



Foto: TÜV Rheinland ©

# Fragen und Antworten zur FSSC 22000 Zertifizierung

Unsere Experten beantworten 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 ist auf Basis der ISO 22000 und des Standards PAS 220:2008 entstanden. Die PAS 220:2008 wurde durch die ISO / TS 22002-1 ersetzt. Unternehmen, die bereits eine ISO 22000 Zertifizierung haben und auf FSSC 22000 umsteigen möchten, benötigen ein Erweiterungsaudit. In einem Erweiterungsaudit werden neben der **ISO 22000** auch die ISO / TS 22002-1 abgefragt.

## 2. WAS BEINHALTET DIE NORM FSSC 22000?

Die Norm FSSC 22000 verbindet die Anforderungen der ISO 22000 und des Standards PAS 220:2008. In Kombination mit der ISO 22000 richtet sich die Norm ISO / TS 22002-1 nach den Anforderungen der Global Food Safety Initiative (GFSI).

[www.tuv.com/fssc22000](http://www.tuv.com/fssc22000)

 **TÜVRheinland**<sup>®</sup>  
Genau. Richtig.

© TÜV, TÜEV und TÜV sind eingetragene Marken. Eine Nutzung und Verwendung bedarf der vorherigen Zustimmung.

Die ISO 22000 beinhaltet die Anforderungen an das Managementsystem von Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Lebensmittelkette. Bestandteile der ISO 22000 sind u. a. die „Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte“ (Hazard Analysis and Critical Control Points, **HACCP**) sowie die Dokumentenlenkung, Lebensmittelsicherheitspolitik, Notfallvorsorge und -reaktion, Managementbewertung, Präventivprogramme, Validierung, Verifizierung und Verbesserung des Managementsystems.

### 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 Lebensmittelkette beteiligt.

#### 2. Normative Verweisungen



Beinhaltet Unterlagen zu verwendeten Begriffen und Formulierungen in der ISO-Norm.

#### 3. Begriffe



Beinhaltet viele Definitionen und Begriffsbestimmungen aus der ISO 9001 um eine Einheitlichkeit sowie eine Kontinuität zu wahren.

#### 4. Managementsystem für Lebensmittelsicherheit



Einführen, dokumentieren und realisieren sowie aufrechterhalten eines Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit, z. B. Verfahren und Dokumentation für die effektive Entwicklung und Realisierung des Managementsystems.

#### 5. Verantwortung der Leitung



Verpflichtung der Geschäftsleitung zur Realisierung und Aufrechterhaltung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit, Nennung der Verantwortlichen und der Lebensmittelsicherheitsgruppe, Verhaltensweisen, Ziele, Notfallpläne, Verantwortlichkeiten, wirksame interne sowie externe Kommunikationsprozesse, regelmäßige Managementbewertungen zur Fehlerbehebung und Information.

#### 6. Management von Ressourcen



Ressourcen-, Budget- und Personalverwaltung, Regelmäßige und dokumentierte Schulungen, Mitarbeiterbewertung, Bereitstellung einer sicheren Arbeitsumgebung und Infrastruktur.

#### 7. Planung und Realisierung von sicheren Produkten



Basiert auf den guten Herstellungspraktiken (Good Manufacturing Practices, GMP) und dem System „Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte“ (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP), Gesetzliche Anforderungen, Präventivprogramme (Präventivprogramme, PRP) zur Schulung, Hygiene, Wartung, Rückverfolgbarkeit, Lieferantenbewertung, Lenkung fehlerhafter Produkte und Rückrufverfahren, Behandlung allgemeiner Anforderungen zur Erzeugung sicherer Lebensmittel.

## **8. Validierung, Verifizierung und Verbesserung des Managementsystems**



Bestätigung über die wissenschaftliche Grundlage der im System genutzten Annahmen, regelmäßige Planung, Durchführung und Dokumentation von Prüfungen der Systembestandteile zur Bewertung des Systems.

### **4. AUS WELCHEN BESTANDTEILEN SETZT SICH DIE NORM ISO / TS 22002-1 ZUSAMMEN?**

- Die Norm ISO / TS 22002-1 richtet sich in Kombination mit der ISO 22000 nach den Anforderungen der Global Food Safety Initiative (GFSI).
- Genaue Anforderungen an Präventivprogramme.
- Anforderungen an Bau und Raumanordnung von Gebäuden.
- Anforderungen an Anlage des Geländes und Arbeitsplatzanordnung.
- Luft-, und Wasserversorgung sowie Abfallmanagement.
- Eignung der Ausrüstung, Reinigung und Wartung sowie Umgang mit beschafften Materialien.
- Maßnahmen zur Verhütung von Kreuzkontamination.
- Reinigung und Desinfektion.
- Schädlingsbekämpfung
- Personalhygiene.
- Nachbesserung; Rückrufverfahren; Lagerung; Produktinformationen / 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, WENN WIR EINE ZERTIFIZIERUNG ANSTREBEN?**

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

- Lebensmittelerzeuger benötigen ein Verzeichnis der anzuwendenden gesetzlichen, behördlichen und ausländischen Anforderungen. Das schließt die mit ein, welche sich auf Rohmaterialien, bereitgestellte Dienstleistungen sowie die erzeugten und gelieferten Produkte beziehen.
- Hersteller müssen zudem die auf die Lebensmittelsicherheit bezogenen Verhaltensregeln einhalten und die Kundenanforderungen erfüllen.
- Das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit gewährleistet und zeigt die erfüllten Anforderungen.
- Lebensmittelerzeuger müssen nachweisen, dass sämtliche Dienstleistungen (auch Versorgung, Transport und Instandhaltung), die sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken können spezifizierte Anforderungen besitzen. Zudem müssen diese in Dokumenten beschrieben werden, die eine Risikoanalyse ermöglichen und mit den Anforderungen von ISO / TS 22002-1 übereinstimmen.

## 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 mit der Spezifikation und die Funktionsfähigkeit des Managementsystems bescheinigt. Darüber hinaus wird Ihr Unternehmen in unsere [Online-Zertifikatsdatenbank Certipedia](#) aufgenommen. Erfahren Sie mehr über das Thema „[Werben mit TÜV Rheinland](#)“.

### 4. Überwachungsaudits

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

### 5. Re-Zertifizierung

Mit der Re-Zertifizierung nach drei Jahren setzen die Organisationen ihren Verbesserungsprozess dauerhaft fort und dokumentieren Partnern und Kunden nachhaltig den erfolgreichen Einsatz Ihres Managementsystems nach FSSC 22000.

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

ONLINE KONTAKT

TÜV Rheinland Cert GmbH  
Am Grauen Stein  
51105 Köln  
Tel. +49 800 888 2378  
Fax. +49 800 888 3296  
tuvcert@de.tuv.com  
www.tuv.com/fssc22000



 **TÜVRheinland**<sup>®</sup>  
Genau. Richtig.