

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 Anwendungstufen des Codex-HACCP und Abschnitten in diesem Dokument..... | 54 |
|--|-----------|

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