

FSSC 22000

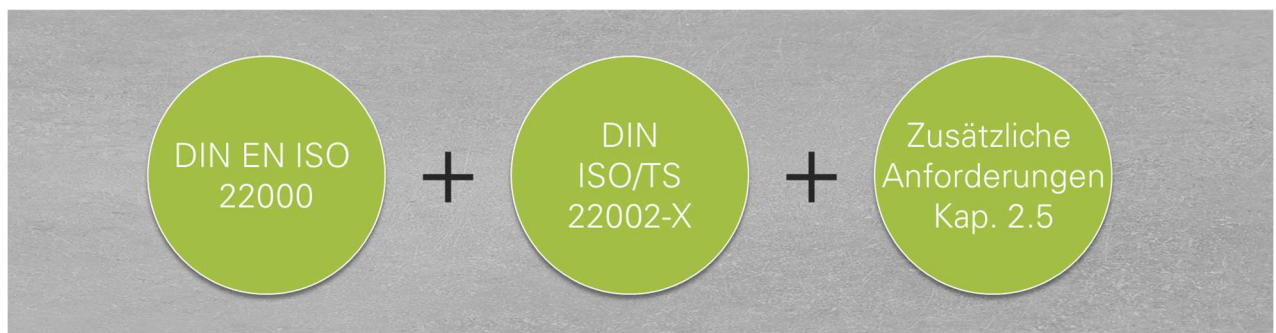
Frage 1 Was bedeutet FSSC 22000?

FSSC steht für **F**ood **S**afety **S**ystem **C**ertification. Es handelt sich hierbei um einen international anerkannten und zertifizierbaren Standard für die Lebensmittelsicherheit. Der Standard ist anerkannt von der GFSI (**G**lobal **F**ood **S**afety **I**nitiative) und ist deshalb gleichzusetzen mit den Standards IFS und BRC.

Aus welchen Bestandteilen besteht der FSSC 22000?

Frage 2

Wie jeder von der GFSI anerkannte Standard beinhaltet das FSSC-System Anforderungen an die Zertifizierung, den Zertifizierungsprozess, Zertifizierungseinrichtungen sowie an die Akkreditierungsgesellschaften. Die Anforderungen an die Zertifizierung finden sich im Teil 2 des Systems. Sie setzen sich zusammen aus den Anforderungen der DIN EN ISO 22000, spezifischen Präventivprogrammen (PrP) aus ISO/TS 22002 sowie zusätzlichen Anforderungen aus Kapitel 2.5.



Frage 3 Was beinhaltet die DIN EN ISO 22000?

Die DIN EN ISO 22000 (in der Folge ISO 22000 genannt) enthält Anforderungen an Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit. Die Inhalte könnte man in drei Kategorien einteilen:



FSSC 22000

Auch wenn für die Präventivprogramme in dieser Norm keine inhaltlichen Anforderungen beschrieben werden, sind sie trotzdem wesentlicher Bestandteil eines Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit und müssen im Betrieb installiert werden.

Die ISO 22000 ist auch für sich allein zertifizierbar und damit für alle Unternehmen interessant, die ein Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit zertifizieren lassen möchten, aber nicht direkt in den Lebensmittel-Einzelhandel (LEH) liefern. Die ISO 22000 ist vergleichbar mit den Normen ISO 14001 (Umweltmanagement) oder ISO 50001 (Energiemanagement) nur eben mit dem Fokus auf die Lebensmittelsicherheit. Viele Elemente dieser Normen sind sehr ähnlich, so dass sie hervorragend miteinander als integriertes Managementsystem funktionieren.

Was beinhaltet die DIN EN ISO/TS 22002?

Frage 4

Die ISO/TS 22002 ist keine einzelne Norm, sondern besteht aus verschiedenen Teilen, die jedoch separat erworben werden können:

- DIN ISO/TS 22002-1 Präventivprogramme (PRP) für Lebensmittelsicherheit
Teil 1: Lebensmittelherstellung
- ISO/TS 22002-2 Präventivprogramme (PRP) für Lebensmittelsicherheit
Teil 2: Gemeinschaftsverpflegung
- DIN ISO/TS 22002-3 Präventivprogramme (PRP) für Lebensmittelsicherheit
Teil 3: Landwirtschaft
- DIN ISO/TS 22002-4 Präventivprogramme (PRP) für Lebensmittelsicherheit
Teil 4: Herstellung von Lebensmittelverpackungen
- DIN ISO/TS 22002-5 Präventivprogramme (PRP) für Lebensmittelsicherheit
Teil 5: Transport und Lagerung
- ISO/TS 22002-6 Präventivprogramme (PRP) für Lebensmittelsicherheit
Teil 6: Futtermittel- und Tierfutterherstellung

Frage 5

Was genau versteht man unter einem Präventivprogramm (PrP)?

PrP ist die Abkürzung für „**pr**erequisite **p**rogram“ was übersetzt „Präventivprogramm“ bedeutet. Präventivprogramme im Sinne der ISO 22000 sind Grundvoraussetzungen und Maßnahmen, die für die Einhaltungen einer hygienischen Umgebung notwendig sind. Sie sind mit den Begriffen GMP (Gute Herstellungspraxis) oder GHP (Gute Hygienepraxis) vergleichbar und dienen der Sicherstellung einer optimalen Basishygiene.

Für den Bereich Lebensmittelherstellung sind folgende Präventivprogramme in der DIN ISO/TS 22002-1:2017 beschrieben:

1. Ausführung und Anordnung von Gebäuden
2. Räumliche Aufteilung und Arbeitsbereiche
3. Betriebsmittel/Versorgungseinrichtungen - Luft, Wasser, Energie

FSSC 22000

4. Abfallentsorgung
5. Eignung, Reinigung und Instandhaltung der Ausstattung
6. Management von Materialeinkauf
7. Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontamination
8. Reinigung und Sanitisierung
9. Schädlingsbekämpfung
10. Personalhygiene und -einrichtungen
11. Wiederverarbeitung
12. Verfahren für den Produktrückruf
13. Lagerhaltung
14. Produktinformation und Verbraucherbewusstsein
15. Schutz der Lebensmittelkette vor terroristischen Akten (Food Defence), Biokontrolle (Biovigilance) und Bioterrorismus.

Was beinhalten die zusätzlichen Anforderungen aus Kap. 2.5?

Frage 6

Im Kapitel 2.5 des FSSC 22000 sind zusätzliche Anforderungen definiert, die notwendig sind, damit der Standards von der GFSI anerkannt wird, die jedoch weder in der ISO 22000 noch in der ISO/TS 22002 (ausreichend) beschrieben sind. Es handelt sich hierbei um Themen wie „Spezifikationen für Dienstleistungen“, „Verhinderung von Lebensmittel-Fälschung (Food Fraud)“ oder auch die „Nutzung des FSSC-Logos“.

Frage 7

Für welche Betriebe ist ISO 22000 bzw. FSSC 22000 sinnvoll?

Entscheidend bei der Auswahl der Managementsysteme sind in erster Linie die Kunden. Wenn der Kunde selbst nach FSSC 22000 zertifiziert ist, wird er in der Regel auch FSSC 22000 vom Lieferanten erwarten. Ebenso erwarten IFS-zertifizierte Betriebe eher ein IFS System. Die DIN EN ISO 22000 ist vor allem für Betriebe hervorragend geeignet, die entweder Lebensmittel regional herstellen und selbst oder über Zwischenhändler vermarkten. Vor allem Betriebe, deren Kunden nicht die Endverbraucher, sondern z.B. Großküchen oder andere gastronomische Betriebe sind. Ebenso geeignet für diese Norm sind alle Betriebe, die z.B. Rohstoffe, Zusatzstoffe, Aromen herstellen, oder Verpackungen oder Druckfarben für Lebensmittelverpackungen etc.

Wie können wir Sie bei der Einführung von FSSC 22000 unterstützen?

Frage 8

Zunächst beraten wir Sie bei der Auswahl des für Sie optimalen Managementsystems. Danach unterstützen wir Sie sowohl beim Aufbau des Systems (egal ob FSSC 22000 oder DIN EN ISO 22000), als auch bei der regelmäßigen Überwachung, z.B. durch Interne Audits. Beim Aufbau des Systems stehen wir dem HACCP-Team bei der Durchführung der Gefahrenanalysen, Risikobewertungen, Festlegung der CCPs und oPrPs etc. zur Seite.