

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autoren	VII
Danksagung	IX
DIN 10503 Lebensmittelhygiene – Begriffe	1
Vorwort der DIN 10503	3
Einleitung der DIN 10503	5
Kommentierung der DIN 10503	7
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	9
3 Begriffe	11
3.1 Allgemeine Begriffe	11
3.2 Begriffe im Zusammenhang mit Betriebstätten	36
3.3 Begriffe im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit	50
Anhang A (normativ)	
Basishygienemaßnahmen (PRPs) und HACCP-Grundsätze	65
A.1 Geschichtliche Entwicklung des HACCP-Verfahrens und des Managementsystems zur Lebensmittelsicherheit	65
A.2 Übersicht über rechtliche Grundlagen	67
A.3 Grundsätzlicher Aufbau eines Managementsystems zur Lebensmittelsicherheit	68
A.4 Betriebliches Hygienemanagement	74
A.4.1 Einleitung	74
A.4.2 Basis hygienemaßnahmen (PRPs)	75
A.4.3 Gute Herstellungspraxis	76
A.4.4 Spezielle Hygieneanforderungen an den Umgang mit tierischen Erzeugnissen und leicht verderblichen Lebensmitteln im Betrieb	78
A.4.5 Betriebliche Eigenkontrollen	79
A.5 HACCP-gestützte Verfahren	82
A.5.1 Prinzipien von HACCP-gestützten Verfahren	82
A.5.2 Gefahrenanalyse und Risikobewertung	83
A.6 Dokumente zur inhaltlichen Ausgestaltung/Implementierung/Flexibilität	89
A.6.1 Veröffentlichungen der Europäischen Kommission zu HACCP-gestützten Verfahren	89
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	90
Anhang B (normativ)	
Flussdiagramme zur Verwendung im HACCP-Konzept – Symbole, Art der Darstellung	93
B.1 Allgemeines	93
B.2 Beschreibung der Flussdiagramme	93
B.3 Grundfließbilder und Materialflussdiagramme	94
B.3.1 Allgemeines	94

B.4	Graphische Symbole	94
B.4.1	Symbole für Grundfließbilder	94
B.4.2	Symbole für den Materialfluss	95
B.5	Art der Darstellung	97
Anhang C (informativ)		
Beispiele für Flussdiagramme		99
C.1	Beispiel für ein Grundfließbild: Herstellung von Brühwurst mit Einlage	99
C.2	Vordruck für ein Materialflussdiagramm	100
C.3	Beispiel für ein Materialflussdiagramm: Herstellung von Milchspeiseeis	101
Literaturhinweise		103