

# TÜV NORD CERT –

## Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000:2005 und FSSC 22000

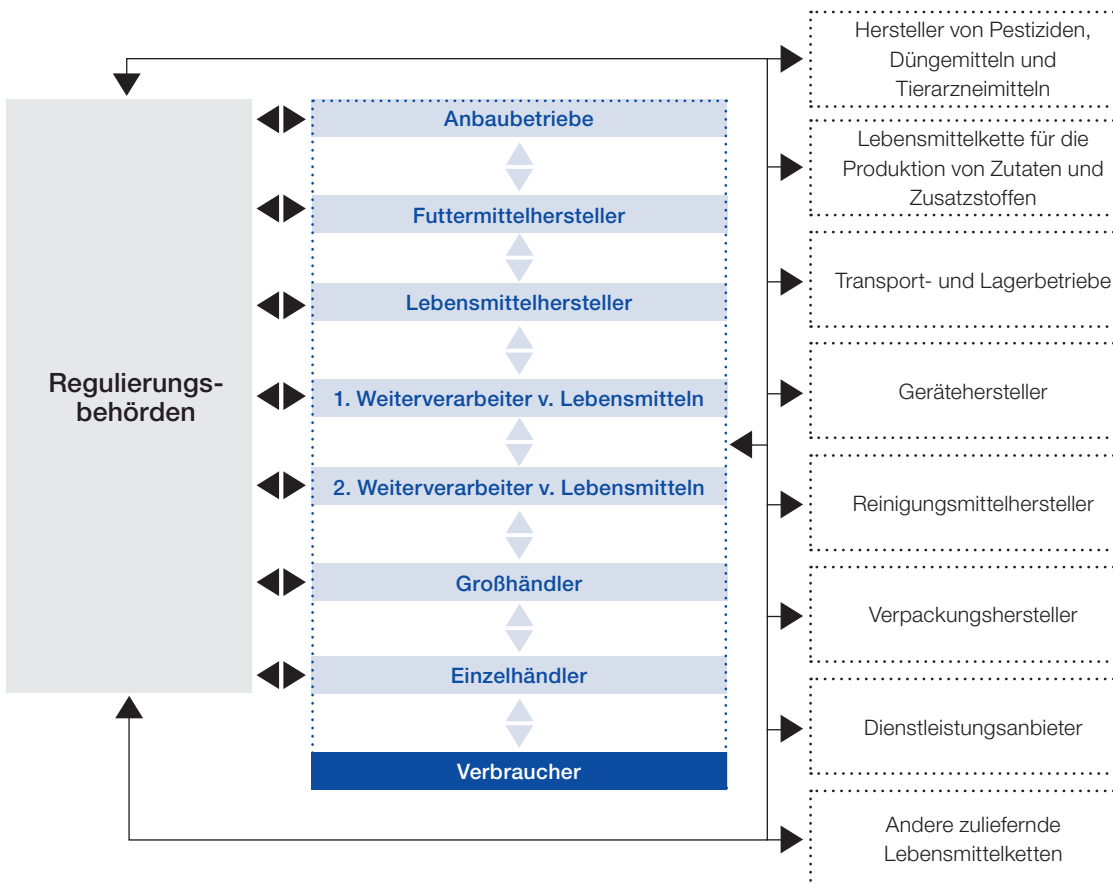
TÜV NORD CERT GmbH  
 Tel: 0800-245-7457  
 (kostenlose Service-Hotline)  
 Fax: 0511-986-2899-1900  
 info.tncert@tuev-nord.de

Der weltweit gültige Standard DIN EN ISO 22000 wurde von internationalen Lebensmittelexperten für Unternehmen jeder Größe in der Lebensmittelindustrie entwickelt. Dabei beziehen sich die Regelungen nicht allein auf die Glieder der eigentlichen Lebensmittelkette, sondern auch auf Unternehmen aus vor- und nachgelagerten Tätigkeitsfeldern.



### Anwendungsbereich des DIN EN ISO 22000

Die ISO 22000 definiert Anforderungen an ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit für Organisationen der Lebensmittelkette, die nachweisen müssen, dass sie gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel beherrschen können. Der Standard gilt für alle Organisationen der Lebensmittelkette ungeachtet ihrer Größe und Komplexität.



# Fact Sheet

## Anforderungen

Die geltenden Anforderungen für eine Zertifizierung nach ISO 22000:2005 werden folgenden Kapiteln zugeordnet:



Die Organisation muss die erforderlichen Prozesse planen und entwickeln. Ferner muss sie die geplanten Aktivitäten durchführen, anwenden und die Wirksamkeit sicherstellen. Das beinhaltet:

- Präventivprogramme (PRPs)
- Operative Präventivprogramme (oPRPs)
- den HACCP-Plan

### Präventivprogramm (PRP)

Das Präventivprogramm thematisiert Grundvoraussetzungen und Handlungen, die für die Erhaltung einer hygienischen Umgebung in der gesamten Lebensmittelkette notwendig sind. Das Unternehmen ist verpflichtet, PRPs aufzubauen, einzuführen und aufrechtzuerhalten.

### Operatives Präventivprogramm (oPRP)

Das operative Präventivprogramm ist ein Programm, welches sich im Rahmen der Gefahrenanalyse als notwendig erwiesen hat, um die Wahrscheinlichkeit des Eintrags und/oder die Kontamination oder Ausbreitung von gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel im (in den) Produkt(en) oder den damit verbundenen Verarbeitungsbedingungen zu beherrschen.

### HACCP-Plan

Der HACCP-Plan muss dokumentiert werden und enthält Angaben für jeden identifizierten **kritischen Lenkungspunkt (CCP)**. Dieser kritische Lenkungspunkt bezeichnet die Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

# Fact Sheet

## Zertifizierungsverfahren



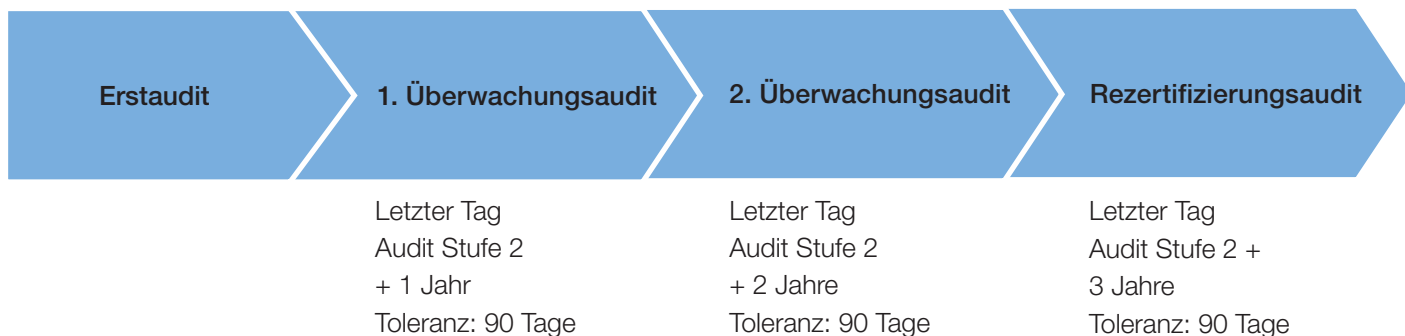
## Zertifizierungszyklus

### Beispiel

Datum Erstaudit:	max. 23. September 2014
Datum Stufe-1-Audit:	17. September 2014
Datum Stufe-2-Audit:	23. September 2014
Datum	
1. Überwachungsaudit:	23. Juni bis 23. September 2015
Datum	
2. Überwachungsaudit:	23. Juni bis 23. September 2016
Datum	
Rezertifizierungsaudit:	23. Juni bis 23. September 2017

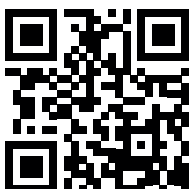
### Zertifikatsgültigkeit

Datum des Stufe-2-Audits + 105 Tage



## Weitere Informationen

Weitere Informationen liefert der Standard ISO 22004:2014, der Hinweise für die Anwendung von ISO 22000:2005 beinhaltet. Die ISO 22000 berücksichtigt die Prinzipien des Codex Alimentarius, welche auf der Website einsehbar sind:



[www.t1p.de/prinzipien](http://www.t1p.de/prinzipien)

# Fact Sheet

Mit einer Zertifizierung nach FSSC 22000 können Hersteller von Lebensmitteln und Lebensmittelverpackungsmaterialien einen Beitrag zur Sicherheit innerhalb der Lieferkette sowie zur grenzüberschreitenden Harmonisierung der Zertifizierungssysteme leisten.

Der Standard basiert auf den Normen DIN EN ISO 22000 und den technischen Spezifikationen für spezifische Präventivprogramme für die Lebensmittelsicherheit.



**WICHTIG:** Eine Zertifizierung nach FSSC 22000 ist nur als Erweiterung einer bestehenden Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000:2005 möglich (DIN EN ISO 22000 und FSSC 22000 können außerdem gleichzeitig in Form eines kombinierten Audits auditiert werden).

## Anwendungsbereich des FSSC 22000

Die Zertifizierung richtet sich an Unternehmen, die folgende Produkte verarbeiten oder herstellen:

- verderbliche tierische Produkte (z.B. Fleisch, Geflügel, Eier, Milch- und Fischprodukte)
- verderbliche pflanzliche Produkte (z.B. Frischobst, Frischsäfte, konserviertes Obst, Frischgemüse und konserviertes Gemüse)
- Produkte mit langer Haltbarkeit bei Raumtemperatur (z.B. Konserven, Gebäck, Snacks, Öl, Trinkwasser, Getränke, Teigwaren, Mehl, Zucker und Salz)
- Futtermittel
- (bio-)chemische Produkte für die Lebensmittelherstellung (z.B. Vitaminzusätze und Biokulturen), aber ohne technische und technologische Hilfsmittel
- Herstellung von Lebensmittelverpackungsmaterial

**Achtung:** Der Transport und die Lagerung auf dem Betriebsgelände und als Bestandteil der Verarbeitung (z.B. Käsereifung) sind einbezogen. Das Verfahren ist anwendbar auf alle Organisationen in der Lebensmittelkette in diesen Bereichen, ungeachtet ihrer Größe und Komplexität und egal ob es sich dabei um gewinnerzielende oder gemeinnützige, öffentliche oder private Organisationen handelt.

## Anforderungen des FSSC 22000

Die Anforderungen für die Entwicklung, Durchführung und Aufrechterhaltung des Lebensmittelsicherheitssystems sind im Standard ISO 22000:2005 festgelegt und entsprechen denen für eine Zertifizierung nach ISO 22000.

Im Zuge der Ein- und Durchführung der im Kapitel 7.2 des genannten Standards thematisierten Präventivprogramme (PRPs) muss das Unternehmen zusätzlich zu den Anforderungen der ISO 22000 die Anforderungen der sektorspezifischen technischen Spezifikationen berücksichtigen:

- für Lebensmittel ISO 22002-1
- für Futtermittel PAS 222
- für Packmittel ISO 22002-4

## Zertifizierungsverfahren und -zyklus

Das Zertifizierungsverfahren und der Zertifizierungszyklus entsprechen denen für eine Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000.

## Weitere Informationen

Weiteres Informationsmaterial sowie der Standard selbst stehen Ihnen auf der Website des FSSC zum Download zur Verfügung:



[www.t1p.de/fssc](http://www.t1p.de/fssc)

Bei weiteren Fragen setzen Sie sich bitte direkt mit TÜV NORD CERT in Verbindung.

**TÜV NORD CERT GmbH**

Tel.: 0800 245-7457 (kostenlose Service-Hotline)

Fax: 0511 986-2899 1900

info.tncert@tuev-nord.de

[www.tuev-nord-cert.de](http://www.tuev-nord-cert.de)