

# E DIN 10503:2021-08 (D)

Erscheinungsdatum: 2021-07-02

## Lebensmittelhygiene - Begriffe

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	4
Einleitung .....	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen .....	6
3 Begriffe .....	7
3.1 Allgemeine Begriffe .....	7
3.2 Begriffe im Zusammenhang mit Betriebstätten .....	15
3.3 Begriffe im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit .....	18
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 .....	27
A.5 HACCP-gestützte Verfahren .....	28
A.5.1 Prinzipien von HACCP-gestützten Verfahren.....	28
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 .....	31
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 .....	36
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 .....	40
Literaturhinweise .....	41

## **Bilder**

<b>Bild A.1 — Schema Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit.....</b>	<b>24</b>
<b>Bild A.2 — Risikobewertung .....</b>	<b>30</b>
<b>Bild B.1 — Symbol Prozessstufe.....</b>	<b>34</b>
<b>Bild B.2 — Symbol Grenzstelle .....</b>	<b>34</b>
<b>Bild B.3 — Symbol Verzweigung .....</b>	<b>35</b>
<b>Bild B.4 — Symbol Flusslinie.....</b>	<b>35</b>
<b>Bild B.5 — Symbol Tätigkeit.....</b>	<b>35</b>
<b>Bild B.6 — Symbol Prüfung.....</b>	<b>35</b>
<b>Bild B.7 — Symbol Transport.....</b>	<b>36</b>
<b>Bild B.8 — Symbol Verzögerung .....</b>	<b>36</b>
<b>Bild B.9 — Symbol Lagerung .....</b>	<b>36</b>
<b>Bild C.1 — Herstellung von Brühwurst mit Einlage.....</b>	<b>38</b>
<b>Bild C.2 — Herstellung von Speiseeis .....</b>	<b>40</b>

## **Tabellen**

<b>Tabelle C.1 — Materialflussdiagramm.....</b>	<b>39</b>
---	-----------