



Management Service

**Mehr Sicherheit.  
Mehr Wert.**

### Produktinformation zum Thema ISO 22000

Liefern Sie oder Ihr Kunde in die Lebens- und Futtermittelbranche? Wenn „ja“, sollten Sie weiterlesen. Jedes Unternehmen, vom Erzeuger über den Verarbeiter bis hin zur zum Händler und zum indirekt betroffenen Unternehmen (z. B. Hersteller von Verpackungsmaterialien, Transporteur) wird sich mit der ISO 22000 befassen müssen. Dieser Standard ist die einzige stufenübergreifende, weltweit ausgelegte zertifizierbare Norm für Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit.

Lieferanten auf internationaler Ebene der Lebens- und Futtermittelbranche werden hieraus eine Vielzahl von Vorteilen ziehen können. Die ISO 22000 beinhaltet HACCP, geht aber z. B. in ihrem systematischen Ansatz und in Kriterien wie der Validierung, Verifizierung und Aktualisierung sämtlicher der Sicherheit dienenden Maßnahmen darüber hinaus. Der Zertifizierungsbedarf, die Kombinationsmöglichkeiten und die Synergiepotentiale sind vielen Unternehmen nicht vollständig bewusst.

# Weltweit harmonisiert

## Lebensmittelsicherheit auf höchstem Niveau

TÜV SÜD Management Service GmbH

TÜV®





## Endlich wird gehandelt

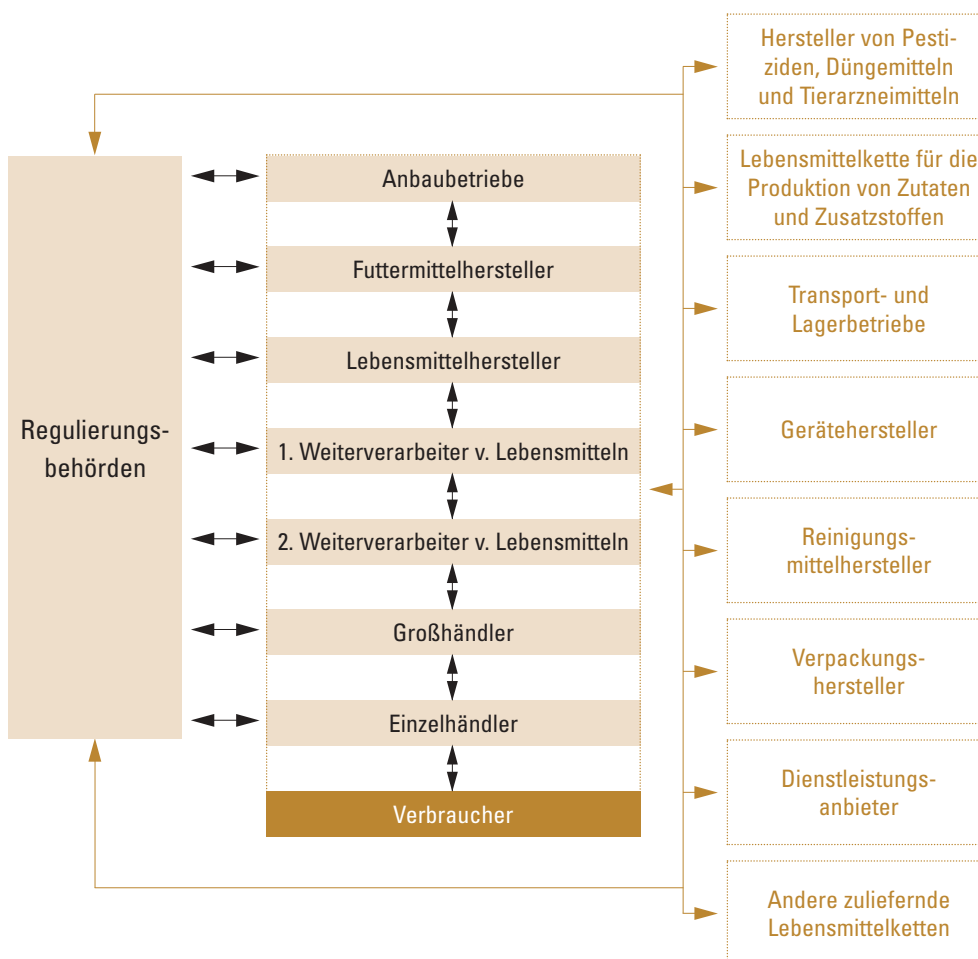
### Nationale Standards sorgen für Verwirrung

Der Ruf nach der Vereinheitlichung der Standards im Lebensmittelsektor wird immer lauter. Mehrfachzertifizierungen gehören Branche zur Tagesordnung. HACCP, BRC, IFS und GLOBALGAP, um nur einige zu nennen, decken aber nur bestimmte Teilaspekte ab. Die von der GFSI (Global Food Safety Initiative, einer Organisation des weltweiten Einzelhandels) anerkannten Standards (z. B. IFS, BRC) finden regional unterschiedlich Anerkennung durch den Handel. Gerade für Unternehmen, die nicht an den Lebensmittelhandel liefern (z. B. Hersteller von Halbfertigerzeugnissen, Gerätehersteller, Catering) gab es bisher keinen umfassenden, allgemein anerkannten Zertifizierungsstandard für Lebensmittelsicherheit.

## Die wichtigsten Hauptelemente der ISO 22000

### Interaktive Kommunikation

Alle durch die systematische Gefahrenanalyse erhaltenen Informationen müssen durch die Unternehmen sowohl den vorgelagerten, den nachgelagerten als auch den übergeordneten Organisationen (z. B. Unternehmen, Behörden, Kunden) bereitgestellt werden.





### **Systemmanagement**

Ein wesentlicher Grund für den Erfolg von Managementsystemen ist die ganzheitliche Betrachtung des Unternehmens. Das Modell des prozessorientierten Ansatzes der ISO 9001:2000 wurde ebenso integriert wie die Forderungen des HACCP-Standards. Die ISO 22000 zielt ausschließlich auf die Lebensmittelsicherheit ab. Sie übernimmt aber nicht die Aufgabe der ISO 9001:2000, die das allgemeine Qualitätsmanagement als Gesamtaufgabe der Unternehmensführung regelt.

### **HACCP**

Die Gefahrenanalyse ist der Schlüssel zu einem effektiven Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit. Die ISO 22000 fasst die Grundsätze des Systems der Gefahrenanalyse und die der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP), basierend auf der von der Codex-Alimentarius-Kommission entwickelten Anwendungsschritte, zusammen. Alle vernünftigerweise zu erwartenden Gefahren müssen identifiziert, bewertet und beherrscht werden; dabei muss festgelegt werden, welche Gefahren innerhalb des eigenen Unternehmens und welche durch andere Unternehmen innerhalb der Produktionskette (bis hin zum Verbraucher) beherrscht werden müssen.

### **Präventivprogramme (PRP = prerequisite programs)**

Neu in der ISO 22000 ist der Begriff der Präventivprogramme. Dabei handelt es sich um Grundvoraussetzungen und Handlungen, die für die Herstellung, Behandlung und Bereitstellung sicherer Lebensmittel nötig sind. Die Grundvoraussetzungen beziehen sich auf die Infrastruktur und die Arbeitsumgebung (Erfüllung der baulichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene). Unterschieden werden davon die operativen Präventivprogramme (produktionsbezogene, steuerbare und validierbare Maßnahmen wie Reinigung und Desinfektion). Bei der Gefahrenanalyse stellt das Unternehmen fest, mit welcher Strategie die Gefahrenkontrolle durch eine Kombination der Präventivprogramme und des HACCP-Plans sichergestellt werden soll. Die benötigten Präventivprogramme hängen vom Segment der Lebensmittelkette, in dem sich das Unternehmen befindet, ab. Beispiele für entsprechende Begriffe sind gute Herstellungspraxis (GMP – Good Manufacturing Practice) oder gute landwirtschaftliche Praxis (GAP – Good Agricultural Practice) bzw. finden sich im Codex Alimentarius, der auch bei der Lebensmittelgesetzgebung in Europa berücksichtigt wird.

### **Gesamte Lieferkette**

Eine wesentliche Stärke der ISO 22000 ist die Abdeckung der vollständigen Lieferkette. Dabei bezieht dieser Standard auch die Lieferanten ein, die in die Kette der Lebensmittelherstellung zuliefern. Hierzu gehörten u. a. auch Verpackungshersteller und Lieferanten von Vitaminen (s. S. 4).

### **Validierung, Verifizierung und Aktualisierung**

Besonderes Augenmerk legt die ISO 22000 auf die Dokumentation und Nachweisführung, dass alle für die Lebensmittelsicherheit nötigen Maßnahmen vor ihrer Durchführung korrekt geplant, während der Durchführung korrekt gesteuert und dannach vollständig hinsichtlich Wirksamkeit bewertet werden. Das bezieht sich v. a. auch auf die PRP sowie die Kombinationen daraus, nicht nur auf die CCP im Sinne des HACCP-Konzepts.





## Wen betrifft es?

Alle Unternehmen, die direkt und indirekt an der Lebensmittelproduktion beteiligt sind, ungeachtet der Produktionsstufe.

- Landwirtschaftliche Urprodukte (Schlachttiere, geerntete Pflanzen)
- Lebensmittel-Halbfabrikate zur industriellen Weiterverarbeitung
- Verarbeitete oder verpackte Lebensmittel
- Lebensmittel-Zusatzstoffe
- Transport- oder Lagerdienstleistungen für Lebensmittel oder Futtermittel
- Primärverpackungen oder Materialien für Primärverpackungen von Lebens- und Futtermitteln (z. B. Folien, Beutel, Kartons, Schachteln, Becher, Deckel, Papier, Hartschalen)
- Futtermittel (Einzel- oder Mischfuttermittel), Futtermittelzusatzstoffe
- Reinigungsdienstleistungen, Reinigungsmittel
- Schädlingsbekämpfungsdienstleistungen, Schädlingsbekämpfungsmittel
- Gemeinschaftsverpflegung (Gaststätten, Kantinen, Catering)
- Pflanzenschutzmittel, Vorratsschutzmittel
- Maschinen, Einrichtungen und Geräte zur Lebensmittelverarbeitung
- Handel (Einzelhandel, Großhandel, Zwischenhandel)

## Besonderheit im Auditablauf

Die Prüfung läuft in zwei Stufen ab. Beim „Stufe 1-Audit“ wird beim Kunden geprüft, ob die Dokumentation den Anforderungen entspricht, ob die äußeren Rahmenbedingungen geeignet sind und ob das Verständnis für die Inhalte ISO 22000 angemessen ist. Mögliche Mängel können in dieser Stufe noch behoben werden ohne den Gesamterfolg der Zertifizierung zu beeinträchtigen.

Ferner dient das „Stufe 1-Audit“ der Planung des „Stufe 2-Audits“, das aus einer intensiven Betriebsgehung und einer intensiven Überwachung der für die Lebensmittelsicherheit wichtigen Prozesse einschließlich der Aufzeichnungen besteht.





## Wichtige Fragen, wichtige Antworten

### **Was ist das Besondere an der ISO 22000?**

Die ISO 22000 hat einen umfassenden Geltungsbereich und ist als internationale Norm angelegt. Sie ist von der ISO, einer neutralen Instanz erstellt.

### **Wem nutzt das Zertifikat nach ISO 22000?**

Bereits jetzt ist die ISO 22000 interessant für alle Unternehmen, bei denen die Zertifizierung nach den „Handelsstandards“ wie IFS oder BRC nicht ausreicht oder nicht möglich ist. Mittelfristig ist damit zu rechnen, dass die ISO 22000 den internationalen Warenverkehr unterstützt. Das kann sich sowohl auf die Erfüllung behördlicher Anforderungen als auch auf Anforderungen der Kunden beziehen.

### **Wann wird die ISO 22000 von der GSFI (Global Food Safety Initiative) anerkannt?**

Die GSFI vertritt den Internationalen Handel und zielt vor allem auf Standards, die gezielt den Handel betreffen. Zur Zeit ist die ISO 22000 nicht von der GSFI anerkannt. Jedoch hat die GSFI die „Überbrückung der Lücke“ zwischen GSFI-Leitlinie für Lebensmittelsicherheitsstandards und der ISO 22000 als Schwerpunktthema für die künftige Arbeit festgelegt. Neben systematischen Fragen der Akkreditierung wird von der GSFI beim Vergleich der Standards festgestellt, dass bei den Handelsstandards (u. a. IFS, BRC) die Präventivprogramme (PRP) konkret aufgeführt sind, während in der ISO 22000 die Festlegung der PRP dem Unternehmen unterliegt.

### **Löst die ISO 22000 den IFS oder BRC ab?**

Voraussichtlich nicht. Die künftigen Entwicklung hinsichtlich einer möglichen Anerkennung der ISO 22000 durch die GSFI hat keine direkte Auswirkung auf die Fortführung und Weiterentwicklung der Standards der Handelsverbände.

### **Braucht der Hersteller von Lebensmitteln, die direkt und ausschließlich an den Deutschen/Britischen (bzw. europäischen) Handel geliefert werden, eine Zertifizierung nach IFS oder BRC?**

Ja. Vorerst ändert sich für diese Unternehmen nichts.

### **Löst die ISO 22000 die ISO 9001 in der Lebensmittelbranche ab?**

Nein. Die ISO 22000 beschreibt die Anforderungen an ein Managementsystem ausschließlich für die Lebensmittelsicherheit. Die ISO 9001 ist und bleibt die einzige Qualitätsmanagementnorm, die sich auf das gesamte Management bezieht. Ein funktionierendes System nach ISO 9001 bleibt auch in Zukunft der Garant dafür, dass das Unternehmen sich rasch an neue äußere Anforderungen wie zusätzliche Zertifizierungen anpassen kann.





### **Ersetzt die ISO 22000 den HACCP-Standard?**

Mit dem Inkrafttreten des „Hygienepakets“ in der EU (VO 853/2004 ff) ist HACCP nach Codex Alimentarius für alle Lebensmittelunternehmer verpflichtend. Was gesetzlich vorgeschrieben ist, ist nicht zertifizierbar. Die ISO 22000 geht über HACCP hinaus. Ähnlich wie CCPs gemäß HACCP-Konzept müssen sogenannte „Vorbeugemaßnahmen“ („prerequisite programs“) entwickelt, validiert und verifiziert werden (in ähnlicher Weise wie die CCP).

### **Wenn ein Unternehmen nach ISO 9001, IFS und/oder BRC zertifiziert ist, erfüllt es dann automatisch die Anforderungen nach ISO 22000?**

Ein zertifiziertes Unternehmen hat gute Voraussetzungen zur Zertifizierung nach ISO 22000, muss aber die besonderen Anforderungen der ISO 22000 bewusst in das Qualitätsmanagementsystem einarbeiten (z. B. die Vorbeugemaßnahmen; erhebliche formale Anforderungen an Aktualisierung, Validierung und Verifizierung).

### **Welchen internen Nutzen, der über die die Erfüllung der Anforderung der Kunden hinaus geht, kann das Unternehmen aus der ISO 22000 ziehen?**

Ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit nach ISO 22000 ist ein Beitrag zum unternehmensbezogenen Risikomanagement. Dieser Ansatz wird durch die ISO 22000 in wesentlichen Punkten im Vergleich zu anderen verstärkt verfolgt.

### **Welche Rolle spielt die ISO 22000 in der landwirtschaftlichen Urproduktion?**

Formal ist die Landwirtschaft im Geltungsbereich der Norm enthalten. Es ist jedoch eine bedeutende Herausforderung für einen landwirtschaftlichen Betrieb, den geforderten Dokumentationsaufwand zu leisten.

### **Für wen ist die ISO 22000 besonders attraktiv?**

Es ist zu erwarten, dass besonders Unternehmen profitieren können, die in die Lebensmittelbranche liefern oder hierfür tätig sind. Hierzu gehören z. B. Lebensmittel-Transporteure, Reinigungsfirmen, Hersteller von Lebensmittelverpackungen und -Verarbeitungsmaschinen, von denen nicht explizit die klassischen Lebensmittelstandards wie IFS, GMP+ oder BRC gefordert werden. Die ISO 22000 bietet diesen Unternehmen die Chance, ihre Fähigkeit zur Gewährleistung der Sicherheitsanforderungen nach außen zu kommunizieren.

Ferner ist die ISO 22000 ein wertvolles Hilfsmittel für Lieferanten von Lebensmittel-Halbferzigerzeugnissen. Der Nachweis der Implementierung eines HACCP-Konzepts allein genügt in den Kunden-Lieferantenbeziehungen meistens nicht mehr, denn es handelt sich um eine gesetzliche Forderung, deren Einhaltung vorausgesetzt werden kann und muss.





## Zusammenhang zwischen ISO 22000:2005, ISO 9001:2000 und IFS (Version 5)

Die Managementsysteme ISO 22000:2005 und ISO 9001:2000 sind gleich aufgebaut. Nur der Blickwinkel ist ein anderer. Im IFS finden sich die Elemente der ISO 22000 wieder, jedoch ist der IFS vorgesehen als „Prozess-Standard“ zur Herstellung sicherer und konformer Lebensmittel mit entsprechend strengem Produktbezug.

| Abschnitt | ISO 9001:2000                          | Abschnitt | ISO 22000:2005   | Abschnitt | IFS (Version 5)  |
|-----------|--|-----------|--|-----------|--|
| 1         | Anwendungsbereich                      | 1         | Anwendungsbereich  |           |  |
| 2         | Normative Verweisungen                 | 2         | Normative Verweisungen                                   |           |  |
| 3         | Begriffe                               | 3         | Begriffe   |           |  |
| 4         | Qualitätsmanagementsystem              | 4         | Managementsystem für Lebensmittelsicherheit              |           | (keine direkte Entsprechung im IFS Anforderungskatalog; Erläuterungen finden sich im Punkt 2.2 des IFS Auditprotokolls, „Allgemeine Anforderungen an das Qualitätssystem“) |
| 4.1       | Allgemeine Anforderungen               | 4.1       | Allgemeine Anforderungen                                 | 1.1       | Unternehmenspolitik/Unternehmensleitlinien   |
|           |  |           |  | 1.2       | Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse  |
| 4.2       | Dokumentationsanforderungen            | 4.2       | Dokumentationsanforderungen                              | 2.2       | Anforderungen an die Dokumentation   |
|           |  |           |  | 2.3       | Lenkung von Aufzeichnungen   |
| 5         | Verantwortung der Leitung              | 5         | Verantwortung der Leitung                                | 1         | Unternehmensverantwortung  |
| 5.1       | Verpflichtungen der Leitung            | 5.1       | Verpflichtungen der Leitung                              | 1.2       | Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse  |
| 5.3       | Qualitätspolitik                       | 5.2       | Politik der Lebensmittelsicherheit                       | 1.1       | Unternehmenspolitik/Unternehmensleitlinien   |
| 5.4.2     | Planung des Qualitätsmanagementsystems | 5.3       | Planung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit | 1.2.7     | Ressourcen   |
| 5.5       | Verantwortung, Befugnis, Kommunikation | 5.4       | Verantwortung und Befugnisse                             | 1.2       | Unternehmensstruktur und Unternehmensprozesse  |
| 5.5       | Verantwortung, Befugnis, Kommunikation | 5.5       | Leiter der Lebensmittelsicherheitsgruppe                 | 1.2.6     | IFS-Beauftragter   |
|           |  |           |  | 2.1.2     | HACCP-Team   |





| Abschnitt | ISO 9001:2000                          | Abschnitt | ISO 22000:2005                             | Abschnitt    | IFS (Version 5)  |
|-----------|--|-----------|--|--------------|--|
| 5.5       | Verantwortung, Befugnis, Kommunikation | 5.6       | Kommunikation                              | 1.1.5        | Kommunikation  |
| 7.2.3     | Kommunikation mit den Kunden           | 5.6.1     | Externe Kommunikation                      | 1.3          | Kundenorientierung                                     |
| 5.5.3     | Interne Kommunikation                  | 5.6.2     | Interne Kommunikation                      | 3.3          | Schulung   |
|           |  |           |  | 4.1          | Vertragsprüfung  |
|           |  |           |  | 4.2          | Produktspezifikationen                                 |
|           |  |           |  | 5.8          | Umgang mit Beanstandungen/ Reklamationen               |
| 5.2       | Kundenorientierung                     | 5.7       | Notfallvorsorge und -reaktion              | 5.9          | Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf |
| 8.3       | Lenkung fehlerhafter Produkte          |           |  |              |  |
| 5.6       | Managementbewertung                    | 5.8       | Managementbewertung                        | 1.1.4        | Überprüfung der Zielerreichung                         |
|           |  |           |  | 1.4.1, 1.4.2 | Überprüfung durch die Organisationsleitung             |
| 6         | Management von Ressourcen              | 6         | Management von Ressourcen                  |              |  |
| 6.1       | Bereitstellung von Ressourcen          | 6.1       | Bereitstellung von Ressourcen              | 1.2.7        | Ressourcen   |
| 6.2       | Personelle Ressourcen                  | 6.2       | Personelle Ressourcen                      | 2.1.2        | HACCP-Team   |
|           |  |           |  | 3.1          | Ressourcenverwaltung                                   |
|           |  |           |  | 3.3          | Schulung   |
| 6.3       | Infrastruktur                          | 6.3       | Infrastruktur                              | 1.4.3        | Infrastruktur  |
|           |  |           |  | 3.4          | Sanitäranlagen   |
|           |  |           |  | 4.6.1        | Standortwahl   |
|           |  |           |  | 4.6.2        | Außengelände   |
|           |  |           |  | 4.6.3        | Anlagengestaltung                                      |
| 6.4       | Arbeitsumgebung                        | 6.4       | Arbeitsumgebung                            | 1.4.4        | Arbeitsumfeld  |
|           |  |           |  | 4.6.4        | Gebäude und bauliche Anlagen                           |
|           |  |           |  | 4.13         | Wartung und Reparatur                                  |
|           |  |           |  | 4.14         | Anlagen und Ausrüstungen                               |
| 7         | Produktrealisierung                    | 7         | Planung und Realisierung sicherer Produkte |              |  |
| 7.1       | Planung der Produktrealisierung        | 7.1       | Allgemeines                                | 4            | Herstellungsprozess                                    |
| 6.3       | Infrastruktur                          | 7.2       | Präventivprogramme (PRP)                   | 3.4          | Sanitäreinrichtungen                                   |
| 6.4       | Arbeitsumgebung                        |           |  | 4.4          | Einkauf  |
| 7.5.1     | Lenkung der Produktion                 |           |  | 4.5          | Produktverpackung                                      |
| 7.5.5     | Produkterhaltung                       |           |  | 4.6.4.8      | Klimatisierung/ Belüftung                              |





| Abschnitt             | ISO 9001:2000   | Abschnitt | ISO 22000:2005                               | Abschnitt  | IFS (Version 5)   |
|-----------------------|---|-----------|--|--|---|
| 8.5.3                 | Vorbeugemaßnahmen   |           |  | 4.6.4.9<br>4.7<br>4.8<br>4.10<br>4.11<br>4.12<br>4.13<br>4.18                  | Trinkwasserversorgung<br>Bewirtschaftung und Hygiene<br>Abfälle/Abfallentsorgung<br>Schädlingsbekämpfung<br>Wareneingang und Lagerhaltung<br>Transport<br>Wartung und Reparatur<br>Allergene, besondere Herstellungsverfahren       |
| 7.2.1<br>7.3<br>7.4.2 | Ermittlung der Anforderungen in Bezug auf das Produkt<br>Entwicklung<br>Beschaffungsangaben | 7.3       | Vorbereitung der Gefahrenanalyse             | 2.1<br>4.2<br>4.3<br>4.5   | HACCP<br>Produktspezifikationen<br>Produktentwicklung<br>Produktverpackung  |
| 7.1<br>7.3.1          | Planung der Produktrealisierung<br>Entwicklungsplanung                                      | 7.4       | Gefahrenanalyse                              | 2.1<br>4.9<br>4.18   | HACCP<br>Risiko von Fremdkörpern, Metall, Glasbruch und Holz<br>Allergene, besondere Herstellungsverfahren  |
| 7.3.2                 | Entwicklungseingaben  | 7.5       | Festlegung der operativen Präventivprogramme | 3.2<br>4.4<br>4.6.4.8<br>4.6.4.9<br>4.7<br>4.8<br>4.10<br>4.11<br>4.12<br>4.13 | Personal<br>Einkauf<br>Klimatisierung/ Belüftung<br>Trinkwasserversorgung<br>Bewirtschaftung und Hygiene<br>Abfälle/Abfallentsorgung<br>Schädlingsbekämpfung<br>Wareneingang und Lagerhaltung<br>Transport<br>Wartung und Reparatur |





| Abschnitt | ISO 9001:2000                         | Abschnitt | ISO 22000:2005   | Abschnitt | IFS (Version 5)  |
|-----------|---------------------------------------|-----------|--|-----------|--|
|           |                                       |           |  | 4.18      | Allergene, besondere Herstellungs- und Behandlungsmethoden |
|           |                                       |           |  | 4.15      | Prozessvalidierung   |
|           |                                       |           |  | 5.3       | Prozesssteuerung   |
| 7.3.3     | Entwicklungseingaben                  | 7.6       | Festlegung des HACCP-Plans   | 2.1.3     | HACCP-Analyse  |
| 7.5.1     | Lenkung der Produktion                |           |  |           |  |
| 8.2.3     | Lenkung und Überwachung von Prozessen |           |  |           |  |
| 8.3       | Lenkung fehlerhafter Produkte         |           |  |           |  |
| 7.3.6     | Entwicklungsverifizierung             | 7.7       | Aktualisierung von vorläufigen Informationen und Dokumenten, die Anforderungen hinsichtlich der Präventivprogramme und des HACCP-Plans festlegen | 1.2.10    | Aktualisierung der Information                             |
| 7.3.6     | Entwicklungsvalidierung               |           |  |           |  |
| 7.3.7     | Entwicklungsänderungen                |           |  |           |  |
|           |                                       | 7.8       | Verifizierungsplanung  | 2.1.3     | HACCP-Analyse  |
| 7.5.3     | Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit  | 7.9       | Rückverfolgbarkeitssystem  | 4.16      | Rückverfolgbarkeit   |
| 8.3       | Lenkung fehlerhafter Produkte         | 7.10      | Lenkung von Fehlern  | 5.5       | Mengenkontrolle  |
| 8.5.2     | Korrekturmaßnahmen                    | 7.10.1    | Korrekturen  | 5.7       | Produktsperre und Produktfreigabe                          |
|           |                                       | 7.10.2    | Korrekturmaßnahmen   | 5.8       | Umgang mit Beanstandungen/ Reklamationen                   |
|           |                                       | 7.10.3    | Potentiell nicht sichere Produkte  | 5.9       | Umgang mit Vorfällen, Produktrücknahme, Produktrückruf     |
|           |                                       | 7.10.3.2  | Bewertung und Freigabe   |           |  |
|           |                                       | 7.10.3.3  | Behandlung fehlerhafter Produkte   | 5.10      | Umgang mit nicht konformen Erzeugnissen                    |
|           |                                       | 7.10.3.4  | Rücknahmeaktionen  | 5.11      | Korrekturmaßnahmen   |
| 8         | Messung, Analyse und Verbesserung     | 8         | Verifizierung, Validierung und Verbesserung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit   |           |  |
| 8.1       | Allgemeines                           | 8.1       | Allgemeines  | 1.4       | Überprüfung durch die Unternehmensleitung                  |
| 7.3.6     | Entwicklungsvalidierung               | 8.2       | Validierung von kombinierten Maßnahmen zur Beherrschung  | 4.15      | Prozessvalidierung   |
| 7.5.2     | Validierung der Prozesse zur          |           |  | 5.3       | Prozesssteuerung   |
|           |                                       |           |  | 5.6       | Produktanalyse   |





| Abschnitt | ISO 9001:2000  | Abschnitt | ISO 22000:2005   | Abschnitt       | IFS (Version 5)  |
|-----------|--|-----------|--|-----------------|--|
| 8.4       | Produktion   |           |  |                 |  |
| 8.2.4     | Datenanalyse<br>Überwachung<br>und Messung<br>des Produkts |           |  |                 |  |
| 8.2       | Lenkung von<br>Überwachungs-<br>und Messmitteln            | 8.3       | Lenkung von<br>Überwachung und<br>Messung                            | 5.4<br>5.6      | Kalibrierung und Prü-<br>fung von Mess- und<br>Überwachungsgeräten<br>Produktanalyse     |
| 7.3.4     | Entwicklungs-<br>bewertung                                 | 8.4       | Verifizierung des<br>Managementsystems<br>für Lebensmittelsicherheit | 1.4<br>2.1.3.10 | Überprüfung durch die<br>Unternehmensleitung<br>Anwendung von<br>Verifizierungsverfahren |
| 8.2       | Überwachung<br>und Messung                                 | 8.4.1     | Internes Audit   | 5.1             | Interne Audits   |
| 8.2.2     | Internes Audit   | 8.4.2     | Beurteilung einzelner<br>Verifizierungsergeb-<br>nisse               | 5.2             | Betriebsbegehungen   |
| 8.2.3     | Überwachung<br>und Messung<br>von Prozessen                | 8.4.3     | Analyse der Ergeb-<br>nisse von Verifizie-<br>rungsmaßnahmen         | 5.7             | Produktanalysen  |
| 8.4       | Datenanalyse   |           |  | 5.8             | Umgang mit Bean-<br>standungen und<br>Reklamationen                                      |
| 8.5       | Verbesserung   | 8.5       | Verbesserung   | 1.1.2           | Festlegung von Zielen  |
| 8.5.1     | Ständige<br>Verbesserung                                   |           |  | 1.1.4           | Überprüfung der<br>Zielerreichung  |
| 8.5.2     | Vorbeugemaßnahmen  |           |  | 1.4<br>5.11     | Überprüfung durch die<br>Unternehmensleitung<br>Korrekturmaßnahmen                       |

#### Anmerkungen zur Kongruenztabelle IFS – ISO 22000:

- Manche IFS-Kriterien können mehreren Forderungen nach ISO 22000 zugeordnet werden.
- Manche Anforderungen nach ISO 22000 haben keine vollständige Entsprechung im IFS-Katalog (z. B. 7.8 Verifizierungsplanung, 8.3 Verifizierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit, 8.4 Validierung von kombinierten Maßnahmen zur Beherrschung) und finden sich indirekt im IFS-Katalog.
- Einige IFS-Kriterien haben keine direkte Entsprechung in der ISO 22000 (z. B. Gentechnisch veränderten Organismen, Einkauf, Produktdesign – Entwicklung) und finden sich indirekt in der ISO 22000.





Management Service



[www.tuev-sued.de/iso22000](http://www.tuev-sued.de/iso22000)

## Zusammenfassung

Die ISO 22000 wird sich schon alleine deshalb weltweit durchsetzen, da es im immer globaleren Markt noch keinen weltumspannenden Standard in der Lebensmittelsicherheit gegeben hat. Auch Hersteller und Händler in Europa werden sich mit dieser Norm beschäftigen. Gerade weil der Standard selbst anspruchsvolle Maßstäbe setzt, wird er im internationalen Verkehr mit Urprodukten und Halbfertigerzeugnissen als Nachweis der Vertrauenswürdigkeit von Lieferanten und Produkten dienen. Auch der Handel setzt sich weiterhin mit der ISO 22000 auseinander.



Management Service

TÜV SÜD Management Service GmbH

Ridlerstraße 65  
80339 München  
Deutschland  
Tel: +49 (89) - 57 91 - 25 00  
Fax: +49 (89) - 57 91 - 25 44  
[iso22000@tuev-sued.de](mailto:iso22000@tuev-sued.de)



 LSG Hygiene Institute

LSG-Hygiene Institute  
TÜV SÜD Gruppe

Dornhofstr. 40  
63263 Neu-Isenburg  
Tel: +49 (61 02) - 24 04 67  
Fax: +49 (61 02) - 24 04 62  
[www.tuev-sued.de/LHI](http://www.tuev-sued.de/LHI)  
[LHI@tuev-sued.de](mailto:LHI@tuev-sued.de)



 LSG ELAB

LSG-ELAB  
TÜV SÜD Gruppe

Birlenbacher Straße 14  
57078 Siegen  
Tel: +49 (271) 77 50 - 3  
Fax: +49 (271) 77 50 - 500  
[www.tuev-sued.de/ELAB](http://www.tuev-sued.de/ELAB)  
[ELAB@tuev-sued.de](mailto:ELAB@tuev-sued.de)

