E DIN ISO 22002-100:2026-10 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2026-08-28

Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 100: Gemeinsame Anforderungen an PRPs für die gesamte Wertschöpfungskette von Lebensmitteln, Futtermitteln und Verpackungen (ISO 22002-100:2025); Text Deutsch und Englisch

Prerequisite programmes on food safety - Part 100: Requirements for the food, feed and packaging supply chain (ISO 22002-100:2025); Text in German and English

Inhalt

Seite

Nationales Vorwort 5

Vorwort 6

Einleitung 7

1 Anwendungsbereich 9

2 Normative Verweisungen 9

3 Begriffe 9

4 Aufbau und Anordnung von Gebäuden 12
4.1 Grenzen des Standorts/der Einrichtungen 12
4.2 Umwelt 12
4.3 Konstruktion und Layout 12

5 Gestaltung und Anordnung von Einrichtungen und Arbeitsräumen 12
5.1 Allgemeines 12
5.2 Interne Strukturen und Ausstattung 13
5.3 Standort der Ausrüstung 13
5.4 Lagerung von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien, Zutaten und Chemikalien 13

6 Versorgungseinrichtungen 14
6.1 Allgemeines 14
6.2 Wasser, Eis und Dampf 14
6.3 Luft und Lüftung 14
6.4 Druckluft und andere Gase 15
6.5 Beleuchtung 15

7 Schädlingsbekämpfung 15
7.1 Allgemeines 15
7.2 Programme zur Schädlingsbekämpfung 15
7.3 Verhindern des Eindringens 16
7.4 Einnistplätze und Schädlingsbefall 16
7.5 Überwachung und Nachweis 16
7.6 Kontrolle und Ausrottung 17

8 Abfall, FLW-Management und Recycling 18
8.1 Allgemeines 18
8.2 Recycling und/oder Wiederverwendung von Materialien 18
8.3 Abfallbehälter 18

9 Eignung von Ausrüstung und Wartung 19
9.1 Allgemeines 19
9.2 Ausrüstungsfähigkeiten 19
9.3 Wartung 20

10 Management von erworbenen Materialien 20

10.1 Allgemeines ... 20
10.2 Auswahl und Management von Lieferanten ... 20
10.3 Eingehende Materialien ... 21
11 Lagerung, einschließlich Lagerhaltung und Transport ... 21
11.1 Lagerung und Lagerhaltung ... 21
11.2 Versenden ... 22
11.3 Transport ... 22
12 Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen ... 22
13 Reinigung und Desinfektion ... 22
13.1 Allgemeines ... 22
13.2 Reinigungsmittel und Werkzeuge ... 23
13.3 Reinigungs- und Desinfektionsprogramme ... 23
14 Persönliche Hygiene und Mitarbeiter-Einrichtungen ... 23
14.1 Allgemeines ... 23
14.2 Hygieneeinrichtungen ... 23
14.3 Ausgewiesene Essbereiche ... 24
14.4 Arbeits- und Schutzkleidung ... 24
14.5 Gesundheitszustand ... 25
14.6 Persönliche Sauberkeit ... 25
14.7 Persönliches Verhalten ... 25
14.8 Besucher und externe Anbieter ... 26
15 Produkt- und Verbraucherinformation ... 26
16 Produktschutz von Lebensmitteln und Lebensmittelbetrug (en: food defence und food fraud) ... 27
16.1 Allgemeines ... 27
16.2 Produktschutz von Lebensmitteln ... 27
16.3 Prävention von Lebensmittelbetrug ... 27
Anhang A (informativ) Beispiele für Maßnahmen zum Produktschutz von Lebensmitteln ... 29
A.1 Allgemeines ... 29
A.2 Standort, einschließlich der Anordnung von Boden und Einrichtungen ... 29
A.3 Verteidigung der Infrastruktur ... 29
A.4 Mitarbeiterkontrolle ... 29
A.5 Gästesteuerung ... 30
A.6 Sicherheit für Lager- und Verarbeitungsbereiche ... 30
A.7 Kontrolle gefährlicher Stoffe ... 30
A.8 Schutz der Logistik ... 30
A.9 Lieferanten- und externen Anbieterbewertung und -qualifizierung ... 31
A.10 Lenkung vertraulicher Information ... 31
Anhang B (informativ) Beispiele für Maßnahmen zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug ... 32
B.1 Allgemeines ... 32
B.2 Bekämpfungsprogramm ... 32
B.3 Zugang zu Rohstoffen, Verpackungsmaterialien und Endprodukten in der Lieferkette ... 32
B.4 Beziehung zum Lieferanten und externen Anbietern ... 32
B.5 Lieferanten- und externe Anbieterbewertung zur Verhinderung von Lebensmittelbetrug ... 32
B.6 Komplexität der Lieferkette ... 33
B.7 Prävention von Lebensmittelbetrug innerhalb der Organisation oder nach der Verteilung ... 33
B.8 Lebensmittelinformationen und -kennzeichnung verbinden ... 33
Literaturhinweise ... 34

Bilder

Bild 1 — Diagramm der gängigen PRPs in diesem Dokument und unterstützende sektorspezifische PRPs ... 8