

DIN EN ISO 22000:2005-11 (D)

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2005); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2005

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	8
4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.....	11
4.1 Allgemeine Anforderungen	11
4.2 Dokumentationsanforderungen.....	11
5 Verantwortung der Leitung	12
5.1 Verpflichtung der Leitung.....	12
5.2 Lebensmittelsicherheitspolitik.....	12
5.3 Planung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	13
5.4 Verantwortung und Befugnis	13
5.5 Leiter der Lebensmittelsicherheitsgruppe.....	13
5.6 Kommunikation	14
5.7 Notfallvorsorge und -reaktion	15
5.8 Managementbewertung	15
6 Management von Ressourcen	16
6.1 Bereitstellung von Ressourcen	16
6.2 Personelle Ressourcen.....	16
6.3 Infrastruktur	17
6.4 Arbeitsumgebung.....	17
7 Planung und Realisierung sicherer Produkte	17
7.1 Allgemeines	17
7.2 Präventivprogramme (PRPs).....	17
7.3 Vorbereitung der Gefahrenanalyse	18
7.4 Gefahrenanalyse.....	21
7.5 Festlegung der operativen Präventivprogramme (operational PRPs).....	23
7.6 Festlegung des HACCP-Plans	23
7.7 Aktualisierung von vorläufigen Informationen und Dokumenten, die Anforderungen hinsichtlich der Präventivprogramme (PRPs) und des HACCP-Plans festlegen	24
7.8 Verifizierungsplanung.....	25
7.9 Rückverfolgbarkeitssystem	25
7.10 Lenkung von Fehlern	25
8 Validierung, Verifizierung und Verbesserung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	28
8.1 Allgemeines	28
8.2 Validierung von kombinierten Maßnahmen zur Beherrschung.....	28
8.3 Lenkung von Überwachung und Messung.....	29
8.4 Verifizierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.....	29
8.5 Verbesserung.....	30
Anhang A (informativ) Querverweise zwischen ISO 22000:2005 und ISO 9001:2000	32
Anhang B (informativ) Querverweise zwischen HACCP und ISO 22000:2005.....	38
Anhang C (informativ) Verweise auf Codex-Dokumente mit Beispielen für Maßnahmen zur Beherrschung, einschließlich Präventivprogramme und Hinweise für ihre Auswahl und Anwendung	40

C.1	Codex-Dokumente und Richtlinien	40
C.2	Codex-Dokumente und Richtlinien über bestimmte gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel¹⁾	43
C.3	Codex-Dokumente und Richtlinien über Maßnahmen zur Beherrschung¹⁾	43
	Literaturhinweise	44