

Kurzinformation - DIN EN ISO 22000: 2018

Im Juni 2018 wurde die ISO 22000: 2018 veröffentlicht.

Wie die bereits veröffentlichten Managementsystemnormen der ISO 9001 (Qualitätsmanagement), ISO 14001 (Umweltmanagement) übernimmt ISO 22000: 2018 ebenfalls die so genannte „High Level Structure“ (HLS). Mit der einheitlichen Struktur der ISO-Normen soll der Aufbau von integrierten Managementsystemen erleichtert werden.

Übergangsfristen:

Für die Gültigkeit der Zertifikate ergeben sich folgende Fristen:

- Vor der Normveröffentlichung ausgestellte Zertifikate behalten ihre Gültigkeit über 3 Jahre.
- Am **18.06.2021** verlieren alle Zertifikate nach 22000: 2005 ihre Gültigkeit.
- Nach der ISO 22000: 2005 darf nur noch bis zum **31.12.2019** zertifiziert werden.

Wir empfehlen, im Zyklus der anstehenden Rezertifizierung-/Überwachungsaudits das Erneuerungsaudit nach 22000: 2018 durchführen zu lassen.

Neue inhaltliche Schwerpunkte bei der Systemumstellung:

- Kontext der Organisation, Interessierte Parteien (interne und externer Themen)
- Risikobasierter Ansatz: Aufnahme des organisationsbezogenen Risikomanagements, zusätzlich zu dem auf HACCP-Grundsätzen beruhenden betrieblichen Risikomanagement
- Anforderung an extern entwickelte Elemente des Managementsystems
- Anforderung zur Steuerung extern bereitgestellter Prozesse, Produkte und Dienstleistungen
- Kombination von HACCP-Plan und oPRP-Dokument im Gefahrenabwehrplan
- Verdeutlichung Überwachungsmaßnahmen bei CCP, oPRP
- Erwartungen an Qualitätscontrolling und Monitoring der Prozessergebnisse
- Verdeutlichung zum Umgang mit Nichtkonformitäten und Korrekturmaßnahmen

Durch die Aufnahme des organisationsbezogenen Risikomanagements rücken Führung und Unternehmensentwicklung stärker in den Fokus der Normelemente, indem Risiken und Chancen für das Unternehmen analysiert werden müssen.

Neue Ausrichtung der Dokumentation und Nachweisführung:

Der Begriff „dokumentierte Information“ wurde als neuer Sammelbegriff der bisher bekannten „dokumentierten Verfahren“ und „Aufzeichnungen“ eingeführt.

Dokumentierte Informationen als Nachweise für die Umsetzung der Normelemente werden beispielsweise unter folgenden Punkten gefordert:

- 4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit
- 5.2.2 Vermittlung der Lebensmittelsicherheitspolitik
- 6.2 Ziele des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und Planung zu deren Erreichung
- 7.1.2 Personen
- 7.1.5 Extern entwickelte Elemente des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit
- 7.1.6 Steuerung von extern bereitgestellten Prozessen, Produkten oder Dienstleistungen
- 7.2 Kompetenz
- 7.4.2 Externe Kommunikation
- 8.1 Betriebliche Planung und Steuerung
- 8.2 Präventivprogramme (PRPs)
- 8.3 Rückverfolgbarkeitssystem
- 8.4 Notfallbereitschaft und -reaktion
- 8.5.1 Vorbereitung der Gefahrenanalyse
- 8.5.2 Gefahrenanalyse
- 8.5.3 Validierung von Maßnahme(n) zur Beherrschung und von Kombinationen von Maßnahmen zur Beherrschung
- 8.5.4 Gefahrenabwehrplan (HACCP-/OPRP-Plan)

- 8.7 Steuerung von Überwachung und Messung
- 8.8 Verifizierung in Bezug auf PRPs und den Gefahrenabwehrplan
- 8.9 Lenkung von nicht konformen Produkten und Prozessen
- 8.9.4 Handhabung potenziell nicht sicherer Produkte
- 8.9.5 Rücknahme/Rückruf
- 9.1 Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung
- 9.2 Internes Audit
- 9.3 Managementbewertung
- 10.1 Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen
- 10.3 Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit

So sieht die neue Struktur aus:

Die bisherigen 8 Hauptelemente werden auf 10 erweitert:

1. **Anwendungsbereich**
2. **Normative Verweisungen** (normspezifische Formulierungen und Zieldefinitionen)
3. **Begriffe und Definitionen**
4. **Kontext der Organisation** (interessierte Parteien, interne/externe Themen)
5. **Führung** (Verpflichtungen, Verantwortlichkeiten, ...)
6. **Planung** (Risiken und Chancen, Ziele, Planung von Änderungen)
7. **Unterstützung** (Ressourcen, Wissen, Kompetenz, Kommunikation, Steuerung extern bereitgestellter Prozesse und dokumentierter Information)
8. **Betrieb** (Betriebliche Planung und Steuerung, PRPs, Rückverfolgbarkeit, Umgang mit Notfällen, Gefahrenanalyse, CCP-/oPRP-Plan, Validierung, Messmittel, Verifizierung, Umgang mit fehlerhaften/nicht sicheren Produkten, Rückruf)
9. **Bewertung der Leistung** (Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung, interne Audits, Managementbewertung)
10. **Verbesserung** (Nichtkonformität, Korrekturmaßnahmen und fortlaufende Verbesserung).

Anhang A (informativ) Querverweise zwischen den Grundsätzen und Anwendungsstufen des CODEX-HACCP und Abschnitten in diesem Dokument

Anhang B (informativ) Querverweise zwischen diesem Dokument und ISO 22000: 2005

Informationsgrundlagen:

DIN EN ISO 22000: 2018

<https://www.iso.org/iso-22000-revision.html>

Umsetzungsunterstützung:

Vorbereitend unterstützen wir die betriebsspezifische Implementierung mit Fachgesprächen oder Voraudits.

Unser Ziel ist es weiterhin – auch mit der neuen Norm – Sie bei einer pragmatischen Umsetzung zu unterstützen, die keinen zusätzlichen Formalismus aufbürdet, sondern Ihnen einen möglichst hohen Nutzen bietet. Unsere Audits werden unverändert auf Inhalte und Ihre unternehmerischen Belange fokussieren.

Bei Fragen sind wir gerne für Sie da.

Ihr Auditorenteam von QUALITY SERVICE HANSEATIC e.K.

Ansprechpartner: Rainer König; Tel. 04292-819 44 10, rainer.koenig@qs-hanseatic.de