

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

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Vorwort	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich.....	11
2 Normative Verweisungen	11
3 Begriffe	12
4 Kontext der Organisation	21
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
5 Führung	22
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
6 Planung.....	24
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
7 Unterstützung.....	26
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