

DIN ISO 22003-1



ICS 03.100.70; 03.120.20; 67.020

Entwurf

Einsprüche bis 2023-03-13
Vorgesehen als Ersatz für
DIN ISO/TS 22003
(DIN SPEC 10539):2014-11

**Lebensmittelsicherheit –
Teil 1: Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die
Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren
(ISO 22003-1:2022);
Text Deutsch und Englisch**

Food safety –

Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety
management systems (ISO 22003-1:2022);
Text in German and English

Sécurité des denrées alimentaires –

Partie 1: Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes
de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22003-1:2022);
Texte en allemand et anglais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2023-01-13 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), 10772 Berlin oder Am DIN-Platz, Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin.

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 64 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 Grundsätze	9
5 Allgemeine Anforderungen	9
6 Strukturelle Anforderungen	9
7 Anforderungen an Ressourcen	9
7.1 Kompetenz des Personals	9
7.1.1 Allgemeine Überlegungen	9
7.1.2 Festlegung der Kompetenzkriterien	9
7.1.3 Beurteilungsprozesse	10
7.1.4 Weitere Überlegungen	10
7.2 Personal, das in die Zertifizierungstätigkeiten einbezogen ist	10
7.3 Einsatz einzelner externer Auditoren und externer Fachexperten	10
7.4 Aufzeichnungen über Personal	10
7.5 Ausgliederung	10
8 Anforderungen an Informationen	10
9 Anforderungen an Prozesse	11
9.1 Tätigkeiten vor der Zertifizierung	11
9.1.1 Antrag	11
9.1.2 Antragsprüfung	11
9.1.3 Auditprogramm	11
9.1.4 Ermittlung des Auditzeitaufwandes	11
9.1.5 Stichprobenprüfung an mehreren Standorten	12
9.1.6 Mehrere Managementsystemnormen	14
9.2 Planung von Audits	14
9.3 Erstzertifizierung	14
9.4 Durchführen von Audits	16
9.5 Zertifizierungsentscheidung	16
9.6 Aufrechterhaltung der Zertifizierung	16
9.7 Einsprüche	16
9.8 Beschwerden	16
9.9 Aufzeichnungen zu Kunden	16
10 Managementsystemanforderungen für Zertifizierungsstellen	16
Anhang A (normativ) Klassifizierung von Lebensmittelketten-Kategorien	17
Anhang B (normativ) Minstdauer des Audits	21
B.1 Anforderungen an die Auditergebnisse	21
B.2 Ermittlung der Auditdauer	21
B.3 Berechnung der Mindestauditdauer	22
B.3.1 Allgemeines	22
B.3.2 Berechnung der Dauer des Erstaudits	22
B.3.3 Zertifizierung mehrerer Standorte	24
B.3.4 Berechnung der Minstdauer für ein Überwachungs- oder Rezertifizierungsaudit	24
Anhang C (normativ) Zur Feststellung der Kompetenz erforderliche Kenntnisse und Fertigkeiten im Rahmen des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	25
C.1 Allgemeines	25
Anhang D (informativ) Hinweise zu allgemeinen Zertifizierungsfunktionen	30

D.1	Allgemeines	30
D.2	Antragsprüfung	30
D.3	Auswahl von Auditteams	30
D.4	Planung der Audit-Tätigkeiten	30
D.5	Auditierung	31
D.5.1	Durchführung der Dokumentenprüfung	31
D.5.2	Durchführung der Eröffnungssitzung	31
D.5.3	Erfassung und Verifizierung von Informationen	31
D.5.4	Vorbereitung der Abschlussbesprechung	32
D.5.5	Durchführung der Abschlussbesprechung	32
D.5.6	Auditbericht	32
D.5.7	Durchführung von Folgeaudit-Tätigkeiten	32
D.6	Zertifizierungsentscheidung	33
D.7	Entwicklung professioneller Kompetenz	33
D.7.1	Identifizierung des Entwicklungsbedarfs	33
D.7.2	Kompetenzerweiterung	33
	Literaturhinweise	34

Tabellen

Tabelle A.1	Lebensmittelketten-Kategorien	17
Tabelle B.1	Variablen für die Berechnung des Mindestdauer des Audits	23
Tabelle C.1	Tabelle zu Kenntnissen und Fertigkeiten	25

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält die deutsche Übersetzung der Internationalen Norm ISO 22003-1:2022, die vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ erarbeitet wurde, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

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

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung beigelegt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen Text.

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

ISO/IEC 17000	siehe	DIN EN ISO/IEC 17000
ISO/IEC 17021-1:2015	siehe	DIN EN ISO/IEC 17021-1:2015-11
ISO 22000	siehe	DIN EN ISO 22000

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

Änderungen

Gegenüber DIN ISO/TS 22003 (DIN SPEC 10539):2014-11 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Das Dokument wurde redaktionell und inhaltlich überarbeitet und von einer DIN ISO/TS in eine DIN ISO überführt.

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 22000, *Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit — Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette*

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

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

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-Direktiven, 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-Direktiven, 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.

Diese erste Ausgabe ersetzt ISO/TS 22003:2013, der technisch überarbeitet wurde.

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 Managementsystems für Lebensmittelsicherheit (FSMS) einer Organisation ist eine Möglichkeit, zu gewährleisten, 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 FSMS können aus einer Reihe von Quellen stammen. Dieses Dokument wurde erarbeitet, um die Zertifizierung von FSMS zu erleichtern, die die Anforderungen nach ISO 22000 erfüllen. Der Inhalt dieses Dokuments kann auch bei der Zertifizierung von FSMS herangezogen werden, die auf anderen festgelegten Anforderungen an FSMS beruhen.

Dieses Dokument ist, in Kombination mit ISO/IEC 17021-1:2015, dazu bestimmt, durch Stellen verwendet zu werden, die Audits und Zertifizierungen von FSMS 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. Dieses Dokument ist vorgesehen für die Nutzung durch alle, die an der Bewertung von FSMS beteiligt sind.

Zertifizierungstätigkeiten umfassen das Audit des FSMS einer Organisation. Die Form der Bestätigung, dass das FSMS einer Organisation mit einer bestimmten FSMS-Norm (z. B. ISO 22000) oder anderen festgelegten Anforderungen konform ist, besteht in der Regel aus einem Zertifizierungsdokument oder einem Zertifikat.

Es obliegt der Organisation, die eine Zertifizierung anstrebt, sowohl ihre eigenen Managementsysteme zu entwickeln als auch zu entscheiden, wie die verschiedenen Komponenten dieser Systeme aufgebaut sein sollen, es sei denn, einschlägige gesetzliche Anforderungen schreiben etwas anderes vor. Der Grad der Integration zwischen den verschiedenen Managementsystemkomponenten 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 Kunden im Hinblick auf die Integration ihres FSMS in die Gesamtorganisation berücksichtigen.

Dieses Dokument wurde in Verbindung mit der Norm ISO 22003-2 erarbeitet, die in Kombination mit ISO/IEC 17065 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 legt die Anforderungen an die Auditierung und Zertifizierung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit (FSMS) fest, das die in ISO 22000 festgelegten Anforderungen (oder andere festgelegte FSMS-Anforderungen) erfüllt. Darüber hinaus bietet es Kunden die erforderlichen Informationen und verschafft ihnen das nötige Vertrauen in die Art und Weise, wie ihren Zuliefernden die Zertifizierung erteilt wurde.

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

ANMERKUNG 1 In diesem Dokument werden die Begriffe „Produkt“ und „Dienstleistung“ separat verwendet (im Gegensatz zu der in ISO/IEC 17000 angegebenen Definition von „Produkt“).

ANMERKUNG 2 Dieses Dokument kann als Kriterienkatalog für die Akkreditierung oder eine gleichrangige Bewertung von Zertifizierungsstellen verwendet werden, die als kompetent anerkannt werden möchten, die Konformität eines FSMS mit ISO 22000 oder anderen festgelegten FSMS-Anforderungen zu zertifizieren. Es ist außerdem für die Verwendung als Kriterienkatalog durch Aufsichtsbehörden und Industriekonsortien vorgesehen, die Zertifizierungsstellen direkt anerkennen, um zu zertifizieren, dass ein FSMS mit ISO 22000 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 FSMS mit zusätzlichen oder anderen Kriterien als den in ISO 22000 enthaltenen zu zertifizieren.

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

ANMERKUNG 3 Die Zertifizierung eines FSMS nach ISO 22000 ist eine Managementsystem-Zertifizierung, nicht eine Produktzertifizierung.

Andere FSMS-Anwender können die Konzepte und Anforderungen dieses Dokuments unter der Voraussetzung nutzen, dass die Anforderungen wie erforderlich angepasst werden.

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 17021-1:2015, *Conformity assessment — Requirements for bodies providing audit and certification of management systems — Part 1: Requirements*

ISO 22000, *Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach ISO/IEC 17000, ISO/IEC 17021-1, ISO 22000 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

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit

FSMS, en: food safety management system

Satz zusammenhängender oder aufeinander einwirkender Elemente einer Organisation zur Einführung von Richtlinien, Zielen und Prozessen, um die Ziele eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit zu erreichen

Anmerkung 1 zum Begriff: In diesem Dokument ersetzt der Begriff „Managementsystem für Lebensmittelsicherheit“ den in ISO/IEC 17021-1 verwendeten Begriff „Managementsystem“.

3.2

Gefahrenanalyse und Studie zu kritischen Lenkungspunkten

HACCP-Studie

HACCP, en: hazard analysis and critical control points

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

4 Grundsätze

Die in ISO/IEC 17021-1:2015, Abschnitt 4, aufgeführten Grundsätze sind die Grundlage für die nachstehenden spezifischen leistungsbezogenen und beschreibenden Anforderungen dieses Dokuments. In diesem Dokument werden keine spezifischen Anforderungen bezüglich der Behandlung sämtlicher Fragen im Zusammenhang mit dem Audit- und Zertifizierungsprozess festgelegt. Diese Grundsätze sollten als Leitlinien für Entscheidungen angewendet werden, die mitunter in unvorhergesehenen Situationen zu treffen sind. Grundsätze sind keine Anforderungen.

5 Allgemeine Anforderungen

ISO/IEC 17021-1:2015, Abschnitt 5, muss eingehalten werden.

6 Strukturelle Anforderungen

ISO/IEC 17021-1:2015, Abschnitt 6, muss eingehalten werden.

7 Anforderungen an Ressourcen

7.1 Kompetenz des Personals

7.1.1 Allgemeine Überlegungen

ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.1, muss eingehalten werden.

Die Zertifizierungsfunktionen, für die Kompetenz festgestellt werden muss, sind in Anhang C angegeben.

7.1.2 Festlegung der Kompetenzkriterien

ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.2, muss eingehalten werden.

Die technischen Bereiche müssen anhand von Anhang A festgelegt werden.

Die Kompetenzkriterien in Anhang C, die die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten beschreiben, müssen angewendet werden.

ANMERKUNG 1 Anhang D enthält Leitlinien für die Zertifizierungsstelle zu vielen der in ISO/IEC 17021-1:2015, Anhang A, genannten allgemeinen Zertifizierungsfunktionen, zu denen für das am Audit und der Zertifizierung eines FSMS beteiligte Personal Kompetenzkriterien festgelegt werden müssen.

ANMERKUNG 2 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.

7.1.3 Beurteilungsprozesse

ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.3, muss eingehalten werden.

Die Zertifizierungsstelle muss insbesondere die Kenntnisse einer Person in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit beurteilen, einschließlich der Kenntnisse über spezielle Präventivprogramme (PRPs), Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und Maßnahmen zur Beherrschung im Zusammenhang mit den Kategorien, innerhalb derer das Personal der Zertifizierungsstelle tätig ist. Diese müssen für diese Kategorien entsprechend den Anforderungen von 7.1.2 ermittelt worden sein.

Die Bewerter müssen Kenntnisse über (eines oder mehrere) Bewertungsverfahren haben (siehe ISO/IEC 17021-1:2015, Anhang B) und die Fähigkeit nachweisen, diese anzuwenden.

ANMERKUNG ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.3, verlangt von der Zertifizierungsstelle, die Effektivität der Bewertungsverfahren, die zur Evaluierung des Personals anhand der festgelegten Kompetenzkriterien eingesetzt werden, nachzuweisen.

7.1.4 Weitere Überlegungen

ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.4, muss eingehalten werden.

7.2 Personal, das in die Zertifizierungstätigkeiten einbezogen ist

ISO/IEC 17021-1:2015, 7.2, muss eingehalten werden.

7.3 Einsatz einzelner externer Auditoren und externer Fachexperten

ISO/IEC 17021-1:2015, 7.3, muss eingehalten werden.

7.4 Aufzeichnungen über Personal

ISO/IEC 17021-1:2015, 7.4, muss eingehalten werden.

7.5 Ausgliederung

ISO/IEC 17021-1:2015, 7.5, muss eingehalten werden.

8 Anforderungen an Informationen

8.1 ISO/IEC 17021-1:2015, Abschnitt 8, muss eingehalten werden, mit Ausnahme der Änderungen in 8.2, 8.3 und 8.4.

8.2 In den Zertifizierungsdokumenten müssen die Kategorien und Unterkategorien aus Tabelle A.1, für die das FSMS gilt, im Detail angegeben werden.

8.3 Eine Zertifizierungsstelle darf das Anbringen des FSMS-Zertifizierungszeichens auf dem Produkt oder der Produktverpackung nicht genehmigen. Im Verwendungskontext dieses Dokuments muss die Produktverpackung, auf die in ISO/IEC 17021-1:2015, 8.3 verwiesen wird, alle Arten der Produktverpackung einschließen, sowohl die Primärverpackung (die das Produkt enthält) als auch sämtliche Außen- oder Sekundärverpackung.

8.4 Eine Zertifizierungsstelle darf die Erwähnung von Aussagen darüber, dass der Kunde über ein zertifiziertes FSMS verfügt, auf der Produktverpackung nicht genehmigen. Dies schließt alle Arten der Produktverpackung ein, sowohl die Primärverpackung (die das Produkt enthält) als auch eine etwaige Außen- oder Sekundärverpackung.

9 Anforderungen an Prozesse

9.1 Tätigkeiten vor der Zertifizierung

9.1.1 Antrag

ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.1, muss eingehalten werden.

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

9.1.2 Antragsprüfung

9.1.2.1 ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.2, muss eingehalten werden.

9.1.2.2 Die Zertifizierungsstelle muss Anhang A nutzen, um den relevanten Umfang für die Organisation, die die Zertifizierung beantragt, festzulegen. Die Festlegung des Umfangs muss:

- für jeden Standort bzw. alle Standorte die in den Umfang der Zertifizierung fallende(n) Kategorie(n) oder Unterkategorie(n) benennen;
- die hauptsächlichen Arten von Tätigkeiten/Prozessen für die Produkte und/oder Dienstleistungen, die von der Zertifizierungsstelle zu auditieren sind, kurz beschreiben.

9.1.2.3 Der angegebene Umfang der Zertifizierung darf nicht:

- missverständlich sein;
- Tätigkeiten, Prozesse, Produkte oder Dienstleistungen aus dem Umfang der Zertifizierung ausschließen, wenn sich diese Tätigkeiten, Prozesse, Produkte oder Dienstleistungen auf die Lebensmittelsicherheit der Endprodukte auswirken können, wie durch die rechtliche Verantwortlichkeit der Tätigkeiten der Organisationen definiert;
- werbliche Aussagen, Marken oder Behauptungen enthalten.

9.1.3 Auditprogramm

9.1.3.1 ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.3, muss eingehalten werden.

9.1.3.2 Darüber hinaus muss die Zertifizierungsstelle über ein Verfahren für die Auswahl des Zeitpunkts und der Jahreszeit des Audits verfügen, damit das Auditteam die Möglichkeit hat, die Organisation hinsichtlich einer repräsentativen Anzahl an in Betrieb befindlicher Produktionslinien und/oder Dienstleistungen, die in den Umfang der Zertifizierung fallen, zu auditieren.

9.1.4 Ermittlung des Auditzeitaufwandes

9.1.4.1 ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.4, muss eingehalten werden.

9.1.4.2 Die Zertifizierungsstelle muss über dokumentierte Verfahren zur Ermittlung der Auditdauer verfügen, und die Zertifizierungsstelle muss für jeden Kunden die Zeit festlegen, die für die Planung und Durchführung eines vollständigen und effektiven Audits des FSMS des Kunden erforderlich ist. Bei der Bestimmung

der Auditdauer muss die Zertifizierungsstelle die in Anhang B beschriebene Methodik einsetzen. Der von der Zertifizierungsstelle ermittelte Auditzeitaufwand und die Begründung für dessen Bestimmung müssen aufgezeichnet werden, einschließlich einer Begründung für eventuelle Verkürzungen oder Verlängerungen.

9.1.4.3 Bei der Bestimmung und Dokumentation der erforderlichen Auditdauer muss die Zertifizierungsstelle Folgendes festlegen:

- a) die zur Vorbereitung des Audits erforderliche Zeit;
- b) die Minstdauer der Auditierung der einzelnen Standorte bei einem Vor-Ort- oder Fern-Audit, wie in Abschnitt B.1, B.2 und B.3 sowie Tabelle B.1 ausgeführt;
- c) die für die Berichterstattung und ggf. die Durchführung von Folgeaudit-Tätigkeiten erforderliche Zeit;
- d) wenn zusätzliche Treffen (z. B. zur Überprüfung, Koordinierung und Einweisung des Auditteams) nötig sind, kann eine Verlängerung der Auditdauer erforderlich sein;
- e) ggf. und nach Vereinbarung die zur Sicherstellung eines effektiven Fern-Auditierung oder für den Einsatz von Informations- und Kommunikationstechnik (IKT) erforderliche Zeit.

9.1.5 Stichprobenprüfung an mehreren Standorten

9.1.5.1 ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.5, muss eingehalten werden.

ANMERKUNG Der gesamte Unterabschnitt 9.1.5 ist nur für die Anwendung auf Vorgänge vorgesehen, bei denen die in der Erklärung zum Umfang aufgeführten Tätigkeiten durchgeführt werden.

9.1.5.2 Eine Organisation mit mehreren Standorten ist eine Organisation mit einer festgelegten Zentraleinheit, in der bestimmte FSMS-Aktivitäten geplant, gesteuert oder verwaltet werden, und einem Netz von Standorten, an denen diese Aktivitäten ganz oder teilweise durchgeführt werden. Beispiele für Organisationen mit mehreren Standorten sind:

- Organisationen, die mit Franchise-Nehmern arbeiten;
- Erzeugergemeinschaften (für die Kategorien A und B);
- Produktionsunternehmen mit einem oder mehreren Produktionsstandorten und einem Netz von Vertriebsbüros;
- Dienstleistungsunternehmen mit mehreren Standorten, die alle eine ähnliche Dienstleistung anbieten;
- Organisationen mit mehreren Niederlassungen.

Die Stichprobenprüfung bei Organisationen mit mehreren Standorten muss alle Tätigkeiten abdecken (siehe die in 9.1.5.3 angegebenen Kriterien).

9.1.5.3 Die Zertifizierungsstelle muss nachweisen, dass eine Stichprobenprüfung von Standorten die effektive Auditierung nicht beeinträchtigt. Wenn die Stichprobenprüfung an mehreren Standorten vorgenommen wird, muss die Zertifizierungsstelle die Begründung dafür auf Grundlage der folgenden Bedingungen darlegen und dokumentieren:

- a) die Standorte werden unter einem zentral gesteuerten und verwalteten FSMS betrieben;
- b) die der Stichprobenprüfung unterzogenen Standorte sind ähnlich (Unterkategorie der Lebensmittelkette, geographische Lage, Prozesse und Technologien, Größe und Komplexität, gesetzliche und behördliche Anforderungen, Kundenanforderungen, Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und Maßnahmen zu deren Beherrschung);

- c) die Zentraleinheit ist Teil der Organisation, eindeutig festgelegt und nicht an eine externe Organisation untervergeben;
- d) alle Standorte haben eine gesetzliche oder vertragliche Verbindung zu der Zentraleinheit;
- e) die Zentraleinheit hat die organisatorische Befugnis, das FSMS zu definieren, einzuführen und zu unterhalten;
- f) alle Standorte unterliegen dem internen Auditprogramm der Organisation und wurden auditiert;
- g) Auditfeststellungen an einem Standort werden als repräsentativ für das gesamte FSMS betrachtet und Korrekturmaßnahme werden entsprechend umgesetzt;
- h) die Zentraleinheit ist dafür verantwortlich sicherzustellen, dass die Ergebnisse von Leistungsprüfungen sowie Kundenreklamationen von allen Standorten gesammelt und analysiert werden;
- i) das FSMS der Organisation unterliegt einer zentralen Managementbewertung;
- j) die Zentraleinheit hat die organisatorische Befugnis, fortlaufende Verbesserungen des FSMS anzustoßen.

ANMERKUNG Die Zentrale ist die Stelle, an der die operative Kontrolle und die Weisungsbefugnis der obersten Betriebsleitung der Organisation über alle Standorte ausgeübt wird. Es ist nicht erforderlich, dass die Zentrale an einem einzigen Standort angesiedelt ist.

9.1.5.4 Die Durchführung einer Stichprobenprüfung an mehreren Standorten ist für die Kategorien A und B zulässig. Bei Organisationen mit mehreren Standorten darf eine Stichprobenprüfung durchgeführt werden, wobei der Mindest-Stichprobenumfang gleich der Quadratwurzel der Gesamtzahl der Standorte, $\sqrt{x}$, aufgerundet auf die nächste ganze Zahl ist. Die Quadratwurzel-Stichprobe muss je nach Risikokategorie basierend auf der Komplexität der Produktion an den Standorten genommen werden (z. B. Pflanzenbau im Freiland, Anbau mehrjähriger Pflanzen, Pflanzenbau im Gewächshaus, Tierhaltung im Freiland, Tierhaltung im Stall).

Eine Stichprobenprüfung an mehreren Standorten ist für die Kategorien F und G zulässig, für die Kategorie E nur für Einrichtungen, in denen Wiedererwärmung erfolgt (z. B. Event-Catering, Cafés, Kneipen) und für Einrichtungen, in denen Zubereitung und Kochen in begrenztem Umfang erfolgen (z. B. Wiedererwärmen, Braten) (siehe Tabelle A.1). Bei Organisationen mit bis zu 20 Standorten müssen alle Standorte auditiert werden. Bei Organisationen mit mehr als 20 Standorten muss die Anzahl der Standorte, an denen die Stichprobenprüfung durchgeführt wird, mindestens gleich 20 plus der Quadratwurzel der Gesamtzahl der anderen Standorte sein: $y = 20 + \sqrt{x - 20}$, aufgerundet auf die nächste ganze Zahl. Dies gilt für die Erstzertifizierung sowie für die Überwachungs- und die Rezertifizierungsaudits.

Die Durchführung einer Stichprobenprüfung an mehreren Standorten ist für alle anderen in Anhang A angegebenen Kategorien nicht zulässig.

9.1.5.5 Wenn eine Stichprobenprüfung an mehreren Standorten zulässig ist, muss die Zertifizierungsstelle sicherstellen (z. B. durch vertragliche Vereinbarungen), dass die Organisation innerhalb eines Jahres vor der Zertifizierung an jedem Standort ein internes Audit durchgeführt hat, und ggf. müssen Informationen über die Effektivität von Korrekturmaßnahmen vorliegen. Nach der Zertifizierung muss an allen Standorten der Organisation mit mehreren Standorten, die im Umfang der Zertifizierung enthalten sind, ein jährliches internes Audit durchgeführt werden, und die dauerhafte Effektivität von Korrekturmaßnahmen muss nachgewiesen werden.

9.1.5.6 Ist eine Stichprobenprüfung an mehreren Standorten zulässig, muss die Zertifizierungsstelle ein Stichprobenprogramm festlegen und anwenden, um ein effektives Audit des FSMS zu gewährleisten, für das die folgenden Bedingungen gelten.

- a) Mindestens einmal jährlich muss von der Zertifizierungsstelle ein Audit der Zentraleinheit in Bezug auf das FSMS durchgeführt werden, bevor die Stichprobenaudits an den Standorten stattfinden.

- b) Mindestens jährlich müssen Audits durch die Zertifizierungsstelle an den Standorten entsprechend des erforderlichen Stichprobenumfangs durchgeführt werden.
- c) Die Auditergebnisse der durch Stichprobenprüfung untersuchten Standorte müssen bewertet werden, um festzustellen, ob sie auf einen allgemeinen Mangel des FSMS hindeuten und daher auf einige oder alle anderen Standorte übertragbar sind.
- d) Werden die Auditfeststellungen der in die Stichprobenprüfung einbezogenen Standorte als repräsentativ für das gesamte FSMS angesehen, müssen die Korrekturmaßnahmen entsprechend implementiert werden.
- e) Bei Organisationen mit bis zu 20 Standorten müssen alle Standorte auditiert werden.

Die Zertifizierungsstelle muss den Umfang der Stichprobe erhöhen oder die Standortstichprobenprüfung beenden, wenn absehbar ist, dass sich mit dem FSMS, das Gegenstand der Zertifizierung ist, die beabsichtigten Ergebnisse nicht erzielen lassen.

9.1.5.7 Die Stichprobe muss teilweise selektiv und teilweise zufällig sein und eine repräsentative Auswahl verschiedener Standorte umfassen, um sicherzustellen, dass alle Prozesse, die im Umfang der Zertifizierung enthalten sind, auditiert werden.

Mindestens 25 % der Stichprobe müssen nach dem Zufallsprinzip ausgewählt werden. Der Rest muss so ausgewählt werden, dass die Unterschiede zwischen den ausgewählten Standorten während der Gültigkeitsdauer der Zertifizierung so groß wie möglich sind.

Bei der Auswahl der Standorte müssen unter anderem die folgenden Aspekte berücksichtigt werden:

- a) Ergebnisse von internen Audits, Managementbewertungen oder früheren Audits;
- b) Aufzeichnungen über Reklamationen, Produktrücknahmen/Rückrufe und andere relevante Aspekte von Korrekturmaßnahmen;
- c) Unterschiede hinsichtlich der Standortmerkmale;
- d) andere relevante Veränderungen seit dem letzten Audit.

9.1.5.8 Wenn an einem Standort eine wesentliche Nichtkonformität vorliegt und innerhalb des vereinbarten Zeitrahmens keine zufriedenstellenden Korrekturmaßnahmen durchgeführt wurden, darf die Zertifizierung für die gesamte Organisation mit mehreren Standorten nicht erteilt oder aufrechterhalten werden, solange keine zufriedenstellenden Korrekturmaßnahmen durchgeführt wurden.

9.1.5.9 Die Zertifizierungsstelle muss die Prozesse des FSMS, die an allen in die Stichprobe einbezogenen Standorten umgesetzt wurden, feststellen und in den Umfang der Zertifizierung einbeziehen.

9.1.6 Mehrere Managementsystemnormen

ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.6, muss eingehalten werden.

9.2 Planung von Audits

ISO/IEC 17021-1:2015, 9.2, muss eingehalten werden.

9.3 Erstzertifizierung

9.3.1 ISO/IEC 17021-1:2015, 9.3, muss eingehalten werden.

9.3.2 Ziel von Stufe 1 ist es, einen Schwerpunkt für die Planung von Stufe 2 des Erstaudits zu setzen, indem ein Verständnis für das FSMS und den Stand der Vorbereitung der Organisation für Stufe 2 gewonnen wird, indem überprüft wird, inwieweit:

- a) die Organisation für das Geschäftsfeld geeignete PRPs identifiziert hat (z. B. gesetzliche und behördliche Anforderungen sowie Anforderungen der Kunden und des Zertifizierungsprogramms);
- b) das FSMS geeignete Prozesse und Verfahren für die Erkennung und Bewertung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit in der Organisation und die anschließende Auswahl und Kategorisierung von Maßnahmen zur Beherrschung (Kombinationen) umfasst;
- c) das FSMS geeignete Prozesse und Verfahren für die Ermittlung und Umsetzung der einschlägigen Rechtsvorschriften zur Lebensmittelsicherheit umfasst;
- d) das FSMS darauf ausgerichtet ist, die Lebensmittelsicherheitspolitik der Organisation umzusetzen;
- e) das FSMS-Umsetzungsprogramm den Übergang zu Stufe 2 rechtfertigt;
- f) die Validierung der Maßnahmen zur Beherrschung, die Verifizierung der Tätigkeiten und die Verbesserungsprogramme den Anforderungen des FSMS-Standard entsprechen;
- g) die FSMS-Dokumente und -Vorkehrungen für die interne Kommunikation und die Kommunikation mit relevanten Lieferanten, Kunden und interessierten Kreisen bereitgestellt sind;
- h) es zusätzliche Unterlagen gibt, die überprüft werden müssen, und/oder Informationen im Voraus eingeholt werden müssen.

9.3.3 Wenn eine Organisation extern erarbeitete Elemente eines FSMS eingeführt hat, muss in Stufe 1 die zum FSMS gehörige Dokumentation überprüft werden, um festzustellen, ob die Kombination von Maßnahmen zur Beherrschung:

- für die Organisation geeignet ist;
- in Übereinstimmung mit den Anforderungen von ISO 22000 oder anderen spezifizierten FSMS-Anforderungen erarbeitet wurde;
- auf dem neuesten Stand gehalten wird.

9.3.4 Wenn Informationen zur Übereinstimmung mit rechtlichen Aspekten erhoben werden, muss überprüft werden, ob die einschlägigen Genehmigungen vorliegen.

9.3.5 Die das FSMS betreffenden Aktivitäten der Stufe 1 müssen in den Räumlichkeiten des Kunden durchgeführt werden, um die oben genannten Ziele zu erreichen. Unter außergewöhnlichen Umständen oder bei besonderen Ereignissen können alle oder ein Teil der Tätigkeiten der Stufe 1 außerhalb des Standorts oder aus der Ferne unter Einsatz von IKT stattfinden, und dies ist umfassend zu begründen. Es muss der Nachweis erbracht werden, dass die Ziele der Stufe 1 vollständig erreicht wurden.

ANMERKUNG 1 Außergewöhnliche Umstände oder Ereignisse können ein sehr abgelegener Standort, eine Naturkatastrophe, eine Pandemie, eine kurze saisonale Produktion und andere besondere Situationen sein.

ANMERKUNG 2 Teile des FSMS, die während des Audits der Stufe 1 auditiert und als vollständig umgesetzt, effektiv und konform mit den Anforderungen befunden wurden, müssen während der Stufe 2 nicht notwendigerweise erneut auditiert werden. In diesem Fall enthält der Auditbericht diese Feststellungen und weist klar darauf hin, dass die Konformität während der Stufe 1 des Audits festgestellt wurde.

9.3.6 Das Intervall zwischen Stufe 1 und Stufe 2 darf nicht mehr als sechs Monate betragen. Stufe 1 muss wiederholt werden, wenn ein längeres Intervall erforderlich ist.

9.3.7 ISO/IEC 17021-1:2015, 9.3.1.3 und 9.3.1.4 müssen eingehalten werden.

9.4 Durchführen von Audits

ISO/IEC 17021-1:2015, 9.4, muss eingehalten werden.

9.5 Zertifizierungsentscheidung

ISO/IEC 17021-1:2015, 9.5, muss eingehalten werden.

9.6 Aufrechterhaltung der Zertifizierung

9.6.1 ISO/IEC 17021-1:2015, 9.6, muss eingehalten werden.

9.6.2 Wenn die Zertifizierungsstelle im Rahmen der Überwachungstätigkeiten unangekündigte Audits vornimmt, muss die Zertifizierungsstelle den zu zertifizierenden Kunden im Voraus die Bedingungen mitteilen, unter denen solche Audits organisiert und durchgeführt werden.

9.7 Einsprüche

ISO/IEC 17021-1:2015, 9.7, muss eingehalten werden.

9.8 Beschwerden

ISO/IEC 17021-1:2015, 9.8, muss eingehalten werden.

9.9 Aufzeichnungen zu Kunden

ISO/IEC 17021-1:2015, 9.9, muss eingehalten werden.

10 Managementsystemanforderungen für Zertifizierungsstellen

ISO/IEC 17021-1:2015, Abschnitt 10, muss eingehalten werden.

Anhang A (normativ)

Klassifizierung von Lebensmittelketten-Kategorien

Die Zertifizierungsstelle muss Tabelle A.1 zu folgenden Zwecken heranziehen:

- a) zur Festlegung der Unterkategorie (oder der Kategorie, wenn keine Unterkategorie vorhanden ist), innerhalb der sie tätig sein möchte;
- b) zur Feststellung von Unterkategorien (oder Kategorien, wenn keine Unterkategorien vorhanden sind), bezüglich derer das Tätigkeitsfeld des Kunden auditiert oder zertifiziert werden soll;
- c) zur Bewertung der in Anhang C angegebenen Kompetenz des/der Auditierenden und des Auditteams hinsichtlich einer besonderen Unterkategorie von Tabelle A.1;
- d) zur Feststellung der Auditdauer in Übereinstimmung mit Anhang B;
- e) ggf. zur Ermittlung geeigneter PRPs.

Das Tätigkeitsfeld einer bestimmten Kundenorganisation darf mehr als eine Unterkategorie oder Kategorie umfassen.

ANMERKUNG Relevante Tätigkeiten innerhalb der Kategorie H „Dienstleistungen“: Für Anbieter in der Lebensmittelkette gibt es viele unterschiedliche Arten von Dienstleistungen, die angeboten oder in Anspruch genommen werden können. Einige dieser Dienstleistungen können außerhalb des Umfangs einer Zertifizierung liegen, den das FSMS einschließt. Wenn die Organisation/Dienstleistung eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelkette hervorrufen kann, können der Dienstleister und sein(e) Anbieter als im Umfang enthalten betrachtet werden.

Wenn ein Programmeigner eigene Regeln für die Bestimmung von Kategorien/Unterkategorien aufgestellt hat, dann müssen die Ergebnisse der Programmregeln angewendet werden, sofern die Programmregeln nicht weniger streng sind als die in diesem Anhang als gemeinsame Grundlage geforderten.

Tabelle A.1 — Lebensmittelketten-Kategorien

Cluster ^a	Kategorie		Unterkategorie		Beispiele für eingeschlossene Tätigkeiten
Primärproduktion	A	Haltung von oder Umgang mit Tieren	AI	Haltung von Tieren zur Produktion von Fleisch, Milch, Eiern, Honig	Aufzucht von Tieren (ausgenommen Fische und Aquakulturen), die zur Fleisch-, Eier-, Milch- oder Honigerzeugung eingesetzt werden. Aufzucht, Haltung, Fallenstellerei und Jagd (Schlachtung am Ort der Jagd). Damit verbundene vorübergehende Verpackung ohne Veränderung oder Verarbeitung des Produkts.
			AII	Zucht von Fischen und Meeresfrüchten	Aufzucht von Fischen und Meeresfrüchten für die Fleischproduktion. Aufzucht, Fischerei mit Reusen und Netzen (Schlachtung am Fangort). Damit verbundene vorübergehende Verpackung ohne Veränderung oder Verarbeitung des Produkts.

Tabelle A.1 (fortgesetzt)

Cluster ^a	Kategorie		Unterkategorie		Beispiele für eingeschlossene Tätigkeiten
	B	Anbau von oder Umgang mit Pflanzen	BI	Landwirtschaft – Handhabung von Pflanzen (ausgenommen Getreide und Hülsenfrüchte)	Anbau oder Ernte von Pflanzen (ausgenommen Getreide und Hülsenfrüchte): Gartenbauprodukte (Obst, Gemüse, Gewürze, Pilze usw.) und Hydrophyten für die Lebensmittelerzeugung. Lagerung von Pflanzen (ausgenommen Getreide und Hülsenfrüchte) im Betrieb, einschließlich Gartenbauerzeugnisse und Hydrophyten für die Lebensmittelerzeugung.
			BII	Landwirtschaft – Handhabung von Getreide und Hülsenfrüchten	Anbau und Ernte von Getreide und Hülsenfrüchten für die Lebensmittelerzeugung. Umgang mit Körnern und Hülsenfrüchten. Lagerung von Getreide und Hülsenfrüchten für die Lebensmittelerzeugung im Betrieb.
			BIII	Vorverarbeitung von pflanzlichen Erzeugnissen	Tätigkeiten an geernteten Pflanzen, bei denen das Erzeugnis nicht in seiner ursprünglichen ganzen Form verändert wird, einschließlich Gartenbauerzeugnissen und Hydrophyten für die Lebensmittelerzeugung. Hierzu gehören Reinigen, Waschen, Spülen, Begasen, Sortieren, Beschneiden, Bündeln, Kühlen, Hydrokühlen, Wachsen, Tränken, Belüften, Vorbereiten für die Lagerung oder Verarbeitung, Verpacken, Umpacken, Bereitstellung, Lagern und Verladen.

Tabelle A.1 (fortgesetzt)

Cluster ^a	Kategorie		Unterkategorie		Beispiele für eingeschlossene Tätigkeiten
Verarbeitung von Lebens- und Futtermitteln für Mensch bzw. Tier	C	Verarbeitung von Lebensmitteln, Zutaten und Heimtierfutter	CO	Tiere – Primärverarbeitung	Verarbeitung von Tierkörpern, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, einschließlich Aufstallung, Schlachtung, Ausweiden, Kühlung und Einfrieren in großen Mengen, Massenlagerung von Tieren und Wild nach dem Ausweiden, Einfrieren von Fisch in großen Mengen und Lagerung von Wild.
			CI	Verarbeitung von verderblichen tierischen Erzeugnissen	Verarbeitung und Verpackung von Fisch, Fischerzeugnissen, Meeresfrüchten, Fleisch, Eiern und Milchprodukten, die gekühlt oder eingefroren werden müssen. Verarbeitung von Heimtierfutter ausschließlich aus tierischen Erzeugnissen.
			CII	Verarbeitung von verderblichen pflanzlichen Erzeugnissen	Verarbeitung und Verpackung von Obst und frischen Säften, Gemüse, Getreide, Nüssen, Hülsenfrüchten, gefrorenen Produkten auf Wasserbasis, Fleisch- und Milchersatz auf Pflanzenbasis. Verarbeitung von Heimtierfutter ausschließlich aus pflanzlichen Erzeugnissen
			CIII	Verarbeitung verderblicher tierischer und pflanzlicher Produkte (Mischprodukte)	Verarbeitung und Verpackung von Pizza, Lasagne, Sandwiches, Teigtaschen und verzehrfertigen Mahlzeiten. Schließt Großküchen außerhalb des Betriebs ein. Schließt Erzeugnisse von Großküchen ein, die nicht zum sofortigen Verzehr angeboten werden. Verarbeitung von verderblichem Heimtierfutter aus gemischten Produkten
			CIV	Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Produkten	Verarbeitung und Verpackung von Produkten, die bei Raumtemperatur gelagert und verkauft werden, einschließlich Lebensmittelkonserven, Kekse, Snacks, Öl, Trinkwasser, Getränke, Teigwaren, Mehl, Zucker und Speisesalz. Verarbeitung von bei Raumtemperatur stabiler Tiernahrung.
	D	Verarbeitung von Futtermitteln und Tiernahrung			Verarbeitung von Einzelfuttermitteln für zur Lebensmittelerzeugung genutzte und nicht genutzte Tiere, die nicht in Haushalten gehalten werden, z. B. Futter aus Getreide, Ölsaaten, Nebenprodukten der Lebensmittelerzeugung. Verarbeitung von Futtermittelmischungen mit oder ohne Zusatzstoffen für der Lebensmittelerzeugung dienende Tiere, z. B. Vormischungen, Medizinalfutter, Mischfuttermittel.
Catering/Lebensmittelservice	E	Catering/Lebensmittelservice			Offen exponierte Lebensmittelaktivitäten wie Kochen, Mischen und Vermengen, Zubereitung von Komponenten und Produkten für den direkten Verzehr vor Ort oder zum Mitnehmen. Beispiele sind Restaurants, Hotels, Imbisswagen, Einrichtungen, Arbeitsstätten (Schul- oder Betriebskantinen), einschließlich Einzelhandel mit Zubereitung vor Ort (z. B. Grillhähnchen). Dazu gehört auch das Aufwärmen von Lebensmitteln, Event-Catering, Cafés und Kneipen.

Tabelle A.1 (fortgesetzt)

Cluster ^a	Kategorie		Unterkategorie		Beispiele für eingeschlossene Tätigkeiten
Einzelhandel, Transport und Lagerung	F	Handel, Einzelhandel und Online-Handel	FI	Einzelhandel/ Großhandel	Lagerung und Bereitstellung von Fertigerzeugnissen für Kunden und Verbraucher (Einzelhandelsgeschäfte, Läden, Großhändler). Schließt einfache Verarbeitungstätigkeiten ein, z. B. Schneiden, Portionieren, Aufwärmen.
			FII	Weiterverkauf/ Handel	Kauf und Verkauf von beliebigen Produkten, die in die Lebensmittelkette gelangen, ohne physische Bearbeitung in eigenem Namen oder als Vermittler für andere.
	G	Transport- und Lagerdienstleistungen			Lagereinrichtungen und Vertriebsfahrzeuge für verderbliche Lebens- und Futtermittel, bei denen die Temperaturintegrität gewahrt bleiben muss. Lagereinrichtungen und Vertriebsfahrzeuge für bei Raumtemperatur stabile Lebens- und Futtermittel. Umetikettierung/Umverpackung, ausgenommen offenkundiger Produktmaterialien. Lagereinrichtungen und Vertriebsfahrzeuge für Lebensmittelverpackungsmaterial.
Hilfsdienste	H	Dienstleistungen			Erbringen von Dienstleistungen im Zusammenhang mit der sicheren Produktion von Lebens- und Futtermitteln, einschließlich Wasserversorgung, Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Abfallentsorgung.
Verpackungsmaterial	I	Herstellung von Verpackungsmaterial			Herstellung von Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln, Futtermitteln und Tiernahrung in Berührung kommt. Dies kann auch Verpackungen umfassen, die vor Ort zur Verwendung bei der Verarbeitung hergestellt werden.
Zusatz-ausrüstung	J	Ausrüstung			Geräte für die Verarbeitung von Lebensmitteln, Futtermitteln oder Verpackungen, Verkaufsautomaten, Küchengeräte, Verarbeitungsutensilien, Filter, hygienische Gestaltung von Geräten und Anlagen.
Biologie/ Chemie	K	Chemische und biochemische Materialien			Herstellung von Lebens- und Futtermittelverarbeitungshilfsstoffen, Zusatzstoffen (z. B. Aromen, Vitamine), Gasen und Mineralien. Herstellung von Biokulturen und Enzymen.
ANMERKUNG Als „verderblich“ können Lebensmittel betrachtet werden, die so geartet sind, dass sie verderben können und daher in einer temperaturkontrollierten Umgebung aufbewahrt werden müssen.					
^a Cluster können für den Akkreditierungsumfang von akkreditierten Zertifizierungsstellen eingesetzt werden, sowie für Akkreditierungsstellen, die Zertifizierungsstellen überwachen.					