

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	4
Vorwort	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich	10
2 Normative Verweisungen	10
3 Begriffe	10
4 Kontext der Organisation	20
4.1 Verstehen der Organisation und ihres Kontextes	20
4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien	20
4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.....	21
4.4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit	21
5 Führung	21
5.1 Führung und Verpflichtung.....	21
5.2 Politik.....	22
5.2.1 Festlegen der Lebensmittelsicherheitspolitik.....	22
5.2.2 Vermittlung der Lebensmittelsicherheitspolitik.....	22
5.3 Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation	22
6 Planung	23
6.1 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen.....	23
6.2 Ziele des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und Planung zu deren Erreichung.....	24
6.3 Planung von Änderungen	24
7 Unterstützung	25
7.1 Ressourcen.....	25
7.1.1 Allgemeines	25
7.1.2 Personen	25
7.1.3 Infrastruktur	25
7.1.4 Arbeitsumgebung	25
7.1.5 Extern entwickelte Elemente des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	26
7.1.6 Steuerung von extern bereitgestellten Prozessen, Produkten oder Dienstleistungen	26
7.2 Kompetenz	26
7.3 Bewusstsein.....	27
7.4 Kommunikation	27
7.4.1 Allgemeines	27
7.4.2 Externe Kommunikation.....	27
7.4.3 Interne Kommunikation	28
7.5 Dokumentierte Information.....	29
7.5.1 Allgemeines	29
7.5.2 Erstellen und Aktualisieren.....	29
7.5.3 Lenkung dokumentierter Information.....	29
8 Betrieb	30
8.1 Betriebliche Planung und Steuerung	30
8.2 Präventivprogramme (PRPs).....	30

8.3	Rückverfolgbarkeitssystem.....	31
8.4	Notfallbereitschaft und -reaktion.....	32
8.4.1	Allgemeines	32
8.4.2	Umgang mit Notfallsituationen und Vorfällen.....	32
8.5	Gefahrenbewältigung.....	32
8.5.1	Vorbereitung der Gefahrenanalyse	32
8.5.2	Gefahrenanalyse	35
8.5.3	Validierung von Maßnahme(n) zur Beherrschung und von Kombinationen von Maßnahmen zur Beherrschung.....	37
8.5.4	Gefahrenabwehrplan (HACCP-/OPRP-Plan)	37
8.6	Aktualisierung der Informationen, die die PRPs und den Gefahrenabwehrplan spezifizieren.....	39
8.7	Steuerung von Überwachung und Messung.....	39
8.8	Verifizierung in Bezug auf PRPs und den Gefahrenabwehrplan.....	40
8.8.1	Verifizierung	40
8.8.2	Analyse der Ergebnisse von Verifizierungsmaßnahmen.....	41
8.9	Lenkung von nicht konformen Produkten und Prozessen	41
8.9.1	Allgemeines	41
8.9.2	Korrekturen	41
8.9.3	Korrekturmaßnahmen.....	41
8.9.4	Handhabung potenziell nicht sicherer Produkte	42
8.9.5	Rücknahme/Rückruf.....	43
9	Bewertung der Leistung.....	44
9.1	Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung.....	44
9.1.1	Allgemeines	44
9.1.2	Analyse und Bewertung	44
9.2	Internes Audit.....	45
9.3	Managementbewertung.....	45
9.3.1	Allgemeines	45
9.3.2	Eingaben für die Managementbewertung.....	45
9.3.3	Ergebnisse der Managementbewertung.....	46
10	Verbesserung.....	46
10.1	Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen.....	46
10.2	Fortlaufende Verbesserung.....	47
10.3	Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	47
	Anhang A (informativ) Querverweise zwischen dem CODEX-HACCP und diesem Dokument.....	48
	Anhang B (informativ) Querverweise zwischen diesem Dokument und ISO 22000:2005	50
	Literaturhinweise.....	54