

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