

DIN ISO 22003-1:2023-07 (D)

Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren (ISO 22003-1:2022)

Inhalt	Seite
Nationales Vorwort	4
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise	6
Vorwort	7
Einleitung	8
1 Anwendungsbereich	9
2 Normative Verweisungen	9
3 Begriffe	9
4 Grundsätze	10
5 Allgemeine Anforderungen	10
6 Strukturelle Anforderungen	10
7 Anforderungen an Ressourcen	10
7.1 Kompetenz des Personals	10
7.1.1 Allgemeine Überlegungen	10
7.1.2 Festlegung der Kompetenzkriterien	10
7.1.3 Beurteilungsprozesse	11
7.1.4 Weitere Überlegungen	11
7.2 Personal, das in die Zertifizierungstätigkeiten einbezogen ist	11
7.3 Einsatz einzelner externer Auditoren und externer Fachexperten	11
7.4 Aufzeichnungen über Personal	11
7.5 Ausgliederung	11
8 Anforderungen an Informationen	11
9 Anforderungen an Prozesse	12
9.1 Tätigkeiten vor der Zertifizierung	12
9.1.1 Antrag	12
9.1.2 Antragsprüfung	12
9.1.3 Auditprogramm	12
9.1.4 Ermittlung des Auditzeitaufwandes	12
9.1.5 Stichprobenprüfung an mehreren Standorten	13
9.1.6 Mehrere Managementsystemnormen	15
9.2 Planung von Audits	15
9.3 Erstzertifizierung	15
9.4 Durchführen von Audits	17
9.5 Zertifizierungsentscheidung	17
9.6 Aufrechterhaltung der Zertifizierung	17
9.7 Einsprüche	17
9.8 Beschwerden	17
9.9 Aufzeichnungen zu Kunden	17
10 Managementsystemanforderungen für Zertifizierungsstellen	17
Anhang A (normativ) Klassifizierung von Lebensmittelketten-Kategorien	18
Anhang B (normativ) Mindestdauer des Audits	22
B.1 Anforderungen an die Auditergebnisse	22
B.2 Ermittlung der Auditdauer	22
B.3 Berechnung der Mindestauditdauer	23
B.3.1 Allgemeines	23
B.3.2 Berechnung der Dauer des Erstaudits	23
B.3.3 Zertifizierung mehrerer Standorte	25
B.3.4 Berechnung der Mindestdauer für ein Überwachungs- oder Rezertifizierungsaudit	25
Anhang C (normativ) Zur Feststellung der Kompetenz erforderliche Kenntnisse und Fertigkeiten im Rahmen des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	26
C.1 Allgemeines	26
Anhang D (informativ) Hinweise zu allgemeinen Zertifizierungsfunktionen	31

D.1	Allgemeines	31
D.2	Antragsprüfung	31
D.3	Auswahl von Auditteams	31
D.4	Planung der Audit-Tätigkeiten	31
D.5	Auditierung	32
D.5.1	Durchführung der Dokumentenprüfung	32
D.5.2	Durchführung der Eröffnungssitzung	32
D.5.3	Erfassung und Verifizierung von Informationen	32
D.5.4	Vorbereitung der Abschlussbesprechung	33
D.5.5	Durchführung der Abschlussbesprechung	33
D.5.6	Auditbericht	33
D.5.7	Durchführung von Folgeaudit-Tätigkeiten	33
D.6	Zertifizierungsentscheidung	34
D.7	Entwicklung professioneller Kompetenz	34
D.7.1	Identifizierung des Entwicklungsbedarfs	34
D.7.2	Kompetenzerweiterung	34
	Literaturhinweise	35

Tabellen

Tabelle A.1	— Lebensmittelketten-Kategorien	18
Tabelle B.1	— Variablen für die Berechnung der Mindestdauer des Audits	24
Tabelle C.1	— Tabelle zu Kenntnissen und Fertigkeiten	26