

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

## Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Lebensmittelherstellung

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
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