

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	4
Vorwort	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich.....	10
2 Normative Verweisungen.....	10
3 Begriffe	10
4 Kontext der Organisation	19
4.1 Verstehen der Organisation und ihres Kontextes	19
4.2 Verstehen der Erfordernisse und Erwartungen interessierter Parteien	19
4.3 Festlegen des Anwendungsbereichs des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit.....	20
4.4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.....	20
5 Führung.....	20
5.1 Führung und Verpflichtung.....	20
5.2 Politik.....	21
5.2.1 Festlegen der Lebensmittelsicherheitspolitik.....	21
5.2.2 Vermittlung der Lebensmittelsicherheitspolitik.....	21
5.3 Rollen, Verantwortlichkeiten und Befugnisse in der Organisation.....	21
6 Planung.....	22
6.1 Maßnahmen zum Umgang mit Risiken und Chancen.....	22
6.2 Ziele des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und Planung zu deren Erreichung.....	23
6.3 Planung von Änderungen	23
7 Unterstützung.....	24
7.1 Ressourcen.....	24
7.1.1 Allgemeines	24
7.1.2 Personen	24
7.1.3 Infrastruktur	24
7.1.4 Arbeitsumgebung	24
7.1.5 Extern entwickelte Elemente des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	25
7.1.6 Steuerung von extern bereitgestellten Prozessen, Produkten oder Dienstleistungen	25
7.2 Kompetenz	25
7.3 Bewusstsein.....	26
7.4 Kommunikation	26
7.4.1 Allgemeines	26
7.4.2 Externe Kommunikation.....	26
7.4.3 Interne Kommunikation	27
7.5 Dokumentierte Information.....	28
7.5.1 Allgemeines	28
7.5.2 Erstellen und Aktualisieren.....	28
7.5.3 Lenkung dokumentierter Information.....	28
8 Betrieb	29
8.1 Betriebliche Planung und Steuerung	29
8.2 Präventivprogramme (PRPs).....	29

8.3	Rückverfolgbarkeitssystem.....	30
8.4	Notfallbereitschaft und -reaktion.....	31
8.4.1	Allgemeines	31
8.4.2	Umgang mit Notfallsituationen und Vorfällen.....	31
8.5	Gefahrenbewältigung.....	31
8.5.1	Vorbereitung der Gefahrenanalyse	31
8.5.2	Gefahrenanalyse	34
8.5.3	Validierung von Maßnahme(n) zur Beherrschung und von Kombinationen von Maßnahmen zur Beherrschung.....	36
8.5.4	Gefahrenabwehrplan (HACCP-/OPRP-Plan)	36
8.6	Aktualisierung der Informationen, die die PRPs und den Gefahrenabwehrplan spezifizieren.....	38
8.7	Steuerung von Überwachung und Messung.....	38
8.8	Verifizierung in Bezug auf PRPs und den Gefahrenabwehrplan.....	39
8.8.1	Verifizierung	39
8.8.2	Analyse der Ergebnisse von Verifizierungsmaßnahmen.....	40
8.9	Lenkung von nicht konformen Produkten und Prozessen	40
8.9.1	Allgemeines	40
8.9.2	Korrekturen	40
8.9.3	Korrekturmaßnahmen.....	40
8.9.4	Handhabung potenziell nicht sicherer Produkte	41
8.9.5	Rücknahme/Rückruf.....	42
9	Bewertung der Leistung.....	43
9.1	Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung.....	43
9.1.1	Allgemeines	43
9.1.2	Analyse und Bewertung	43
9.2	Internes Audit.....	44
9.3	Managementbewertung.....	44
9.3.1	Allgemeines	44
9.3.2	Eingaben für die Managementbewertung.....	44
9.3.3	Ergebnisse der Managementbewertung.....	45
10	Verbesserung.....	45
10.1	Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen.....	45
10.2	Fortlaufende Verbesserung.....	46
10.3	Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	46
	Anhang A (informativ) Querverweise zwischen dem CODEX-HACCP und diesem Dokument.....	47
	Anhang B (informativ) Querverweise zwischen diesem Dokument und ISO 22000:2005	49
	Literaturhinweise.....	53