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