



Fragen und Antworten zur FSSC 22000 Zertifizierung

Unsere Experten beantworten Ihnen wichtige Fragen zur FSSC 22000 Zertifizierung im Bereich Lebensmittelsicherheit. Sie möchten mehr erfahren? Kontaktieren Sie uns!

1. IHR UNTERNEHMEN HAT BEREITS EINE ISO 22000 ZERTIFIZIERUNG?

Der Standard FSSC 22000 basiert auf den Normen ISO 22000 und PAS 220: 2008. PAS 220: 2008 wurde durch die ISO / TS 22002-1 ersetzt. Organisationen, die bereits über eine ISO 22000-Zertifizierung verfügen und zu FSSC 22000 wechseln möchten, benötigen ein Erweiterungsaudit, in dem auch ISO / TS 22002-1 (Implementierung von Präventivprogrammen PRPs) verlangt wird.

2. WAS BEINHALTET DIE NORM FSSC 22000?

Die Norm FSSC 22000 beinhaltet die Anforderungen der [ISO 22000](#) und der Norm PAS 220: 2008. In Kombination mit der Norm ISO / TS 22002-1 entspricht sie den Anforderungen der Global Food Safety Initiative (GFSI) und ist von dieser anerkannt, was auf die [ISO 22000](#) nicht zutrifft.

Die [ISO 22000](#) umfasst die Anforderungen an ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Lebensmittelkette.

Zu den Bestandteilen der [ISO 22000](#) gehören unter anderem die Gefahrenanalyse und die kritischen Kontrollpunkte (HACCP) sowie die Dokumentenkontrolle und die Lebensmittelsicherheitspolitik, Notfallmanagement und -reaktion, Managementbewertung, Präventivprogramme, Validierung, Verifizierung und die Verbesserung des Managementsystems. Die zur Zeit gültige Version ist FSSC 22000 v5.1, ab 01.04.2024 gilt FSSC 22000 Version 6.

3. AUS WELCHEN BESTANDTEILEN SETZT SICH DIE NORM ISO 22000 GENAU ZUSAMMEN?



1. Anwendungsbereich

Es sind Prozesse zur Erfüllung von kundenspezifischen und gesetzlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit sowie geeignete Kontrollmaßnahmen vorhanden. Die Organisation ist direkt oder indirekt an einer oder mehreren Stufen der Lebensmittellieferkette beteiligt.



2. Normative Verweisungen



3. Begriffe

Enthält viele Definitionen, um ein einheitliches Verständnis zu gewährleisten.



4. Kontext der Organisation

Verstehen der Organisation und ihres Kontextes sowie der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien. Festlegung des Anwendungsbereiches des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit und entsprechende Einführung, Dokumentation und Aufrechterhaltung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.



5. Führung

Definition von Anforderungen an die Führung und Verpflichtung, z.B. Lebensmittelsicherheitspolitik, Ressourcen, gesetzliche, behördliche und Kundenanforderungen, Bewertung, Aufrechterhaltung und Verbesserung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit; Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation.



6. Planung

Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen; Zieldefinition und Planung zur Zielerreichung; Planung von Änderungen.



7. Planung und Realisierung von sicheren Produkten

Bestimmen und Bereitstellen der erforderlichen Ressourcen (intern, extern); Personen mit der erforderlichen Kompetenz; Ressourcen für die erforderliche Infrastruktur und Arbeitsumgebung; Anforderungen an extern entwickelte Elemente des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit und die Steuerung extern bereitgestellter Prozesse, Produkte und Dienstleistungen; Bestimmung, Sicherstellung und Nachweis der erforderlichen Kompetenz; Bewusstsein schaffen; Bestimmung der internen und externen Kommunikation; Anforderungen an die zu dokumentierenden Informationen einschließlich Erstellung, Aktualisierung und Lenkung.



8. Betrieb

Planung und Steuerung; Präventivprogramme (PRPs); Rückverfolgbarkeitssystem; Notfallbereitschaft und -reaktion; Gefahrenbewältigung einschließlich Gefahrenanalyse (Vorbereitung und Durchführung), Gefahrenbewertung, Maßnahmen zur Beherrschung; Validierung der Maßnahmen; Gefahrenabwehrplan (HACCP-/OPRP-Plan); Aktualisierungsanforderungen; Überwachung und Messung;



9. Bewertung der Leistung

Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung der Leistungsfähigkeit und Wirksamkeit des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit einschließlich interner Audits und Managementbewertung.



10. Verbesserung

Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen; fortlaufende Verbesserung; Aktualisierung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit.

4. WAS GENAU SIND DIE BESTANDTEILE DES ISO / TS 22002-1 STANDARDS?

- Die Norm ISO / TS 22002-1 wird in Kombination mit ISO 22000 genutzt gemäß den Anforderungen der Global Food Safety Initiative (GFSI).
- Genaue Anforderungen an Präventivprogramme.
- Anforderungen an die Konstruktion und Raumaufteilung von Gebäuden.
- Anforderungen an die Einrichtungen des Standorts und die Arbeitsplatzgestaltung.
- Luft-, Wasser- und Abfallwirtschaft.
- Eignung des eingesetzten Equipments, Reinigung und Wartung sowie Umgang mit beschafften Materialien.
- Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
- Reinigung und Desinfektion.
- Schädlingsbekämpfung.
- Personalhygiene.
- Reparatur; Rückrufverfahren; Lagerung; Produktinformation/Verbraucherbewusstsein sowie Produktschutz.

5. WELCHE VORTEILE BIETET EINE ZERTIFIZIERUNG NACH FSSC 22000?

- Sie erhöhen nachweislich Ihre Lebensmittelsicherheit und minimieren die Haftungsrisiken für Ihre Produkte.
- Eine Zertifizierung durch den TÜV Rheinland stärkt das Vertrauen Ihrer Kunden und der Behörden, denn Ihre Produkte erfüllen die Forderungen internationaler Lebensmittelstandards.
- Bisherige Kundenbindungen werden gestärkt und die Gewinnung von Neukunden gefördert.

6. WELCHE ANFORDERUNGEN MUSS MEIN UNTERNEHMEN ERFÜLLEN?

FSSC 22000 beinhaltet eine Kombination aus den Normen ISO 22000 und ISO / TS 22002-1 und beinhaltet darüber hinaus folgende Anforderungen:

- Lebensmittelhersteller benötigen eine Aufzeichnung der anzuwendenden gesetzlichen, behördlichen und ausländischen Anforderungen. Dazu gehören die Anforderungen an Rohstoffe, Dienstleistungen sowie die hergestellten und gelieferten Produkte.
- Außerdem müssen die Hersteller die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit einhalten und die Anforderungen der Kunden erfüllen.
- Das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit gewährleistet und detailliert die Erfüllung der Anforderungen.
- Die Lebensmittelhersteller müssen nachweisen, dass für alle Dienstleistungen (einschließlich Lieferung, Transport und Wartung), die sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken können, spezifische Anforderungen gelten.
- Darüber hinaus müssen diese in Dokumenten beschrieben werden, die die Risikoanalyse erleichtern und die den Anforderungen der ISO / TS 22002-1 entsprechen.

7. WIE LÄUFT EINE ZERTIFIZIERUNG NACH FSSC MIT TÜV RHEINLAND AB?

1. Das Voraudit (optional)

Vorausits bieten eine optimale Vorbereitung für das spätere Zertifizierungsaudit. Sie wissen frühzeitig um Ihre Schwächen und Stärken und können sich gezielt auf die FSSC 22000 Zertifizierung vorbereiten. Im Voraudit führen unsere Auditoren eine Vorbeurteilung durch. So wird festgestellt, inwieweit die Prozesse die Anforderungen des FSSC 22000 Standards bereits erfüllen.

2. Zertifizierungsaudit

Das Auditteam prüft, ob die Dokumentation den Forderungen des FSSC 22000 Standards entspricht. Sie demonstrieren die praktische Anwendung Ihres Managementsystems. Unsere Auditoren bewerten die Wirksamkeit der Maßnahmen.

3. Zertifikatserteilung

Sind alle Kriterien erfüllt, erhält das Unternehmen das FSSC 22000 Zertifikat, das die Konformität der Spezifikationen und die Wirksamkeit des Managementsystems bestätigt. Darüber hinaus wird Ihr Unternehmen in unsere [Online-Zertifikatsdatenbank Certipedia](#) aufgenommen.

4. Überwachungsaudits

Unsere jährlichen Überwachungsaudits unterstützen die Organisation bei der kontinuierlichen Optimierung der Prozesse.

5. Rezertifizierung

Mit der Rezertifizierung nach drei Jahren setzen die Unternehmen einen permanenten Verbesserungsprozess fort und dokumentieren kontinuierlich den erfolgreichen Einsatz ihres Managementsystems nach FSSC 22000 für Partner und Kunden.

UNSERE EXPERTEN STEHEN IHNEN MIT EINEM KOSTENFREIEN INFORMATIONSGESPRÄCH
ZUR VERFÜGUNG. SPRECHEN SIE UNS HIERZU GERNE AN!

TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein
51105 Köln
Tel. +49 800 888 2378
Fax. +49 800 888 3296
tuvcert@de.tuv.com

 **TÜVRheinland**[®]
Genau. Richtig.