identificatie van personen die verantwoordelijk zijn voor het bepalen van de ernst en impact van de situatie.
- Nodige acties om te voorkomen dat producten op de markt komen waarvan de veiligheid, wettelijkheid of kwaliteit niet gegarandeerd kan worden.
- Het verzamelen en, waar nodig, terugroepen van de betrokken goederen, inclusief de nodige logistieke activiteiten zoals opslag en transport.
- Een communicatieplan naar o.a. klanten, logistieke organisaties, regelgevende instanties en certificatie-instanties.
- Oorzaakanalyse en bijbehorende maatregelen om verbeteringen door te voeren.

Het personeel moet getraind zijn om de richtlijnen en instructies toe te passen zoals beschreven in de procedure. In de vorige versie van de norm werden al voorbeelden van incidenten gegeven. Nu is ook morsen toegevoegd, bijvoorbeeld van plastic korrels, inkt en oplosmiddelen.

Een nieuwe clause vereist dat bij incidenten met betrekking tot productveiligheid of legaliteit, de certificerende instantie (CI) binnen 3 werkdagen moet worden geïnformeerd. Binnen 21 kalenderdagen moet voldoende informatie aan de CI worden verstrekt, zodat deze de gevolgen van het incident voor de geldigheid van het certificaat kan beoordelen. De informatie moet minimaal het volgende omvatten: corrigerende maatregelen, oorzaakanalyse en een preventief actieplan



***Tip:** Zorg ervoor dat de procedures voor het management van incidenten en recalls goed op orde zijn en wees altijd voorbereid op noodsituaties. Onze risicospecialisten helpen je met risicoscans en weten precies waar je op moet letten.*



4. Locatie eisen

Infrastructuur

In de nieuwste versie van de norm zijn nu ook eisen opgenomen voor vloeren en deuren. Deuren moeten in goede staat worden gehouden, en buitendeuren en dockshelters moeten goed sluiten of voldoende zijn afgedicht. Wanneer buitendeuren naar open productieruimten leiden, moeten geschikte voorzorgsmaatregelen worden genomen om het binnendringen van ongedierte te voorkomen. Vloeren moeten slijtvast zijn, bestand tegen schoonmaakmaterialen en -methoden, goed worden onderhouden en makkelijk schoon te maken zijn. Waar nodig moet er voldoende ventilatie zijn om condensatie, overmatig stof, hitte en dampen te voorkomen.

Gebruik van water

Er is nu een aanvulling dat, waar nodig, de locatie moet voldoen aan de plaatselijke wetgeving inzake waterkwaliteit. Als water niet bedoeld is voor gebruik in productieprocessen, moeten er systemen aanwezig zijn om risico's voor de productveiligheid te minimaliseren.

Site security en product defense

Elk bedrijf moet een risicoanalyse uitvoeren met betrekking tot opzettelijke pogingen om verontreiniging of schade aan te brengen. Er moeten maatregelen zijn om deze risico's tot een minimum te beperken. Het plan moet nu continu gemonitord worden om te waarborgen dat het effectief is. Wanneer uit de monitoring blijkt dat het plan faalt, moeten corrigerende en preventieve maatregelen worden genomen. Dit plan moet minimaal jaarlijks herzien worden en bij incidenten of het identificeren van nieuwe bedreigingen. Ook moeten de wettelijke eisen die van toepassing zijn in het land van verkoop of gebruik in het plan worden meegenomen.

Aankoop van apparatuur

De eisen voor apparatuur zijn aanzienlijk uitgebreid. Voor elke nieuwe installatie moet er een gedocumenteerde aankoop specificatie aanwezig zijn waarin de bedrijfsspecifieke vereisten voor deze apparatuur worden opgenomen.

De specificatie kan onder andere de volgende elementen bevatten:

- Relevante wetgeving
- Bijzonderheden over het beoogde gebruik en de soort materialen die ermee verwerkt zullen worden
- Eisen voor open productoppervlakken om te voldoen aan de wettelijke vereisten

De leverancier moet voorafgaand aan de levering aantonen dat de apparatuur voldoet aan deze eisen.

Installatie van nieuwe apparatuur

De procedure voor het in dienst stellen van nieuwe apparatuur moet maatregelen bevatten om te voorkomen dat er gevaren ontstaan voor productveiligheid en -integriteit tijdens de installatie. Na installatie moet een vrijgavecontrole worden uitgevoerd door een bevoegde persoon. De procedure moet ook maatregelen bevatten voor de verificatie en, waar nodig, wijziging van:

- Opleiding van personeel
- Bedieningsinstructies
- Reinigingsprocedures
- Omgevingsmonitoring
- Onderhoudsplanning
- Interne audits

Beheer van apparatuur

Apparatuur die niet in gebruik is of buiten dienst is gesteld, moet worden gereinigd en opgeslagen op een manier waarbij geen productrisico's ontstaan.

Reiniging en omgevingsmonitoring

Er moeten hygiënische normen gehanteerd worden niet alleen voor productie- en opslagruimten, maar ook voor aanvullende ruimten zoals technische werkplaatsen en laboratoria. Schoonmaakactiviteiten mogen nooit een risico vormen voor de productveiligheid. Als er een omgevingsmonitoringplan wordt toegepast, moet dit minimaal één keer per jaar worden geëvalueerd en telkens wanneer er iets misgaat. Dit geldt in het bijzonder bij wijzigingen in productieomstandigheden, processtromen of apparatuur die invloed kunnen hebben op het plan, of bij negatieve trends in de resultaten.

Scherpe voorwerpen

In versie 6 van de norm werd al vastgesteld dat er een procedure moet zijn voor het beheer van scherpe voorwerpen, zoals messen, naalden en draden. In deze versie is het nu gespecificeerd dat dit beheer minimaal de controle moet omvatten van alle scherpe voorwerpen in productie-, opslag- en aanverwante ruimtes zoals technische werkplaatsen en laboratoria. Vervangingen of breuk van scherpe voorwerpen moeten worden geregistreerd.

Beheersing van chemische middelen

De eisen met betrekking tot het beheer van het gebruik, de opslag en de omgang met chemicaliën zijn verder uitgebreid. Waar van toepassing moet kunnen worden aangetoond dat producten geschikt zijn voor contact met materialen die bestemd zijn om met levensmiddelen, cosmetica of farmaceutische producten in contact te komen. Er moeten procedures aanwezig zijn om ervoor te zorgen dat producten worden gebruikt volgens de instructies van de fabrikant. Ook moeten er procedures zijn voor het omgaan met morsen of lekkages.

Allergenen

Nieuwe eisen zijn toegevoegd met betrekking tot de beheersing van allergenen. Als het HARA-plan allergene gevaren identificeert, moet een beheersplan voor allergenen worden geïmplementeerd. Dit plan moet rekening houden met de wettelijke etiketteringseisen in het land van verkoop. Als er relevante wijzigingen zijn, zoals veranderingen in activiteiten, personeel, grondstoffen of smeermiddelen, moet het plan worden herzien.

Beheersmaatregelen moeten worden geïmplementeerd om de gevaren te beheersen. Als allergenen een risico vormen, moeten deze maatregelen minimaal de volgende aspecten omvatten: training van personeel, beheer van grondstofs specificaties en scheiding in tijd of ruimte.

Fysische verontreinigingen

Versie 7 van de standaard beschrijft aanvullende eisen voor draagbare apparaten, zoals mobiele telefoons, tablets en meetapparatuur. Deze moeten gecontroleerd worden voordat ze de productieruimtes betreden, om de risico's op fysieke verontreiniging tot een minimum te beperken. Daarnaast is vermeld dat, op basis van risico, procedures geïmplementeerd moeten zijn om verontreiniging van het product met andere soorten vreemde voorwerpen dan die benoemd in de norm te minimaliseren.

Afvalverwijdering

Er is een aanvullende eis toegevoegd dat materialen met een handelsmerk die niet aan de normen voldoen, onbruikbaar moeten worden gemaakt, tenzij anders overeengekomen met de klant. Dit dient te gebeuren door middel van een destructief proces of door overdracht aan een derde partij voor vernietiging of verwijdering.

Ongediertebeheersing

Bijkomend is vermeld dat bij de bestrijding van ongedierte ook voldaan moet worden aan lokale wetgeving. Daarnaast moet, wanneer ongediertebestrijdingsmiddelen op de locatie worden opgeslagen, dit gebeuren in aparte, afgesloten ruimtes/voorzieningen.

5. Product- en procesbeheersing

Processpecificaties en beheer

De aanwezigheid van gedocumenteerde processpecificaties en werkinstructies of procedures was al vereist in versie 6 van de standaard. Nu is een nieuwe eis opgenomen die beschrijft dat wanneer er storingen of afwijkingen in het productieproces optreden, er maatregelen genomen moeten worden om de kwaliteit van de producten te blijven garanderen.

Hoeveelheidscontrole

Een volledig nieuwe clause is toegevoegd met betrekking tot hoeveelheidscontrole. Wanneer eindproducten worden geëtiketteerd en per hoeveelheid worden verkocht, moet dit gecontroleerd worden. Deze controles moeten voldoen aan de wetgeving betreffende hoeveelheidscontrole, klanteneisen, en moeten worden geregistreerd.

Product (referentie) stalen

Versie 7 van de standaard voegt nu een eis toe dat wanneer productiestalen worden genomen (bijvoorbeeld als dit een klanteneis is), deze stalen bewaard moeten worden gedurende een vastgelegde periode. De stalen moeten traceerbaar zijn.

Beheersing van out of scope producten

Het is mogelijk dat er op de site activiteiten plaatsvinden en/of producten worden gehanteerd die buiten de scope van de BRCGS-audit vallen. In dat geval moeten er procedures zijn die ervoor zorgen dat deze activiteiten/producten geen negatief effect hebben op de productveiligheid, -authenticiteit en wettelijkheid van de in-scope producten.

Meetapparatuur

Er zijn bijkomende eisen vastgesteld voor het beheer van meetapparatuur. Zo moet de nauwkeurigheid worden gespecificeerd, inclusief toegestane toleranties, waarbij rekening wordt gehouden met de te controleren productparameter. Als de veiligheid, legaliteit of kwaliteit van het product afhankelijk is van apparatuur die onnauwkeurig blijkt te zijn, moeten er maatregelen worden genomen om te voorkomen dat producten op de markt komen waarvan de veiligheid, legaliteit of kwaliteit niet gegarandeerd kan worden.

Product inspectie, testen en metingen

De inleidende clause in dit onderdeel is vereenvoudigd. De locatie moet nu zelf bepalen of er test-, inspectie- of meetapparatuur nodig is om de veiligheid, legaliteit en kwaliteit van de producten te waarborgen.

Nieuw is dat inspectie- of testprocedures gevalideerd moeten worden om hun nauwkeurigheid en reproduceerbaarheid te garanderen. Indien beschikbaar, moeten erkende testprocedures worden gebruikt.

De testprocedures moeten zo worden geïmplementeerd dat gegarandeerd wordt dat het eindproduct binnen de vastgestelde toleranties van de specificaties valt. De norm omschrijft de minimale eisen voor deze procedures:

- Frequentie en, waar van toepassing, hoeveelheid monsters op basis van risicoanalyse en klanteneisen
- Identificatie van bevoegd personeel voor het uitvoeren van de controles
- Data die verzameld moet worden
- Beoordeling van de resultaten
- Acties die moeten worden genomen op basis van de resultaten
- Instructies voor het beheer van de monsters zoals bewaring, herverwerking, verwijdering

De verificatie van de nauwkeurigheid en effectiviteit moet nu niet alleen aan het begin van de productierun plaatsvinden, maar ook aan het einde. Daarnaast moet de frequentie van deze verificatie gebaseerd zijn op de aanbevelingen van de fabrikant van de betrokken apparatuur.

Opslag

Wanneer goederen, inclusief grondstoffen, pallets en halffabricaten, extern worden opgeslagen, moet het risico op contaminatie minimaal zijn. Deze goederen moeten worden gecontroleerd voordat ze de productie- en opslagruimtes worden binnengebracht.

6. Personeel

Opleiding

In de vorige versie werd beschreven dat de trainingsbehoeften in kaart moesten worden gebracht. Nu is toegevoegd dat dit moet gebeuren op basis van de identificatie van de noodzakelijke competenties voor specifieke functies. Er moet regelmatig worden gecontroleerd of aanvullende training nodig is. Naast opleidingen kunnen ook andere maatregelen worden genomen om ervoor te zorgen dat het personeel over de juiste bekwaamheden beschikt, zoals bijscholing, coaching en on-the-job begeleiding. De effectiviteit van de trainingen én van de trainers moet beoordeeld worden.



***Tip:** Wij bieden een breed scala aan opleidingen en cursussen over hygiëne, voedselveiligheid, voedsel fraude en meer. Kijk op onze website voor ons trainingsaanbod en neem contact op of creëer zelf een compleet online opleidingsplan met E-learning van Normec Foodcare Online. [Klik hier voor meer informatie.](#)*

Hygiëneregels

Het bepalen van de hygiëneregels moet gebaseerd zijn op een risicobeoordeling. De standaard geeft nu aan dat deze beoordeling rekening moet houden met de potentiële gevaren die zich tijdens productie en opslag kunnen voordoen. Daarnaast moeten de regels afgestemd zijn op het beoogde gebruik van het eindproduct.

Eten, drinken en roken zijn al verboden in productie- en opslagruimtes. Nu is toegevoegd dat ook het roken van elektronische sigaretten verboden is. Dit verbod geldt ook voor andere ruimtes zoals laboratoria, technische ruimten en kleedkamers.

Infectieziektes

Werknemers moeten zich bewust zijn van symptomen van infectieziekten en aandoeningen waardoor ze niet in contact mogen komen met de producten. De instructies hierover moeten rekening houden met de lokale wetgeving en het beoogde gebruik van de eindproducten.

Beschermende kleding

De standaard verduidelijkt nu dat het dragen van beschermende kleding moet bepaald zijn op basis van een risicoanalyse, waarbij het beoogde gebruik van het eindproduct in aanmerking wordt genomen. Het betreft kleding zoals haarnetjes, baardnetjes, beschermende kleding, (veiligheids-) schoenen en (veiligheids-) handschoenen, zowel voor (tijdelijk) personeel als voor dienstverleners en bezoekers. Wanneer deze kleding wordt gedragen, moet deze de persoonlijke kleding volledig bedekken en mogen er geen uitwendige zakken op het bovenlichaam of opgenaaide knopen zijn.

Nieuw is dat de opslag van schone beschermende kleding gecontroleerd moet worden om kruiscontaminatie te voorkomen.

7. Eisen voor handelsgoederen

HARA-plan

Ook voor handelsactiviteiten moet een gevaren- en risicoanalyse worden uitgevoerd. Het bedrijf kan ervoor kiezen deze op te nemen in het algemene HARA-plan of een apart plan voor deze activiteiten op te stellen.

Andere eisen

In het onderdeel over leveranciersbeheer van handelsgoederen zijn dezelfde wijzigingen doorgevoerd als voor het beheer van leveranciers van grondstoffen en verpakkingen, zoals eerder in dit document beschreven. Dit geldt ook voor de eisen met betrekking tot producttesten en traceerbaarheid. Bij traceerbaarheid is nu verduidelijkt dat wanneer traceer informatie van externe partijen moet komen, de traceerbaarheid binnen maximaal 1 dag moet kunnen worden aangetoond, in plaats van binnen 4 uur.

Volledige versie downloaden

Download de volledige versie van de BRCGS Packaging Materials versie 7 op de website van BRCGS: [Klik hier](#)

Snel van start met de nulmeting BRCGS Packaging Materials versie 7

Laat een nulmeting BRCGS Packaging Materials versie 7 uitvoeren door onze specialisten. Zo weet je direct welke aanpassingen nodig zijn.

Stoom jouw bedrijf klaar

Kies voor een gerichte aanpak en zet de eerste stap.
Neem contact op met onze Commercieel Manager:



Peter Zirkzee

peter.zirkzee@normecgroup.com

+31 (0)6 82 31 50 81

normecfoodcare.com

Scan de QR code en
neem contact met ons op.



Normec
Foodcare

Deze whitepaper is tot stand gekomen met medewerking van het Normec Foodcare Kenniscentrum. Word lid en krijg onbeperkt toegang tot alle kennis op de kennisbank, inclusief wijzigingsupdates, wet- en regelgeving, normen en standaarden.