

# ISO 22000 / FSSC 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.

Sie kombiniert anerkannte Schlüsselemente der Lebensmittelsicherheit wie interaktive Kommunikation, Systemmanagement, Prozesskontrolle, HACCP-Grundsätze und die sogenannten 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.

Lebensmittelunternehmen, die bereits nach ISO 22000 zertifiziert sind, haben ein um die sektorspezifischen technischen Spezifikationen (z.B. ISO/TS 22002-1, 22002-4 etc.) erweitertes Audit nach dem FSSC 22000 Protokoll durchzuführen, um den Anforderungen dieses Zertifizierungsverfahrens gerecht zu werden.

### ZIELE

- Verbesserung der Lebensmittelsicherheit
- Verbesserung der Qualität und Sicherheit der Produkte
- Stärkung des Schutzes und des Vertrauens der Verbraucher entlang der gesamten Lieferkette
- Erzeugung sicherer Lebensmittel auf allen Stufen der Herstellung
- 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 ebenso wie Lebensmittelverpackungshersteller. Sowie außereuropäische Unternehmen, welche die Erfüllung von europäischen Standards nicht nachzuweisen haben. FSSC 22000 eignet sich für die Zertifizierung aller Lebensmittelunternehmen, unabhängig von Größe, Komplexität und Unternehmensform, auf allen Stufen der Herstellung sowie Caterer, Großhandel, Transport- und Logistikunternehmen und Verpackungshersteller.

### KRITERIEN

Die ISO 22000 verlangt explizit die Implementierung von Präventivprogrammen; sie enthält dazu aber keine inhaltlichen Vorgaben. Daher wurden mit Unterstützung der CIAA (Confederation of the Food and Drink Industry) und Fördermitteln von multinationalen Konzernen sektorspezifische, technische Spezifikationen erarbeitet, um spe-



ziell die hinsichtlich Präventivprogrammen bestehenden Lücken zu schließen und damit die Anerkennung durch den GFSI zu erlangen.

Es gibt zwei Arten von Präventivprogrammen. Erstens die Präventivprogramme (prerequisite programme PRP) als Grundvoraussetzungen und Handlungen, die für die Erhaltung einer hygienischen Umgebung in der Lebensmittelkette notwendig sind. Diese werden nicht zur Kontrolle bestimmter identifizierter Gefahren gewählt, sondern zur Aufrechterhaltung einer hygienischen Produktion. 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.

## ANDERE RELEVANTE NORMEN

ISO 9001, Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003), Leitfaden EU 2016/C 278/01, ISO/TS 22002-1/-2/-4/-5 (Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing/Catering/Food Packaging Manufacturing/Transport and storage), IFS Standards, BRCGS Standards

## QUALITY AUSTRIA – WER WIR SIND

Wir sind der führende österreichische Ansprechpartner für das Integrierte Managementsystem – aufbauend auf Qualitäts-, Umwelt-, Sicherheits- und Gesundheitsschutzmanagement sowie zum Thema Unternehmensqualität. Unsere Kernbereiche sind System- und Produktzertifizierung sowie Trainings und Personenzertifizierung. Wir sind sowohl für die System-, Produkt- als auch für die Personenzertifizierung beim BMDW akkreditiert und verfügen über zahlreiche internationale Zulassungen. Außerdem vergeben wir gemeinsam mit dem BMDW den Staatspreis Unternehmensqualität und verleihen das Austria Gütezeichen.

Neben der Veranstaltung diverser Fachforen (z. B. zum Thema Umwelt und Energie, Lebensmittel und Gesundheit) und Konferenzen sind wir auch Herausgeber zahlreicher Publikationen und arbeiten aktiv in Normungsgremien und internationalen Netzwerken (EOQ, IQNet, EFQM etc.) mit. Weltweit kooperieren wir mit rund 50 Partner- und Mitgliederorganisationen und sichern so die Vermittlung von globalem Know-how.

Mit über 1.000 Auditoren, Trainern, Assessoren und Fachexperten stellen wir die erfolgreiche Umsetzung in den Organisationen von Normen, inkl. branchen- und produktspezifischem Wissen mit hohem Praxisbezug, sicher. Über 10.000 Kunden in knapp 30 Ländern und mehr als 6.000 Trainingsteilnehmer im Jahr profitieren von der langjährigen Expertise unseres Unternehmens. Wir passen das Angebot an unsere Kunden an und unterstützen bei der konzentrierten Ausrichtung auf langfristige Ziele!



**DI Wolfgang Leger-Hillebrand**  
Prokurist  
Branchenmanagement  
Lebensmittelsicherheit  
wolfgang.leger@qualityaustria.com

