

DIN 10503:2022-03 (D)

Lebensmittelhygiene - Begriffe

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
3.1 Allgemeine Begriffe	6
3.2 Begriffe im Zusammenhang mit Betriebstätten	14
3.3 Begriffe im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit	17
Anhang A (normativ) Basishygienemaßnahmen (PRPs) und HACCP-Grundsätze	22
A.1 Geschichtliche Entwicklung des HACCP-Verfahrens und des Managementsystems zur Lebensmittelsicherheit	22
A.2 Übersicht über rechtliche Grundlagen	22
A.3 Grundsätzlicher Aufbau eines Managementsystems zur Lebensmittelsicherheit	23
A.4 Betriebliches Hygienemanagement	25
A.4.1 Einleitung	25
A.4.2 Basishygienemaßnahmen (PRPs)	25
A.4.3 Gute Herstellungspraxis	26
A.4.4 Spezielle Hygieneanforderungen an den Umgang mit tierischen Erzeugnissen und leicht verderblichen Lebensmitteln im Betrieb	26
A.4.5 Betriebliche Eigenkontrollen	26
A.5 HACCP-gestützte Verfahren	27
A.5.1 Prinzipien von HACCP-gestützten Verfahren	27
A.5.2 Gefahrenanalyse und Risikobewertung	28
A.6 Dokumente zur inhaltlichen Ausgestaltung/Implementierung/Flexibilität	30
A.6.1 Veröffentlichungen der Europäischen Kommission zu HACCP-gestützten Verfahren	30
A.6.2 Beschluss der Länderarbeitsgemeinschaft für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) zur Flexibilisierung der Implementierung von HACCP-Verfahren	30
Anhang B (normativ) Flussdiagramme zur Verwendung im HACCP-Konzept — Symbole, Art der Darstellung	33
B.1 Allgemeines	33
B.2 Beschreibung der Flussdiagramme	33
B.3 Grundfließbilder und Materialflussdiagramme	33
B.3.1 Allgemeines	33
B.3.2 Grundfließbild	34
B.3.3 Materialflussdiagramm	34
B.4 Graphische Symbole	34
B.4.1 Symbole für Grundfließbilder	34
B.4.2 Symbole für den Materialfluss	35
B.5 Art der Darstellung	37
Anhang C (informativ) Beispiele für Flussdiagramme	38
C.1 Beispiel für ein Grundfließbild: Herstellung von Brühwurst mit Einlage	38
C.2 Vordruck für ein Materialflussdiagramm	39
C.3 Beispiel für ein Materialflussdiagramm: Herstellung von Milchspeiseeis	39
Literaturhinweise	41

Bilder

Bild A.1 — Schema Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit	24
---	----

Bild A.2 — Risikobewertung	29
Bild B.1 — Symbol Prozessstufe	34
Bild B.2 — Symbol Grenzstelle	34
Bild B.3 — Symbol Verzweigung	35
Bild B.4 — Symbol Flusslinie	35
Bild B.5 — Symbol Tätigkeit	35
Bild B.6 — Symbol Prüfung	35
Bild B.7 — Symbol Transport	36
Bild B.8 — Symbol Verzögerung	36
Bild B.9 — Symbol Lagerung	36
Bild C.1 — Herstellung von Brühwurst mit Einlage	38
Bild C.2 — Herstellung von Speiseeis	40

Tabellen

Tabelle C.1 — Materialflussdiagramm	39
--	-----------