



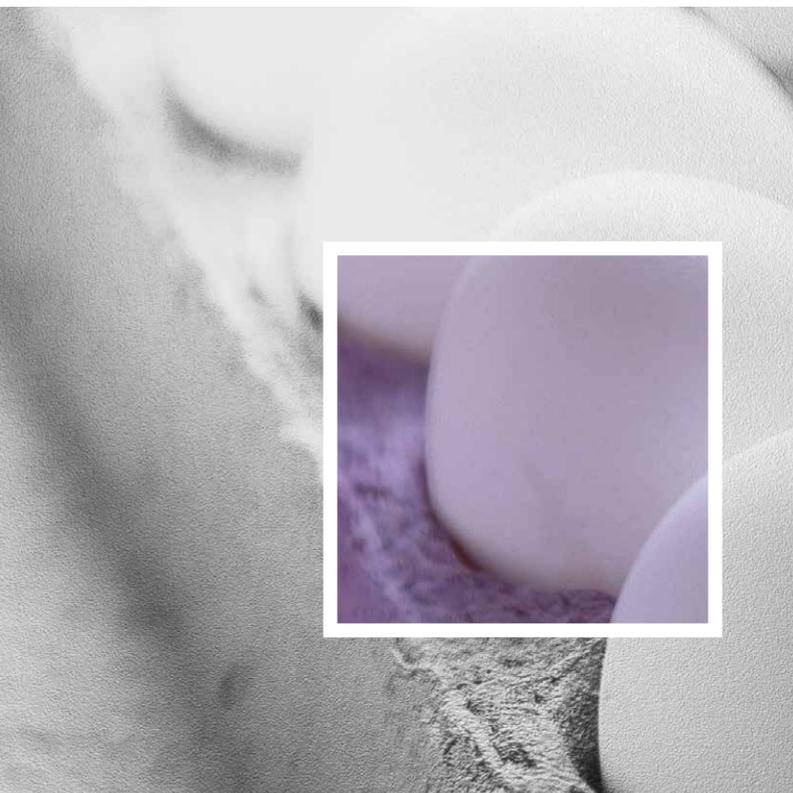
qualityaustria

Erfolg mit Qualität

ISO 22000

ISO 22000

Der internationale ISO Standard für alle Organisationen in der gesamten Lebensmittelkette



Motivation und Nutzen

Hygienemängel und deren negative Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit können zu lebensbedrohenden Erkrankungen führen. Zusätzlich erreichen die Verluste durch verdorbene Lebensmittel und Lagerschäden unvorstellbare Ausmaße.

Der ISO Standard EN ISO 22000 „Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit, Anforderungen an Organisationen in der gesamten Lebensmittelkette“ spezifiziert daher die Anforderungen an ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit, um sichere Produkte für den Endverbraucher herzustellen und die Kundenzufriedenheit zu steigern. Die EN ISO 22000 ist der weltweit harmonisierte Standard für alle Unternehmen der gesamten Lebensmittelkette. Die ISO 22000 kann weltweit von allen in der Lebensmittelkette tätigen Unternehmen einschließlich der Futtermittelindustrie und der Landwirtschaft angewendet werden. Sie kombiniert anerkannte Schlüsselemente der Lebensmittelsicherheit wie interaktive Kommunikation, Systemmanagement, Prozesskontrolle, HACCP-Grundsätze und die so genannten Präventivprogramme (pre-requisite programs, PRP) miteinander.

Die Kommunikation entlang der Lebensmittelkette muss sicherstellen, dass durch Lebensmittel ausgelöste gesundheitliche Gefahren auf jeder Stufe der Lebensmittelkette identifiziert und ausreichend gelenkt werden. Voraussetzung ist die klare Aufgaben- und Rollenverteilung für eine effektive interaktive Kommunikation über die gesamte Lebensmittelkette, um den Endverbraucher mit sicheren Lebensmitteln zu versorgen.

Ziele

- Verbesserung der Lebensmittelsicherheit
- Verbesserung der Qualität der Produkte
- Stärkung des Schutzes und des Vertrauens der Verbraucher
- Erhöhung der Kosteneffizienz in der Lebensmittelkette
- Interaktive Kommunikation
- Systemmanagement und Prozesskontrolle
- Schaffung eines nützlichen Instruments zur Sicherstellung der Einhaltung der durch Rechtsvorschriften und durch Kunden festgelegten Anforderungen

Zielgruppe

- Organisationen in der gesamten Lebensmittelkette (landwirtschaftliche Erzeuger, Futtermittel- und Lebensmittelhersteller, Hersteller von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, Zulieferer, Einzelhändler, Gastronomiebetriebe und Catering Unternehmen, Dienstleister, Logistikunternehmen sowie Lebensmittelverpackungshersteller)
- Außereuropäische Unternehmen, welche die Erfüllung von europäischen Standards nicht nachzuweisen haben

Kriterien

Die Anwendung der ISO 22000 ist insbesondere für Organisationen gedacht, die ein zielgerichtetes, schlüssigeres und stärker integriertes Managementsystem für Lebensmittelsicherheit anstreben als normalerweise gesetzlich vorgeschrieben ist.

Sie schreibt vor, dass eine Organisation alle anwendbaren und rechtlichen Anforderungen, die mit der Lebensmittelsicherheit zusammenhängen, mit ihrem Managementsystem für Lebensmittelsicherheit erfüllt.

Es gibt zwei Arten von Präventivprogrammen. Erstens die Präventivprogramme (prerequisite programme PRP) als Grundvoraussetzungen und Handlungen, die für die Er-



qualityaustria

Erfolg mit Qualität

ISO 22000

haltung einer hygienischen Umgebung in der Lebensmittelkette notwendig sind. Diese werden nicht zur Kontrolle bestimmter identifizierter Gefahren gewählt, sondern zur Aufrechterhaltung einer hygienischen Produktion. Dazu zählen unter anderem Personalhygiene, Reinigung, Desinfektion und die Schädlingsbekämpfung. Zweitens die operativen Präventionsprogramme (OPRP), welche dazu dienen, identifizierte Gefahren angemessen zu beherrschen, die aber nicht als kritische Lenkungspunkte (CCP) angewendet werden können. Als dritte Maßnahme zur Beherrschung von identifizierten Gefahren dient der HACCP-Plan mit den kritischen Lenkungspunkten (CCP). Die Beherrschung der Gefahren wird durch eine Kombination der Präventivprogramme, der operativen Präventivprogramme und des HACCP-Plans sichergestellt.

Die ISO 22000 berücksichtigt die Prinzipien des Codex Alimentarius. Im Anhang C finden sich Verweise auf Codex-Dokumente mit Beispielen für präventive Maßnahmen. Eine Integration des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit in ein Qualitätsmanagementsystem nach ISO 9001 ist sehr gut möglich. Die ISO 22000 erhält aktuell Anerkennung als GFSI anerkannter Standard durch eine Ergänzung mit der ISO/TS 22002-1 bzw. ISO/TS 22002-4 ("Prerequisite programmes on food safety for food manufacturing" bzw. "for food packaging manufacturing"). Das dafür entwickelte Zertifizierungsverfahren ist FSSC 22000.

Andere relevante Normen

ISO 9001, CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003), IFS Food, BRC Food, IFS Logistic, EN ISO 22005, ISO/TS 22003, ISO/TS 22004, ISO/TS 22002-1/-4 Prerequisite Programmes on Food Safety – Food Manufacturing/Food Packaging Manufacturing, FSSC, BRC/IOP für Verpackungen, IFS HPC (Haushalts- und Körperpflege-Produkte)

Quality Austria stellt sich vor

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH ist Ihr Kompetenzpartner für Integrierte Managementsysteme in den Bereichen Qualität, Umwelt und Sicherheit und Branchenstandards sowie Unternehmensqualität. Die Leistungen der Quality Austria reichen von Trainings im Bereich internationaler Managementtrends und -methoden, der Zertifizierung von Managementsystemen nach internationalen Standards und nationalen Richtlinien, Assessments nach dem EFQM Excellence Modell bis zur Vergabe des Austria Gütezeichens. Die Prämierung österreichischer Organisationen mit dem Staatspreis Unternehmensqualität erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft. Die Quality Austria ist beim BMWFW sowohl für die

System- als auch für die Personenzertifizierung akkreditiert und verfügt über zahlreiche internationale Zulassungen. Mit über 1.000 Auditoren, Trainern, Assessoren und Fachexperten sichert Quality Austria die erfolgreiche Umsetzung in den Organisationen zu Normen, branchen- und produktspezifischem Know-how mit hohem Praxisbezug. Aufbauend auf dem Kompetenznetzwerk über umfassendes Branchen-, Fach- und Methodenwissen, sowie umfangreiche Erfahrung werden Trends beeinflusst, Neuerungen interpretiert und Forderungen von morgen in entsprechenden Gremien auch international aktiv und konsequent mitgestaltet.

Die enge Verbindung als nationaler Repräsentant mit den internationalen Partnerorganisationen IQNet, EOQ und EFQM sowie die Zusammenarbeit mit IPC, VDA-QMC und IATF sichert die Vermittlung von globalem Know-how und macht das Unternehmen zu einem kompetenten Partner. Weltweit kooperiert Quality Austria mit rund 50 Partner- und Mitgliederorganisationen. Quality Austria ist ein stabiler Faktor für wertvolle Synergien am Wirtschaftsstandort Österreich.

Kontakt



DI Wolfgang Leger-Hillebrand

Branchenmanagement Lebensmittel,
Landwirtschaft
Auditor, Trainer
wolfgang.leger@qualityaustria.com



qualityaustria

Erfolg mit Qualität

Quality Austria

Trainings, Zertifizierungs
und Begutachtungs GmbH

Headquarters

Zelinkagasse 10/3
1010 Wien, Austria
Tel.: (+43 1) 274 87 47
Fax: (+43 1) 274 87 47-100

Customer Service Center

Am Winterhafen 1/1
4020 Linz, Austria
Tel.: (+43 732) 34 23 22
Fax: (+43 732) 34 23 23
E-Mail: office@qualityaustria.com

www.qualityaustria.com

