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