

# Qualitätsmanagement nach ISO 22000



Die Forderung nach Lebensmittelsicherheit richtet sich gleichermaßen an alle Mitglieder der Wertschöpfungskette. Belegen Sie deshalb die Konformität Ihrer Prozesse mit den geltenden Gesetzen und Qualitätsanforderungen: Durch eine Zertifizierung nach dem internationalen Branchenstandard ISO 22000.

## Dafür steht ISO 22000

Im Gegensatz zu allen anderen gängigen Qualitätsnormen im Lebens- und Futtermittelbereich besitzt die **ISO 22000** sowohl weltweit als auch branchenweit Gültigkeit. Somit können alle Branchenteilnehmer und Lieferanten diesen umfassenden Standard anwenden. Auch die Forderungen von **HACCP** sind darin bereits enthalten. Der Aufbau eines

Managementsystems für Lebensmittelsicherheit nach ISO 22000 erfolgt in weiten Teilen analog zu den bekannten Normen ISO 9001 und ISO 14001. Dadurch wird es zertifizierten Unternehmen wesentlich erleichtert, ihre gesetzlichen Pflichten im Rahmen der Produkthaftung zu erfüllen (Organisations-, Auswahl-, Kontroll-, Dokumentations- und Sorgfaltspflicht).

## Vorteile einer Lebensmittelzertifizierung

Ein konsequent gelebtes Qualitätsmanagementsystem hilft Ihnen, mögliche Gefahren frühzeitig zu erkennen und systematisch zu vermeiden. Dafür bietet Ihnen die ISO 22000 einen einheitlichen und umfassenden Qualitätsmaßstab für alle Prozesse in Verbindung mit Lebens- und Futtermitteln. Durch die weltweit anerkannte Lebensmittelzertifizierung erhalten Sie außerdem eine wirksame Vorsorge gegen Haftungsrisiken. Die hohe Kompatibilität mit anderen Managementnormen wie ISO 9001, ISO 14001 und ISO 45001/ BS OHSAS 18001 sorgt darüber hinaus für einen geringeren Dokumentations- und Zertifizierungsaufwand bei der Integration in bestehende Managementsysteme.



## Die Schritte Ihrer erfolgreichen Zertifizierung

- 1. Informationsgespräch**
  - Klärung der offenen Fragen
  - Gemeinsame Festlegung der nächsten Schritte
  - Projektgespräch oder optionales Voraudit
- 2. Dokumentenprüfung & Audit vor Ort**
  - Bereitschaftsanalyse
  - Beschreibung Ihres Managementsystems
  - Qualitätsfähigkeit gegenüber Ihren Kunden
  - Umsetzung der dokumentierten Aussagen im Tagesgeschäft
- 3. Auditbericht mit folgenden Inhalten:**
  - Ergebnisse unserer Bewertung
  - Bei Unstimmigkeiten ggf. Hinweise für Optimierungspotenziale und Nachbewertung
- 4. Prüfsiegel & Zertifikat**
  - Überreichung der Zertifikatsurkunde nach erfolgreich abgeschlossener Zertifizierung
  - Erteilung des Prüfsiegels für die Laufzeit Ihres Zertifikates: drei Jahre

Anschließend erfolgt die jährliche Überwachung zur Überprüfung der Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung Ihres Managementsystems.

**Sie interessieren sich für unsere Zertifizierung gemäß ISO 22000 und möchten für Ihre Kunden die Sicherheit Ihrer Produkte belegen? Kontaktieren Sie uns für mehr Informationen!**

### Weitere Leistungen, von denen Sie profitieren

Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, weitere Managementsysteme, z. B. nach **ISO 9001**, **ISO 14001**, **ISO 45001/BS OHSAS 18001** sowie deren Kombinationen, von uns zertifizieren zu lassen. In unserem Portfolio befinden sich über 40 Akkreditierungen und Zulassungen!

Darüber hinaus bietet Ihnen die DEKRA Gruppe rund um das Thema Lebensmittelsicherheit:

- **Bewertung zur Einhaltung eigener Regeln, z. B. Lieferantenanforderungen**
- **Personenzertifizierungen, z. B. Ihres Qualitätsmanagement-Beauftragten**
- **Produktprüfungen und Zertifizierungen, z. B. GS für elektrische und elektronische Geräte**

### Ausgezeichnet – das DEKRA Siegel

Bieten Sie Ihren Kunden Sicherheit und Qualität – mit unserem DEKRA Siegel! Das DEKRA Siegel steht für höchste Zuverlässigkeit – branchenübergreifend und



international. Damit schaffen Sie Vertrauen und geben Ihren Kunden die Gewissheit, auf der sicheren Seite zu sein. Unser Siegel ist Ihre Stärke. Nutzen Sie es als Imageträger und Marketinginstrument. Wir unterstützen Sie gerne.

DEKRA Certification GmbH

Handwerkstraße 15

70565 Stuttgart

Telefon +49.711.7861-2566

Telefax +49.711.7861-2615

Mail [certification.de@dekra.com](mailto:certification.de@dekra.com)

Web [www.dekra-certification.de](http://www.dekra-certification.de)