

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