

# DIN 10503:2007-03 (D)

## Lebensmittelhygiene - Begriffe

---

| <b>Inhalt</b>   |   | <b>Seite</b> |
|---|---|--------------|
| <b>1</b>  | <b>Anwendungsbereich .....</b>  | <b>3</b>     |
| <b>2</b>  | <b>Normative Verweisungen .....</b>   | <b>3</b>     |
| <b>3</b>  | <b>Begriffe .....</b>   | <b>4</b>     |
| <b>3.1</b>  | <b>Allgemeine Begriffe .....</b>  | <b>4</b>     |
| <b>3.2</b>  | <b>Begriffe im Zusammenhang mit Bedarfsgegenständen.....</b>  | <b>8</b>     |
| <b>Anhang A (informativ) Weitere Definitionen und Informationen zum HACCP-Konzept .....</b> |   | <b>11</b>    |
| <b>A.1</b>  | <b>Definitionen des Codex Alimentarius [8] .....</b>  | <b>11</b>    |
| <b>A.2</b>  | <b>Anmerkungen und Definitionen zum HACCP-Konzept nach dem HACCP-Merkblatt des<br/>BgVV „Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point<br/>(HACCP)-Konzept“ vom November 1996 [8] .....</b> | <b>12</b>    |
| <b>A.2.1</b>  | <b>Was ist HACCP? .....</b>   | <b>12</b>    |