



ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit

Die Bedeutung

ISO 22000 ist eine weltweit harmonisierte Norm für Lebensmittelsicherheit mit prozessorientiertem Ansatz. ISO 22000 spezifiziert Mindestforderungen an ein unternehmensbezogenes Risikomanagement. So müssen neben HACCP nach Codex Alimentarius auch Forderungen an die Gute Herstellungspraxis (GMP) sowie die Einführung von Präventivprogrammen nachgewiesen werden.

ISO 22000 – für welche Unternehmen?

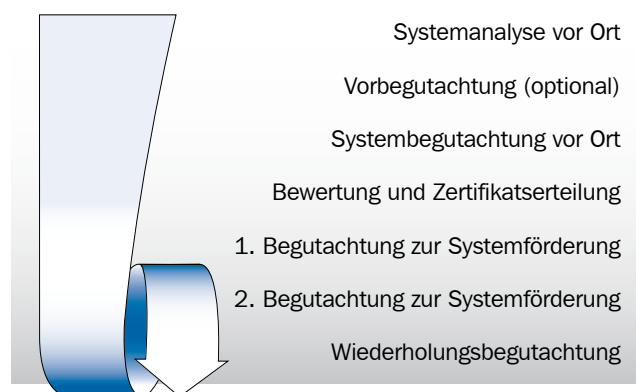
International anerkannt richtet sich die ISO 22000 an alle Unternehmen, ungeachtet ihrer Größe und ihrer Komplexität, die direkt oder indirekt an der Lebensmittelproduktion beteiligt sind, einschließlich Rohstoffbereitstellung und Transport. Ihre Anwendung eignet sich besonders für Unternehmen, die ein zielgerichtetes, schlüssigeres und stärker integriertes Managementsystem für Lebensmittelsicherheit anstreben als normalerweise gesetzlich vorgeschrieben ist.

Der Nutzen

- Integration moderner Verfahren der Risikoanalyse und Präventivprogramme unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit
- Höhere Produktsicherheit und geringere Produkthaftungsrisiken
- Stärkung des Vertrauens zwischen Kunden, Lieferanten und Überwachungsbehörden auf internationaler Ebene
- Ganzheitliche Betrachtung des Unternehmens sowie sichere und effiziente Prozessabläufe in Bezug auf Hygiene und Schutz der Gesundheit
- Abdeckung einer Vielzahl an Forderungen unterschiedlicher Lebensmittelstandards
- Vereinfachte Integration in bestehende Managementsysteme wie beispielsweise ISO 9001 oder ISO 14001

Der Zertifizierungsablauf

Die Begutachtung nach ISO 22000 entspricht im Wesentlichen dem Ablauf einer Begutachtung nach ISO 9001, was die Integration beider Systeme erheblich vereinfacht. Bei zeitgleicher Begutachtung beider Managementsysteme können Synergien genutzt werden.





ISO 22000 Management System for Food Safety

Significance

ISO 22000 is a globally harmonized and process-oriented standard for food safety that may be applied by any organization in the food supply chain, to include the provision of raw materials and transportation. The standard specifies minimum requirements for corporate risk management; in addition to HACCP according to the Codex Alimentarius, it is also necessary to demonstrate fulfillment of the requirements of Good Manufacturing Practice (GMP), and the implementation of preventive programs.

ISO 22000 – for whom?

The internationally recognized standard ISO 22000 is applicable to all organizations, regardless of their size and complexity, who are directly or indirectly involved in the production of foodstuffs and who want to demonstrate their conformity to HACCP according to the Codex Alimentarius by way of an objective and competent assessment. The standard in particular addresses organizations that aim for a goal-oriented, coherent, and more integrated management system for food safety, above and beyond the usual legal requirements.

Benefits

- Integration of state-of-the-art risk analysis procedures and preventive programs in reference to food safety
- Increased product safety and reduced risk of product liability
- Improved confidence among customers, suppliers, and official control authorities at an international level
- Holistic consideration of the entire organization, as well as safe and efficient process flows in respect of hygiene and health protection
- Compliance with a variety of requirements from different food standards
- Easy integration into existing management systems, such as ISO 9001 or ISO 14001

Certification work flow

An assessment to ISO 22000 basically follows to the work flow of an ISO 9001 assessment. Synergies can be realized when assessing both management systems at the same time.

