

# DIN 10503:2007-03 (D)

## Lebensmittelhygiene - Begriffe

---

<b>Inhalt</b>		<b>Seite</b>
<b>1</b>	<b>Anwendungsbereich .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Normative Verweisungen .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Begriffe .....</b>	<b>4</b>
<b>3.1</b>	<b>Allgemeine Begriffe .....</b>	<b>4</b>
<b>3.2</b>	<b>Begriffe im Zusammenhang mit Bedarfsgegenständen.....</b>	<b>8</b>
<b>Anhang A (informativ) Weitere Definitionen und Informationen zum HACCP-Konzept .....</b>		<b>11</b>
<b>A.1</b>	<b>Definitionen des Codex Alimentarius [8] .....</b>	<b>11</b>
<b>A.2</b>	<b>Anmerkungen und Definitionen zum HACCP-Konzept nach dem HACCP-Merkblatt des BgVV „Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept“ vom November 1996 [8] .....</b>	<b>12</b>
<b>A.2.1</b>	<b>Was ist HACCP? .....</b>	<b>12</b>