E DIN ISO 22002-1:2026-10 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2026-08-28

Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Lebensmittelherstellung (ISO 22002-1:2025); Text Deutsch und Englisch

Prerequisite programmes on food safety - Part 1: Food manufacturing (ISO 22002-1:2025); Text in German and English

Inhalt

Seite

Nationales Vorwort 4

Vorwort 5

Einleitung 6

1 Anwendungsbereich 7

2 Normative Verweisungen 7

3 Begriffe 7

4 Bauweise und Grundriss von Gebäuden 7
4.1 Begrenzungen des Standorts/der Einrichtung 7
4.2 Umwelt 7
4.3 Bauweise und Anordnung 8

5 Gestaltung und Anordnung von Einrichtungen und Arbeitsbereichen 8
5.1 Allgemeines 8
5.2 Interne Ausstattung und Armaturen 8
5.3 Standort der Ausrüstung 8
5.4 Lagerung von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien, Zutaten und Nicht-Lebensmittel-Chemikalien 8

6 Versorgungseinrichtungen 8
6.1 Allgemeines 8
6.2 Wasser, Eis und Dampf 8
6.3 Be- und Entlüftung 8
6.4 Druckluft und sonstige Gase 9
6.5 Beleuchtung 9
6.6 Kesselchemikalien 9

7 Schädlingsbekämpfung 9
7.1 Allgemeines 9
7.2 Schädlingsbekämpfungsprogramme 9
7.3 Zugangsbeschränkung 9
7.4 Unterschlupf von und Befall mit Schädlingen 9
7.5 Überwachung und Erkennung 9
7.6 Kontrolle und Ausrottung 9

8 Abfall, Lebensmittelverschwendung und Recycling 9
8.1 Allgemeines 9
8.2 Recycling und/oder Wiederverwendung von Materialien 10
8.3 Abfallbehälter 10

9 Eignung und Instandhaltung der Ausrüstung 10
9.1 Allgemeines 10
9.2 Leistungsfähigkeit der Ausrüstung 10
9.3 Instandhaltung 10

10 Verwaltung gekaufter Materialien ... 10

11 Lagerung, einschließlich Lagerhaltung, und Transport ... 10
11.1 Lagerung und Lagerhaltung ... 10
11.2 Versand ... 10
11.3 Transport ... 10

12 Maßnahmen zur Verhinderung von Kontaminationen ... 10
12.1 Allgemeines ... 10
12.2 Mikrobiologische Verunreinigung ... 11
12.3 Allergenkontrolle ... 11
12.4 Physikalische Kontamination ... 12
12.5 Chemische Kontamination ... 12

13 Reinigung und Desinfektion ... 13
13.1 Allgemeines ... 13
13.2 Reinigungsmittel und -geräte ... 13
13.3 Reinigungs- und Desinfektionsprogramme ... 13
13.4 Für Cleaning in Place (CIP) ausgelegte Systeme ... 13

14 Hygiene am Arbeitsplatz und Ausstattung für Mitarbeiter ... 13
14.1 Allgemeines ... 13
14.2 Hygieneeinrichtungen ... 13
14.3 Ausgewiesene Essbereiche ... 13
14.4 Arbeits- und Schutzkleidung ... 13
14.5 Gesundheitszustand ... 13
14.6 Personalhygiene ... 13
14.7 Verhalten des Personals ... 14
14.8 Besucher und externe Lieferanten ... 14

15 Produkt- und Verbraucherinformationen ... 14

16 Produktschutz von Lebensmitteln und Lebensmittelbetrug ... 14
16.1 Allgemeines ... 14
16.2 Lebensmittelsicherheit ... 14
16.3 Verhindern von Lebensmittelbetrug ... 14

17 Umlaufmaterial ... 14
17.1 Allgemeines ... 14
17.2 Lagerung, Identifizierung und Rückverfolgbarkeit ... 14
17.3 Verwendung von Umlaufmaterial ... 14

Literaturhinweise ... 16