

## BSCP Food Feed Emballage (Vloeistoffen)

### 1. Vooraf

- Algemene toelichting BSCP
  - o Bedoeld voor alle VHCP-leden en hun ketenpartners in de chemieketen.
- Doel
  - o Het borgen van de voedsel- en voederveiligheid van verpakkingen voor distributeurs van grondstoffen. Hiervoor bestaat momenteel geen norm.
- Scope
  - o De BSCP maakt onderscheid tussen wettelijke verplichtingen en aanvullende bovenwettelijke maatregelen, die optioneel zijn. De BSCP bouwt voort op de VHCP Hygiëncode.
  - o Gericht op vloeistoffen (want zakgoed in de praktijk vrijwel altijd nieuwe verpakkingen).
  - o Intermediate Bulk Containers (IBCs), vaten, kannen.
  - o Voeding en diervoeder, oftewel: Food Feed (FF).
  - o Ziet op proces ten aanzien van de verpakkingen zelf (keuze, opslag, hergebruik, etc.).
- Disclaimer
  - o Deze omschrijvingen gelden slechts als aanvulling op de vigerende wet- en regelgeving en bijbehorende vergunningen.
  - o Basis is altijd eigen HACCP-risicoanalyse.

### 2. FF Safety Management System

- Het bedrijf moet tijdens interne behandeling en aflevering op de beoogde bestemming er voor zorgen dat het FF-product aan de gestelde eisen blijft voldoen. Correcte opslag in een geschikte verpakking is hiervoor van wezenlijk belang.<sup>1</sup>
- Er dient een FF Safety Management System gebaseerd op de HACCP-beginselen aanwezig te zijn.<sup>2</sup>
  - o Dit omvat zowel alle eigen als alle ingekochte verpakkingrelateerde activiteiten:
    - Aanschaf, opslag, transport, reconditioneren en recyclen van FF-verpakkingen
    - Aanschaf, opslag, transport, ompakken, afvullen van FF-producten in FF-verpakkingen
- Daarnaast is aanvullende certificering mogelijk zoals ISO 9001, FSSC 22000-5, Halal, Kosher en GMP+<sup>3</sup> en FAMI-QS.

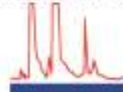
### 3. Aandachtspunten m.b.t. FF-verpakkingen

- Bepaal op basis van een risicoanalyse de juiste werkwijze voor de elke combinatie van een FF-verpakking en een FF-product. Daarbij heeft (dier)voedselveiligheid de hoogste prioriteit. Secundair kan ook worden gekeken naar de duurzaamheid.
- Er zijn de volgende opties om veilig om te gaan met verpakkingen voor voedselproducten (Food):

<sup>1</sup> GMP+ B 1 Productie, Handel en Diensten, vNL20180701

<sup>2</sup> Levensmiddelenverordening 178/2002/EC

<sup>3</sup> GMP+ B 3, Handel, Collectie en Op- & Overslag van diervoeder, vNL20180701



#	Opties voor Food-verpakkingen	Opmerking
1.	Nieuwe Food-verpakking	- Controleer of de verpakking geschikt is voor de stof (zie §4)
2.	Reconditioneren	- Hergebruik van stalen frame van IBC, nieuwe binnenblaas
3.	Dedicated systeem	- Duurzamer dan reconditioneren - Middels verzegelen borgen dat het systeem gesloten is - Let op de bederfelijkheid van product(rest)en - Goede optie bij Food-producten met sterke geur (bijv. azijnzuur)
4.	Reinigen	- Spoelen, indien toegestaan en volgens vastgelegde procedures
5.	Hergebruiken voor non FF-stoffen	- Controleer regelmatig de kwaliteit van de verpakking
6.	Recyclen	- Zorg dat het materiaal van de verpakking aan het einde van zijn levensduur wordt gerecycled

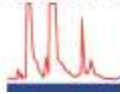
- Een aparte stroom FF-verpakkingen, die te allen tijde gescheiden is van de stroom van technische verpakkingen, wordt aangeraden.
  - o Dit verkleint het risico in geval dat er iets misgaat. Wanneer bijv. een per abuis niet juist gereconditioneerde verpakking wordt gebruikt, dan bevat deze verpakking hoogstwaarschijnlijk niet een toxische stof.
  - o Onderscheid van FF-kannen op basis van een kleur per stoftype wordt afgeraden. De kleur kan namelijk per leverancier verschillen.
    - Onderscheid van FF-kannen (20 – 30 liter) op basis van een kleur in de sleeve kan wel. Het is uiteraard wel belangrijk om daarnaast het etiket goed te blijven lezen.
- Bij de opslag van lege FF-verpakkingen wordt aangeraden om te borgen dat deze worden afgesloten, zodat er geen vervuiling kan optreden.
- Het hergebruiken van doppen van FF-verpakkingen wordt sterk afgeraden, vanwege de vergankelijkheid van verpakkingringen en mogelijke slijtage van het schroefdraad.<sup>4</sup>
- De kraan van IBC kan slechts éénmaal worden gebruikt. Het is wel mogelijk om deze te vervangen.
- FF-producten moeten duidelijk afgescheiden worden opgeslagen van de overige producten en als zodanig geïdentificeerd zijn, tenzij bij de gevarenanalyse specifiek vastgesteld wordt dat niet-gescheiden opslag geen risico voor de voedselveiligheid met zich meebrengt.<sup>5</sup>
- Een FF-verpakking die niet voldoet aan de eisen van de inkoopspecificatie (zoals bijv. blijkt uit het analysecertificaat) of dat ongeschikt is voor verwerking in levensmiddelen (bijv. indien beschadigd of gecontamineerd) dient herkenbaar te worden opgeslagen en geëtiketteerd.<sup>6</sup>
- Bij het uitbesteden van processen als verpakken of reconditioneren worden schriftelijke afspraken gemaakt over de borging van de voedselveiligheid. Uitbesteding gebeurt bij voorkeur aan gecertificeerde bedrijven (bijv. GMP+).<sup>7</sup>
- Bij de beveiliging van FF-verpakkingen is extra aandacht vereist, voor bijv. hangjeugd die lege blikjes frisdrank in lege, schone FF-verpakkingen achterlaat of vogels die daarin een nest bouwen.

<sup>4</sup> BSCP Verpakkingen

<sup>5</sup> GMP+ B 3, Handel, Collectie en Op- & Overslag van diervoeder, vNL20180701

<sup>6</sup> Hygiëncode

<sup>7</sup> GMP+ B 3, Handel, Collectie en Op- & Overslag van diervoeder, vNL20180701



- Bij de omgang en opslag met FF-producten en FF-verpakkingen kan het noodzakelijk zijn om van het personeel extra voorzorgsmaatregelen te vragen, zoals handen wassen of kledingvoorschriften (witte jas, haarnetje, schoenvertrek).
- Bekijk ook de VHCP BSCP Verpakkingen ([hier](#)) en VHCP BSCP Afvullen vloeibare chemicaliën ([hier](#))

#### 4. Verpakkingsmateriaal

- De materialen dienen een geschikte bescherming van FF-producten te geven zodat verontreiniging/besmetting wordt geminimaliseerd, schade wordt voorkomen en in geschikte etikettering kan worden voorzien.
- Verpakkingsmaterialen dienen niet toxisch te zijn en mogen geen bedreiging van de veiligheid en deugdelijkheid van de FF-producten opleveren onder de conditie zoals voor opslag en gebruik zijn vastgesteld en vastgelegd.
- Stel daarbij de volgende vragen:

##### a. Heeft verpakking productcertificaat voor voedselveiligheid?

- o EU-keurmerk
  - Beschikt de verpakking over een certificaat waarmee wordt aangetoond dat is voldaan aan relevante eisen uit het Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen ([hier](#)) en de verordeningen over voedselcontactmaterialen (o.a. 1935/2004/EC, 450/2009/EG, 10/2011/EU, 2023/2006/EG), hetgeen wordt aangegeven met het logo (afbeelding 1) of de tekst "For foodstuffs only".
  - Bij gebruik van de verpakking voor een technische toepassing wordt geadviseerd het logo te verwijderen van de verpakking.

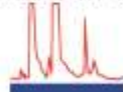


Afbeelding 1  
Logo EU-certificaat food grade verpakking

- o UN-keurmerk voor verpakkingen voor gevaarlijke stoffen
  - Verpakkingen voor het vervoer van gevaarlijke stoffen moet worden gecertificeerd volgens normen van de Verenigde Naties (UN). Als een verpakking geschikt is voor het vervoer van gevaarlijke stoffen krijgt het een UN-kenmerk met codes waarvan betekenis is terug te vinden in hoofdstuk 6 ADR. Een verpakking met een UN-kenmerk mag max. 5 jaar worden gebruikt.
  - Wanneer het gaat om FF-stoffen die tevens gevaarlijk zijn, gelden zowel de regels uit het ADR als de FF-gerelateerde regels.
  - Het principe om uitsluitend UN gekeurde verpakkingen te gebruiken (dus ook voor niet-gevaarlijke stoffen), betaalt zich op termijn uit.<sup>8</sup>
- o FDA-keurmerk
  - Dit zijn verpakkingen die voldoen aan de richtlijnen opgesteld door de Amerikaanse Food and Drug Administration (FDA). Het is niet noodzakelijk dat een FF-verpakking beschikt over FDA-keur.

---

<sup>8</sup> BSCP Verpakkingen



- b. *Is het materiaal van FF-verpakking geschikt voor dit FF-product?*
- Bepaal de inkoopspecificatie. Deze moet specifieke eisen bevatten over de gevaren van het product voortkomend uit de gevaar- en risicoanalyse. Dit gebeurt aan de hand van migratietesten, waarbij wordt gekeken naar (1) de eigenschappen van de stof, (2) de duur dat de stof in de verpakking zit en (3) de temperatuur.
    - Er zijn wettelijke toegestane concentraties t.b.v. inkoopspecificaties<sup>9</sup> voor bijv. toxische componenten (zoals alfa- en mycotoxinen), zware metalen, micro-organismen (zoals pathogenen) en afwezigheid van fysische verontreiniging en andere ongewenste bestanddelen.
    - Of een verpakking geschikt is voor een FF-product materiaal is vaak op te vragen bij leverancier van de verpakking.
    - Bekijk ook goed het veiligheidsinformatieblad (SDS).
  - Steekproefsgewijs moeten de specificaties worden geverifieerd.
- c. *Heeft de leverancier een managementcertificaat voor voedselveiligheid?*
- Naast het feit dat het product aan de eisen van de inkoopspecificatie dient te voldoen en geschikt moet zijn voor het FF-product, kunnen er ook eisen worden gesteld aan de leverancier.<sup>10</sup> Dit kan ook via certificering, zoals BRC, ISO22000, HACCP, FSSC
- d. *Past verpakking binnen circulaire economie?*
- Niet gemaakt van *virgin* materiaal
  - Recyclebare verpakking

## 5. Retour

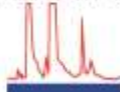
- Uit duurzaamheidsoogpunt wordt aangeraden zoveel mogelijk te werken met retouremballage (en statiegeld).
- Herbruikbare verpakkingen moeten stevig zijn, eenvoudig te reinigen zijn en, indien nodig, gedesinfecteerd kunnen worden.<sup>11</sup>
- De deelnemer moet een reinigingsregime opstellen op basis van een risicoanalyse. Indien van toepassing, moet extra aandacht worden besteed aan het terughalen van pallets en herbruikbare verpakkingen.<sup>12</sup>
- FF-retouremballage moet dusdanig worden gereinigd dat er geen kans op contaminatie en/of geuroverdracht is.
  - In Bijlage 1 zijn niet-limitatief aandachtspunten voor de procedure opgenomen.
  - De reinigingsprocedure is klant- en productafhankelijk.
  - Bij twijfel over oneigenlijk gebruik, restanten of beschadigingen, dient de FF-verpakking te worden afgekeurd en contact met de klant te worden opgenomen.
  - Let op geurbesmetting, bijv. indien een FF-verpakking eerst azijnzuur bevat en vervolgens glycerine.
  - Op basis van een gevarenanalyse dient de deelnemer zo nodig een reinigingsregime vast te stellen. Indien van toepassing dient hierbij speciale aandacht te worden geschonken

<sup>9</sup> Hygiëncode

<sup>10</sup> Hygiëncode

<sup>11</sup> GMP+ B 3, Handel, Collectie en Op- & Overslag van diervoeder, vNL20180701

<sup>12</sup> GMP+ B 3, Handel, Collectie en Op- & Overslag van diervoeder, vNL20180701

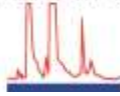


aan het terugnemen van pallets en ander te hergebruiken verpakkingsmateriaal afkomstig van verpakkingsmateriaal.<sup>13</sup>

- Bepaal of water en schuim gebruikt voor reconditionering kan worden hergebruikt voor het schoonmaken van technische verpakkingen (afweging veiligheid en duurzaamheid)
- Indien een verpakking “veeg, schud, druppel, schrap en schraap” schoon is, geldt de verpakking als ‘leeg’. In dat geval is het ADR niet meer van toepassing op het transport van de verpakking.
- Bij vernietigen van ‘afgekeurde verpakkingen’ is het, met name bij IBCs, lonend om een splitsing aan te brengen tussen metaal en kunststof afvalstromen.
- Overweeg om de reinigingsprocedure te baseren op de International Database Transport for Feed (IDTF). Deze bevat een overzicht van de minimale reinigingsvereisten voor bulkvervoer op de weg van Feed-producten.
  - Als het gaat om een dedicated systeem volstaat altijd niveau B (warm water), tenzij uit risicoanalyse blijkt dat extra stappen (reinigingsmiddel) nodig zijn.
  - Alle producten die niet in de IDTF zijn ingedeeld, zijn als lading verboden voor bulktransport over de weg van Feed-producten.

---

<sup>13</sup> GMP+ B 3, Handel, Collectie en Op- & Overslag van diervoeder, vNL20180701



## Bijlage 1 Voorbeeld procedure voor Reinigen van IBC

### 1. Vooraf

- Controleren of ruimte, apparatuur en mensen geschikt zijn
- Dragen van alle voorgeschreven PBM's
- Afkeuren en scheiden van verpakkingen met:
  - o (Mogelijk) oneigenlijk gebruik
  - o Overmatige restvloeistof (voorzien van deksel/ dop)
  - o Zonder (leesbare) identificatie
  - o Beschadigingen
- Verwijderen schroefdop, afsluitplaat, deksel, aanzuiglans en/of kijkglas
  - o Onderdelen verzamelen en bij de batch houden
- Openen bodemkraan

### 2. Reinigen

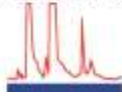
- Reinigen inwendig op bijv. 50°C, 150 bar, met onthard leidingwater gedurende 5 minuten (timer)
  - o Afhankelijk van stof:
    - Koud of warm water gebruiken
    - Voorspuiten
    - Zeep (NSF gekeurd) gebruiken
- Reinigen uitwendig op 50°C, 150 bar, met bijv. d.m.v. een sproeilans met vuilfrees
- Reinigen onderdelen en pakkingen, bijv. handmatig in gereinigde emmer met schoon, warm water
- Reinigen tapkraan in- en uitwendig
  - o Voorzichtig ter voorkoming lekkage door scheefgedrukte pakking
- Ongewenste dampvorming en geuroverlast wordt direct gemeld aan productiecoördinator

### 3. Drogen

- Leegzuigen container
- Verwijderen van restvocht door container tweemaal schuin naar de opening te laten uitlopen
- Drogen met een föhn of aan de lucht gedurende minimaal 24 uur (bodemkraan open, dop boven en zonderzijde eraf).
  - o Niet droogzwabberen wegens risico bacteriële versmering en loskomend haar van zwabber
- Eventueel nazuigen met een ontsmette stofzuiger

### 4. Organoleptisch controleren

- Staat van de container
  - o Geen lekkage
    - In geval van een lektest met een spray, dan een NSF-gekeurde lekspray gebruiken. Andere opties voor een lektest zijn bijv. door controle via onderdompeling of een druktest.
  - o Geen kapotte pakkingen
  - o Geen beschadigingen (blaas, frame, pallet, bodemkraan)
- Reinigingsresultaat binnenkant



- Geen restanten
- Geen restanten van product
- Schone kraanopening
- Geen restvocht
- Reinigingsresultaat buitenkant
  - Geen stickerrestanten
  - Geen lijmresten
  - Onderzijde schoon
  - Etiketbord onbeschadigd
  - Stickers (bijv. met UN-kenmerk met leeftijd van IBC) nog aanwezig
- Uitsorteren en afvoeren van afgekeurde verpakking
  - Inlichten distributeur over afkeurde verpakking
  - Verpakking niet gebruiken voor Feed of Food-producten
- Geen geur

**5. Gereedmaken**

- Aftekenen van checklist
- Afsluiten door plaatsen van dop aan bovenzijde
- Nieuwe kraan plaatsen op de IBC
- Afsluiten door plaatsen van dop van de bodemkraan op de container (voor afvoer van evt. condenswater)
  - Kraan pas gesloten en dop pas geplaatst voor transport onder verantwoordelijkheid van productiecoördinator

**6. Afvullen**

- Voor voorafgaand aan afvullen nogmaals de organoleptische controle uit (stap 4), met extra aandacht voor vochtvorming en schimmels