

FAQ

Häufig gestellte Fragen zur ISO 22000



Alles im grünen Bereich.

Sie suchen nach Informationen rund um den Standard für Lebensmittelsicherheit, ISO 22000? Unsere Experten haben für Sie häufig gestellten Fragen gesammelt und beantwortet.

1. Was sind die Ziele der ISO 22000?

Die ISO 22000 ist ein international anerkannter Standard für die Lebens- und Futtermittelsicherheit entlang der gesamten Lebensmittelkette. Durch die Zertifizierung des Lebensmittelsicherheits-Managementsystems wird die Qualität und die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln von der Produktion bis zum Verbraucher optimal gewährleistet.

2. Für wen eignet sich die ISO 22000?

Die Norm für Lebensmittelsicherheit eignet sich für alle Unternehmen, die sowohl direkt als auch indirekt an der Produktion von Lebensmitteln beteiligt sind. Dazu zählen Lebensmittelhersteller, Hersteller von Zusatzstoffen, Einzel-, Groß- und Zwischenhandel, Transport- und Lagerungs-

dienste sowie Logistikunternehmen, Verpackungsunternehmen von Lebensmitteln (primär und sekundär), Gastronomiebetriebe und auch Catering-Unternehmen.

3. Welche Vorteile bietet eine Zertifizierung nach ISO 22000?

Mit der **Zertifizierung nach ISO 22000** ergeben sich für die Unternehmen eine Reihe von Vorteilen. Sie reduzieren deutlich die Risiken in den einzelnen Stufen der Wertschöpfungskette, von der Produktion bis zum Handel. Zudem sorgen die Unternehmen für eine Erhöhung der Produktqualität und -sicherheit sowie der Lebensmittelhygiene. Außerdem verbessern sie die Transparenz und die Rückverfolgbarkeit sowie die Kommunikation entlang der gesamten

Wertschöpfungskette. Dadurch steigern sie sowohl das Vertrauen aller Beteiligten und Partner als auch das Vertrauen und die Zufriedenheit der Kunden.

4. Welche Inhalte hat die ISO 22000?

- Implementierung eines effektiven Präventionsprogramms (Prerequisite Programme, PRP)
- Aufbau und Betrieb eines Lebensmittelsicherheits-Managementsystems (Food Safety Management Systems, FSMS)
- Die interne und externe Kommunikation wird sichergestellt
- Anforderungen des HACCP-Codex werden umgesetzt

5. Was sind die Anforderungen des HACCP-Codex?

- Gefahrenanalyse
- Identifizierung kritischer Lenkungspunkte (CCPs)
- Überwachung von CCPs
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung regelmäßiger Verifizierungsverfahren
- Erstellung einer Dokumentation

6. Wann gab es die letzte Revision?

Die letzte Revision des Standards für Lebens- und Futtermittelsicherheit ISO 22000 wurde im Juni 2018 veröffentlicht.

7. Welche Änderungen gab es bei der ISO 22000:2018?

Mit der Revision der ISO 22000 kamen eine Reihe von Änderungen. Zum einen wurde die Norm an die mittlerweile übliche High-Level-Structure (HLS) angepasst. Diese wird auch bei anderen Standards, wie der ISO 9001 oder der ISO 14001 verwendet und erleichtert die Integration in ein bereits bestehendes ISO-basiertes Managementsystem. Auch der risikobasierte Ansatz und die Anwendung von Plan-Do-Check-Act (PDCA) -Zyklen wurde, wie auch bei anderen

revidierten Normen, übernommen. Zum anderen liegt der Hauptfokus der Norm auf der Prävention und der Identifizierung, Bewertung und Kontrolle aller möglichen Gefahren für die Lebensmittelsicherheit in den einzelnen Stufen der Lebensmittelkette. Dafür richtet sich die Norm stärker an dem HACCP-Codex aus.

8. Wie sind die Übergangsfristen?

Seit Veröffentlichung der ISO 22000:2018 haben Unternehmen insgesamt drei Jahre Zeit, ihr Lebensmittelsicherheits-Managementsystem gemäß der neuen ISO 22000:2018 zertifizieren zu lassen. Die Übergangsfrist endet am 29. Juni 2021.

9. Wie läuft die Zertifizierung ab?

Unsere Experten zertifizieren die Sicherheit und Qualität Ihrer Lebens- und Futtermittel in folgenden Schritten:

1. **Information und optionales Voraudit**
Informationsgespräch, Projektgespräch vor Ort sowie Vorbereitung auf die Zertifizierung mit Dokumentenprüfung
2. **Vor-Ort-Audit**
Bereitschaftsanalyse mit Begutachtung und Prüfung der Beschreibung des Managementsystems, Prüfung dokumentierter Prozesse sowie ggf. Nachaudit
3. **Zertifikat und Siegel**
Erteilung des Zertifikats und des DEKRA Prüfsiegels (mit maximal drei Jahren Laufzeit) nach erfolgreich abgeschlossener Zertifizierung
4. **Jährliche Überwachungsaudits**
Alle 12 Monate wird die Praxisumsetzung überprüft
5. **Rezertifizierung**
Vor Ablauf von drei Jahren erfolgt das Rezertifizierungsaudit

Sie sind an weiteren Informationen zum Standard für Lebensmittelsicherheit interessiert? Dann kontaktieren Sie uns!

Weitere Leistungen, von denen Sie profitieren

Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, weitere Standards für Lebensmittelsicherheit, z.B. nach HACCP, IFS Food und QS sowie deren Kombinationen, von uns zertifizieren zu lassen. Über 40 Akkreditierungen beinhaltet unser Portfolio! Darüber hinaus bietet Ihnen die DEKRA Gruppe:

- **Bewertungen zur Einhaltung eigener Regeln**
- **Personen-Zertifizierungen**
- **Produktprüfungen und Zertifizierungen**

Ausgezeichnet – das DEKRA Siegel



Setzen Sie ein Ausrufezeichen für höchste Qualität und Zuverlässigkeit – branchenübergreifend und international. Das DEKRA Siegel leistet beste Dienste als Imageträger, Marketinginstrument und um sich vom Wettbewerb abzuheben. So zeigen Sie Ihren Kunden und Geschäftspartnern, dass Leistung bei Ihnen ihr Geld wert ist. Wir unterstützen Sie gerne dabei.

DEKRA Certification GmbH
Handwerkstraße 15
70565 Stuttgart
Telefon +49.711.7861-2566
Telefax +49.711.7861-2615
Mail certification.de@dekra.com
Web www.dekra-certification.de