E DIN EN ISO 22000:2026-06 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2026-05-15

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO/DIS 22000:2026); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 22000:2026

Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain (ISO/DIS 22000:2026); German and English version prEN ISO 22000:2026

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort **7**

Vorwort **8**

Einleitung **9**

1 Anwendungsbereich **13**

2 Normative Verweisungen **13**

3 Begriffe **13**

4 Kontext der Organisation (BLAUER Text repräsentiert die HS) **23**
4.1 Verstehen der Organisation und ihres Kontextes **23**
4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien **23**
4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit **23**
4.4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit **24**

5 Führung **24**
5.1 Führung und Verpflichtung **24**
5.2 Lebensmittelsicherheitspolitik **24**
5.3 Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation **25**
5.4 Lebensmittelsicherheitskultur **25**

6 Planung **26**
6.1 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen **26**
6.2 Ziele des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und Planung zu deren Erreichung **26**
6.3 Planung von Änderungen **27**

7 Unterstützung **27**
7.1 Ressourcen **27**
7.1.1 Allgemeines **27**
7.1.2 Personen **28**
7.1.3 Infrastruktur **28**
7.1.4 Arbeitsumgebung **28**
7.1.5 Extern entwickelte Elemente des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit **28**
7.1.6 Management von extern bereitgestellten Materialien, Produkten, Prozessen und Dienstleistungen **29**
7.2 Kompetenz **29**
7.3 Bewusstsein **30**
7.4 Kommunikation **30**
7.4.1 Allgemeines **30**
7.4.2 Externe Kommunikation **31**
7.4.3 Interne Kommunikation **31**
7.5 Dokumentierte Information **32**
7.5.1 Allgemeines **32**
7.5.2 Erstellen und Aktualisieren dokumentierter Information **32**
7.5.3 Lenkung dokumentierter Information **33**

8 Betrieb ... 33
8.1 Betriebliche Planung und Steuerung ... 33
8.1.1 Allgemeines ... 33
8.1.2 Produktschutz von Lebensmitteln ... 34
8.1.3 Verhindern von Lebensmittelbetrug ... 34
8.2 Präventivprogramme (PRPs) ... 34
8.3 Rückverfolgbarkeitssystem ... 36
8.4 Notfallbereitschaft und -reaktion ... 36
8.4.1 Allgemeines ... 36
8.4.2 Umgang mit Notfallsituationen und Vorfällen ... 36
8.5 Gefahrenbewältigung ... 37
8.5.1 Vorbereitung der Gefahrenanalyse ... 37
8.5.2 Gefahrenanalyse ... 39
8.5.3 Validierung der Maßnahme(n) zur Beherrschung und von Kombinationen von Maßnahmen zur Beherrschung ... 42
8.5.4 Gefahrenabwehrplan (HACCP-/OPRP-Plan) ... 42
8.6 Aktualisierung der Informationen, die den/die PRP(s) und den Gefahrenabwehrplan spezifizieren ... 44
8.7 Steuerung von Überwachung und Messung ... 44
8.8 Verifizierung in Bezug auf PRPs und den Gefahrenabwehrplan ... 45
8.8.1 Verifizierung ... 45
8.8.2 Analyse der Ergebnisse der Verifizierungstätigkeiten ... 46
8.9 Steuerung von Nichtkonformitäten bei Produkten und Prozessen ... 46
8.9.1 Allgemeines ... 46
8.9.2 Korrekturen ... 46
8.9.3 Korrekturmaßnahmen ... 46
8.9.4 Handhabung nicht sicherer/potenziell nicht sicherer Produkte ... 47
8.9.5 Rücknahme/Rückruf ... 48

9 Bewertung der Leistung ... 49
9.1 Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung ... 49
9.1.1 Allgemeines ... 49
9.1.2 Analyse und Bewertung ... 49
9.2 Internes Audit ... 50
9.2.1 Allgemeines ... 50
9.2.2 Internes Auditprogramm ... 50
9.3 Managementbewertung ... 50
9.3.1 Allgemeines ... 50
9.3.2 Eingaben für die Managementbewertung ... 51
9.3.3 Ergebnisse der Managementbewertung ... 52

10 Verbesserung ... 52
10.1 Fortlaufende Verbesserung ... 52
10.2 Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen ... 52
10.3 Beschwerdemanagement ... 53
10.4 Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit ... 53

Anhang A (informativ) Querverweise zwischen dem CODEX-HACCP und diesem Dokument ... 54

Anhang B (informativ) Auswahl und Kategorisierung von Kontrollmaßnahmen bei signifikanten Gefahren für die Lebensmittelsicherheit (OPRP-CCP) ... 56
B.1 Allgemeines ... 56
B.2 Auswahl und Kategorisierung von Maßnahmen zur Beherrschung ... 56

Literaturhinweise ... 58

Bilder

Bild 1 — Veranschaulichung des Planen-Durchführen-Prüfen-Handeln-Zyklus‘ auf den beiden Ebenen ... 11

Bild B.1 — Schritte der Gefahrenanalyse (8.5.2), die für die Auswahl und Kategorisierung von Kontrollmaßnahmen erforderlich sind..... 56

Tabellen

Tabelle A.1 — Querverweise zwischen den Grundsätzen und Anwendungsstufen des Codex-HACCP und Abschnitten in diesem Dokument..... 54

Tabelle B.1 — Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Maßnahmen zur Beherrschung (OPRPs und CCPs)..... 56