

# E DIN EN ISO 22000:2017-05 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2017-04-14

**Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO/DIS 22000:2017); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 22000:2017**

**Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain (ISO/DIS 22000:2017); German and English version prEN ISO 22000:2017**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Europäisches Vorwort.....	4
Vorwort .....	5
Einleitung .....	6
<b>1 Anwendungsbereich.....</b>	<b>11</b>
<b>2 Normative Verweisungen .....</b>	<b>11</b>
<b>3 Begriffe .....</b>	<b>12</b>
<b>4 Kontext der Organisation .....</b>	<b>21</b>
4.1 Verstehen der Organisation und ihres Kontextes .....	21
4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien.....	21
4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit .....	22
4.4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit .....	22
<b>5 Führung .....</b>	<b>22</b>
5.1 Führung und Verpflichtung.....	22
5.2 Lebensmittelsicherheitspolitik .....	23
5.2.1 Festlegen der Lebensmittelsicherheitspolitik.....	23
5.2.2 Vermittlung der Lebensmittelsicherheitspolitik.....	23
5.3 Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation.....	23
<b>6 Planung.....</b>	<b>24</b>
6.1 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen .....	24
6.2 Ziele des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und Planung zu deren Erreichung .....	25
6.3 Planung von Änderungen .....	26
<b>7 Unterstützung.....</b>	<b>26</b>
7.1 Ressourcen .....	26
7.1.1 Allgemeines.....	26
7.1.2 Personen .....	26
7.1.3 Infrastruktur.....	27
7.1.4 Arbeitsumgebung.....	27
7.1.5 Extern entwickelte Elemente des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit .....	27
7.1.6 Steuerung von extern bereitgestellten Prozessen, Produkten oder Dienstleistungen .....	27
7.2 Kompetenz.....	28
7.3 Bewusstsein .....	28
7.4 Kommunikation .....	28
7.4.1 Allgemeines.....	28
7.4.2 Externe Kommunikation.....	29
7.4.3 Interne Kommunikation .....	29
7.5 Dokumentierte Information .....	30
7.5.1 Allgemeines.....	30
7.5.2 Erstellen und Aktualisieren .....	31

7.5.3	Lenkung dokumentierter Information .....	31
8	Betrieb .....	31
8.1	Betriebliche Planung und Steuerung.....	31
8.2	PRPs.....	32
8.3	Rückverfolgbarkeit.....	33
8.4	Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr.....	33
8.4.1	Allgemeines.....	33
8.4.2	Umgang mit Notfallsituationen und Vorfällen.....	34
8.5	Gefahrenbewältigung.....	34
8.5.1	Vorbereitung der Gefahrenanalyse.....	34
8.5.2	Gefahrenanalyse.....	36
8.5.3	Bewertung von Maßnahmen zur Beherrschung und Kombinationen von Maßnahmen zur Beherrschung .....	39
8.5.4	Gefahrenabwehrplan (HACCP-/OPRP-Plan) .....	39
8.6	Aktualisierung der Informationen, die die PRPs (Präventivprogramme) und den Gefahrenabwehrplan spezifizieren.....	41
8.7	Lenkung von Überwachung und Messung.....	41
8.8	Verifizierung in Bezug auf die Präventivprogramme (PRPs) und den Gefahrenabwehrplan .....	42
8.8.1	Verifizierung.....	42
8.8.2	Analyse der Ergebnisse von Verifizierungsmaßnahmen .....	43
8.9	Lenkung von nicht konformen Produkten und Prozessen .....	43
8.9.1	Allgemeines.....	43
8.9.2	Korrekturmaßnahmen.....	43
8.9.3	Korrekturen.....	43
8.9.4	Behandlung potenziell nicht sicherer Produkte .....	44
8.9.5	Rücknahme/Rückruf.....	45
9	Bewertung der Leistung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.....	46
9.1	Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung .....	46
9.1.1	Allgemeines.....	46
9.1.2	Analyse und Bewertung .....	46
9.2	Internes Audit.....	47
9.3	Managementbewertung .....	48
9.3.1	Allgemeines.....	48
9.3.2	Eingaben für die Managementbewertung.....	48
9.3.3	Ergebnisse der Managementbewertung.....	49
10	Verbesserung.....	49
10.1	Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen .....	49
10.2	Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit .....	50
10.3	Fortlaufende Verbesserung .....	50
	Anhang A (informativ) Querverweise zwischen dem CODEX HACCP und ISO 22000:XXXX .....	51
	Anhang B (informativ) Vergleich der ISO/DIS 22000 mit ISO 22000:2005 .....	53
	Literaturhinweise .....	58