



Lebensmittelsicherheit

ISO 22000 : 2018

Was ist ISO 22000?

ISO 22000 stellt sicher, dass Unternehmen die Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Lieferkette zuverlässig gewährleisten können, von der Rohstoffbeschaffung bis zum Endprodukt. Die Norm unterstützt die Umsetzung von Hygienestandards, HACCP-Verfahren und ein robustes Lebensmittelsicherheits-Managementsystem (FSMS).

Im Gegensatz zu GMP-Richtlinien, die nur die hygienische Produktion abdecken, betrachtet ISO 22000 die gesamte Versorgungskette, einschließlich Lieferanten von Nicht-Lebensmittel-Produkten und -Dienstleistungen wie Reinigungsunternehmen, Gerätehersteller oder Transportfirmen.

Mit ISO 22000 können Unternehmen ein maßgeschneidertes Lebensmittelsicherheits-Managementsystem etablieren, Prozesse optimieren und die Qualität und Sicherheit ihrer Produkte nachhaltig sichern.

Wer braucht ISO 22000?

Weltweit rückt die Lebensmittelsicherheit zunehmend in den Fokus. Kundinnen und Kunden erwarten heute Transparenz darüber, wo Lebensmittel herkommen und wie ihre Sicherheit gewährleistet wird. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette müssen Unternehmen eine Vielzahl an Standards erfüllen, darunter HACCP, IFS oder internationale Initiativen wie die Global Food Safety Initiative. Ein wirksames ISO-22000-Managementsystem unterstützt Sie dabei, diese Anforderungen zuverlässig zu erfüllen.

ISO 22000 eignet sich für jedes Unternehmen, das Teil der Lebensmittelkette ist, unabhängig von Größe oder Standort. Dazu zählen Hersteller von Lebensmitteln, Zutaten und Zusatzstoffen, Futtermittelproduzenten sowie Betriebe für Transport und Lagerung. Auch Unternehmen, die indirekt beteiligt sind, etwa Hersteller von Anlagen, Verpackungsmaterialien oder Reinigungsmitteln, profitieren von einem zertifizierten System für Lebensmittelsicherheit..

Vorteile von ISO 22000

Zu den wesentlichen Vorteilen eines wirksamen ISO-22000-Systems gehören unter anderem:

- **Proaktive Risikokontrolle & HACCP**
Frühzeitige Identifikation von Risiken und gezielte Überwachung kritischer Kontrollpunkte
- **Strukturierte Dokumentation**
Transparente, nachvollziehbare und einheitliche Prozess- und Dokumentationsstrukturen, die interne und externe Audits erleichtern.
- **Effizienz & Rückverfolgbarkeit**
Optimierte Abläufe, bessere Ressourcennutzung und schnelle Reaktion auf Zwischenfälle.
- **Internationale Lieferketten & neue Märkte**
ISO 22000 ist global anerkannt und erleichtert die Integration in internationale Lebensmittelnetzwerke. Unternehmen können neue Märkte erschließen und ihre Wettbewerbsfähigkeit weltweit stärken
- **Globale Compliance & Vertrauen**
Nachweisliche Einhaltung internationaler Standards stärkt Produktsicherheit, Kundenvertrauen und Reputation.

Weitere Dienstleistungen



Neben ISO 22000 bietet IMSM branchenspezifische, kompatible und integrierbare Managementsysteme an, für mehr Effizienz, Konsistenz und nachhaltiges Wachstum durch strukturierte Audits und kontinuierliche Verbesserung.

„Ohne ISO-Zertifizierung könnten wir auf unserem Markt nicht bestehen. IMSM hat die Umsetzung des Systems unkompliziert gemacht. Die gewonnene Effizienz hält uns wettbewerbsfähig, und die Zertifizierung öffnet Türen und sorgt dafür, dass sie offen bleiben.“

Faye A.

Wenn Sie die Leistung Ihres Unternehmens steigern, den Umsatz erhöhen, Risiken minimieren und sich gleichzeitig vom Wettbewerb abheben könnten, wer würde da zögern?

Ergreifen Sie die Initiative und sprechen Sie noch heute mit einem unserer Experten.

Telefon: 0800 467 6000

Mail: kontakt@imsm.com