

# 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
<b>1 Anwendungsbereich.....</b>	<b>10</b>
<b>2 Normative Verweisungen .....</b>	<b>10</b>
<b>3 Begriffe .....</b>	<b>10</b>
<b>4 Kontext der Organisation .....</b>	<b>20</b>
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
<b>5 Führung .....</b>	<b>21</b>
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
<b>6 Planung.....</b>	<b>23</b>
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
<b>7 Unterstützung.....</b>	<b>25</b>
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
<b>8 Betrieb .....</b>	<b>30</b>

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