

DIN 10503:2022-03 (D)

Lebensmittelhygiene - Begriffe

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Vorwort | 4 |
| Einleitung | 5 |
| 1 Anwendungsbereich | 6 |
| 2 Normative Verweisungen | 6 |
| 3 Begriffe | 6 |
| 3.1 Allgemeine Begriffe | 6 |
| 3.2 Begriffe im Zusammenhang mit Betriebsstätten | 14 |
| 3.3 Begriffe im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit | 17 |
| 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 | 26 |
| A.5 HACCP-gestützte Verfahren | 27 |
| A.5.1 Prinzipien von HACCP-gestützten Verfahren | 27 |
| 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 | 30 |
| 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 | 37 |
| 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 | 39 |
| Literaturhinweise | 41 |

Bilder

| | |
|---|----|
| Bild A.1 — Schema Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit | 24 |
|---|----|

| | |
|---|-----------|
| Bild A.2 — Risikobewertung | 29 |
| Bild B.1 — Symbol Prozessstufe | 34 |
| Bild B.2 — Symbol Grenzstelle | 34 |
| Bild B.3 — Symbol Verzweigung | 35 |
| Bild B.4 — Symbol Flusslinie | 35 |
| Bild B.5 — Symbol Tätigkeit | 35 |
| Bild B.6 — Symbol Prüfung | 35 |
| Bild B.7 — Symbol Transport | 36 |
| Bild B.8 — Symbol Verzögerung | 36 |
| Bild B.9 — Symbol Lagerung | 36 |
| Bild C.1 — Herstellung von Brühwurst mit Einlage | 38 |
| Bild C.2 — Herstellung von Speiseeis | 40 |

Tabellen

| | |
|--|-----------|
| Tabelle C.1 — Materialflussdiagramm | 39 |
|--|-----------|