

# ● แนะนำมาตรฐาน BRCGS Plant-Based Issue 1

By British Standard Institute (BSI)

bsi.



## ● Plant-Based Food หรือ อาหารที่ผลิตจากพืช คืออะไร

Plant-based Food คือ อาหารที่ทำมาจากพืช ผัก ผลไม้ เห็ด ต่างๆ รวมไปถึงธัญพืช และถั่ว ซึ่งเป็นทางเลือกใหม่ของผู้ที่ต้องการลดการบริโภคเนื้อสัตว์ โดยเน้นใช้โปรตีนจากพืช เพื่อทำเป็นอาหาร แต่งสีธรรมชาติจากพืช และใช้น้ำมันจากพืช เช่น น้ำมันมะพร้าวเพื่อเพิ่มความชุ่มฉ่ำของเนื้อสัมผัส เพื่อให้มีรสชาติและเนื้อสัมผัส ที่อร่อยใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์จริงๆ

แต่ Plant-based Food ก็ไม่ใช่อาหารเจ ไม่เกี่ยวกับศาสนา ไม่ใช่มังสวิรัต ที่ไม่กินนม ไม่กินไข่ ไม่ใช่ Vegan เพราะไม่มีประเด็น Animal Activist เป็นเรื่องสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ล้วน ๆ



## ● Plant-Based Food หรือ อาหารที่ผลิตจากพืช คืออะไร



ปัจจุบันผู้บริโภคเริ่มให้ความสำคัญกับการทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ หลายคนเริ่มมีไลฟ์สไตล์การทานอาหารแบบ Flexitarian คือการเลือกที่จะลดการบริโภคเนื้อสัตว์ลงในบางโอกาส ส่งผลให้อาหารจากพืช (Plant-based Food) เป็นทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับผู้บริโภคยุคใหม่ อาหารจากพืช (Plant-based Food) ถือเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้ที่รักสุขภาพ

นอกจากเหตุผลด้านสุขภาพ ยังมีอีกเหตุผลที่ทำให้ อาหารจากพืช (Plant-based Food) น่าจับตามองกว่าเทรนด์ทั่วไปคือ ความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม เพราะการผลิต และบริโภคอาหารที่ผลิตจากพืช มีส่วนช่วยลดโลกร้อนได้ รวมไปถึงความสำคัญต่อเรื่องสวัสดิภาพของสัตว์เช่นกัน

## Use a recognized Trademark

### ใบรับรองที่เชื่อถือได้ทั่วโลก

ตลาดสำหรับการรับรอง plant based กำลังเติบโตอย่างรวดเร็วและคาดว่าจะสูงถึง 74 พันล้านดอลลาร์ในปี 2570 สิ่งนี้ได้รับแรงผลักดันจากการเพิ่มขึ้นของผู้บริโภคที่ใส่ใจในหลักการที่แสวงหาอาหารที่ดีต่อสุขภาพ มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยลง หรือมาจากแหล่งที่มีจริยธรรมมากขึ้น ผู้บริโภคไม่เชื่อถือฉลากที่เพียงแนะนำผลิตภัณฑ์ว่า "ปราศจาก" ดังนั้นเจ้าของแบรนด์จึงต้องสร้างความไว้วางใจ จำเป็นต้องมีความโปร่งใสมากขึ้นเกี่ยวกับการอ้างสิทธิ์และระบบและกระบวนการที่มีประสิทธิภาพซึ่งลดการปนเปื้อนข้าม



## ประโยชน์ของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

- ✓ ตอบสนองความต้องการที่เปลี่ยนแปลงไปของลูกค้าได้ สามารถตรวจร่วมกับมาตรฐาน GFSI ทำให้ประหยัดต้นทุนได้
- ✓ สามารถใช้เครื่องหมายการค้าบนบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับและเชื่อถือได้ทั่วโลก
- ✓ ปกป้องชื่อเสียง แแบรนด์ และภาพลักษณ์ของบริษัท
- ✓ เข้าถึงตลาดที่เติบโตอย่างรวดเร็วด้วยใบรับรองที่ได้รับการยอมรับจากผู้ค้าปลีก
- ✓ สร้างความแตกต่างให้กับแบรนด์และคงความสามารถในการแข่งขันในตลาดมากขึ้น
- ✓ เข้าถึง BRCGS Service Package ซึ่งเป็นชุดเครื่องมือที่ครอบคลุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ
- ✓ เมื่อได้รับการรับรองจะมีชื่อระบุไว้ใน BRCGS Directory



# แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

## 1. Scope of the Standard

ใช้เฉพาะกับการควบคุมการนำเข้าของสัตว์ในผลิตภัณฑ์จากพืช ในการผลิต การแปรรูป และบรรจุของ:

- อาหารแปรรูปทั้งแบรนด์ของตัวเองและแบรนด์ลูกค้า
- ส่วนผสมสำหรับใช้โดยบริษัทให้บริการด้านอาหาร บริษัทจัดเลี้ยง และผู้ผลิตอาหาร
- อาหารสัตว์เลี้ยง (แผนเปรียบเทียบ GFSI เท่านั้น)
- ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากธรรมชาติ



## ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

### 2. ประโยชน์ของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

ผลลัพธ์ระยะยาว คือ การส่งเสริมแนวทางระบบเพื่อป้องกันความล้มเหลวที่อาจเป็นอันตรายต่อแบรนด์ ชื่อเสียง. ใช้อย่างถูกต้อง ระบบการจัดการตามโรงงาน (PBMS) จะให้การป้องกันในระดับที่แข็งแกร่งมาก

จากความล้มเหลว และหากเกิดความล้มเหลวขึ้น จะช่วยให้สามารถระบุและจัดการความเสี่ยงและการเบี่ยงเบนได้อย่างรวดเร็ว

การเพิ่มความพร้อมของผลิตภัณฑ์จากพืชจะช่วยให้สามารถขยายตลาดได้ ผู้บริโภคจะได้ประโยชน์จากการเพิ่มขึ้น

ความมั่นใจในการซื้อ ความพร้อมใช้งานที่กว้างขึ้น และตัวเลือกที่หลากหลาย

## ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

1. Senior management commitment

2. The Food Safety Plan – HACCP

3. PBMS maintenance and reassessment

4. Documentation and Records

5. Internal audits

6. Supplier and ingredients/inputs approval and performance monitoring

7. Ingredient and Input Receipt and Acceptance

8. Suppliers of Services

9. Specifications

10. Traceability



## ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

11. Complaint handling

12. Product Recall and Withdrawal

13. Product development

14. Approval and control of labels

15. Product authenticity, claims and chain of custody

16. Marketing claims

17. Cross contamination control

18. Control of recipes and formulations

19. Segregation and disposal of obsolete and waste material

20. Plant-based awareness training

## ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

### 3 PBMS maintenance and reassessment

Clause	Requirements
3.1	<p>The PBMS shall be reviewed at least annually and prior to any changes that may impact the integrity of the plant-based product and claim. These changes may include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• change in ingredients or inputs intended for use in plant-based products</li> <li>• change in supplier of ingredients or inputs intended for plant-based products</li> <li>• change in ingredients/recipe</li> <li>• change in processing conditions, process flow, or equipment</li> <li>• change in packaging, storage, or distribution conditions</li> <li>• emergence of a new risk (e.g., known adulteration of an ingredient or other relevant, published information, e.g., a recall of a similar product)</li> <li>• changes required following a recall or withdrawal</li> <li>• new developments in scientific and/or regulatory information associated with ingredients, process, or product</li> <li>• nonconformities identified during monitoring and verification activities</li> <li>• consumer/client complaints</li> <li>• nonconformities identified during audits or surveys done by government agencies such as the national regulatory competent authority</li> <li>• change in production volume that impacts the product flow, sanitation schedule, employee training, etc.</li> </ul> <p>Appropriate changes resulting from the review shall be incorporated into the PBMS, communicated appropriately through training, and fully documented, and the validation recorded.</p>

# ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

## 13 Product development

Clause	Requirements
13.1	The site shall provide clear guidelines on the restriction of materials of animal origin in new plant-based product development (see Appendix 4, Common materials of animal origin).
13.2	All new plant-based products and changes to plant-based product formulation, packaging or methods of processing shall be formally approved by the HACCP team and by the qualified individual for the Standard. This shall ensure that hazards have been assessed and suitable controls, identified through the HACCP system, are implemented. This approval shall be granted before products are introduced into the factory environment.

# แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

## Appendix 4 Common materials of animal origin

### Animal-derived additives

Calcium mesoinositol hexaphosphate  
E120 cochineal  
E542 edible bone phosphate  
E631 disodium inosinate  
E901 beeswax  
E904 shellac  
Lactose  
Sperm oil  
Spermaceti

### Animal fibers

### Animal milks and animal milk derivatives

Casain  
Caseinates  
Lactose

### Bee products

Bee pollen  
Bee venom  
Beeswax  
Honey  
Propolis  
Royal jelly

### Dairy products and by-products

Butter  
Cheese  
Whey  
Yogurt

### Eggs

Duck  
Hen  
Ostrich  
Quail

### Human-derived substances

Keratin  
Placenta

### Items direct from the slaughter of animals

Fish  
Game and derivatives  
Meat  
Poultry

### Marine animal products

Ambergris  
Capiz  
Caviar(e)  
Chitin  
Coral  
Fish scales  
Fishmeal  
Isinglass

### Marine oils and extracts (fish oils, shark oil (squalene or squalane), seal oil, whale oil)

Pearl roe  
Seal meat  
Shellfish  
Sperm oil  
Spermaceti wax  
Whale meat

### Processing aids and/or release agents of animal origin

Shellac  
Silk  
Snake venom  
Some vitamins (D<sub>2</sub>)  
Urea  
Vellum

PLANT-BASED  
GLOBAL STANDARD  
ISSUE 1

### Slaughter by-products

Amino acids  
Amniotic fluids  
Animal fats (dripping, lard, suet, tallow)  
Aspic  
Bone  
Bone charcoal  
Bonemeal  
Carminic/carminic acid  
Cargut  
Chamois  
Cochineal  
Collagen  
Crushed snails and/or insects  
Dried blood  
Fatty acid derivatives  
Fixatives (musk, civet, castoreum)  
Gelatin(e)  
Glycerin(s)/glycerol  
Hoof and horn meal  
Hormones (estrogen, progesterone, testosterone)  
Ivory  
Lanolin(e)  
Oil of mink  
Oleic acid and/or oil  
Oleostearin  
Pepsin  
Protein (elastin, keratin, reticulin)  
Rennet  
Skins  
Stearates  
Stearic acid  
Stearine

## ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

### 16 Marketing claims

Clause	Requirements
16.1	<p>Any reference to the Standard and/or trademark(s), including statements on labels, advertising, marketing, and communication material (whether in print and/or digital/online or other media) must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• approved by BRCGS</li> <li>• in compliance with the Plant-Based Global Standard Trademark Usage Guide and/or the requirements of the owner of the trademark or statement</li> <li>• in compliance with the legislation of the country where the product will be sold.</li> </ul>
16.2	<p>Where certification to this Standard is used as part of the verification process for an "animal/meat free" claim other than the BRCGS plant-based symbol, the site shall have:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a written definition for the claim and labeling rules</li> <li>• an agreed contract for the use of any externally managed marks</li> <li>• approval for the use of externally managed marks on each product to which they are applied.</li> </ul>

## ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

### 17 Cross-contamination control

Clause	Requirements
17.1	<p>Where applicable, and based on risk, the procedures and/or policies shall be developed and implemented to control cross-contamination of material of animal origin into plant-based products. At a minimum, consideration shall be given to the following procedures:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• production scheduling if dedicated lines for plant-based products are not available</li> <li>• employee traffic patterns</li> <li>• traffic flow and handling during receiving, ingredient and finished product storage, processing, and packaging</li> <li>• dedicated uniforms and personal protective equipment</li> <li>• dedicated or segregated storage</li> <li>• the identification and sanitation of bulk containers</li> <li>• dedicated utensils, equipment, and areas</li> <li>• the handling and storage of rework product(s)</li> <li>• the use of equipment, tools, and utensils with sound sanitary design</li> <li>• the cleaning of equipment and of product contact surfaces/areas during operations if dedicated lines/equipment/areas for plant-based production are not available</li> <li>• dedicated maintenance and engineering tools</li> <li>• appropriate airflow</li> <li>• where there is potential for cross-contamination, ingredients that are used in both plant-based and non-plant-based formulas must be controlled and separated.</li> </ul>

## ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

### 18 Control of recipes and formulations

Clause	Requirements
18.1	Procedures associated with weighing/blending/mixing/formulation shall be developed and implemented to ensure that the correct ingredient is added to the correct product as indicated in the formula.
18.2	Where applicable, procedures and/or policies related to the use of rework shall be developed and implemented to prevent the introduction of materials of animal origin into a plant-based product (e.g., control and labeling).
18.3	Procedures and/or policies shall be developed and implemented to ensure the correct identification and labeling of ingredients and work in progress.

# ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

## 19 Segregation and disposal of obsolete and waste material

Clause	Requirements
19.1	<p>The procedures and/or policies for the segregation and safe disposal of obsolete materials shall be developed and implemented to prevent their inadvertent use (e.g., Plant-Based Global Standard trademark) or risk of cross-contamination with materials of animal origin. Obsolete materials may include:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• labels (refers to any preprinted packaging that bears a list of ingredients)</li><li>• ingredients and work in progress</li><li>• finished products.</li></ul>



## ● แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS Plant-Based

### 20 Plant-based awareness training

Clause	Requirements
20.1	<p>The site's documented training program must include plant-based awareness training.</p> <p>All relevant personnel, including engineers/maintenance, temporary staff, and contractors, shall have received general plant-based awareness training.</p> <p>Training shall be conducted at an appropriate predetermined frequency, at least annually, and must include, where appropriate:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ingredients, components of ingredients, and processing aids that contain materials of animal origin</li><li>• traffic patterns of people, equipment, and waste</li><li>• the controls to prevent cross-contamination, such as dedicated plant-based production areas, equipment, and tools</li><li>• separation and segregation of product and processes</li><li>• dedicated uniforms and personal protective equipment, as required</li><li>• job rotation practices</li><li>• management of contractors, visitors, and temporary employees.</li></ul>

## Step 1:

Download the Standard and the Interpretation guidelines



## Step 2:

Sign a Plant-Based Program License Agreement (PLA) and a Schedule A



## Step 3:

Attending training and complete the self-assessment tool




## Step 4:

Contact BSI for Certify Standard



# Tools to achieve certification



**BRCGS | Plant-Based** 

**PLANT-BASED GLOBAL STANDARD - TRADEMARK APPROVAL FORM**

Please submit this form along with your Schedule A, PLA and artwork in .PDF format, saved at 100% to: [labels@brcgs.com](mailto:labels@brcgs.com) More information can be found in our Free-From Trademark Guideline.

Label Approval Submitted by:		Product Manufacturing Site Information	
Company Name:		Company Name:	
Contact Name:		Address Line 1:	
Contact Phone:		Address Line 2:	
Contact Email:		Postal/ZIP Code:	
Date Submitted:		BRCGS Site Code:	

**Approval Checklist: Please complete before submission – refer to BRCGS' Free-From Trademark Guideline**

1. Schedule A attached to email?	Yes <input type="checkbox"/> / No <input type="checkbox"/>
2. Plant-Based Brand Owner Use of Mark – Program License Agreement attached to email?	Yes <input type="checkbox"/> / No <input type="checkbox"/>
3. Attached artwork saved at 100% and in .PDF?	Yes <input type="checkbox"/> / No <input type="checkbox"/>
4. Plant-Based Trademark correct size?	Yes <input type="checkbox"/> / No <input type="checkbox"/>
5. Appropriate licensing statement included on the artwork?	Yes <input type="checkbox"/> / No <input type="checkbox"/>
6. Trademark Approval Form completed, saved in Word format and attached?	Yes <input type="checkbox"/> / No <input type="checkbox"/>

Product Information		
Brand Name	UPC Number	Product Name



## ● Duration of the audit

Standalone audit is 1 day at the site.

Combined with another food safety management audit, an extra 0.5 days.

# Questions



## Further Information & Support

Address: BSI Group (Thailand) Co., Ltd.  
127/29 Panjathani Tower, 24<sup>th</sup> Fl. Nonsee Road,  
Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120

Tel: 02 294 4889-92

Fax: 02 294 4467

Email: [infothai@bsigroup.com](mailto:infothai@bsigroup.com)

Tel: [www.bsigroup.com/en-th](http://www.bsigroup.com/en-th)



By Royal Charter

bsi.