

DIN ISO 22003-2



ICS 03.120.20; 67.020

**Lebensmittelsicherheit –
Teil 2: Anforderungen an Stellen die Produkte, Prozesse und
Dienstleistungen bewerten und zertifizieren, einschließlich eines
Audits des Lebensmittelsicherheitssystems (ISO 22003-2:2022)**

Food safety –

Part 2: Requirements for bodies providing evaluation and certification of products, processes and services, including an audit of the food safety system (ISO 22003-2:2022)

Sécurité des denrées alimentaires –

Partie 2: Exigences pour les organismes procédant à l'évaluation et à la certification de produits, de procédés et de services, incluant un audit du système de sécurité des denrées alimentaires (ISO 22003-2:2022)

Gesamtumfang 42 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)
DIN-Normenausschuss Qualitätsmanagement, Statistik und Zertifizierungsgrundlagen (NQSZ)

Inhalt

	Seite
Nationales Vorwort	4
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise	5
Vorwort	6
Einleitung	7
1 Anwendungsbereich	8
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	8
4 Allgemeine Anforderungen	11
4.1 Rechtliche und vertragliche Angelegenheiten	11
4.2 Handhabung der Unparteilichkeit	11
4.3 Haftung und Finanzierung	11
4.4 Nicht-diskriminierende Bedingungen	11
4.5 Vertraulichkeit	11
4.6 Öffentlich zugängliche Informationen	11
5 Strukturelle Anforderungen	12
5.1 Organisationsstruktur und oberste Leitung	12
5.2 Mechanismus zur Sicherung der Unparteilichkeit	12
6 Anforderungen an Ressourcen	12
6.1 Personal der Zertifizierungsstelle	12
6.1.1 Allgemeines	12
6.1.2 Kompetenzmanagement für Personal, das in den Zertifizierungsprozess einbezogen ist	12
6.1.3 Vertrag mit dem Personal	12
6.2 Ressourcen für Audits	12
6.2.1 Interne Ressourcen	12
6.2.2 Externe Ressourcen (Outsourcing)	13
7 Anforderungen an Prozesse	13
7.1 Allgemeines	13
7.2 Antrag	13
7.3 Antragsbewertung	13
7.4 Evaluierung	14
7.4.1 Tätigkeiten vor dem Audit	14
7.4.2 Planung von Audits	17
7.4.3 Durchführen von Audits	20
7.4.4 Annahme externer Ergebnisse	24
7.4.5 Auditbericht	24
7.4.6 Nichtkonformitäten	25
7.4.7 Behebung von Nichtkonformitäten	25
7.5 Bewertung	26
7.6 Zertifizierungsentscheidung	26
7.7 Zertifizierungsdokumentation	26
7.8 Verzeichnis zertifizierter Produkte	26
7.9 Überwachung	26
7.10 Änderungen mit Einfluss auf die Zertifizierung	26
7.11 Beendigung, Einschränkung, Aussetzung oder Zurückziehung der Zertifizierung	26
7.12 Aufzeichnungen	26
7.13 Beschwerden und Einsprüche	26
7.14 Spezielle Audits	27
7.14.1 Ausweitung des Umfangs	27
7.14.2 Kurzfristige oder unangekündigte Audits	27
8 Managementsystemanforderungen	27
Anhang A (normativ) Klassifizierung von Lebensmittelketten-Kategorien	28

Anhang B (normativ) Minstdauer des Audits 33

B.1 Anforderungen an die Auditfeststellungen 33

B.2 Festlegung der Auditdauer 33

B.3 Berechnung der Minstdauer des Audits 34

B.3.1 Allgemeines 34

B.3.2 Berechnung der Auditdauer für Kategorie A und Kategorie B 34

B.3.3 Berechnung der Auditdauer für Kategorien C bis K 35

B.3.4 Zertifizierung mehrerer Standorte für die Kategorien C bis K (wobei Stichprobenprüfung zulässig ist oder nicht) 36

Anhang C (normativ) Zur Feststellung der Kompetenz erforderliche Kenntnisse und Fertigkeiten 37

C.1 Allgemeines 37

Literaturhinweise 42

Tabellen

Tabelle A.1 — Lebensmittelketten-Kategorien 28

Tabelle B.1 — Variablen für die Berechnung der Minstdauer des Audits 35

Tabelle C.1 — Tabelle zu Kenntnissen und Fertigkeiten 37

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält die deutsche Übersetzung der Internationalen Norm ISO 22003-2:2022, die vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ erarbeitet wurde, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige nationale Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-02-02 AA „Lebensmittelsicherheit-Management-Systeme“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Für die in diesem Dokument zitierten Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 19011:2018	siehe	DIN EN ISO 19011:2018-10
ISO 22000:2018	siehe	DIN EN ISO 22000:2018-09
ISO 22003-1	siehe	DIN ISO 22003-1
ISO/IEC 17000	siehe	DIN EN ISO/IEC 17000
ISO/IEC 17020	siehe	DIN EN ISO/IEC 17020
ISO/IEC 17021-1:2015	siehe	DIN EN ISO/IEC 17021-1:2015-11
ISO/IEC 17025	siehe	DIN EN ISO/IEC 17025
ISO/IEC 17065:2012	siehe	DIN EN ISO/IEC 17065:2013-01

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO/IEC 17000, *Konformitätsbewertung — Begriffe und allgemeine Grundlagen*

DIN EN ISO/IEC 17020, *Konformitätsbewertung — Anforderungen an den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen*

DIN EN ISO/IEC 17021-1:2015-11, *Konformitätsbewertung — Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme auditieren und zertifizieren — Teil 1: Anforderungen (ISO/IEC 17021-1:2015); Deutsche und Englische Fassung EN ISO/IEC 17021-1:2015*

DIN EN ISO/IEC 17025, *Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien*

DIN EN ISO/IEC 17065:2013-01, *Konformitätsbewertung — Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren (ISO/IEC 17065:2012); Deutsche und Englische Fassung EN ISO/IEC 17065:2012*

DIN EN ISO 19011:2018-10, *Leitfaden zur Auditierung von Managementsystemen (ISO 19011:2018); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 19011:2018*

DIN EN ISO 22000:2018-09, *Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit — Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2018); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2018*

DIN ISO 22003-1, *Lebensmittelsicherheit — Teil 1: Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren*

Vorwort

ISO (die Internationale Organisation für Normung) ist eine weltweite Vereinigung nationaler Normungsinstitute (ISO-Mitgliedsorganisationen). Die Erstellung von Internationalen Normen wird üblicherweise von Technischen Komitees von ISO durchgeführt. Jede Mitgliedsorganisation, die Interesse an einem Thema hat, für welches ein Technisches Komitee gegründet wurde, hat das Recht, in diesem Komitee vertreten zu sein. Internationale staatliche und nichtstaatliche Organisationen, die in engem Kontakt mit ISO stehen, nehmen ebenfalls an der Arbeit teil. ISO arbeitet bei allen elektrotechnischen Normungsthemen eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) zusammen.

Die Verfahren, die bei der Entwicklung dieses Dokuments angewendet wurden und die für die weitere Pflege vorgesehen sind, werden in den ISO/IEC-Directives, Teil 1 beschrieben. Es sollten insbesondere die unterschiedlichen Annahmekriterien für die verschiedenen ISO-Dokumentenarten beachtet werden. Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Directives, Teil 2 erarbeitet (siehe www.iso.org/directives).

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. ISO ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren. Details zu allen während der Entwicklung des Dokuments identifizierten Patentrechten finden sich in der Einleitung und/oder in der ISO-Liste der erhaltenen Patenterklärungen (siehe www.iso.org/patents).

Jeder in diesem Dokument verwendete Handelsname dient nur zur Unterrichtung der Anwender und bedeutet keine Anerkennung.

Für eine Erläuterung des freiwilligen Charakters von Normen, der Bedeutung ISO-spezifischer Begriffe und Ausdrücke in Bezug auf Konformitätsbewertungen sowie Informationen darüber, wie ISO die Grundsätze der Welthandelsorganisation (WTO, en: World Trade Organization) hinsichtlich technischer Handelshemmnisse (TBT, en: Technical Barriers to Trade) berücksichtigt, siehe www.iso.org/iso/foreword.html.

Dieses Dokument wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34, *Food products*, Unterkomitee SC 17, *Management systems for food safety* in Zusammenarbeit mit dem ISO Committee on conformity assessment (CASCO) erarbeitet.

Rückmeldungen oder Fragen zu diesem Dokument sollten an das jeweilige nationale Normungsinstitut des Anwenders gerichtet werden. Eine vollständige Auflistung dieser Institute ist unter www.iso.org/members.html zu finden.

Einleitung

Die Zertifizierung des Lebensmittelsicherheitssystems (FSS, en: food safety system) einer Organisation ist eine Möglichkeit, sicherzustellen, dass die Organisation ein mit ihrer Politik und den international anerkannten Grundsätzen der Lebensmittelsicherheit im Einklang stehendes System für das Management der Lebensmittelsicherheit eingeführt hat.

Die Anforderungen an ein FSS können aus einer Reihe von Quellen stammen. Dieses Dokument wurde erarbeitet, um die Zertifizierung der Produkte, Prozesse oder Dienstleistungen einer Organisation sowie seines FSS, einschließlich seiner Managementsystemelemente, zu erleichtern.

Dieses Dokument ist dazu bestimmt, in Kombination mit ISO/IEC 17065 durch Stellen verwendet zu werden, die die Bewertung und Zertifizierung von Produkten, Prozessen oder Dienstleistungen, einschließlich des Audits eines FSS, durchführen. Es enthält allgemeine Anforderungen an diese als „Zertifizierungsstellen“ bezeichneten Stellen. Dieser Hinweis ist jedoch nicht als Hindernis für die Nutzung dieses Dokuments durch Stellen mit anderen Bezeichnungen aufzufassen, die in den Anwendungsbereich dieses Dokuments fallende Tätigkeiten durchführen.

Die Zertifizierung der Produkte, Prozesse oder Dienstleistungen einer Organisation einschließlich des Audits eines FSS in Übereinstimmung mit diesem Dokument kann eine Reihe von Tätigkeiten umfassen. Da dieses Dokument für Produktzertifizierungsprogramme vorgesehen ist, die ein Managementsystemelement einschließen, umfassen diese Tätigkeiten ein Audit des FSS der Organisation. Die Form der Attestierung, dass das FSS einer Organisation mit einer bestimmten Norm, Anforderungen an Zertifizierungsprogramme oder anderen festgelegten Anforderungen konform ist, besteht in der Regel in einem Zertifizierungsdokument oder einem Zertifikat.

Es obliegt der Organisation, die eine Zertifizierung anstrebt, ihr eigenes FSS sowie zugehörige Systeme entsprechend den Anforderungen des Programms zu entwickeln. Außer in Fällen, in denen maßgebliche gesetzliche Bestimmungen oder Anforderungen von Kunden oder Zertifizierungsprogramme etwas anderes vorschreiben, obliegt es der Organisation, zu entscheiden, wie die verschiedenen Bestandteile dieser Dokumente angeordnet werden. Der Grad der Integration zwischen den verschiedenen Systemkomponenten unterscheidet sich in der Regel von Organisation zu Organisation. Es ist daher sinnvoll, dass Zertifizierungsstellen, die in Übereinstimmung mit diesem Dokument arbeiten, die Kultur und die Praktiken ihrer Auftraggeber im Hinblick auf die Integration ihres FSS in die Gesamtorganisation berücksichtigen.

Dieses Dokument wurde in Verbindung mit der Norm ISO 22003-1 erarbeitet, die in Kombination mit ISO/IEC 17021-1 angewendet wird.

In diesem Dokument werden die folgenden Verbformen verwendet:

- „muss“ gibt eine Anforderung an;
- „sollte“ gibt eine Empfehlung an;
- „darf“ gibt eine Zulässigkeit an;
- „kann“ gibt eine Möglichkeit oder ein Vermögen an.

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument ist eine Ergänzung zu ISO/IEC 17065. Darin werden die Regeln für das Audit eines Lebensmittelsicherheitssystems (FSS) und die Zertifizierung von Produkten, Prozessen und Dienstleistungen festgelegt, die mit den Anforderungen eines auf international anerkannte Grundsätze der Lebensmittelsicherheit (z. B. CODEX *General Principles of Food Hygiene* [8]) gestützten Zertifizierungsprogramms im Einklang stehen und Elemente eines Managementsystems einschließen.

Dieses Dokument ist nicht anwendbar für Zertifizierungen, die ausschließlich anhand von Produktprüfungen (z. B. durch Organisationen, die ISO/IEC 17025 anwenden) oder Inspektionen (durch Organisationen, die ISO/IEC 17020 anwenden) erfolgen, und es ist auch nicht anwendbar für auf ISO/IEC 17065 basierende Lebensmittelsicherheitsprogramme, die nicht gleichermaßen international anerkannte Grundsätze der Lebensmittelsicherheit und Managementsystemelemente beinhalten.

Darüber hinaus bietet es Kunden die erforderlichen Informationen und verschafft ihnen das nötige Vertrauen in die Art und Weise, wie ihren Anbietern die Zertifizierung erteilt wurde.

Die Zertifizierung von FSS ist eine Konformitätsbewertungstätigkeit durch eine dritte Seite (siehe ISO/IEC 17000:2020, 4.3) und Stellen, die diese Tätigkeit anbieten, sind daher Konformitätsbewertungsstellen.

ANMERKUNG Dieses Dokument kann als Kriterienkatalog für die Akkreditierung oder Begutachtung von Zertifizierungsstellen verwendet werden, die als kompetent anerkannt werden möchten, die Konformität der Produkte, Prozesse und Dienstleistungen sowie des FSS einer Organisation mit den Anforderungen eines Zertifizierungsprogramms zu zertifizieren. Es ist außerdem für die Verwendung als Kriterienkatalog durch Aufsichtsbehörden und Industriekonsortien vorgesehen, die Zertifizierungsstellen direkt anerkennen, um zu zertifizieren, dass das FSS einer Organisation mit den Anforderungen eines Zertifizierungsprogramms übereinstimmt. Einige seiner Anforderungen können auch für andere Parteien nützlich sein, die an der Konformitätsbewertung solcher Zertifizierungsstellen sowie von Stellen beteiligt sind, die sich damit befassen, die Übereinstimmung von FSS mit zusätzlichen Kriterien zu zertifizieren.

Die FSS-Zertifizierung bescheinigt nicht die Sicherheit oder Eignung der Produkte einer Organisation innerhalb der Lebensmittelkette. Eine Zertifizierung verpflichtet jedoch eine Organisation, durch ihr FSS alle geltenden gesetzlichen und aufsichtsrechtliche Anforderungen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit zu erfüllen.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

ISO/IEC 17000, *Conformity assessment — Vocabulary and general principles*

ISO/IEC 17065:2012, *Conformity assessment — Requirements for bodies certifying products, processes and services*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach ISO/IEC 17000, ISO/IEC 17065 und die folgenden Begriffe.

ISO und IEC stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

- ISO Online Browsing Platform: verfügbar unter <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: verfügbar unter <https://www.electropedia.org/>

3.1

Lebensmittelsicherheitssystem

FSS, en: food safety system

Präventivprogramme (3.2), ggf. ergänzt durch *Kontrollmaßnahmen* (3.16), auf der Grundlage international anerkannter Grundsätze der Lebensmittelsicherheit, kombiniert mit *Managementsystemelementen* (3.17), die nach Umsetzung durch eine Organisation zu Produkten und Dienstleistungen führen, die in Bezug auf ihre bestimmungsgemäße Verwendung sicher sind

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Präventivprogramme und Kontrollmaßnahmen eines FSS dürfen entweder auf einer für die Organisation, ihrer Produkte und Prozesse spezifischen Gefährdungsanalyse beruhen oder auf einer allgemeinen Gefährdungsanalyse durch eine kompetente externe Stelle (z. B. eine zuständige Behörde, ein Universitätsinstitut, einen Handels- oder Industrieverband, den Eigner eines Zertifizierungsprogramms), die für die Produkte und Prozesse der Organisation geeignet ist und von dieser an ihre Abläufe angepasst und darauf zugeschnitten wird.

3.2

Präventivprogramm

PRP, en: prerequisite programme

Grundvoraussetzungen und Tätigkeiten, die innerhalb der Organisation und in der gesamten Lebensmittelkette zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit erforderlich sind

Anmerkung 1 zum Begriff: Die benötigten Präventivprogramme (PRPs) hängen vom Segment der Lebensmittelkette, in dem sich die Organisation betätigt, und der Art der Organisation ab. Beispiele für entsprechende Begriffe sind: gute landwirtschaftliche Praxis (GAP, en: good agricultural practice), gute veterinärmedizinische Praxis (GVP, en: good veterinary practice), gute Herstellungspraxis (GMP, en: good manufacturing practice), gute Hygienepaxis (GHP, en: good hygienic practice), gute Produktionspraxis (GPP, en: good production practice), gute Vertriebspraxis (GDP, en: good distribution practice) und gute Handelspraxis (GTP, en: good trading practice).

[QUELLE: ISO 22000:2018, 3.35]

3.3

Kompetenz

Fähigkeit, Wissen und Fertigkeiten anzuwenden, um beabsichtigte Ergebnisse zu erzielen

[QUELLE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.7]

3.4

Audit

Prozess zum Erlangen relevanter Informationen über einen Gegenstand der Konformitätsbewertung und zu deren objektiver Auswertung, um zu ermitteln, inwieweit die festgelegten Anforderungen erfüllt sind

Anmerkung 1 zum Begriff: Die festgelegten Anforderungen werden vor dem Durchführen eines Audits definiert, damit die relevanten Informationen erlangt werden können.

Anmerkung 2 zum Begriff: Im Kontext dieses Dokuments schließt „Audit“ (in Übereinstimmung mit ISO/IEC 17065) alle anwendbaren Bewertungstätigkeiten ein, wie z. B. Inspektion, Prüfung und Managementsystem-Audit (in Übereinstimmung mit ISO/IEC 17021-1).

[QUELLE: ISO/IEC 17000:2020, 6.4, modifiziert — Anmerkung 2 und Anmerkung 3 wurden gestrichen und eine neue Anmerkung 2 zum Begriff wurde hinzugefügt.]

3.5

Auditdauer

Teil des *Auditzeitaufwandes* (3.6), der für die Durchführung von *Audit*tätigkeiten (3.4) von der Eröffnungsbesprechung bis einschließlich der Abschlussbesprechung aufgewendet wird

[QUELLE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.17, modifiziert — Der Begriff wurde gegenüber dem ursprünglichen Begriff „Dauer des Zertifizierungsaudits von Managementsystemen“ geändert.]

3.6

Auditzeitaufwand

Zeitaufwand, der benötigt wird, um ein komplettes und wirksames *Audit* (3.4) des FSS der Organisation des Kunden zu planen und durchzuführen

[QUELLE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.16, modifiziert — „Managementsystem“ wurde in der Definition durch „FSS“ ersetzt.]

3.7

Nichtkonformität

Nichterfüllung einer Anforderung

[QUELLE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.11]

3.8

Studie zur Gefahrenanalyse und zu kritischen Lenkungspunkten

HACCP-Studie, en: hazard analysis and critical control points study

Gefahrenanalyse für eine Reihe verwandter Produkte/Prozesse/Dienstleistungen mit ähnlichen Gefährdungen und ähnlichen Prozessen und Technologien (z. B. Produktion, Verpackung, Lagerung oder Durchführung von Dienstleistungen)

3.9

Auditor

Person, die ein *Audit* (3.4) durchführt

[QUELLE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.6]

3.10

Betreuer

Person, die vom Kunden mit der Unterstützung des Auditteams beauftragt ist

[QUELLE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.8]

3.11

Beobachter

Person, die das Auditteam begleitet, jedoch nicht selbst *auditiert* (3.4)

[QUELLE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.9]

3.12

Fachexperte

Person, die dem Auditteam spezifisches Wissen oder Fachkenntnisse zur Verfügung stellt

[QUELLE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.14, modifiziert — Anmerkung 1 zum Begriff wurde gestrichen.]

3.13

dauerhafter Standort

Ort (physisch oder virtuell), an dem die Organisation des Auftraggebers Arbeiten durchführt oder dauerhaft eine Dienstleistung anbietet

[QUELLE: ISO/IEC TS 17023:2013, 3.4]

3.14**temporärer Standort**

Ort (physisch oder virtuell), an dem die Organisation eines Auftraggebers für einen begrenzten Zeitraum bestimmte Arbeiten durchführt oder eine Dienstleistung anbietet, der nicht dafür vorgesehen ist, als *dauerhafter Standort* (3.13) genutzt zu werden

[QUELLE: ISO/IEC TS 17023:2013, 3.5]

3.15**Auditplan**

Beschreibung der Tätigkeiten und Vorkehrungen für ein *Audit* (3.4)

[QUELLE: ISO 19011:2018, 3.6]

3.16**Kontrollmaßnahme**

Maßnahme oder Aktivität, die angewendet werden kann, um eine Gefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu verringern

3.17**Managementsystemelement**

Element eines Managementsystems (z. B. Einsatz des Managements, Verantwortung und Überprüfung, dokumentierte Informationen, internes Audit), das die Herstellung sicherer Lebensmittel unterstützt

4 Allgemeine Anforderungen**4.1 Rechtliche und vertragliche Angelegenheiten**

4.1.1 ISO/IEC 17065:2012, 4.1, muss eingehalten werden.

4.1.2 In den Zertifizierungsdokumenten müssen die Kategorien und Unterkategorien in Tabelle A.1, für die das FSS gilt, im Detail angegeben werden.

4.2 Handhabung der Unparteilichkeit

ISO/IEC 17065:2012, 4.2, muss eingehalten werden.

4.3 Haftung und Finanzierung

ISO/IEC 17065:2012, 4.3, muss eingehalten werden.

4.4 Nicht-diskriminierende Bedingungen

ISO/IEC 17065:2012, 4.4, muss eingehalten werden.

4.5 Vertraulichkeit

ISO/IEC 17065:2012, 4.5, muss eingehalten werden.

4.6 Öffentlich zugängliche Informationen

ISO/IEC 17065:2012, 4.6, muss eingehalten werden.

5 Strukturelle Anforderungen

5.1 Organisationsstruktur und oberste Leitung

ISO/IEC 17065:2012, 5.1, muss eingehalten werden.

5.2 Mechanismus zur Sicherung der Unparteilichkeit

ISO/IEC 17065:2012, 5.2, muss eingehalten werden.

6 Anforderungen an Ressourcen

6.1 Personal der Zertifizierungsstelle

6.1.1 Allgemeines

ISO/IEC 17065:2012, 6.1.1, muss eingehalten werden.

6.1.2 Kompetenzmanagement für Personal, das in den Zertifizierungsprozess einbezogen ist

6.1.2.1 ISO/IEC 17065:2012, 6.1.2, muss eingehalten werden.

Das Verfahren muss zusätzlich zur Einhaltung von ISO/IEC 17065:2012, 6.1.2.1 vorschreiben, dass eine Zertifizierungsstelle bei der Feststellung von Kompetenzen Anhang A und Anhang C einhält.

ANMERKUNG Qualifikation(en) und Erfahrung können als Teil der Kriterien berücksichtigt werden; Kompetenz stützt sich jedoch nicht allein hierauf, da es wichtig ist, sicherzustellen, dass eine Person die Fähigkeit nachweisen kann, die speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten anzuwenden, die man von einer Person nach Abschluss einer Qualifizierung oder mit einer gewissen Branchenerfahrung erwarten würde.

6.1.2.2 Die Feststellung der Personalkompetenz muss sich auch auf die Fähigkeit einer Person beziehen, Kenntnisse anzuwenden, insbesondere Kenntnisse bezogen auf die Lebensmittelsicherheit, einschließlich Kenntnisse über spezielle Präventivprogramme (PRPs), Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und Kontrollmaßnahmen im Zusammenhang mit den Kategorien, innerhalb derer das Personal der Zertifizierungsstelle tätig ist. Diese müssen für diese Kategorien entsprechend den Anforderungen von 6.1.2.1 ermittelt worden sein.

Die Zertifizierungsstelle muss die Leistung eines jeden Auditors regelmäßig im Rahmen eines Audits vor Ort bewerten.

Für die Feststellung der Personalkompetenz verantwortliche Personen müssen Kenntnisse über Bestimmungsverfahren aufweisen, sie müssen die Fähigkeit gezeigt haben, diese anzuwenden, und ferner müssen sie über gleichwertige Kompetenz in den von ihnen bewerteten Funktionen verfügen.

6.1.3 Vertrag mit dem Personal

ISO/IEC 17065:2012, 6.1.3, muss eingehalten werden.

6.2 Ressourcen für Audits

6.2.1 Interne Ressourcen

ISO/IEC 17065:2012, 6.2.1, muss eingehalten werden.

ANMERKUNG Die geltenden Anforderungen von ISO/IEC 17021-1, auf die in ISO/IEC 17065:2012, 6.2.1 verwiesen wird, sind in dieses Dokument aufgenommen worden.

6.2.2 Externe Ressourcen (Outsourcing)

ISO/IEC 17065:2012, 6.2.2, muss eingehalten werden.

ANMERKUNG Die geltenden Anforderungen von ISO/IEC 17021-1, auf die in ISO/IEC 17065:2012, 6.2.2 verwiesen wird, sind in dieses Dokument aufgenommen worden.

7 Anforderungen an Prozesse

7.1 Allgemeines

ISO/IEC 17065:2012, 7.1, muss eingehalten werden.

Wenn ein Programmeigentümer eigene Regeln für die Ermittlung von Kategorien, der Auditdauer und der Kompetenz aufgestellt hat, dann müssen die Ergebnisse der Programmregeln angewendet werden, sofern die Programmregeln nicht weniger streng sind als die in Abschnitt 7 und den zugehörigen Anhängen als gemeinsame Basis geforderten.

7.2 Antrag

ISO/IEC 17065:2012, 7.2, muss eingehalten werden.

Die Zertifizierungsstelle muss von der beantragenden Organisation die Bereitstellung von Informationen über die Produkte und Prozesse fordern, die für die Bestimmung der Auditdauer nach Anhang A und Anhang B relevant sind.

7.3 Antragsbewertung

7.3.1 Die Zertifizierungsstelle muss die erhaltenen Informationen (siehe 7.2) überprüfen, um sicherzustellen, dass:

- a) die Informationen über den Auftraggeber, seine Produkte, Prozesse, Dienstleistungen und sein FSS sowie die Betriebsstandorte des Auftraggebers und alle anderen Punkte, die die Zertifizierungstätigkeit beeinflussen (Sprache, Sicherheitsbedingungen usw.), für die Durchführung des Zertifizierungsverfahrens ausreichend sind;
- b) alle bekannten Auffassungsunterschiede zwischen der Zertifizierungsstelle und dem Auftraggeber ausgeräumt sind und dass Übereinstimmung hinsichtlich Normen oder anderer normativer Dokumente besteht;
- c) der Umfang der angestrebten Zertifizierung definiert ist;
- d) die Mittel für die Durchführung von Audits zur Verfügung stehen;
- e) die Zertifizierungsstelle über die Kompetenz und Kapazität verfügt, die Zertifizierungstätigkeit durchzuführen.

7.3.2 ISO/IEC 17065:2012, 7.3.2, muss eingehalten werden.

7.3.3 ISO/IEC 17065:2012, 7.3.3, muss eingehalten werden.

7.3.4 ISO/IEC 17065:2012, 7.3.4, muss eingehalten werden.

7.3.5 ISO/IEC 17065:2012, 7.3.5, muss eingehalten werden.

7.3.6 Die Zertifizierungsstelle muss den für die Organisation, die die Zertifizierung beantragt, maßgeblichen Umfang der Zertifizierung unter Anwendung von Anhang A feststellen, es sei denn, das Programm enthält spezielle Kategorien oder Unterkategorien. Die Zertifizierungsstelle muss die Kategorie(n) oder Unterkategorie(n)