



ISO 22000 ist der neue internationale Standard, der entwickelt wurde um weltweit die Sicherheit in der gesamten Lebensmittelverarbeitungskette zu gewährleisten.

ISO 22000 *Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette*, bietet einen Rahmen von international harmonisierten Anforderungen. Der Standard ist innerhalb der ISO von den Experten aus der Lebensmittelindustrie, Repräsentanten von fachkundigen internationalen Organisationen und in enger Zusammenarbeit mit der Codex Alimentarius Kommission entwickelt worden.

Der Hauptnutzen von ISO 22000 für Unternehmen und Organisationen ist die vereinfachte Implementierung des **Hazard Analysis und Critical Control Point (HACCP)**-Konzepts für Nahrungsmittelhygiene, der nicht mehr von Land zu Land oder von Produkt zu Produkt verschieden ist.

Lebensmittel erreichen den Verbraucher über Versorgungsketten, die viele unterschiedliche Arten von Organisationen umfassen und über die ganze Welt verteilt sind. Eine schwache Organisation kann unsichere Lebensmittel in dieser Versorgungskette einführen, die für die Gesundheit der Verbraucher eine Gefährdung darstellen - und wenn dies geschieht, ist die Gesundheit der Verbraucher ernsthaft gefährdet und die entstehenden Kosten können beträchtlich hoch sein. Lebensmittelverunreinigung kann in der Versorgungskette zu jedem Zeitpunkt geschehen, daher ist eine ausreichende Kontrolle und Steuerung unabdingbar. Lebensmittelsicherheit ist eine gemeinsame Verantwortung aller Akteure in der Lebensmittelkette und erfordert ihre kombinierten Anstrengungen.

ISO 22000 ist entworfen worden, um allen Arten von Unternehmen und Organisationen innerhalb der Lebensmittelkette ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit zu ermöglichen. Dies trifft zu auf Urerzeugung, Im- und Exporteure, Verarbeiter, Transport- und Lagerungsunternehmen, Unterlieferanten und Händler im Lebensmittelbereich - sowie mit in Verbindung stehenden Organisationen wie Hersteller von Ausrüstungen, Verpackungsmaterialien, Reinigungsmittel, Zusatzstoffen usw.

Dieser Standard ist durch die bedeutende Zunahme von Krankheiten notwendig geworden, die durch verdorbene oder verunreinigte Nahrung in Industrie- und Entwicklungsländern verursacht werden. Zusätzlich zu den Gesundheitsrisiken für die Verbraucher können lebensmittelbedingte Krankheiten beträchtliche ökonomische Kosten verursachen, wie medizinische Behandlungskosten, Arbeitsabsenzen und steigende Versicherungszahlungen.

Infolgedessen haben eine Reihe von Ländern nationale Standards für die Sicherstellung von sicheren Lebensmitteln, wie auch einzelne Unternehmen und Gruppierungen im Nahrungsmittelsektor ihre eigenen Standards oder Programme für die Begutachtung ihrer Zulieferer entwickelt. Die Fülle von mehr als 20 unterschiedlichen Programmen im Bereich Lebensmittel, erzeugen weltweit Gefahren für ungleiche Niveaus der Lebensmittelsicherheit, Verwirrung an Anforderungen und erhöhte Kosten für Zulieferer, die mehrere solche Programme in ihrer Organisation implementieren müssen.

Die Norm ISO 22000, die auf einem internationalen Konsens beruht, vereinheitlicht nun die Anforderungen für eine systematische Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit und ermöglicht so eine weltweit einheitliche Lösung und deckt auch die Anforderungen der Hauptstandards von verschiedenen global tätigen Lebensmittelabsetzern ab. Ein weiterer Nutzen der zertifizierbaren Norm ISO 22000 ist die Erweiterung des erfolgreichen Qualitätsmanagementsystems ISO 9001:2000, das weltweit in vielen Organisationen eingeführt ist, jedoch keinen direkten Bezug zur Lebensmittelsicherheit aufweist.

Die Entwicklung von ISO 22000 basierte auf der Annahme, dass die wirkungsvollsten Lebensmittelsicherheitssysteme fortwährend in die gesamten Managementtätigkeiten einer Organisation integriert und verbessert werden, im Rahmen eines strukturierten Managementsystems. Ein solches muss auch die Gesamtaktivitäten einer Organisation berücksichtigen können.

ISO 22000 kann eigenständig eingeführt werden und ist mit ISO 9001:2000 vollständig kompatibel. Für Organisationen die bereits ISO 9001 implementiert haben, ist der Schritt zur Umsetzung von ISO 22000 einfacher.

QS Zürich AG

QS steht für Quality Service und ist eine Partnerschaft von Schweizerischen Zertifizierungsstellen, die im Jahre 1996 gegründet wurde als neutraler, unabhängiger Dienstleister für Unternehmen aller Wirtschaftsbereiche sowie für private und öffentliche Auftraggeber im Bereich der Qualitätssicherung. QS Zürich ist durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle (SAS) akkreditiert. Die EG-Kommission hat uns die Kenn-Nummer 1254 zugewiesen und QS Zürich als Benannte Stelle (Notified Body) im Amtsblatt der EG veröffentlicht

QS Zürich AG bietet die Zertifizierung von ISO 22000 alleine oder in Übereinstimmung mit ISO 9001.

Interesse an ISO 22000? Wie weiter?

Sie vereinbaren mit uns einen Besuch. Auf der Basis der uns vertraulich zur Verfügung gestellten Informationen erhalten Sie ein auf Sie abgestimmtes übersichtliches Angebot.

Wenn gewünscht kann QS eine GAP-Analyse ihres gegenwärtigen Systems durchführen. Die GAP-Analyse ist eine von QS Zürich AG angebotene Dienstleistung die speziell Kunden anspricht, die eine Unterstützung bei der Umstellung des Zertifikates auf eine neue Norm oder bei einer Anpassung eines Systems auf geänderte Rahmenbedingungen (Bsp. Umstellung von IFS, BRC auf ISO 22000) möchten.

Anfragen bezüglich der ISO 22000, einzureichenden Dokumente, Kosten oder betreffend den Zeitrahmen für eine Zertifizierung beantworten wir gerne unter folgender Adresse:

QS Zürich AG
Wehntalerstrasse
Postfach 6335
CH-8050 Zürich

Tel. Nr. +41 (0)44 350 46 65

Fax Nr. +41 (0)44 350 46 69

E-Mail: qs-zuerich@quality-service.ch

www.quality-service.ch