

## ISO 22000 :2005

### Kontext

Die Lebensmittelsicherheit bezieht sich auf das Vorhandensein von möglichen Gefahren in Lebensmitteln zum Zeitpunkt des Konsums (Verzehr durch den Verbraucher). Da Gefahren für die Lebensmittelsicherheit auf jeder Stufe der Nahrungskette auftreten können, ist es wichtig die gesamte Kette angemessen zu lenken. Daher wird die Lebensmittelsicherheit durch die gemeinsamen Anstrengungen aller an der Lebensmittelkette Beteiligten gewährleistet. Diese internationale Norm legt die Anforderungen des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit innerhalb der gesamten Nahrungskette fest.

### Standard

Der Standard basiert auf drei Pfeilern:

- PRP Präventivprogramm, je nach Segment der Lebensmittelkette und Art der Organisation ist dies: gute Hygienepraxis (GHP), gute Herstellungspraxis (GMP), gute landwirtschaftliche Praxis (GAP),...
- HACCP in Kombination mit Beherrschungsmaßnahmen als oPRP (operative Präventivprogramme) und CCP (kritischer Kontrollpunkt)
- Managementsystem

Die HACCP-Anforderungen der Norm sind auf Grundlage von HACCP nach dem Codex Alimentarius entwickelt worden.

### Ziel

Sicherstellen, dass eine Firma die Gefahren beherrscht, die mit der Lebensmittelsicherheit in Verbindung stehen. Damit garantiert ist, dass alle Lebensmittel zum Zeitpunkt des Verzehrs sicher sind.

### Zielgruppe

Primärproduzenten und Landwirte, Hersteller von Lebensmittelzutaten, Lebens- und Futtermittel, Hersteller von Verpackungen für Lebensmittel, Einzelhandel, Einzelhändler, Kantinen, Gaststätten und Dienstleister in den Bereichen Reinigung, Transport, Lagerung und Distribution, welche ein international anerkanntes Zertifikat benötigen.

### Anerkennung

Das von ProCert ausgestellte ISO 22000-Zertifikat ist international anerkannt.

### Mehrwert für den Kunden

- Den Kunden Garantien geben
- Die Kommunikation in der Lebensmittelkette und der Firma verbessern
- Die Beherrschung der Gefahren, die mit der Lebensmittelsicherheit in Verbindung stehen.

### Gültigkeit des Zertifikats

3 Jahre

### Audit

Jährlich durch ProCert.

### Mögliche Kombinationen

Alle Standards können kombiniert werden. Im Bereich der Verarbeitung und Verpackung ist oft eine FSSC 22000 Zertifizierung in Betracht zu ziehen (ISO 22000 und PRP-Norm ISO TS 22002-X und den spezifischen Anforderungen FSSC) (siehe FSSC 22000 Food und FSSC 22000 Packaging).

### Inhaber

ISO (International Organization for Standardization) ist eine weltweite Vereinigung nationaler Normungsinstitute (ISO-Mitglieds Körperschaften). Die Entwicklung der internationalen Standards wird in der Regel den Technischen Komitees der ISO anvertraut.

Jedes Mitglied, das Interesse an einer Studie hat, hat das Recht Teil des technischen Komitees zu werden. Internationale Organisationen, Regierungs- und Nicht-Regierungs- Organisationen in Verbindung mit ISO beteiligen sich auch.

ISO

1211 Genf 20 (Schweiz)

[www.iso.org](http://www.iso.org)

### Kontaktperson bei ProCert

Christian Schwob

Email: [c.schwob@procert.ch](mailto:c.schwob@procert.ch)