

## FSSC 22000 Version 7

### Der Praxis-Check

Thomas Kern



**Was brauche ich?**

**FSSC**

Als Download verfügbar



**FSSC 22000 SCHEME**

**FOOD SAFETY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFICATION**

**V7**

May 2020



Als Download verfügbar



**FSSC 22000**

**ANNEX 1: CB CERTIFICATE  
SCOPE STATEMENTS**

**V7**

May 2020

## 2.5.3 FOOD DEFENSE (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)

The organization shall, in addition to ISO 22002-100:2025, clause 16.2:

- a) Ensure that the food defense threat assessment and food defense plan are developed and maintained by personnel having the appropriate knowledge and competence,
- b) Ensure that the food defense plan is implemented and supported by the FSMS, complies with applicable legislation, covers the processes and products within the scope of the organization, and is kept up to date.
- c) For food chain subcategory FII, in addition to the above, the organization shall ensure that their suppliers have a food defense plan in place.

## 2.5.4 FOOD FRAUD MITIGATION (ALL FOOD CHAIN CATEGORIES)

The organization shall, in addition to ISO 22002-100:2025, clause 16.3:

- a) Ensure that the food fraud vulnerability assessment and the food fraud mitigation plan are developed and maintained by personnel having the appropriate knowledge and competence.
- b) Ensure that the food fraud mitigation plan is implemented and supported by the organization's FSMS, complies with the applicable legislation, covers the processes and products within the scope of the organization and is kept up to date.
- c) For food chain subcategory FII, in addition to the above, the organization shall ensure that their suppliers have a food fraud mitigation plan in place.



## ISO 22002-100:2025-07 (E)

Prerequisite programmes on food safety - Part 100: Requirements for the food, feed and packaging supply chain

| Contents                                                                  | Page |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Foreword .....                                                            | v    |
| Introduction .....                                                        | vi   |
| 1 Scope .....                                                             | 1    |
| 2 Normative references .....                                              | 1    |
| 3 Terms and definitions .....                                             | 1    |
| 4 Construction and layout of buildings .....                              | 3    |
| 4.1 Boundaries of the site/facilities .....                               | 3    |
| 4.2 Environment .....                                                     | 3    |
| 4.3 Construction and layout .....                                         | 4    |
| 5 Design and layout of facilities and workspaces .....                    | 4    |
| 5.1 General .....                                                         | 4    |
| 5.2 Internal structures and fittings .....                                | 4    |
| 5.3 Location of equipment .....                                           | 5    |
| 5.4 Storage of food, packaging materials, ingredients and chemicals ..... | 5    |
| 6 Utilities .....                                                         | 5    |
| 6.1 General .....                                                         | 5    |
| 6.2 Water, ice and steam .....                                            | 5    |
| 6.3 Air and ventilation .....                                             | 5    |
| 6.4 Compressed air and other gases .....                                  | 6    |
| 6.5 Light .....                                                           | 6    |
| 7 Pest control .....                                                      | 6    |
| 7.1 General .....                                                         | 6    |
| 7.2 Pest control programmes .....                                         | 6    |
| 7.3 Preventing access .....                                               | 6    |
| 7.4 Harbourage and infestations .....                                     | 7    |
| 7.5 Monitoring and detection .....                                        | 7    |
| 7.6 Control and eradication .....                                         | 7    |
| 8 Waste, FLW management and recycling .....                               | 8    |
| 8.1 General .....                                                         | 8    |
| 8.2 Recycling and/or reuse of materials .....                             | 8    |
| 8.3 Waste containers .....                                                | 9    |
| 9 Equipment suitability and maintenance .....                             | 9    |
| 9.1 General .....                                                         | 9    |
| 9.2 Equipment capability .....                                            | 10   |
| 9.3 Maintenance .....                                                     | 10   |
| 10 Management of purchased materials .....                                | 10   |
| 10.1 General .....                                                        | 10   |
| 10.2 Selection and management of suppliers .....                          | 10   |
| 10.3 Incoming materials .....                                             | 11   |

**Was brauche ich?**

**FSSC**

**ISO 22002-100**

**Wie viel Zeit habe ich?**

**Ab dem 1. Mai 2027 müssen Audits zwingend nach Version 7 durchgeführt werden.**

## Klartext Schritt 1: Sichten Sie die wesentlichen Neuerungen

- **Vorgaben zur Qualitätspolitik**
- **Ausrüstungsmanagement**
- **Vermeidung von Lebensmittelverlusten und –verschwendung**
- **Aktualisierung PRP**

## Klartext Schritt 2: Gap-Analyse / Soll-Ist-Vergleich

- **Lebensmittel-Sicherheits-Kulturplan mit konkreten Zielen, Zeitplänen und Maßnahmen für Kommunikation, Schulung und Mitarbeiter-Feedback**
- **Ausrüstungsmanagement / Equipment Management (Kapitel 2.5.15)**
- **Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung (Kapitel 2.5.16)**
  - messbare Ziele

## Klartext Schritt 2: Gap-Analyse / Soll-Ist-Vergleich

- **Allergenmanagement (Kapitel 2.5.6)**
  - Allergenplan
  - Validierung/Verifizierung von Kontrollmaßnahmen, Warnhinweise
  - jährliche Überprüfung inkl. Trendanalysen
- **Umgebungsmonitoring / Environmental Monitoring (Kapitel 2.5.7)**
  - Risikobasiertes Monitoring
  - festgelegte Auslöser für Überprüfungen und Trendanalysen

## Klartext Schritt 2: Lieferanten- & Spezifikationsmanagement (Kapitel 2.5.1)

- Notfallbeschaffungsverfahren
- Überprüfungsprozesse für Rohwaren- und Fertigproduktspezifikationen
- Laboranforderungen (ISO/IEC 17025)

## Klartext Schritt 3: Erstellung eines Übergangs-Aktionsplans

- identifizierten Lücken in konkrete Maßnahmen
- klare Verantwortlichkeiten, benötigte Ressourcen und verbindliche Fertigstellungstermine
- Binden Sie die Unternehmensleitung ein

## Klartext Schritt 4: Überarbeitung der Dokumentation und Prozesse

- Anpassen von bestehenden Anweisungen, Formularen, Prüfplänen
- Aktualisieren Sie
  - HACCP
  - Food Defense (2.5.3)
  - Food Fraud (2.5.4)
  - Kennzeichnung/Druckkontrolle (2.5.2).

## Klartext Schritt 4: Tagesgeschäft

- Überarbeiten und prüfen der Dokumentation

## Klartext Schritt 5: Schulung und Einbindung des Teams zu den neuen Vorgaben:

- **HACCP-Team**
- **Führungskräfte**
- **Mitarbeiter gezielt zu geänderten Abläufen unterweisen (z. B. Allergenkontrollen, Linien-Changeover, Fremdkörpermanagement)**
- **Fördern Sie die Kultur der Lebensmittelsicherheit und Qualität aktiv durch Kommunikation und Einbindung der Belegschaft**

## Klartext Schritt 6: Interne Audits und Management-Bewertung

- interne Audits, um das gesamte FSSC 22000 V7-System abdecken (inkl. ISO 22000, der PRP-Normen ISO 22002-100 / ISO 22002-1 und der zusätzlichen FSSC-Anforderungen)
- Nichtkonformitäten nachhaltig durch Ursachenanalysen und Korrekturmaßnahmen abstellen
- **Management Review**
  - Wirksamkeit des angepassten Managementsystems
  - Erreichung der Kultur- und Qualitätsziele, sowie den Status des Übergangs zu bewerten

nochmal

1. Was ist neu?
2. Was haben wir – was brauchen wir?
3. Der Plan
4. Überarbeitung der Dokumentation und Prozesse
5. Schulung
6. Interne Audits und Management-Review

## Fehler 1: Version 7 als reines Dokumentations-Update behandeln

- Viele Unternehmen beginnen damit, Verfahren, Formulare und Handbücher zu aktualisieren.
- Auditoren prüfen jedoch nicht nur die Dokumentation. Sie wollen auch Nachweise dafür sehen, dass die neuen Anforderungen in der Praxis umgesetzt und wirksam sind.
- Konzentrieren Sie sich daher auf die operative Umsetzung, das Verständnis der Mitarbeiter und objektive Nachweise – nicht nur auf die Aktualisierung von Dokumenten.

## Fehler 2: Zu spätes Durchführen der Gap-Analyse

- Manche Organisationen warten bis kurz vor dem Übergangsaudit, bevor sie die Auswirkungen von Version 7 bewerten.
- Dies führt zu überhasteten Umsetzungsmaßnahmen und unvollständigen Korrekturmaßnahmen.
- Führen Sie stattdessen frühzeitig eine strukturierte Gap-Analyse durch. So hat Ihr Team genügend Zeit, Maßnahmen zu priorisieren und Lücken vor dem Audit zu schließen.

## Fehler 3: Wichtige Abteilungen nicht einbeziehen

- **Lebensmittelsicherheit ist nicht allein Aufgabe der Qualitätssicherung (QS).**
- **Produktion, Instandhaltung, Einkauf, Lagerhaltung und Geschäftsführung spielen bei der Umsetzung der Anforderungen von Version 7 ebenfalls eine wichtige Rolle.**
- **Organisationen, die die Umstellungsaktivitäten auf die QS-Abteilung beschränken, haben daher oft Schwierigkeiten bei der Verantwortungsübernahme und der praktischen Umsetzung.**

## Fehler 4: Die Abstimmung der PRPs mit ISO 22002-100 vernachlässigen

- Eine der wichtigsten Änderungen in Version 7 ist die Einführung von ISO 22002-100 als Rahmenwerk für die Präventivprogramme (PRPs).
- Viele Organisationen konzentrieren sich auf die zusätzlichen Anforderungen, übersehen dabei aber die Auswirkungen auf die bestehenden Präventivprogramme.
- Überprüfen Sie daher Ihre vorhandenen PRPs und ermitteln Sie, wo Aktualisierungen erforderlich sein könnten.

## Fehler 5: GFSI-Benchmarking-Anforderungen übersehen

- **Version 7 integriert neue Erwartungen, die sich aus den aktuellen GFSI-Benchmarking-Anforderungen ergeben.**
- **Auch wenn viele dieser Anforderungen bekannt erscheinen mögen, erwarten Auditoren von den Organisationen den Nachweis, wie diese Anforderungen umgesetzt wurden.**
- **Die bloße Annahme, dass die bestehenden Systeme weiterhin ausreichen, kann daher zu Abweichungen im Audit führen.**

## Fehler 6: Anforderungen zu Lebensmittelverlusten und -abfällen unterschätzen

- Die Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -abfällen gewinnt in Version 7 an Bedeutung.
- Viele Organisationen gehen davon aus, dass dieses Thema ausschließlich in den Zuständigkeitsbereich von Nachhaltigkeitsteams fällt.
- Die FSSC erwartet jedoch, dass Organisationen das Thema Lebensmittelverluste und -abfälle in ihr Managementsystem integrieren und eine kontinuierliche Verbesserung nachweisen.

## Fehler 7: Fokus auf Verfahren statt auf Nachweise

- Organisationen investieren oft viel Mühe in die Aktualisierung von Verfahrensanweisungen. Auditoren verbringen jedoch häufig mehr Zeit mit der Überprüfung von Aufzeichnungen, Beobachtungen, Interviews und Nachweisen zur Umsetzung.
- Stellen Sie daher sicher, dass Ihr Übergangsplan auch die Erhebung objektiver Nachweise vorsieht, die die Einhaltung der Anforderungen belegen.

## Fehler 8: Versäumnis, die internen Auditprogramme zu aktualisieren

- **Interne Audits sollten die Wirksamkeit der neuen Anforderungen überprüfen, bevor das Zertifizierungsaudit stattfindet.**
- **Leider verwenden viele Unternehmen weiterhin veraltete Audit-Checklisten.**
- **Infolgedessen bleiben wichtige Lücken bei der Umsetzung unentdeckt, bis der Auditor sie aufdeckt.**

## Fehler 9: Zu langes Warten mit der Mitarbeiterschulung

- **Mitarbeiter können keine Anforderungen umsetzen, die sie nicht verstehen.**
- **Viele Organisationen führen Schulungen erst kurz vor dem Audit durch.**
- **Schulen Sie Ihre Mitarbeiter stattdessen frühzeitig und festigen Sie das Verständnis durch Praxisbeispiele und tägliche Arbeitsabläufe.**

## Fehler 10: Betrachtung des Übergangs als einmaliges Projekt

- Erfolgreiche Organisationen betrachten Version 7 als Chance, ihr Managementsystem für Lebensmittelsicherheit zu stärken.
- Weniger erfolgreiche Organisationen behandeln den Übergang lediglich als kurzfristige Maßnahme zur Einhaltung von Vorschriften.
- Folglich sind Verbesserungen oft nur von kurzer Dauer und schaffen keinen langfristigen Mehrwert.



ARS PROBATA

# Fragen?



[www.eurofins.com/assurance/](http://www.eurofins.com/assurance/)



[Eurofins Food Assurance](#)



[Eurofins Assurance](#)



## 1. Fristen & Auditplanung

**„Ab wann gilt die Version 7 verbindlich und wie sieht der Zeitplan für unsere anstehenden Audits aus?“**

**Antwort : Die Veröffentlichung von FSSC 22000 Version 7 erfolgte am 1. Mai 2026. Es gilt eine einjährige Übergangsfrist bis zum 30. April 2027, in der Audits weiterhin nach Version 6 stattfinden. Ab dem 1. Mai 2027 sind alle Audits (Überwachungs-, Re-Zertifizierungs- und Erstaudits) verpflichtend nach Version 7 durchzuführen. Bis spätestens zum 30. April 2028 müssen alle zertifizierten Standorte auf Version 7 umgestellt sein.**

## 2. Präventivprogramme (PRPs): Ablösung der ISO/TS 22002-Reihe

„Die alten ISO/TS 22002-x wurden durch die ISO 22002-x:2025 ersetzt. Müssen wir unsere Basishygiene-Dokumentation jetzt komplett neu aufsetzen?“

Antwort : Inhaltlich ändert sich die gelebte Basishygiene nicht grundlegend, aber die formale Struktur erfordert Anpassungen. Neu ist die ISO 22002-100:2025 als übergreifender Rahmenstandard für allgemeine PRPs, kombiniert mit dem jeweiligen sektorspezifischen Teil (z. B. ISO 22002-1:2025 für die Lebensmittelverarbeitung). Betriebe müssen ein dokumentiertes Gap-Assessment durchführen, Prozessanweisungen und Verweise auf diese neue Doppel-Struktur aktualisieren und die geschärften Vorgaben (z. B. zu Hygienezonen und Reinigungsvalidierung) auditierbar nachweisen.

### 3. Food Safety & Quality Culture (Kap. 2.5.8)

„Der Schwerpunkt heißt nun 'Food Safety and Quality Culture'. Reicht unsere bisherige Mitarbeiterbefragung und die Verankerung in den Leitlinien noch aus?“

**Antwort :** Nein, reine Absichtserklärungen oder isolierte Umfragen reichen nicht mehr aus. Version 7 fordert einen verbindlichen Kulturplan mit messbaren Zielen, konkreten Kennzahlen (KPIs) und Zeithorizonten. Dieser muss vier Pflichtelemente abdecken: Kommunikation, Schulung, Mitarbeiterfeedback/-beteiligung und Leistungsmessung. Der Umsetzungsfortschritt muss nachweislich in die Managementbewertung einfließen, wobei Qualitätsaspekte nun gleichberechtigt neben der Lebensmittelsicherheit stehen.

#### 4. Allergenmanagement & Spurenkennzeichnung (Kap. 2.5.6)

„Wir sichern uns bei Shared Lines über den Warnhinweis ‚Kann Spuren von ... enthalten‘ ab. Reicht das unter Version 7 noch?“

**Antwort : Nein. Version 7 verbietet den vorsorglichen Allergenhinweis (Precautionary Allergen Labelling / PAL) explizit als Ersatz für wirksame Kontrollmaßnahmen. Ein PAL ist nur noch statthaft, wenn eine validierte Risikoanalyse belegt, dass trotz aller ausgeschöpften Reinigungs- und Trennmaßnahmen ein unvermeidbares Restrisiko verbleibt. Zudem sind bei Shared Lines mit unterschiedlichen Allergenprofilen zwingend risikobasierte Verifizierungstests (Oberflächenabstriche, Luftmonitoring oder Produktanalytik) durchzuführen.**

## 5. Kompetenznachweis für Food Defense (2.5.3) & Food Fraud (2.5.4)

**„Reicht es für Food Defense und Food Fraud weiterhin aus, wenn der QMB die Gefahren- und Verwundbarkeitsanalysen im HACCP-Team miterledigt?“**

**Antwort : Die Verantwortung kann weiterhin beim QMB liegen, aber Version 7 fordert erstmals einen expliziten Kompetenznachweis. Wer TACCP- und VACCP-Bewertungen erstellt oder aktualisiert, muss eine nachweisbare Qualifikation oder Schulung in diesen Methoden belegen können. Zudem müssen die Minderungspläne vollständig in das Managementsystem integriert sein und dürfen nicht als isolierte Dokumente geführt werden.**

## 6. Lebensmittelverluste (Food Loss and Waste) & UN-SDGs (Kap. 2.5.16)

„Was genau fordert die Norm zur Verknüpfung mit den UN-Nachhaltigkeitszielen (SDGs)?“

**Antwort :** Die Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung (FLW) ist kein rein deklaratorischer Punkt mehr, sondern trägt volles Auditgewicht. Gefordert wird eine dokumentierte Politik mit quantifizierbaren Zielen und Zeitplänen, die sich sowohl auf den eigenen Betrieb als auch auf die relevante Lieferkette bezieht und nachweislich an den Zielen für nachhaltige Entwicklung (insbesondere SDG 12.3) ausgerichtet ist.

## 7. Produktdesign & Primärverpackung

**„Welche Kriterien gelten bei Neuentwicklungen, wenn für bestimmte Rohstoffe keine gesetzlichen Grenzwerte existieren?“**

**Antwort : Fehlen gesetzliche Referenzwerte, fordert Version 7, dass mikrobiologische, chemische und physikalische Spezifikationsgrenzwerte auf wissenschaftlich fundierten Daten basieren müssen. Für die Primärverpackung (oder bei Herstellern von Verpackungsmitteln) müssen zudem Aspekte des nachhaltigen Verpackungsdesigns berücksichtigt werden: Haltbarkeit und Produktschutz müssen voll gewahrt bleiben, ohne die Entstehung von Food Waste zu begünstigen.**

## 8. Umgebungsmonitoring / Environmental Monitoring (Kap. 2.5.7)

**„Unser Umgebungsmonitoring ist stabil. Welche Änderungen verlangt der Standard bei der Überprüfung?“**

**Antwort : Version 7 schreibt anlassbezogene Neubewertungen (Trigger-based Reviews) vor. Der Monitoringplan muss zwingend formell überprüft und angepasst werden bei baulichen Umbauten, signifikanten Prozessänderungen, wiederholten Nachweisen von Indikatorkeimen/Pathogenen oder Branchenwarnungen zu relevanten Kontaminanten. Ein rein turnusmäßiges „Weiterführen“ ohne dokumentierte Trendanalysen genügt im Audit nicht mehr.**

## 9. Lieferantenüberwachung & Händler / Broker (Kategorie FII)

**„Wir kaufen viele Rohwaren über Broker. Welche Nachweise müssen wir für Zwischenhändler erbringen?“**

**Antwort : Die Sorgfaltspflicht entlang der Vorkette wurde verschärft: Handelt es sich um Zwischenhändler ohne eigene Zertifizierung, muss sichergestellt und dokumentiert werden, dass die vorstehenden Ursprungslieferanten bzw. Produzenten über wirksame Food-Defense-, Food-Fraud- und PRP-Systeme verfügen. Zertifikate von Händlern allein entbinden das Unternehmen nicht von der Pflicht, die Transparenz der eigentlichen Herstellungsstufe zu überprüfen.**

## 10. Unangekündigte Audits & GFSI-Benchmarking 2024

**„Gibt es Änderungen bei den unangekündigten Audits oder den Sperrtagen (Blackout Days)?“**

**Antwort : Die Grundregel (mindestens ein unangekündigtes Audit innerhalb des 3-Jahres-Zyklus) bleibt bestehen. Durch die Angleichung an die GFSI-Benchmarking-Requirements 2024 wurden die Kriterien für Zertifizierungsstellen jedoch verschärft: Die Meldung und Begründung von Sperrtagen unterliegt engeren Grenzen, und unbegründete Verweigerungen des Zutritts am Audittag führen nach wie vor zum sofortigen Entzug bzw. zur Aussetzung des Zertifikats.**



ARS PROBATA

# Fragen?



[www.eurofins.com/assurance/](http://www.eurofins.com/assurance/)



[Eurofins Food Assurance](#)



[Eurofins Assurance](#)



|                                            |                               |                                               |                                                |                                                                       |
|--------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Das haben wir schon immer so gemacht.      | Schulungsnachweis fehlt       | Der Kollege ist heute nicht da.               | Reinigungsliste heute perfekt ausgefüllt       | Kalibrierung „gerade abgelaufen“                                      |
| Anweisung existiert, aber keiner kennt sie | Das ist normalerweise nie so. | Zusatzordner „nur für den Auditor“ taucht auf | Dokument wurde während des Audits geändert     | Produktionsleiter kommt „nur mal kurz dazu“ und bleibt die ganze Zeit |
| Temperatur handschriftlich korrigiert      | Das steht im HACCP.           | Produktion „gerade im Umbau“                  | Besucher ohne Haarnetz                         | Messgerät ohne Etikett                                                |
| Das machen wir nur heute so.               | Ordner wird hektisch gesucht  | Wareneingang nicht dokumentiert               | QM wird angerufen                              | Produktionsleiter „gleich wieder da“                                  |
| Mitarbeiter schaut Hilfe suchend zum QM    | Das Audit kommt überraschend. | Checkliste ohne Unterschrift                  | Mitarbeiter: „Ich bin erst seit gestern hier.“ | Wir sind gerade dabei, das zu verbessern.                             |