

DIN EN ISO 22000:2018-09 (D)

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2018); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2018

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Vorwort.....	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich.....	10
2 Normative Verweisungen	10
3 Begriffe	10
4 Kontext der Organisation	20
4.1 Verstehen der Organisation und ihres Kontextes	20
4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien.....	20
4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.....	21
4.4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit	21
5 Führung	21
5.1 Führung und Verpflichtung.....	21
5.2 Politik.....	22
5.2.1 Festlegen der Lebensmittelsicherheitspolitik.....	22
5.2.2 Vermittlung der Lebensmittelsicherheitspolitik.....	22
5.3 Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation.....	22
6 Planung.....	23
6.1 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen	23
6.2 Ziele des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und Planung zu deren Erreichung.....	24
6.3 Planung von Änderungen	24
7 Unterstützung.....	25
7.1 Ressourcen	25
7.1.1 Allgemeines.....	25
7.1.2 Personen	25
7.1.3 Infrastruktur.....	25
7.1.4 Arbeitsumgebung.....	25
7.1.5 Extern entwickelte Elemente des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	26
7.1.6 Steuerung von extern bereitgestellten Prozessen, Produkten oder Dienstleistungen	26
7.2 Kompetenz.....	26
7.3 Bewusstsein	27
7.4 Kommunikation	27
7.4.1 Allgemeines.....	27
7.4.2 Externe Kommunikation.....	27
7.4.3 Interne Kommunikation	28
7.5 Dokumentierte Information	29
7.5.1 Allgemeines.....	29
7.5.2 Erstellen und Aktualisieren	29
7.5.3 Lenkung dokumentierter Information.....	29
8 Betrieb	30

8.1	Betriebliche Planung und Steuerung.....	30
8.2	Präventivprogramme (PRPs).....	30
8.3	Rückverfolgbarkeitssystem.....	31
8.4	Notfallbereitschaft und -reaktion	32
8.4.1	Allgemeines.....	32
8.4.2	Umgang mit Notfallsituationen und Vorfällen.....	32
8.5	Gefahrenbewältigung.....	32
8.5.1	Vorbereitung der Gefahrenanalyse.....	32
8.5.2	Gefahrenanalyse.....	35
8.5.3	Validierung von Maßnahme(n) zur Beherrschung und von Kombinationen von Maßnahmen zur Beherrschung.....	37
8.5.4	Gefahrenabwehrplan (HACCP-/OPRP-Plan)	37
8.6	Aktualisierung der Informationen, die die PRPs und den Gefahrenabwehrplan spezifizieren.....	39
8.7	Steuerung von Überwachung und Messung.....	39
8.8	Verifizierung in Bezug auf PRPs und den Gefahrenabwehrplan	40
8.8.1	Verifizierung.....	40
8.8.2	Analyse der Ergebnisse von Verifizierungsmaßnahmen	41
8.9	Lenkung von nicht konformen Produkten und Prozessen	41
8.9.1	Allgemeines.....	41
8.9.2	Korrekturen.....	41
8.9.3	Korrekturmaßnahmen.....	41
8.9.4	Handhabung potenziell nicht sicherer Produkte	42
8.9.5	Rücknahme/Rückruf.....	43
9	Bewertung der Leistung.....	44
9.1	Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung.....	44
9.1.1	Allgemeines.....	44
9.1.2	Analyse und Bewertung	44
9.2	Internes Audit.....	45
9.3	Managementbewertung	45
9.3.1	Allgemeines.....	45
9.3.2	Eingaben für die Managementbewertung.....	45
9.3.3	Ergebnisse der Managementbewertung.....	46
10	Verbesserung.....	46
10.1	Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen	46
10.2	Fortlaufende Verbesserung	47
10.3	Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	47
Anhang A (informativ) Querverweise zwischen dem CODEX-HACCP und diesem Dokument.....		48
Anhang B (informativ) Querverweise zwischen diesem Dokument und ISO 22000:2005		50
Literaturhinweise		54