DIN 10503:2022-03 (D)

Lebensmittelhygiene - Begriffe

Inhalt

Seite

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**