

**Beschreibung des TÜV NORD CERT
Zertifizierungsverfahren für HACCP für
Lebensmittelsicherheit basierend auf der Codex-
Alimentarius-Kommission CXC 1-1969 Rev.5 2020**



INHALTVERZEICHNEIS

1. ZERTIFIZIERUNGSVERFAHREN	2
1.1 Auditvorbereitung	2
1.2 Zertifizierungsaudit.....	2
1.3 Zertifikatserteilung	3
2. ÜBERWACHUNGSAUDIT	3
3. REZERTIFIZIERUNGSAUDIT	4
4. ERWEITERUNGSAUDIT.....	4
5. KURZFRISTIG ANGEKÜNDIGTE AUDITS.....	4
6. ÜBERNAHME VON ZERTIFIZIERUNGSNGEN ANDERER ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN	4
7. ZERTIFIZIERUNG VON UNTERNEHMEN MIT MEHREREN STANDORTEN (GRUPPENZERTIFIZIERUNG).....	5
8. MANAGEMENT VON NICHTKONFORMITÄTEN.....	5
9. ANHANG A: REGELN FÜR DIE ZERTIFIZIERUNG MEHRERE STANDORTE.....	5

Haben Sie Fragen zu der Leistungsbeschreibung? Wir helfen Ihnen gern weiter.

Sie erreichen uns per Mail info.tncert@tuev-nord.de oder persönlich von Montag bis Freitag zwischen 07:30 Uhr und 18:00 Uhr unter 0800 – 2457457.

TÜV NORD CERT GmbH
Am TÜV 1
45307 Essen
www.tuev-nord-cert.de

Beschreibung des TÜV NORD CERT Zertifizierungsverfahren für HACCP für Lebensmittelsicherheit basierend auf der Codex-Alimentarius-Kommission CXC 1-1969 Rev.5 2020

Die Zertifizierung von TÜV NORD CERT Zertifizierungssystem - HACCP für Lebensmittel und Sicherheit auf der Grundlage des aktualisierten Codex Alimentarius- Kommission (CXC 1-1969 Rev.5 2020) (nachfolgend HACCP 2020 Standard genannt) besteht aus der Angebots- und Vertragsphase, der Auditvorbereitung, der Durchführung des Zertifizierungsaudits, der Zertifikatserteilung und der Überwachung/ Re-zertifizierung. Die Umstellung auf die neue Version erfolgt in den nächsten drei Jahren vom 01.06.2022 bis 01.06.2025. Der zusätzliche Aufwand für das Upgrade-Audit wird mit den entsprechenden Kosten zusätzlich zu den regulären Audittagen in Rechnung gestellt.

Die Auditoren werden durch den Zertifizierungsstellenleiter der TÜV NORD CERT GmbH entsprechend ihrer Zulassung für den jeweiligen Bereich und ihrer Qualifikation ausgewählt.

1. ZERTIFIZIERUNGSVERFAHREN

1.1 Auditvorbereitung

Die Auditvorbereitung dient der Feststellung der Zertifizierbarkeit des Kunden. Diese Auditvorbereitung kann in Form eines Voraudits erfolgen. Das Vor-audit besteht aus den folgenden zwei Schritten:

- Überprüfung der vom Kunden eingereichten Unterlagen
(Handbuch/Handbuch, ggf. Verfahrens- und/oder HACCP-Konzept)
- Durchführung eines Voraudits beim Kunden vor Ort

Ziel des Voraudits ist es, Schwachstellen in den Unterlagen und in der Umsetzung des Systems (in Bezug auf den Geltungsbereich der HACCP-Norm) aufzudecken. Die Ergebnisse des Voraudits werden dem Kunden erläutert oder auf Wunsch in einem Bericht dokumentiert. Der Umfang des Voraudits wird in Zusammenarbeit mit dem Kunden festgelegt.

1.2 Zertifizierungsaudit

Damit das Zertifizierungsaudit vorbereitet und geplant werden kann, muss das Unternehmen mindestens die folgenden Unterlagen vorlegen:

- Organigramm des Unternehmens oder andere Unterlagen, aus denen die Organisationsstruktur hervorgeht.
- HACCP-Analyse, mindestens jedoch die Struktur der HACCP-Analyse und die definierten CCPs
- Übersicht über die Dokumente oder ein Inhaltsverzeichnis des Handbuchs, der dokumentierten Verfahren, der Arbeitsanweisungen.

Falls erforderlich, kann der Auditor weitere Dokumente anfordern.

Die detaillierte Überprüfung der Dokumente kann vor dem Zertifizierungsaudit durchgeführt werden. Eventuelle Abweichungen oder Nichtkonformitäten werden jedoch in die Gesamtbewertung des Audits einbezogen, d.h. festgestellte Abweichungen und Nichtkonformitäten müssen im Zertifizierungsaudit als solche gewertet werden; Korrekturen sind vor dem Audit nicht möglich. Danach werden die einzelnen Mitarbeiter an ihren Arbeitsplätzen befragt und die entsprechenden Dokumente, Aufzeichnungen, Anordnungen, Normen, Richtlinien etc. eingesehen.

Die Aufgabe des Unternehmens während des Audits ist es, die praktische Anwendung seiner dokumentierten Verfahren nachzuweisen. Dazu müssen sich alle Produktgruppen und Prozesse, die in den Geltungsbereich der Zertifizierung einbezogen werden sollen, zum Zeitpunkt des Audits in der Produktion befinden bzw. laufen. Ist dieses nicht der Fall, muss für diese Produktgruppen/Prozesse ein zusätzliches Audit durchgeführt werden, was mit zusätzlichem Zeitaufwand und damit zusätzlichen Kosten für den Kunden verbunden ist. Nach Beendigung des Audits wird der Kunde in einem Abschlussgespräch über die Ergebnisse des

Beschreibung des TÜV NORD CERT Zertifizierungsverfahren für HACCP für Lebensmittelsicherheit basierend auf der Codex-Alimentarius-Kommission CXC 1-1969 Rev.5 2020

Audits informiert. Der Auditor kann eine Schätzung des Auditergebnisses abgeben, das Ergebnis aber nicht abschließend benennen. Die Ergebnisse des Audits werden in einem Bericht dokumentiert, die Nichtkonformitäten in einem Aktionsplan.

Das Audit kann sich nur auf eine Betriebs-/Produktionsstätte beziehen.

Die Aufgabe der Auditoren ist es, die praktische Anwendung des Lebensmittelsicherheitssystems mit den dokumentierten Prozessen zu vergleichen und sie in Bezug auf die Erfüllung der Anforderungen des HACCP 2020 Standards zu bewerten. Dies geschieht durch Befragung der Mitarbeiter, Einsichtnahme in die relevanten Dokumente, Aufzeichnungen, Anordnungen und Richtlinien sowie durch Begehung der relevanten Bereiche der Organisation.

Am Ende des Audits vor Ort findet eine Abschlussbesprechung statt. An dem Audit nehmen mindestens die Mitarbeiter teil, die in der Organisation Führungsaufgaben haben und deren Bereiche in das Audit einbezogen wurden. Der leitende Auditor berichtet über die einzelnen Elemente und erläutert die positiven und negativen Ergebnisse. Werden Nichtkonformitäten festgestellt, kann der leitende Auditor das Unternehmen erst dann zur Erteilung des Zertifikats empfehlen, wenn das Auditteam die Korrekturmaßnahmen akzeptiert oder überprüft hat, siehe Abschnitt 8 "Management von Nichtkonformitäten".

Das Audit wird im Auditbericht dokumentiert und durch weitere Aufzeichnungen (z. B. Auditfragebogen und handschriftliche Aufzeichnungen) ergänzt.

1.3 Zertifikatserteilung

Die Erteilung des Zertifikates erfolgt, nach einem technischen Review und einer positiven Prüfung des Zertifizierungsverfahrens durch die Zertifizierungsstelle. Die Person, die das Verfahren überprüft und freigibt, darf nicht an dem Audit teilgenommen haben.

Das Zertifikat kann erst ausgestellt werden, wenn die Nichtkonformitäten vom Auditteam akzeptiert oder überprüft wurden.

Die Zertifikate haben eine Gültigkeit von 3 Jahren.

2. ÜBERWACHUNGSAUDIT

Die Unternehmensdaten werden vor der Durchführung des Überwachungsaudits auf den aktuellen Stand gebracht, um Änderungen, welche Einfluss auf die Aktivitäten des Unternehmens haben, berücksichtigen zu können

• Erstes Überwachungsaudit nach dem ersten Zertifizierungsaudit

Der Termin für **das erste Überwachungsaudit nach dem Erstzertifizierungsaudit** richtet sich nach dem PRD und darf nicht später als 12 Monate nach dem Datum der Zertifizierungsentscheidung liegen. Bei Überschreitung der Frist wird **die Suspendierung durchgeführt**.

• Nachfolgende Überwachungsaudits

Während der Gültigkeitsdauer des Zertifikats müssen einmal pro Jahr Überwachungsaudits durchgeführt werden. Die Überwachungsaudits müssen vor dem Fälligkeitsdatum / planungsrelevanten Datum durchgeführt werden. Die Planung auf Basis des PRD stellt sicher, dass die Überwachungsaudits rechtzeitig und einmal im Jahr durchgeführt werden.

Jedes Überwachungsaudit einschließlich der Überprüfung und Annahme und ggf. Verifizierung der Maßnahmen zur Behebung von Nichtkonformitäten, der Erstellung des Auditberichts und der Freigabe

Beschreibung des TÜV NORD CERT Zertifizierungsverfahren für HACCP für Lebensmittelsicherheit basierend auf der Codex-Alimentarius-Kommission CXC 1-1969 Rev.5 2020

durch die Zertifizierungsstelle muss spätestens 3 Monate nach dem planungsrelevanten Datum abgeschlossen sein.

Bei Nichtkonformitäten wird das gleiche Verfahren wie beim Zertifizierungsaudit angewendet. Bei kritischen Mängeln wird das Zertifikat entzogen. Nach dem Überwachungsaudit erhält der Auftraggeber einen Bericht.

3. REZERTIFIZIERUNGSAUDIT

Rezertifizierungsaudits - einschließlich der Überprüfung von Korrekturmaßnahmen für festgestellte Nichtkonformitäten - müssen vor Ablauf des Zertifikats abgeschlossen sein. Die Re-Zertifizierung gilt als fortlaufende Zertifizierung. Beim Rezertifizierungsaudit erfolgt eine Überprüfung der Dokumentation des Lebensmittelsicherheitssystems des Unternehmens und ein Vor-Ort-Audit, wobei die Ergebnisse des/der vorangegangenen Überwachungsprogramms/-programme über den Zeitraum der Zertifizierung zu berücksichtigen sind. Es werden alle Anforderungen der Norm geprüft. Änderungen am Lebensmittelsicherheitssystem müssen vom Auftraggeber vorab schriftlich mit den entsprechenden Unterlagen eingereicht werden.

Die im Rezertifizierungsaudit angewandten Auditmethoden entsprechen denen eines Zertifizierungsaudits.

4. ERWEITERUNGSAUDIT

Wenn der Geltungsbereich eines bestehenden Zertifikats erweitert werden soll, kann dies durch ein Erweiterungsaudit erfolgen. Ein Erweiterungsaudit kann im Rahmen eines Überwachungsaudits, eines Rezertifizierungsaudits oder zu einem unabhängig davon festgelegten Zeitpunkt durchgeführt werden.

Die Gültigkeitsdauer eines Zertifikats ändert sich dadurch nicht. Ausnahmen müssen schriftlich begründet werden

5. KURZFRISTIG ANGEKÜNDIGTE AUDITS

Erhält der Kunde Kenntnis davon, dass rechtliche Schritte in Bezug auf die Sicherheit oder Rechtmäßigkeit eines Produkts eingeleitet werden könnten, muss er die Zertifizierungsstelle unverzüglich informieren. Die Zertifizierungsstelle wird ihrerseits geeignete Schritte einleiten, um die Situation und deren Auswirkungen auf die Zertifizierung zu beurteilen und geeignete Maßnahmen zu ergreifen.

Erhält die Zertifizierungsstelle Kenntnis von Vorfällen, die sich auf die Sicherheit oder Rechtmäßigkeit des Produktes auswirken, ist die Zertifizierungsstelle berechtigt, jederzeit angekündigte oder unangekündigte Audits durchzuführen und nach Bewertung der Situation und ihrer Auswirkungen das/die Zertifikat(e) zu entziehen.

Im Falle eines Produktrückrufs/einer Rücknahme muss der Kunde die Zertifizierungsstelle spätestens innerhalb von 3 Arbeitstagen nach dem Rückruf informieren und die Einzelheiten des Vorfalls beschreiben. Die Zertifizierungsstelle ergreift ihrerseits geeignete Maßnahmen, um die Situation und ihre Auswirkungen auf die Zertifizierung zu beurteilen, und ergreift geeignete Maßnahmen. Die Informationen über den Produktrückruf müssen an die folgende E-Mail-Adresse geschickt werden:

TNCert-Food-Recall@tuev-nord.de

6. ÜBERNAHME VON ZERTIFIZIERUNGSNGEN ANDERER ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN

Eine Übertragung von Zertifikaten anderer Zertifizierungsstellen ist nicht möglich. Alle Anträge auf Zertifizierung nach dem TÜV NORD CERT-Zertifizierungssystem - HACCP-Zertifizierung für

Beschreibung des TÜV NORD CERT Zertifizierungsverfahren für HACCP für Lebensmittelsicherheit basierend auf der Codex-Alimentarius-Kommission CXC 1-1969 Rev.5 2020

Lebensmittelsicherheitssysteme auf der Grundlage des Codex Alimentarius Kommission (CXC 1-1969 Rev. 5 2020) beginnen mit einer Erstzertifizierung.

7. ZERTIFIZIERUNG VON UNTERNEHMEN MIT MEHREREN STANDORTEN (GRUPPENZERTIFIZIERUNG)

Eine Multisite-Zertifizierung ist nur innerhalb der Kategorien A, B, E, F und G für Standorte mit mehr als 20 Standorten möglich. Die Regeln für die Zertifizierung der Multisite-Zertifizierung sind in Anhang A festgelegt.

8. MANAGEMENT OF NON-CONFORMITIES

Eine kritische Nichtkonformität wird festgestellt, wenn die Lebensmittelsicherheit direkt beeinträchtigt wird oder wenn die Rechtmäßigkeit und/oder die Integrität der Zertifizierung gefährdet sind.

Wenn in einem zertifizierten Unternehmen eine kritische Nichtkonformität festgestellt wird, wird das Zertifikat innerhalb von 48 Stunden für einen Zeitraum von maximal 6 Monaten ausgesetzt. Innerhalb von 6 Monaten muss ein Folgeaudit durchgeführt werden, um die tatsächliche Behebung der kritischen Nichtkonformität zu überprüfen. Das Zertifikat wird entzogen, wenn die kritische Nichtkonformität nicht innerhalb von 6 Monaten wirksam beseitigt wird.

Im Falle einer Erstzertifizierung muss ein völlig neues Erstaudit durchgeführt werden.

Für jede Nichtkonformität muss eine Analyse der Ursachen durchgeführt und entsprechende Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden. Das Unternehmen hat die Pflicht, abhängig von der Schwere der Nichtkonformität, das Auditteam innerhalb von 90 Tagen entweder über die festgelegten Korrekturmaßnahmen und die Termine für deren Umsetzung zu informieren oder mitzuteilen, dass die Korrekturmaßnahmen umgesetzt wurden. Wird diese Frist nicht eingehalten, gilt das Audit als nicht erfolgreich, d. h. als nicht bestanden. Es kann kein Zertifikat ausgestellt werden, oder ein bestehendes Zertifikat wird zurückgezogen.

9. ANHANG A: REGELN FÜR DIE ZERTIFIZIERUNG MEHRERE STANDORTE

Eine Organisation mit mehreren Standorten (Multi-Site-Organisation) ist definiert als eine Organisation, die über einen festen, zentralen Hauptsitz (im Folgenden als Zentrale bezeichnet, aber nicht notwendigerweise der Hauptsitz der Organisation) verfügt, in dem bestimmte Tätigkeiten geplant, beaufsichtigt oder geleitet werden, sowie über ein Netz lokaler Büros oder Zweigstellen

- Gilt nur für die Lebensmittelkettenkategorien Landwirtschaft (Pflanzen und Tiere), Catering, Einzelhandel, Transport und Lagerung und mehr als 20 Betriebe, die ähnliche Prozesse innerhalb dieser Kategorien durchführen.
- alle Standorte arbeiten unter einem zentral kontrollierten und verwalteten Lebensmittelsicherheitssystem
- alle Standorte arbeiten in demselben Land und haben dieselben Tätigkeiten
- an jedem Standort wurde innerhalb eines Jahres vor der Zertifizierung ein internes Audit durchgeführt; das jährliche interne Auditprogramm muss alle Standorte der Organisation umfassen
- Die Ergebnisse der Audits an den einzelnen Standorten gelten als Indikator für das gesamte System, und es sind entsprechende Korrekturen vorzunehmen.
- TN CERT wird jährlich ein Audit der Zentrale durchführen