

DIN ISO/TS 22002-5

ICS 67.020; 67.040

**Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit –
Teil 5: Transport und Lagerung (ISO/TS 22002-5:2019)**

Prerequisite programmes on food safety –
Part 5: Transport and storage (ISO/TS 22002-5:2019)

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires –
Partie 5: Transport et stockage (ISO/TS 22002-5:2019)

Gesamtumfang 23 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise	4
Vorwort	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	7
4 Präventivprogramme für Transport und Lagerung	9
4.1 Allgemeine Anforderungen	9
4.2 Einrichtungen	10
4.2.1 Außenbereich	10
4.2.2 Innenbereich und Arbeitsplatz	10
4.2.3 Versorgungseinrichtungen	11
4.3 Anlagen	13
4.3.1 Allgemeines	13
4.3.2 Oberflächen mit Lebensmittelkontakt	13
4.3.3 Instandhaltung	13
4.4 Management von beschafften Materialien und Dienstleistungen	13
4.4.1 Allgemeine Anforderungen	13
4.4.2 Eingehende Materialien	13
4.5 Transport- und Lagerarbeiten	14
4.5.1 Allgemeines	14
4.5.2 Logistikeinheiten	14
4.5.3 Beladen	14
4.5.4 Cross-docking und Umschlag	14
4.5.5 Entladen	14
4.5.6 Kontrollierte Bedingungen	15
4.5.7 Nichtkonforme Waren, Beschädigungen und Retouren	15
4.6 Hygiene	15
4.6.1 Hygiene des Personals	15
4.6.2 Reinigung und Desinfektion	17
4.6.3 Abfallentsorgung und Recycling	18
4.6.4 Schädlingsbekämpfung	19
4.7 Warenidentifizierung	20
4.8 Rücknahme/Rückruf von Waren	21
4.9 Warensicherung	22
Literaturhinweise	23

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält die deutsche Übersetzung der Internationalen Technischen Spezifikation ISO/TS 22002-5:2019, die vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ erarbeitet wurde, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-02-02 AA „Lebensmittelsicherheit — Management-Systeme“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Für die in diesem Dokument zitierten Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 22000 siehe DIN EN ISO 22000

ISO/TS 22003:2013 siehe DIN ISO/TS 22003:2014-11

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Technische Spezifikationen sind nicht Bestandteil des Deutschen Normenwerks. Eine Technische Spezifikation ist das Ergebnis einer Normungsarbeit, das wegen bestimmter Vorbehalte zum Inhalt oder wegen des gegenüber einer Norm abweichenden Aufstellungsverfahrens von DIN noch nicht als Norm herausgegeben wird. Zur vorliegenden Technischen Spezifikation wurde kein Entwurf veröffentlicht.

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN 10523, *Lebensmittelhygiene — Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich*

DIN EN ISO 22000, *Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit — Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette*

DIN ISO/TS 22003:2014-11, *Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit — Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren (ISO/TS 22003:2013)*

Vorwort

ISO (die Internationale Organisation für Normung) ist eine weltweite Vereinigung nationaler Normungsorganisationen (ISO-Mitgliedsorganisationen). Die Erstellung von Internationalen Normen wird üblicherweise von Technischen Komitees von ISO durchgeführt. Jede Mitgliedsorganisation, die Interesse an einem Thema hat, für welches ein Technisches Komitee gegründet wurde, hat das Recht, in diesem Komitee vertreten zu sein. Internationale staatliche und nichtstaatliche Organisationen, die in engem Kontakt mit ISO stehen, nehmen ebenfalls an der Arbeit teil. ISO arbeitet bei allen elektrotechnischen Themen eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) zusammen.

Die Verfahren, die bei der Entwicklung dieses Dokuments angewendet wurden und die für die weitere Pflege vorgesehen sind, werden in den ISO/IEC-Direktiven, Teil 1 beschrieben. Es sollten insbesondere die unterschiedlichen Annahmekriterien für die verschiedenen ISO-Dokumentenarten beachtet werden. Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Direktiven, Teil 2 erarbeitet (siehe www.iso.org/directives).

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. ISO ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren. Details zu allen während der Entwicklung des Dokuments identifizierten Patentrechten finden sich in der Einleitung und/oder in der ISO-Liste der erhaltenen Patenterklärungen (siehe www.iso.org/patents).

Jeder in diesem Dokument verwendete Handelsname dient nur zur Unterrichtung der Anwender und bedeutet keine Anerkennung.

Eine Erläuterung zum freiwilligen Charakter von Normen, der Bedeutung ISO-spezifischer Begriffe und Ausdrücke in Bezug auf Konformitätsbewertungen sowie Informationen darüber, wie ISO die Grundsätze der Welthandelsorganisation (WTO) hinsichtlich technischer Handelshemmnisse (TBT) berücksichtigt, siehe www.iso.org/iso/foreword.html.

Dieses Dokument wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34, *Food products*, Unterkomitee SC 17, *Management systems for food safety*, erarbeitet.

Eine Auflistung aller Teile der Normenreihe ISO 22002 ist auf der ISO-Internetseite abrufbar.

Rückmeldungen oder Fragen zu diesem Dokument sollten an das jeweilige nationale Normungsinstitut des Anwenders gerichtet werden. Eine vollständige Auflistung dieser Institute ist unter www.iso.org/members.html zu finden.

Einleitung

Das Lagersystem und das Transportnetzwerk sind integrale Bestandteile der Lebensmittelkette.

Akteure der Lieferkette, wie Landwirte und Lebensmittelverarbeiter, verlassen sich auf geeignete Lager- und Transportpraktiken, um sicherzustellen, dass ihre Produkte sicher und in gutem Zustand am Endziel ankommen. Die Rolle der am Transportnetzwerk beteiligten Organisationen besteht darin, die in ihrer Obhut befindlichen Lebensmittel, Zutaten, Rohstoffe und Verpackungen während des Transports und der Lagerung zu schützen.

ISO 22000 legt spezifische Anforderungen an ein Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit für Organisationen in der Lebensmittelkette fest. Eine dieser Anforderungen ist, dass Organisationen Präventivprogramme (PRP) aufstellen, umsetzen und aufrechterhalten, die bei der Kontrolle von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit Unterstützung bieten. Dieses Dokument soll zur Unterstützung von Managementsystemen verwendet werden, die so gestaltet wurden, dass sie den Anforderungen der ISO 22000 entsprechen, und legt die detaillierten Anforderungen für diese Programme im Zusammenhang mit Transport und Lagerung fest.

Dieses Dokument wiederholt nicht die Anforderungen der ISO 22000 und ist für die Verwendung in Verbindung mit der ISO 22000 vorgesehen.

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument legt die Anforderungen zur Aufstellung, Umsetzung und Aufrechterhaltung von Präventivprogrammen (PRPs) für Transport und Lagerung in der Lebensmittelkette zur Unterstützung bei der Eindämmung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit fest.

Dieses Dokument ist anzuwenden für alle Organisationen, unabhängig von Größe und Komplexität, die an Transport- und Lagertätigkeiten entlang der Lebensmittelversorgungskette beteiligt sind und PRPs so umsetzen wollen, dass sie den Anforderungen der ISO 22000 entsprechen.

Dieses Dokument ist nicht zur Verwendung in anderen Teilen der Lebensmittelversorgungskette oder zur isolierten Verwendung ausgelegt oder bestimmt.

In diesem Dokument sind der Transport und die Lagerung an ISO/TS 22003:2013, Anhang A, Kategorie G, ausgerichtet. Dieses Dokument umfasst alle Lebens- und Futtermittel sowie Lebensmittelverpackungen und Verpackungsmaterialien.

Lebende Tiere sind vom Anwendungsbereich dieses Dokuments ausgenommen, es sei denn, sie sind für den direkten Verzehr bestimmt, z. B. Weichtiere, Krustentiere und lebende Fische.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

ISO 22000, *Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach ISO 22000 und die folgenden Begriffe.

ISO und IEC stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

- ISO Online Browsing Platform: verfügbar unter <http://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: verfügbar unter <http://www.electropedia.org/>

3.1

Kalibrierung

Tätigkeiten zur Ermittlung des Zusammenhangs zwischen den von Messgeräten oder Messeinrichtungen ausgegebenen Werten von Mengen oder den von einem Werkstoff oder einem Referenzmaterial dargestellten Werten und den zugehörigen, durch Normale festgelegten Werten unter vorgegebenen Bedingungen

3.2

Reinigung

Entfernung von Verschmutzung, Lebensmittelrückständen, Schmutz, Fett oder anderen Verunreinigungen