

E DIN ISO 22002-100:2026-10 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2026-08-28

Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 100: Gemeinsame Anforderungen an PRPs für die gesamte Wertschöpfungskette von Lebensmitteln, Futtermitteln und Verpackungen (ISO 22002-100:2025); Text Deutsch und Englisch

Prerequisite programmes on food safety - Part 100: Requirements for the food, feed and packaging supply chain (ISO 22002-100:2025); Text in German and English

Inhalt	Seite
Nationales Vorwort	5
Vorwort	6
Einleitung	7
1 Anwendungsbereich.....	9
2 Normative Verweisungen	9
3 Begriffe	9
4 Aufbau und Anordnung von Gebäuden	12
4.1 Grenzen des Standorts/der Einrichtungen	12
4.2 Umwelt.....	12
4.3 Konstruktion und Layout.....	12
5 Gestaltung und Anordnung von Einrichtungen und Arbeitsräumen.....	12
5.1 Allgemeines	12
5.2 Interne Strukturen und Ausstattung.....	13
5.3 Standort der Ausrüstung.....	13
5.4 Lagerung von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien, Zutaten und Chemikalien	13
6 Versorgungseinrichtungen	14
6.1 Allgemeines	14
6.2 Wasser, Eis und Dampf	14
6.3 Luft und Lüftung	14
6.4 Druckluft und andere Gase.....	15
6.5 Beleuchtung	15
7 Schädlingsbekämpfung	15
7.1 Allgemeines	15
7.2 Programme zur Schädlingsbekämpfung.....	15
7.3 Verhindern des Eindringens.....	16
7.4 Einnistplätze und Schädlingsbefall.....	16
7.5 Überwachung und Nachweis.....	16
7.6 Kontrolle und Ausrottung.....	17
8 Abfall, FLW-Management und Recycling	18
8.1 Allgemeines	18
8.2 Recycling und/oder Wiederverwendung von Materialien	18
8.3 Abfallbehälter.....	18
9 Eignung von Ausrüstung und Wartung	19
9.1 Allgemeines	19
9.2 Ausrüstungsfähigkeiten	19
9.3 Wartung.....	20
10 Management von erworbenen Materialien	20

10.1	Allgemeines.....	20
10.2	Auswahl und Management von Lieferanten	20
10.3	Eingehende Materialien	21
11	Lagerung, einschließlich Lagerhaltung und Transport	21
11.1	Lagerung und Lagerhaltung.....	21
11.2	Versenden.....	22
11.3	Transport.....	22
12	Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen.....	22
13	Reinigung und Desinfektion	22
13.1	Allgemeines.....	22
13.2	Reinigungsmittel und Werkzeuge	23
13.3	Reinigungs- und Desinfektionsprogramme.....	23
14	Persönliche Hygiene und Mitarbeiter-Einrichtungen	23
14.1	Allgemeines.....	23
14.2	Hygieneeinrichtungen	23
14.3	Ausgewiesene Essbereiche.....	24
14.4	Arbeits- und Schutzkleidung	24
14.5	Gesundheitszustand	25
14.6	Persönliche Sauberkeit	25
14.7	Persönliches Verhalten	25
14.8	Besucher und externe Anbieter.....	26
15	Produkt- und Verbraucherinformation	26
16	Produktschutz von Lebensmitteln und Lebensmittelbetrug (en: food defence und food fraud)	27
16.1	Allgemeines.....	27
16.2	Produktschutz von Lebensmitteln.....	27
16.3	Prävention von Lebensmittelbetrug.....	27
Anhang A (informativ) Beispiele für Maßnahmen zum Produktschutz von Lebensmitteln		29
A.1	Allgemeines.....	29
A.2	Standort, einschließlich der Anordnung von Boden und Einrichtungen	29
A.3	Verteidigung der Infrastruktur	29
A.4	Mitarbeiterkontrolle	29
A.5	Gästesteuerung	30
A.6	Sicherheit für Lager- und Verarbeitungsbereiche.....	30
A.7	Kontrolle gefährlicher Stoffe	30
A.8	Schutz der Logistik.....	30
A.9	Lieferanten- und externen Anbieterbewertung und -qualifizierung	31
A.10	Lenkung vertraulicher Information.....	31
Anhang B (informativ) Beispiele für Maßnahmen zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug		32
B.1	Allgemeines.....	32
B.2	Bekämpfungsprogramm	32
B.3	Zugang zu Rohstoffen, Verpackungsmaterialien und Endprodukten in der Lieferkette	32
B.4	Beziehung zum Lieferanten und externen Anbietern	32
B.5	Lieferanten- und externe Anbieterbewertung zur Verhinderung von Lebensmittelbetrug	32
B.6	Komplexität der Lieferkette	33
B.7	Prävention von Lebensmittelbetrug innerhalb der Organisation oder nach der Verteilung	33
B.8	Lebensmittelinformationen und -kennzeichnung verbinden	33
Literaturhinweise		34

Bilder

Bild 1	— Diagramm der gängigen PRPs in diesem Dokument und unterstützende sektorspezifische PRPs	8
--------	---	---