

# DIN EN ISO 22000:2005-11 (D)

## Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2005); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2005

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich .....	7
2 Normative Verweisungen .....	8
3 Begriffe .....	8
4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.....	11
4.1 Allgemeine Anforderungen .....	11
4.2 Dokumentationsanforderungen.....	11
5 Verantwortung der Leitung .....	12
5.1 Verpflichtung der Leitung.....	12
5.2 Lebensmittelsicherheitspolitik.....	12
5.3 Planung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit .....	13
5.4 Verantwortung und Befugnis .....	13
5.5 Leiter der Lebensmittelsicherheitsgruppe.....	13
5.6 Kommunikation .....	14
5.7 Notfallvorsorge und -reaktion .....	15
5.8 Managementbewertung .....	15
6 Management von Ressourcen .....	16
6.1 Bereitstellung von Ressourcen .....	16
6.2 Personelle Ressourcen.....	16
6.3 Infrastruktur .....	17
6.4 Arbeitsumgebung.....	17
7 Planung und Realisierung sicherer Produkte .....	17
7.1 Allgemeines .....	17
7.2 Präventivprogramme (PRPs).....	17
7.3 Vorbereitung der Gefahrenanalyse .....	18
7.4 Gefahrenanalyse.....	21
7.5 Festlegung der operativen Präventivprogramme (operational PRPs).....	23
7.6 Festlegung des HACCP-Plans .....	23
7.7 Aktualisierung von vorläufigen Informationen und Dokumenten, die Anforderungen hinsichtlich der Präventivprogramme (PRPs) und des HACCP-Plans festlegen .....	24
7.8 Verifizierungsplanung.....	25
7.9 Rückverfolgbarkeitssystem .....	25
7.10 Lenkung von Fehlern .....	25
8 Validierung, Verifizierung und Verbesserung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit .....	28
8.1 Allgemeines .....	28
8.2 Validierung von kombinierten Maßnahmen zur Beherrschung.....	28
8.3 Lenkung von Überwachung und Messung.....	29
8.4 Verifizierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.....	29
8.5 Verbesserung.....	30
Anhang A (informativ) Querverweise zwischen ISO 22000:2005 und ISO 9001:2000 .....	32
Anhang B (informativ) Querverweise zwischen HACCP und ISO 22000:2005.....	38
Anhang C (informativ) Verweise auf Codex-Dokumente mit Beispielen für Maßnahmen zur Beherrschung, einschließlich Präventivprogramme und Hinweise für ihre Auswahl und Anwendung .....	40

<b>C.1</b>	<b>Codex-Dokumente und Richtlinien .....</b>	<b>40</b>
<b>C.2</b>	<b>Codex-Dokumente und Richtlinien über bestimmte gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel<sup>1)</sup> .....</b>	<b>43</b>
<b>C.3</b>	<b>Codex-Dokumente und Richtlinien über Maßnahmen zur Beherrschung<sup>1)</sup> .....</b>	<b>43</b>
	<b>Literaturhinweise .....</b>	<b>44</b>