DIN ISO 22003-1:2023-07 (D)

Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren (ISO 22003-1:2022)

Inhalt

Seite

Nationales Vorwort 4
Nationaler Anhang NA (informativ) **Literaturhinweise** 6
Vorwort 7
Einleitung 8
1 Anwendungsbereich 9
2 Normative Verweisungen 9
3 Begriffe 9
4 Grundsätze 10
5 Allgemeine Anforderungen 10
6 Strukturelle Anforderungen 10
7 Anforderungen an Ressourcen 10
7.1 Kompetenz des Personals 10
7.1.1 Allgemeine Überlegungen 10
7.1.2 Festlegung der Kompetenzkriterien 10
7.1.3 Beurteilungsprozesse 11
7.1.4 Weitere Überlegungen 11
7.2 Personal, das in die Zertifizierungstätigkeiten einbezogen ist 11
7.3 Einsatz einzelner externer Auditoren und externer Fachexperten 11
7.4 Aufzeichnungen über Personal 11
7.5 Ausgliederung 11
8 Anforderungen an Informationen 11
9 Anforderungen an Prozesse 12
9.1 Tätigkeiten vor der Zertifizierung 12
9.1.1 Antrag 12
9.1.2 Antragsprüfung 12
9.1.3 Auditprogramm 12
9.1.4 Ermittlung des Auditzeitaufwandes 12
9.1.5 Stichprobenprüfung an mehreren Standorten 13
9.1.6 Mehrere Managementsystemnormen 15
9.2 Planung von Audits 15
9.3 Erstzertifizierung 15
9.4 Durchführen von Audits 17
9.5 Zertifizierungsentscheidung 17
9.6 Aufrechterhaltung der Zertifizierung 17
9.7 Einsprüche 17
9.8 Beschwerden 17
9.9 Aufzeichnungen zu Kunden 17
10 Managementsystemanforderungen für Zertifizierungsstellen 17
Anhang A (normativ) **Klassifizierung von Lebensmittelketten-Kategorien** 18
Anhang B (normativ) **Mindestdauer des Audits** 22
B.1 Anforderungen an die Auditergebnisse 22
B.2 Ermittlung der Auditdauer 22
B.3 Berechnung der Mindestauditdauer 23
B.3.1 Allgemeines 23
B.3.2 Berechnung der Dauer des Erstaudits 23
B.3.3 Zertifizierung mehrerer Standorte 25
B.3.4 Berechnung der Mindestdauer für ein Überwachungs- oder Rezertifizierungsaudit 25
Anhang C (normativ) **Zur Feststellung der Kompetenz erforderliche Kenntnisse und Fertigkeiten im Rahmen des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit** 26
C.1 Allgemeines 26
Anhang D (informativ) **Hinweise zu allgemeinen Zertifizierungsfunktionen** 31

D.1 Allgemeines . . . 31
D.2 Antragsprüfung . . . 31
D.3 Auswahl von Auditteams . . . 31
D.4 Planung der Audit-Tätigkeiten . . . 31
D.5 Auditierung . . . 32
D.5.1 Durchführung der Dokumentenprüfung . . . 32
D.5.2 Durchführung der Eröffnungssitzung . . . 32
D.5.3 Erfassung und Verifizierung von Informationen . . . 32
D.5.4 Vorbereitung der Abschlussbesprechung . . . 33
D.5.5 Durchführung der Abschlussbesprechung . . . 33
D.5.6 Auditbericht . . . 33
D.5.7 Durchführung von Folgeaudit-Tätigkeiten . . . 33
D.6 Zertifizierungsentscheidung . . . 34
D.7 Entwicklung professioneller Kompetenz . . . 34
D.7.1 Identifizierung des Entwicklungsbedarfs . . . 34
D.7.2 Kompetenzerweiterung . . . 34
Literaturhinweise . . . 35

Tabellen

Tabelle A.1 — Lebensmittelketten-Kategorien . . . 18
Tabelle B.1 — Variablen für die Berechnung der Mindestdauer des Audits . . . 24
Tabelle C.1 — Tabelle zu Kenntnissen und Fertigkeiten . . . 26