

DIN ISO/TS 22002-1:2017-09 (D)

Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Lebensmittelherstellung

Inhalt	Seite
Nationales Vorwort	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise	4
Vorwort	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	8
4 Ausführung und Anordnung von Gebäuden	11
5 Räumliche Aufteilung und Arbeitsbereiche	11
6 Betriebsmittel/Versorgungseinrichtungen — Luft, Wasser, Energie	13
7 Abfallentsorgung	15
8 Eignung, Reinigung und Instandhaltung der Ausstattung	16
9 Management von Materialeinkauf.....	17
10 Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontamination	18
11 Reinigung und Sanitisierung	20
12 Schädlingsbekämpfung	21
13 Personalhygiene und -einrichtungen	22
14 Wiederverarbeitung.....	25
15 Verfahren für den Produktrückruf.....	26
16 Lagerhaltung.....	26
17 Produktinformation und Verbraucherbewusstsein	27
18 Schutz der Lebensmittelkette vor terroristischen Akten (Food Defence), Biokontrolle (Biovigilance) und Bioterrorismus.....	27
Literaturhinweise	28