



WHITEPAPER

FSSC 22000 versie 6.0

De belangrijkste wijzigingen

Op 31 maart 2023 verscheen versie 6.0 van de FSSC 22000 norm. Audits volgens de vorige versie (5.1) van de norm kunnen nog plaatsvinden tot 31 maart 2024. Vanaf 1 april 2024 moeten alle audits worden uitgevoerd volgens versie 6.0 van de FSSC 22000 norm. Lees in deze whitepaper de belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 5.1.

Over FSSC 22000

FSSC (Food Safety System Certification) 22000 is een GFSI-erkende standaard. Het FSSC 22000 schema bevat een certificeringsmodel dat te gebruiken is voor de hele voedselketen. De documenten bevatten eisen voor bedrijven in de voedselketen. Als voldaan wordt aan de eisen, kan het FSSC 22000 certificaat behaald worden. Het doel van FSSC 22000 is het effectief managen van de voedselveiligheidsverantwoordelijkheden van een bedrijf.

Redenen voor wijziging

Afgelopen jaar kondigde FSSC 22000 aan met een nieuwe versie van de norm te komen. De belangrijkste factoren die geleid hebben tot deze versie zijn:

- Opname van de eisen van ISO 22003-1:2022 omtrent de eisen voor de audit en certificering van een voedselveiligheidsbeheersysteem.
- Aanpassen van de eisen, zodat organisaties tegemoet kunnen komen aan de duurzame ontwikkelingsdoelstellingen (SDG's – Sustainable Development Goals).
- Enkele wijzigingen in het kader van continue verbetering van de standaard.

Onderdelen FSSC 22000

De FSSC 22000 norm bestaat uit drie onderdelen:

- De norm ISO 22000:2018: vereisten waaraan alle organisatie in de voedingssector moeten voldoen, met name op het gebied van management en organisatie.

- Basisvoorwaardenprogramma: eisen omtrent voedselveiligheidszaken, zodat je producten veilig kunt produceren. Denk aan bouwkundige eisen, inkoop-eisen en schoonmaakeisen.
- Specifieke FSSC 22000 eisen: GFSI (Global Food Safety Initiative) eisen, zoals productintegriteit, food defense, allergenenmanagement, aankoop, productlabels, geprint materiaal en food safety culture.

PRP-eisen per productcategorie

Naast de specifieke FSSC 22000 en ISO 22000 eisen die voor alle bedrijven gelden, moet per productcategorie aan specifieke PRP (prerequisite program) eisen worden voldaan. Deze zijn beschreven in de ISO/TS of BSI/PAS documenten. De scopes van deze categorieën zijn in deze versie van FSSC 22000 aangepast. Onder andere de volgende wijzigingen zijn doorgevoerd:

- Diverse beschrijvingen van deze categorieën zijn verduidelijkt.
- Categorie A (fokken van dieren, kweken van vis en zeevruchten) is uit de scope van FSSC 22000 verwijderd.
- E-commerce is toegevoegd aan zowel retail/groothandel als aan brokers/traders.
- Er is geen aparte categorie meer voor petfood. Petfood is nu opgenomen in de diverse categorieën voor food, namelijk de subcategorieën CI, CII, CIII en CIV.
- Alle transport en opslag valt in deze nieuwe versie onder één categorie.

Nieuwe specifieke FSSC 22000 eisen

De specifieke FSSC 22000 eisen zijn uitgebreid. De wijzigingen per onderdeel worden toegelicht in dit hoofdstuk.

Productie van verpakkingen

Bedrijven die verpakkingen produceren, moeten nu ook het gebruik van gerecyclede verpakkingen in hun productieproces beheersen, zodat aan de wettelijke vereisten en klanteneisen kan worden voldaan.

Daarnaast moeten bedrijven die verpakkingen produceren het artwork en controle op drukwerk beheersen, zodat aan de wettelijke vereisten en klanteneisen kan worden voldaan.

Dit omvat:

- Goedkeuring van artwork of masterprint.
- Proces om veranderingen in artwork en drukwerk te beheersen.
- Procedure aangaande beheersing van verouderd artwork en drukwerk.
- Goedkeuring van elke run ten opzichte van de goedgekeurde masterprint of artwork.
- Systeem voor detecteren van printfouten tijdens de productierun.
- Scheiding tussen diverse printvarianten.
- Beheersing van ongebruikt geprint materiaal.

Validatie van claims

Wanneer claims op etiketten worden vermeld, moeten deze claims gevalideerd zijn en moet een verificatieproces actief zijn, zodat kan worden aangetoond dat aan de claims wordt voldaan. De verificatie omvat ook een traceerbaarheids- en massabalanscontrole. Deze eis geldt bijvoorbeeld voor allergenenclaims, nutritionele claims, claims aangaande productiemethoden, chain of custody en status van grondstoffen.



Tip: laat je door onze etiketteringsspecialisten adviseren over het toepassen, valideren en verifiëren van claims voor je producten.

Food defense en voedsel fraude

Binnen zowel het food defense plan als de fraude-analyse is het belangrijk dat er gewerkt wordt met een bepaalde methodologie. De link met het proces en de producten moet ook duidelijk zijn. Brokers en traders moeten zich ervan verzekeren dat hun leveranciers een food defense plan en fraudebeheersplan hebben geïmplementeerd.

Allergenenmanagement

De eisen voor allergenenmanagement zijn flink uitgebreid:

- Alle beheersmaatregelen omtrent allergenen moeten gevalideerd en geverifieerd worden.
- PAL (precautionary allergen labeling) of het vermelden van mogelijke sporen van allergenen op de verpakking mag enkel als de risicoanalyse heeft uitgewezen dat er een onvermijdbaar risico is op kruiscontaminatie. Beheersmaatregelen om kruiscontaminatie te vermijden, moeten altijd worden toegepast. Ook als mogelijke sporen op de labels worden vermeld.
- Alle werknemers moeten een specifieke training krijgen over allergenen en vooral over de beheersmaatregelen die van toepassing zijn in de omgeving en het proces waar ze werkzaam zijn.
- Het allergenenbeheersplan moet minstens jaarlijks geüpdatet worden en wanneer zich allergenenincidenten voordoen. Zowel in geval van interne incidenten als bij incidenten in de markt. Bijvoorbeeld bij recalls en terugroepingen of wanneer trends worden waargenomen in contaminatie van soortgelijke producten met allergenen. Hierbij moet minstens de effectiviteit van de beheersmaatregelen worden bekeken.
- Voor diervoeding zijn de allergeneneisen alleen van toepassing als hierover in het land van verkoop eisen bestaan en wanneer op de verpakking of specificatie een bepaalde claim omtrent allergenen is geplaatst.



Tip: ontvang advies en ondersteuning van onze allergenenspecialisten om aan deze allergeneneisen te voldoen en laat medewerkers binnen je organisatie één van onze allergenentrainingen en volgen via e-learning, klassikale training of blended learning.

Microbiologische omgevingsmonitoring

Het omgevingsmonitoringplan moet zowel pathogenen als indicator- en bederf-organismen omvatten. Het plan dient te voldoen aan de wettelijke vereisten en klanteneisen. Verder moet het plan worden herzien:

- In geval van veranderingen in producten, processen en wetgeving.
- Wanneer de resultaten slecht blijven.
- Bij slechte analyseresultaten op producten die gelinkt kunnen worden aan de omgeving.
- Bij herhaalde detectie van pathogenen in de omgeving.
- Wanneer zich notificaties, recalls en terugroepingen voordoen die gelinkt zijn aan de geproduceerde producten.



Tip: onze experts bekijken graag welke aanpassingen benodigd zijn in het omgevingsmonitoringsplan van je bedrijf.

Food safety culture

Bovenop de bestaande eisen in ISO 22000:2018 betreffende de verantwoordelijkheid van het management moeten bedrijven een positieve voedselveiligheidscultuur bewerkstelligen. Hiervoor moeten doelstellingen bepaald en opgevolgd worden. Deze doelstellingen omvatten minimaal items over:

- Communicatie
- Opleiding
- Werknemersfeedback en -betrokkenheid
- Opvolging (meting) van de prestaties van alle onderdelen van het voedselveiligheidsmanagementsysteem



De doelstellingen maken deel uit van een plan waarin streefwaarden en due-dates duidelijk zijn opgenomen. Beoordeling van dit plan maakt deel uit van de managementreviewcyclus.

Kwaliteitsparameters en hoeveelheidscontroles

Alle bedrijven moeten kwaliteitsparameters in overeenstemming met de specificaties van het eindproduct vaststellen en beheersen, inclusief vrijgave van producten door middel van kwaliteitscontrole en testen. Hoeveelheidscontroles (eenheden, gewicht, volume) moeten zo worden georganiseerd dat aan van toepassing zijnde wetgeving en klanteisen kan worden voldaan. Materiaal dat gebruikt wordt voor kwaliteits- en hoeveelheidscontroles moet onderdeel zijn van een validatiekalibratieprogramma.

Lijnvrijgave

Lijnvrijgave voor opstart en bij wissel van producten moet geïmplementeerd zijn, inclusief betreffende verpakkingen en labels. Zo moet ook gecontroleerd worden dat verpakkingen en labels van vorige productieruns afwezig zijn.

Transport

Het onderdeel opslag is uitgebreid met een aantal eisen betreffende bulktransport. Zo moeten de volgende zaken geïmplementeerd zijn bij gebruik van transporttanks:

- Procedure voor tankreiniging, zodat contaminatie van vorige ladingen kan worden vermeden.
- Overeenkomsten met leveranciers die aanleveren door middel van bulktransport moeten het volgende omvatten:
- Validatie van tankreiniging.
- Restricties aangaande voorgaande ladingen.
- Nodige beheersmaatregelen tijdens het transport en laden en lossen van de betrokken producten.



Tip: laat een validatie uitvoeren door één van onze specialisten.

Vreemde voorwerpen

Alle bedrijven moeten een risicoanalyse hebben voor vreemde voorwerpen. Er moet bepaald worden of detectie van vreemde voorwerpen nodig is in het proces om dit gevaar te beheersen. Procedures moeten aanwezig zijn die het gebruik van deze detectie en de werkwijze in geval van breuk van materiaal beschrijven.

Ready-to-cook (ready-to-heat)

Als een ready-to-cook (ready-to-heat) product wordt geproduceerd, moet de (verhittings)instructie op de verpakking gevalideerd zijn. Dit ten aanzien van de voedselveiligheidsgevaars, zoals de afdoding van micro-organismen en aan-/afwezigheid van toxines.

Aankoop van machines en materialen

Bij aankoop van machines en materialen moet een aankoopspecificatie aanwezig zijn. Hierin moet het volgende beschreven zijn:

- Het hygiënisch ontwerp
- Het beoogde gebruik
- Wettelijke vereisten
- Klantverwachtingen
- Contact met beoogde producten

De leverancier van het materiaal moet voor aankoop aantonen dat het materiaal voldoet aan de gestelde eisen. Daarnaast moet een procedure geïmplementeerd zijn voor installatie van nieuwe en vervanging van bestaande machines en materialen.

Voedselverspilling

Er moet een beleid en strategie aanwezig zijn om voedselverspilling tegen te gaan. Zowel voor het eigen bedrijf als in relatie met andere stappen in de keten. Als producten gedoneerd worden aan bepaalde organisaties, moet dit beheerst gebeuren. De scheiding tussen levensmiddelen en producten bestemd voor diervoeding moet duidelijk zijn. Dit beleid en de procedures moeten in lijn zijn met de wetgeving en mogen geen gevaar vormen voor de veiligheid van de levensmiddelen.

Communicatie naar de certificerende instantie

In ISO 22000:2018 waren al eisen beschreven over communicatie. FSSC 22000 heeft hiervoor nu een aantal extra eisen geformuleerd. Bedrijven moeten binnen drie dagen contact opnemen met de certificerende instantie in geval van:

- Grote incidenten met een negatief effect op de voedselveiligheid en integriteit van het FSSC 22000 certificaat. Denk aan natuurlijke en door de mens veroorzaakte rampen, zoals oorlog, stakingen, terrorisme, overstromingen en computer- en systeemhacking.
- Één situaties waarbij FSSC 22000 in diskrediet kan worden gebracht. Denk aan:
- Recalls, terugroepingen en uitbraken van voedselinfecties.
- Controles van autoriteiten die resulteren in bijkomende monitoring of sluiting.
- Gerechtelijke procedures, vervolgingen, wanpraktijken, nalatigheid en frauderende praktijken.



Het auditproces

Voor het auditproces zijn onder andere de volgende wijzigingen doorgevoerd:

- Een auditdag mag nooit langer zijn dan 10 uur.
- Minimaal 50% van de audittijd moet gespendeerd worden aan operationele processen. Hierbij maken ontwikkeling van het voedselveiligheidsmanagementsysteem, opleiding, interne audits en managementreview geen deel uit van de operationele processen.
- De standaard auditduur is verlengd en extra rapportagetijd mag worden gerekend wanneer diverse categorieën van toepassing zijn voor één bedrijf.
- Als gebruik wordt gemaakt van een vertaler wordt de audittijd met minimaal 20% verhoogd.
- Als in een stage 1 audit al zaken kunnen worden vastgesteld die volledig zijn geïmplementeerd dan dient controle hierop in een stage 2 audit niet te worden herhaald.
- Enkele uitbreidingen in geval multi-site audits en off-site activiteiten.
- Standaard was reeds één op de twee opvolg audits onaangekondigd. Een initiële audit blijft aangekondigd. Maar als het bedrijf eenmaal gecertificeerd is, kan ervoor worden gekozen om alle audits (zowel voor hercertificatie als opvolging) onaangekondigd te laten uitvoeren.
- De voorwaarden voor full-remote audits zijn aangepast.
- De voorwaarden voor tussentijdse corrigerende acties zijn aangepast. Deze gelden wanneer volledige implementatie niet mogelijk is binnen de 28 dagen.

Naast deze wijzigingen zijn ook aanpassingen doorgevoerd voor de rapportage, eisen voor certificering en accreditatie-organisaties.



FSSC 22000 versie 6.0

In deze whitepaper las je de belangrijkste wijzigingen van de FSSC 22000 norm versie 6.0. Raadpleeg voor de exacte eisen de complete [FSSC 22000 norm versie 6.0](#)

Snel van start met de nulmeting FSSC 22000 versie 6.0

Laat een nulmeting FSSC 22000 versie 6.0 uitvoeren door onze specialisten. Zo weet je direct welke aanpassingen je moet doorvoeren. Stoom je bedrijf snel klaar voor FSSC 22000 versie 6.0.

Plan een nulmeting FSSC 22000 →



Hulp nodig?

Heb je vragen over FSSC 22000 versie 6.0 of kunnen we je ondersteunen bij het uitvoeren van verificaties, validaties, audits, allergenenmanagement, label en specificatiebeheer, voedselveiligheidsadvies, laboratoriumonderzoeken, smaakonderzoek of kwaliteitsmonitoring?

Zet de eerste stap

Kies voor een gerichte aanpak en neem contact op met onze Commercieel Manager Peter Zirkzee. Hij helpt je graag.



Peter Zirkzee

peter.zirkzee@normecgroup.com

+31 (0)6 82 31 50 81

normecfoodcare.com

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.