

# DIN ISO/TS 22002-1:2017-09 (D)

## Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Lebensmittelherstellung

---

| <b>Inhalt</b>  | <b>Seite</b> |
|--|--------------|
| Nationales Vorwort .....   | 3            |
| Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise .....  | 4            |
| Vorwort .....  | 5            |
| Einleitung .....   | 6            |
| 1 Anwendungsbereich.....   | 7            |
| 2 Normative Verweisungen .....   | 8            |
| 3 Begriffe .....   | 8            |
| 4 Ausführung und Anordnung von Gebäuden .....  | 11           |
| 5 Räumliche Aufteilung und Arbeitsbereiche .....   | 11           |
| 6 Betriebsmittel/Versorgungseinrichtungen — Luft, Wasser, Energie .....  | 13           |
| 7 Abfallentsorgung .....   | 15           |
| 8 Eignung, Reinigung und Instandhaltung der Ausstattung .....  | 16           |
| 9 Management von Materialeinkauf.....  | 17           |
| 10 Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontamination .....   | 18           |
| 11 Reinigung und Sanitisierung .....   | 20           |
| 12 Schädlingsbekämpfung .....  | 21           |
| 13 Personalhygiene und -einrichtungen .....  | 22           |
| 14 Wiederverarbeitung.....   | 25           |
| 15 Verfahren für den Produktrückruf.....   | 26           |
| 16 Lagerhaltung.....   | 26           |
| 17 Produktinformation und Verbraucherbewusstsein .....   | 27           |
| 18 Schutz der Lebensmittelkette vor terroristischen Akten (Food Defence), Biokontrolle<br>(Biovigilance) und Bioterrorismus..... | 27           |
| Literaturhinweise .....  | 28           |