



WHITEPAPER

FSSC 22000 versie 7.0

De belangrijkste wijzigingen



Normec
Foodcare

Ensuring the best quality
and safety, everywhere

Inhoudsopgave

| | |
|--|---|
| Inleiding | 3 |
| Tijdljn | 3 |
| Algemeen | 3 |
| Beheer van externe opslaglocaties | 4 |
| Aangescherpt auditproces | 4 |
| Gebruik van Artificial Intelligence (AI) | 5 |
| Nieuwe generatie PRP-eisen | 5 |
| Nieuwe en gewijzigde FSSC 22000 eisen | 6 |
| Conclusie | 8 |



FSSC 22000 versie 7.0 werd gepubliceerd op 1 mei 2026

Met deze update bouwt de Foundation verder op versie 6.0 en worden verschillende eisen aangescherpt en verduidelijkt. De focus verschuift daarbij nog sterker naar aantoonbare effectiviteit, risicobeheersing en praktische implementatie op de werkvloer. De wijzigingen zijn onder meer ingegeven door:

- De nieuwe GFSI Benchmarking Requirements 2024;
- De actualisatie van de ISO 22002-x:2025 reeks voor prerequisite programs (PRP's);
- De toenemende aandacht voor duurzaamheid en de Sustainable Development Goals (SDG's).

Daarnaast worden kwaliteit, ketenbeheersing en operationele controle nadrukkelijker geïntegreerd binnen het voedselveiligheidsmanagementsysteem.

In deze whitepaper lees je welke wijzigingen het meeste impact hebben op QA-professionals en wat dit concreet betekent voor jouw organisatie.

Tijdljn

De overgang naar FSSC 22000 versie 7.0 verloopt gefaseerd. Audits volgens versie 7.0 starten vanaf 1 mei 2027. Vanaf 1 mei 2028 moeten alle gecertificeerde organisaties volledig overgeschakeld zijn naar de nieuwe versie. De overgangperiode loopt van 1 mei 2027 tot en met 30 april 2028.



Wat betekent dit concreet?

- **Audits volgens versie 6.0** mogen nog uitgevoerd worden tot en met 30 april 2027. Vanaf 1 mei 2027 zijn audits volgens versie 6.0 niet langer toegestaan.
- **Upgrade-audits naar versie 7.0** vinden plaats tussen 1 mei 2027 en 30 april 2028, binnen de reguliere auditcyclus van de organisatie.
- **Bestaande certificaten volgens versie 6.0** blijven geldig tot hun vervaldatum, maar moeten uiterlijk vóór 1 mei 2028 zijn omgezet naar versie 7.0.

Algemeen: Over FSSC 22000

FSSC 22000 is een internationaal erkend certificatieschema voor voedselveiligheidsmanagement.

Het schema bestaat uit drie onderdelen:

- ISO 22000:2018, inclusief eventuele aanvullingen die door ISO zijn gepubliceerd.
- Sectorspecifieke basisvoorwaarden-programma's (PRP's)
- Aanvullende FSSC-eisen.

Deze basisstructuur blijft behouden in versie 7.0, maar de invulling wordt op verschillende punten verder aangescherpt en gemoderniseerd.



Een aangescherpte scope en duidelijkere structuur

In versie 7.0 werd de indeling van de voedselketencategorieën verder verfijnd en beter afgestemd op ISO 22003-1. Zo is een tabel met subcategorieën toegevoegd. Dat zorgt voor meer duidelijkheid binnen complexe organisatiestructuren, maar vraagt tegelijk een kritische evaluatie van de huidige certificatiescope.

Binnen scopecategorie F (trading, retail, wholesale en e-commerce) zijn verduidelijkingen aangebracht in de afbakening van activiteiten en toepassingsgebied. Zo wordt explicieter onderscheid gemaakt tussen subcategorie FI (met fysieke handling en opslag, inclusief beperkte bewerkingen) en FII (zonder fysieke handling, zoals trading en brokeractiviteiten), waardoor organisaties hun scope nauwkeuriger moeten definiëren. Daarnaast is verduidelijkt hoe e-commerce, nevenactiviteiten (zoals beperkte verwerking) en combinaties met andere categorieën in scope moeten worden opgenomen, wat moet zorgen voor een consistentere en eenduidiger certificatieproces. Vooral organisaties met meerdere activiteiten, verschillende productgroepen of complexe processtromen doen er goed aan hun scope opnieuw te beoordelen. In sommige gevallen kunnen activiteiten anders geclassificeerd worden dan onder versie 6.0.



Tip: Een scopescan helpt om snel inzicht te krijgen in mogelijke impact op jouw certificatie.

Onze experts ondersteunen je graag met een gerichte gap-analyse en scope-evaluatie.

Bekijk de analyse via [deze link](#).

Beheer van externe opslaglocaties

De eisen rond off-site activiteiten zijn verder geconcretiseerd, met name voor externe opslaglocaties. Wanneer opslag op een andere locatie plaatsvindt maar onder dezelfde juridische entiteit en hetzelfde FSMS valt, kan deze locatie binnen dezelfde audit worden meegenomen. Echter, zodra deze externe locatie ook diensten levert aan andere (externe) klanten, wordt dit niet langer beschouwd als een off-site activiteit. In dat geval is een afzonderlijke certificatie onder categorie G vereist. Dit benadrukt het belang van een duidelijke afbakening van activiteiten en verantwoordelijkheden binnen het FSMS en voorkomt onduidelijkheid over de scope van certificatie.

Aangescherpt auditproces

Het auditproces is verder aangescherpt, met een duidelijke verschuiving naar de praktijk. Zo moet minimaal 50% van de audittijd besteed worden aan de beoordeling van operationele processen op de werkvloer. Daarnaast is het kader voor het bepalen van de audittijd strikter geworden, waarbij verkortingen

enkel nog zijn toegestaan in de specifieke situaties zoals gedefinieerd door FSSC.

Ook het gebruik van remote audits is verder aangescherpt. Volledig remote auditen is enkel toegestaan in uitzonderlijke situaties en onder strikte voorwaarden. Bovendien geldt dat na maximaal twee opeenvolgende remote audits altijd opnieuw een on-site audit moet plaatsvinden, om de effectieve werking van het systeem fysiek te verifiëren.

Onaangekondigde audits blijven bovendien een essentieel instrument om de effectieve werking van het systeem te beoordelen. De kern van de audit verschuift hiermee duidelijk van 'is het beschreven?' naar 'functioneert het aantoonbaar in de praktijk?'.

Gebruik van Artificial Intelligence (AI) binnen het certificatieproces

Nieuw in FSSC 22000 versie 7.0 is een expliciete paragraaf rond het gebruik van artificial intelligence (AI) binnen het certificatieproces. Hiermee wordt erkend dat digitale technologieën en AI-toepassingen steeds vaker worden ingezet ter ondersteuning van audit- en certificatieactiviteiten. FSSC stelt hierbij dat AI kan worden gebruikt als ondersteunend hulpmiddel, bijvoorbeeld voor data-analyse, informatieverwerking of het ondersteunen van besluitvorming binnen het certificatieproces. Tegelijk wordt duidelijk afgebakend dat de eindverantwoordelijkheid steeds bij de certificatie-instantie en de betrokken auditoren blijft liggen.

AI mag dus nooit de professionele beoordeling, interpretatie of besluitvorming van de auditor of certificatie-instantie vervangen. De menselijke competentie, onafhankelijkheid en kritische evaluatie blijven bepalend voor de conformiteitsbeoordeling binnen FSSC 22000. Met deze toevoeging wil FSSC het gebruik van innovatieve technologieën mogelijk maken, zonder in te boeten op betrouwbaarheid, onafhankelijkheid en auditintegriteit.

Nieuwe generatie PRP-eisen

Een van de meest impactvolle wijzigingen is de introductie van de nieuwe ISO 22002-x:2025 serie voor prerequisite programs (PRP's). Deze normen vormen de basis voor de PRP's en zijn inhoudelijk gemoderniseerd en beter afgestemd op actuele risico's binnen de voedselketen. De nieuwe reeks legt meer nadruk op de samenhang tussen PRP's, het preventief voorkomen van contaminatie, de beheersing van

omgevingsfactoren en de aantoonbare effectiviteit van operationele beheersmaatregelen. Voor veel organisaties betekent dit dat bestaande procedures en werkinstructies.

Verschuivingen in PRP's onder de nieuwe ISO 22002-x:2025 reeks

Meer harmonisatie tussen sectoren

De update van de PRP-normen binnen FSSC 22000 versie 7.0 brengt geen volledig nieuwe structuur, maar wel een duidelijke verschuiving in focus en samenhang. Waar voorheen de verschillende sectorale PRP-standaarden grotendeels los van elkaar werden toegepast (bijvoorbeeld voor productie, verpakking of logistiek), wordt nu een meer geïntegreerde benadering gehanteerd waarbij de ISO 22002-100 als overkoepelend kader geldt. Dit betekent concreet dat generieke eisen, zoals gebouwrichting, utilities, hygiëne en pestbeheersing, in toenemende mate centraal worden gedefinieerd en vervolgens doorvertaald naar de verschillende sectoren. Organisaties zullen hierdoor minder ruimte hebben om sectorspecifiek te interpreteren en moeten consistentere aantonen dat hun basisvoorwaardenprogramma's aansluiten op deze generieke principes.

Sterkere focus op ontwerp en proceslogica

Daarnaast valt op dat de nieuwe versies een veel sterkere nadruk leggen op het systematisch voorkomen van contaminatie, met meer aandacht voor ontwerpprincipes zoals zonering, materiaalstromen, scheiding van activiteiten en beheersing van omgevingsfactoren. Niet alleen de aanwezigheid van maatregelen is belangrijk, maar ook de logische opbouw en onderlinge samenhang ervan, bijvoorbeeld in de lay-out van gebouwen en werkruimtes en de inrichting van processen.

Meer datagedreven beheersing van utilities en omgeving

Een tweede belangrijke verschuiving is de uitbreiding en concretisering van eisen rond utilities en omgevingscondities. Waar eerdere versies vaak meer beschrijvend waren, worden nu expliciete verwachtingen geformuleerd rond monitoring, specificaties en beheersing van bijvoorbeeld water, lucht, gassen en temperatuur. Dit maakt dat organisaties meer datagedreven moeten werken en beter moeten kunnen aantonen dat deze kritische randvoorwaarden onder controle zijn door middel van objectieve bewijsvoering.

Voedselverspilling en afvalbeheer

Binnen de vernieuwde PRP-structuur krijgen food loss en



waste management meer aandacht. Organisaties moeten niet alleen afvalstromen beheersen, maar ook inzichtelijk maken hoe voedselverlies binnen processen wordt voorkomen, gemeten en opgevolgd. Dit sluit aan bij de bredere duurzaamheidsfocus binnen FSSC 22000 en de toenemende verwachtingen vanuit retailers, klanten en stakeholders.

Food defense en food fraud sterker geïntegreerd

Tot slot zien we dat thema's zoals food defense, food fraud en contaminatiepreventie sterker verankerd zijn in de PRP-structuur zelf. Deze onderwerpen worden niet langer als aparte aanvullingen gezien, maar maken integraal deel uit van de basisvoorwaarden. Van organisaties wordt verwacht dat maatregelen niet alleen aantoonbaar geïmplementeerd zijn, maar ook effectief functioneren in de praktijk en gedragen worden door competente medewerkers.



Food defense en food fraud: van verplichting naar mature aanpak

Food defense en food fraud waren al onderdeel van versie 6.0, maar krijgen in versie 7.0 meer diepgang. Het is niet langer voldoende om alleen een analyse en plan te hebben; organisaties moeten aantonen dat deze effectief zijn en gedragen worden door competente medewerkers.



Tip: zet in op opleiding en bewustwording

Gerichte opleidingen en praktijkgerichte awareness-trainingen helpen medewerkers risico's sneller herkennen en correct handelen tijdens kritische situaties en audits. Bekijk via [deze link](#) de volledige trainingsagenda.

Allergenenmanagement verder verduidelijkt en gestructureerd

De eisen rond allergenenmanagement in FSSC 22000 versie 7.0 zijn niet zozeer volledig nieuw, maar wel duidelijker gestructureerd en explicieter geformuleerd. De norm legt vast dat organisaties moeten beschikken over een gedocumenteerd allergenenmanagementplan waarin alle aanwezige allergenen op de site zijn geïdentificeerd, zowel in grondstoffen als in eindproducten.

Daarnaast wordt benadrukt dat een risicobeoordeling moet worden uitgevoerd voor mogelijke kruisbesmetting, waarna passende beheersmaatregelen worden vastgesteld.

Deze maatregelen moeten aantoonbaar gevalideerd en geverifieerd worden, waarbij ook verificatietesten (zoals oppervlakteswabs of productanalyses) risicogebaseerd ingezet worden wanneer verschillende allergeneprofielen worden verwerkt.

Verder wordt duidelijk gemaakt dat het gebruik van waarschuwingen zoals "kan sporen bevatten van" enkel gerechtvaardigd is wanneer een restrisico blijft bestaan na implementatie van beheersmaatregelen. Ook wordt

expliciet vereist dat medewerkers worden getraind in allergenenbewustzijn en in de specifieke maatregelen die van toepassing zijn op hun werkgebied, en dat het plan minimaal jaarlijks wordt geëvalueerd.



Tip: onderbouw je allergenenrisico's met data

Met de [ORA Allergen Tool](#) van Normec Foodcare voer je onderbouwde risicoanalyses uit en bepaal je objectief wanneer PAL ('kan sporen bevatten van') gerechtvaardigd is. Zo maak je jouw beslissingen wetenschappelijk aantoonbaar én audit-proof. De [Allergenen Menukaart](#) van Normec Foodcare helpt je daarnaast om gericht de juiste ondersteuning te kiezen: van kennisopbouw en analyses tot implementatie en etiketcontrole, volledig afgestemd op jouw organisatie.

Van food safety culture naar een bredere kwaliteitscultuur

Waar in versie 6 de nadruk lag op voedselveiligheidscultuur, breidt versie 7 de focus op food safety culture verder uit richting een geïntegreerde benadering van food safety en quality culture. Het management moet niet alleen doelstellingen formuleren, maar ook voldoende middelen beschikbaar stellen en aantonen dat medewerkers actief bijdragen aan de cultuur. Dit maakt cultuur een meetbaar en auditeerbaar onderdeel van het managementsysteem.

Kwaliteit sterker geïntegreerd in het systeem

Kwaliteitscontrole krijgt in versie 7 een prominentere rol binnen FSSC 22000. Organisaties moeten kwaliteitsparameters vaststellen, monitoren en analyseren, en deze opnemen in managementreviews en interne audits. Daarnaast zijn eisen rond lijnvrijgave en productovergangen aangescherpt om fouten met verpakkingen en etikettering te voorkomen. Deze maatregelen moeten geïntegreerd worden binnen interne audits, trendanalyses en managementreviews.

Meer aandacht voor productontwikkeling en verpakkingsontwerp

De eisen rond productontwikkeling en wijzigingsbeheer waren al opgenomen in versie 6.0, maar worden in versie 7.0 verder uitgebreid en concreter gemaakt. Waar de focus vroeger voornamelijk lag op het beoordelen van de impact van nieuwe producten of proceswijzigingen op voedselveiligheid, legt de nieuwe versie bijkomende nadruk op verpakkingsontwerp, houdbaarheid en voedselverlies. Net zoals in de vorige versie moeten organisaties nog steeds

evalueren welke impact wijzigingen hebben op het voedselveiligheidsmanagementsysteem, de gevarenanalyse, processtromen, middelen, opleidingen en apparatuur. Ook de validatie van productsamenstellingen, processen en houdbaarheid blijft een belangrijk onderdeel van de eis.

Nieuw is echter dat organisaties die primaire verpakkingen of verpakkingsmaterialen ontwerpen, expliciet rekening moeten houden met een aantal bijkomende principes tijdens productontwikkeling en redesign. Daarbij verwacht FSSC dat verpakkingen producten voldoende beschermen tegen beschadiging en bederf doorheen de volledige supply chain, bijdragen aan het behoud en de verlenging van de houdbaarheid en helpen om voedselverlies en verspilling te beperken. Meer nadruk wordt gelegd op duidelijke communicatie naar consumenten over het correct bewaren, behandelen en bereiden van producten.

Opvallend is dat duurzaamheid en voedselverlies hiermee explicieter geïntegreerd worden binnen productontwikkeling en verpakkingsbeheer. Tegelijk benadrukt FSSC dat dergelijke optimalisaties nooit een negatieve impact mogen hebben op voedselveiligheid. De norm verschuift daarmee duidelijk richting een meer geïntegreerde benadering waarin voedselveiligheid, kwaliteit, houdbaarheid en duurzaamheid samen bekeken worden tijdens het ontwerp- en ontwikkelingsproces.

Versterkte traceerbaarheid in de slachtsector

Nieuw in FSSC 22000 versie 7.0 is een bijkomende eis voor food chain subcategorie C0, die de traceerbaarheid binnen slachthuizen verder aanscherpt. In aanvulling op ISO 22000:2018 moeten organisaties procedures en systemen implementeren die de traceerbaarheid van alle eetbare delen van het karkas garanderen tot het moment waarop het karkas geschikt wordt verklaard voor humane consumptie, inclusief bloed bestemd voor humane consumptie. De nadruk ligt hierbij op een sluitende en continue opvolging gedurende het volledige slacht- en inspectieproces, zodat identificatie en beheersing van karkasdelen aantoonbaar geborgd blijven tot aan de vrijgave.

Duurzaamheid: voedselverlies en verspilling

De eisen rond voedselverlies en verspilling zijn concreter uitgewerkt. Organisaties moeten een beleid opstellen met duidelijke doelstellingen, meetbare targets en tijdslijnen. Daarbij gaat het niet alleen om interne processen, maar ook om de rol van de organisatie binnen de keten, bijvoorbeeld bij donaties en reststromen.

Nieuwe en gewijzigde FSSC 22000 eisen

Naast de wijzigingen binnen de PRP's werden ook verschillende aanvullende FSSC-eisen aangepast of uitgebreid.

Strakkere eisen voor leveranciers en specificaties

De eisen rond inkoop en leveranciersbeheer zijn verder aangescherpt. Organisaties moeten kunnen aantonen dat grondstoffen en eindproducten blijven voldoen aan voedselveiligheids-, kwaliteits- en wettelijke eisen. Opvallend is dat FSSC nu expliciet vraagt om een wetenschappelijke onderbouwing van specificaties, wanneer wetgeving ontbreekt. Dit geldt zowel voor microbiologische, fysische en chemische parameters als voor informatie met betrekking tot allergenen. Daarnaast moeten analyses die kritisch zijn voor voedselveiligheid uitgevoerd worden door competente laboratoria die voldoen aan ISO/IEC 17025.

Meer focus op labeling en beheersing van drukwerk

De eisen rondom productetikettering zijn uitgebreid en gedetailleerder geworden. Organisaties moeten niet alleen voldoen aan wettelijke eisen, maar ook aantoonbaar de controle hebben over het gehele proces van artwork en drukwerk. Dit geldt voor alle bedrijven die labels en/of verpakkingsmateriaal bedrukken en printen. Dit betekent dat procedures nodig zijn voor goedkeuring, wijzigingsbeheer, foutdetectie, vrijgaveprocedures en het beheer van restmateriaal. De nadruk ligt daarbij sterk op het voorkomen van fouten in communicatie richting de consument.



FSSC 22000 verwacht dat organisaties eerst inzicht krijgen in waar voedselverlies optreedt binnen hun processen, door deze systematisch te meten en te analyseren. Op basis daarvan moeten gerichte maatregelen genomen worden

die zich niet enkel richten op het beperken van verlies, maar vooral op het voorkomen ervan. Hierbij wordt het principe van de "waste hierarchy" gevolgd, waarbij preventie en reductie prioriteit krijgen boven hergebruik, herbesteding of verwijdering. Tegelijkertijd blijft voedselveiligheid steeds leidend en moeten alle acties rond hergebruik of donatie aantoonbaar veilig zijn.

Tot slot moet het beheer van voedselverlies en verspilling geïntegreerd worden in het managementsysteem, met opvolging via KPI's en evaluatie in managementreviews. Hierdoor wordt het geen eenmalig initiatief, maar een structureel onderdeel van continue verbetering binnen de organisatie.

Conclusie

FSSC 22000 versie 7.0 is geen volledige herziening van de norm, maar wel een duidelijke verdieping en professionalisering van de bestaande eisen. De nadruk verschuift sterk naar effectiviteit, onderbouwing en aantoonbaarheid in de praktijk. Tegelijkertijd worden kwaliteit en duurzaamheid nadrukkelijker geïntegreerd in het managementsysteem, waardoor organisaties breder en meer toekomstgericht moeten kijken naar hun processen. Deze evolutie vertaalt zich ook in de geactualiseerde PRP-eisen, die een hoger volwassenheidsniveau vragen. De focus ligt minder

op het minimaal invullen van vereisten en meer op samenhang tussen processen, risicogerichte keuzes en een aantoonbaar werkend systeem. Voor organisaties betekent dit dat een beperkte update van documentatie vaak niet volstaat. In de meeste gevallen is een grondige herziening nodig van zowel processen als implementatie op de werkvloer. Het gaat daarbij niet alleen om wat er beschreven staat, maar vooral om hoe het systeem functioneert in de dagelijkse praktijk.

Kortom, versie 7.0 vraagt om een meer geïntegreerde en data gedreven aanpak, waarbij organisaties hun volledige systeem kritisch onder de loep nemen en versterken. Dit maakt de norm niet alleen strenger, maar ook waardevoller als instrument voor continue verbetering en aantoonbare beheersing van voedselveiligheid en kwaliteit.



Snel inzicht in jouw impact?

Wil je weten wat versie 7.0 concreet betekent voor jouw organisatie?

- Laat een gap-analyse uitvoeren
- Krijg direct inzicht in benodigde acties
- Voorkom verrassingen tijdens audits

Onze specialisten helpen je graag om snel en efficiënt



Zet de eerste stap

Wil jij ook stappen zetten richting FSSC 22000 certificering? Onze specialisten helpen je graag. Neem contact op met Manuella van Rijmenant. Zij helpt je graag.

Manuella van Rijmenant
Commercieel Manager

sales@normecqa.com

M. +32 468 31 06 90

www.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.