

ISO 22000:2018



EN ISO 22000:2018

NBN EN ISO 22000:2018



Managementsystemen voor voedselveiligheid – Eisen aan een organisatie in de voedselketen

Geldig vanaf 25-07-2018

Vervangt NBN EN ISO 22000:2005

Deze Europese norm EN ISO 22000:2018 heeft de status van een Belgische norm. Deze Europese norm bestaat in drie officiële versies (Duits, Engels, Frans). De Nederlandstalige versie is uitgegeven onder de verantwoordelijkheid van het NBN en heeft dezelfde status als de officiële versies. Hoewel de grootste zorg is besteed aan deze Nederlandstalige uitgave, kunnen fouten en onvolledigheden niet geheel worden uitgesloten. Het NBN kan dan ook niet aansprakelijk worden gesteld voor rechtstreekse en/of onrechtstreekse schade, ontstaan door of verband houdend met de toepassing van deze uitgave.

ICS: 03.100.70, 67.020

Nationaal voorwoord

Deze norm is opgesteld door de internationale Technische commissie ISO/TC 34 “Food products”. Verdere details wat dat betreft worden verstrekt in het Voorwoord bij deze norm.

De internationale norm werd door het Bureau voor Normalisatie (NBN) ongewijzigd geregistreerd en gepubliceerd als Belgische norm.

De Nederlandstalige versie van deze norm is opgesteld door het NEN.

Nederlands voorwoord (NEN)

Dit document bevat de vertaling in het Nederlands van de Europese norm EN ISO 22000:2018. De Europese norm EN ISO 22000:2018 heeft de status van Nederlandse norm.

Deze NBN-versie is grotendeels gebaseerd op de NEN-versie, maar houdt tegelijk rekening met een aantal verschillen op het vlak van terminologie tussen Nederland en Vlaanderen. De onderstaande synoniemenlijst vermeldt de termen waarvoor het NBN een afwijkende keuze heeft gemaakt.

Synoniemenlijst

<i>Engelse term</i>	<i>Nederlandse term in de NEN-versie</i>	<i>Nederlandse term in de NBN-versie</i>
address <risks, opportunities>	oppakken <risico's, kansen>	aanpakken <risico's, kansen>
address <risks, opportunities>	adresseren <risico's, kansen>	aanpakken <risico's, kansen>
adequately protected	afdoend beveiligd	voldoende beveiligd
contracting	het contracteren	het aannemen
compliance	overeenstemming	naleving
conformity	naleving	conformiteit
external expert	externe deskundige	externe expert
order	order	bestelling
valid <results>	valide	geldig
workplace	werkplek	arbeidsplaats

EUROPESE NORM

EN ISO 22000:2018

EUROPEAN STANDARD

NORME EUROPÉENNE

Juni 2018

EUROPÄISCHE NORM

ICS 03.100.70; 67.020

Vervangt EN ISO 22000:2005

Nederlandstalige versie

Managementsystemen voor voedselveiligheid – Eisen aan een organisatie in de voedselketen (ISO 22000:2018)

Food safety management systems -
Requirements for any organization in the
food chain (ISO 22000:2018)

Systèmes de management de la sécurité
des denrées alimentaires - Exigences pour
tout organisme appartenant à la chaîne
alimentaire (ISO 22000:2018)

Managementsysteme für die
Lebensmittelsicherheit - Anforderungen
an Organisationen in der
Lebensmittelkette (ISO 22000:2018)

Deze Europese norm is door de CEN aangenomen op 26 mei 2018. De Nederlandstalige versie is uitgegeven onder verantwoordelijkheid van het NBN en heeft dezelfde status als de officiële versies.

De CEN-leden zijn verplicht zich te houden aan het huishoudelijk reglement van de CEN-CENELEC waarin is vastgelegd onder welke voorwaarden aan deze Europese norm, zonder veranderingen, de status van nationale norm moet worden gegeven. Bijgewerkte lijsten van en bibliografische gegevens betreffende zulke nationale normen kunnen op aanvraag worden verkregen bij het managementcentrum van CEN-CENELEC en bij elk CEN-lid.

Deze Europese norm bestaat in drie officiële versies (Duits, Engels en Frans). Een versie in een andere taal, die onder verantwoordelijkheid van een CEN-lid in zijn landstaal is gemaakt en die is aangemeld bij het managementcentrum van CEN-CENELEC, heeft dezelfde status als de officiële versies.

Leden van de CEN zijn de nationale normalisatie-organisaties van België, Bulgarije, Cyprus, Denemarken, Duitsland, Estland, Finland, Frankrijk, Griekenland, Hongarije, Ierland, IJsland, Italië, Kroatië, Letland, Litouwen, Luxemburg, Macedonië, Malta, Nederland, Noorwegen, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Servië, Slovenië, Slowakije, Spanje, Tsjechië, Turkije, het Verenigd Koninkrijk, Zweden en Zwitserland.



EUROPESE COMMISSIE VOOR NORMALISATIE
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION
EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG

Managementcentrum CEN-CENELEC: Wetenschapsstraat 23, B-1040 Brussel

EN ISO 22000:2018

(blanco)

Europees voorwoord

Dit document (EN ISO 22000:2018) is opgesteld door Technical Committee ISO/TC 34 'Food products'.

Deze Europese norm moet uiterlijk in december 2018 de status van een nationale norm zijn toegekend, ofwel door de publicatie van een identieke tekst, ofwel door bekrachtiging, en tegenstrijdige nationale normen moeten uiterlijk in december 2018 zijn ingetrokken.

Aandacht wordt gevestigd op de mogelijkheid dat patentrechten kunnen zijn gevestigd op sommige onderdelen van dit document. CEN zal niet verantwoordelijk worden gehouden voor het identificeren van een, meerdere of alle van dergelijke patentrechten.

Dit document vervangt EN ISO 22000:2005.

Overeenkomstig de interne regels van CEN-CENELEC zijn de nationale normatieve instellingen van de volgende landen gehouden om deze Europese Norm in te voeren: België, Bulgarije, Cyprus, Denemarken, Duitsland, Estland, Finland, Frankrijk, Griekenland, Hongarije, Ierland, IJsland, Italië, Kroatië, Letland, Litouwen, Luxemburg, Macedonië, Malta, Nederland, Noorwegen, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Servië, Slovenië, Slowakije, Spanje, Tsjechië, Turkije, Verenigd Koninkrijk, Zweden en Zwitserland.

Verklaring van bekrachtiging

De tekst van ISO 22000:2018 is goedgekeurd door CEN als EN ISO 22000:2018 zonder enige aanpassing.

Inhoud

Voorwoord	6
Inleiding	7
1 Onderwerp en toepassingsgebied	11
2 Normatieve verwijzingen	11
3 Termen en definities	12
4 Context van de organisatie	21
4.1 Inzicht verkrijgen in de organisatie en haar context	21
4.2 Inzicht verkrijgen in de behoeften en verwachtingen van belanghebbenden	21
4.3 Het toepassingsgebied van het managementsysteem voor voedselveiligheid vaststellen	21
4.4 Managementsysteem voor voedselveiligheid	22
5 Leiderschap	22
5.1 Leiderschap en betrokkenheid	22
5.2 Beleid	22
5.2.1 Het voedselveiligheidsbeleid vaststellen	22
5.2.2 Het voedselveiligheidsbeleid communiceren	23
5.3 Rollen, verantwoordelijkheden en bevoegdheden binnen de organisatie	23
6 Planning	24
6.1 Acties om risico's en kansen aan te pakken	24
6.2 Doelstellingen van het managementsysteem voor voedselveiligheid en de planning om ze te bereiken	25
6.3 Planning van wijzigingen	25
7 Ondersteuning	26
7.1 Middelen	26
7.1.1 Algemeen	26
7.1.2 Personeel	26
7.1.3 Infrastructuur	26
7.1.4 Werkomgeving	26
7.1.5 Extern ontwikkelde elementen van het managementsysteem voor voedselveiligheid	27
7.1.6 Beheersing van extern geleverde processen, producten of diensten	27
7.2 Competentie	27
7.3 Bewustzijn	28
7.4 Communicatie	28
7.4.1 Algemeen	28
7.4.2 Externe communicatie	28
7.4.3 Interne communicatie	29
7.5 Gedocumenteerde informatie	30
7.5.1 Algemeen	30
7.5.2 Creëren en actualiseren	30
7.5.3 Beheersing van gedocumenteerde informatie	31
8 Uitvoering	31
8.1 Operationele planning en beheersing	31
8.2 Basisvoorwaardenprogramma's (PRP's)	32
8.3 Systeem van naspeurbaarheid	33

8.4	Voorbereid zijn en reageren op noodsituaties.....	33
8.4.1	Algemeen.....	33
8.4.2	Omgaan met noodsituaties en incidenten	33
8.5	Beheersing van gevaren	34
8.5.1	Stappen ter voorbereiding van een gevarenanalyse	34
8.5.2	Gevarenanalyse.....	36
8.5.3	Validatie van de beheersmaatregel(en) en combinatie(s) van beheersmaatregelen.....	39
8.5.4	Plan voor het beheersen van gevaren (HACCP-/OPRP-plan).....	39
8.6	De informatie actualiseren die de PRP's en het plan voor het beheersen van gevaren specificeert.....	41
8.7	Beheersing van monitoring en meting.....	41
8.8	Verificatie met betrekking tot PRP's en het plan voor het beheersen van gevaren	42
8.8.1	Verificatie	42
8.8.2	Analyse van resultaten van verificatieactiviteiten	43
8.9	Beheersing van product- en procesafwijkingen.....	43
8.9.1	Algemeen.....	43
8.9.2	Correcties	43
8.9.3	Corrigerende maatregelen	44
8.9.4	Behandeling van mogelijk onveilige producten	44
8.9.5	Terugtrekking/recall.....	45
9	Evaluatie van de prestaties.....	46
9.1	Monitoren, meten, analyseren en evalueren	46
9.1.1	Algemeen.....	46
9.1.2	Analyse en evaluatie	46
9.2	Interne audit.....	47
9.3	Directiebeoordeling.....	48
9.3.1	Algemeen.....	48
9.3.2	Input voor directiebeoordeling.....	48
9.3.3	Output van directiebeoordeling.....	49
10	Verbetering.....	49
10.1	Afwijkingen en corrigerende maatregelen.....	49
10.2	Continue verbetering.....	50
10.3	Het managementsysteem voor voedselveiligheid actualiseren	50
Bijlage A (informatief) Kruisverwijzingen tussen de CODEX HACCP en dit document.....		51
Bijlage B (informatief) Kruisverwijzingen tussen dit document en ISO 22000:2005		53
Bibliografie		57

Voorwoord

ISO (International Organization for Standardization) is een wereldwijde federatie van nationale normalisatie-instituten (ISO-leden). Het voorbereidingswerk voor internationale normen wordt doorgaans uitgevoerd door de technische commissies van ISO. Elk lid dat interesse heeft in een onderwerp waarvoor een technische commissie is samengesteld, heeft recht op vertegenwoordiging in deze commissie. Internationale organisaties, zowel overheidsinstanties als niet-gouvernementele organisaties (ngo's), nemen in samenwerking met ISO ook deel aan deze werkzaamheden. ISO werkt nauw samen met de International Electrotechnical Commission (IEC) bij alle zaken over elektrotechnische normalisatie.

De procedures die zijn gebruikt voor het ontwikkelen van dit document, en de beoogde procedures voor het verdere onderhoud van dit document worden beschreven in deel 1 van de ISO/IEC-richtlijnen. Hierbij wordt met name gewezen op de verschillende goedkeuringscriteria die nodig zijn voor de verschillende soorten ISO-documenten. Dit document is opgesteld volgens de redactionele regels die in deel 2 van de ISO/IEC-richtlijnen zijn opgenomen (zie www.iso.org/directives).

Sommige delen van deze internationale norm zijn mogelijk beschermd door patentrechten. ISO is niet verantwoordelijk voor identificatie van dergelijke patentrechten. Gegevens over eventuele tijdens het ontwikkelen van het document geïdentificeerde patentrechten zijn opgenomen in de inleiding en/of in de ISO-lijst van ontvangen patentverklaringen (zie www.iso.org/patents).

In dit document gebruikte handelsnamen zijn bedoeld ter informatie voor het gemak van gebruikers en houden geen aanbeveling in.

Uitleg over de vrijwillige aard van normen, de betekenis van ISO-specifieke termen en uitdrukkingen met betrekking tot conformiteitsbeoordeling, evenals informatie over hoe ISO voldoet aan de in de Technical Barriers to Trade (TBT) vervatte beginselen van de Wereldhandelsorganisatie (WTO), wordt gegeven op de volgende URL: www.iso.org/iso/foreword.html.

Dit document is opgesteld door Technische Commissie ISO/TC 34, *Food products*, subcommissie SC 17, *Management systems for food safety*.

Het wordt aanbevolen dat alle feedback of vragen over dit document worden gericht aan de nationale normalisatie-instelling van de gebruiker. Een volledige lijst van deze instanties is te vinden op www.iso.org/members.html.

Deze tweede versie herroept en vervangt de eerste versie (ISO 22000:2005) die technisch herzien is door de volgorde van de hoofdstukken te herzien.

De volgende bijlagen bieden de gebruikers van dit document nadere informatie:

- Bijlage A: kruisverwijzingen tussen de principes van de CODEX HACCP en dit document;
- Bijlage B: kruisverwijzing tussen dit document en ISO 22000:2005.

Inleiding

0.1 Algemeen

Het besluit om een managementsysteem voor voedselveiligheid in te voeren is een strategische beslissing voor een organisatie die kan bijdragen aan het verbeteren van de algehele prestaties van de organisatie op het gebied van voedselveiligheid. De mogelijke voordelen die het implementeren van een managementsysteem voor voedselveiligheid op basis van dit document een organisatie kan bieden zijn:

- a) het vermogen om consequent te voorzien in veilige voedingsmiddelen en producten en diensten die voldoen aan de eisen van de klant en van toepassing zijnde wet- en regelgeving;
- b) het aanpakken van risico's in verband met haar doelstellingen;
- c) het vermogen aan te tonen dat wordt voldaan aan gespecificeerde eisen voor een managementsysteem voor voedselveiligheid.

Dit document maakt gebruik van de procesbenadering (zie 0.3), die de Plan-Do-Check-Act-cyclus (PDCA-cyclus) (zie 0.3.2) en risicogebaseerd denken (zie 0.3.3) omvat.

Deze procesbenadering stelt een organisatie in staat haar processen en de desbetreffende interacties te plannen.

De PDCA-cyclus stelt een organisatie in staat haar processen over afdoende middelen te laten beschikken en op toereikende wijze te worden gemanaged, en dat verbeterkansen worden vastgesteld waarop acties kunnen worden ondernomen.

Risicogebaseerd denken stelt een organisatie in staat te bepalen welke factoren ertoe zouden kunnen leiden dat haar processen en haar managementsysteem voor voedselveiligheid van de geplande resultaten afwijken en maatregelen in te zetten om negatieve effecten te voorkomen of te minimaliseren.

In dit document worden de volgende werkwoorden gebruikt:

- 'moeten' duidt op een eis;
- 'behoren' duidt op een aanbeveling;
- 'mogen' duidt op een toestemming;
- 'kunnen' duidt op een mogelijkheid of een vermogen.

'OPMERKINGEN' zijn bedoeld als leidraad om de eisen in dit document te kunnen begrijpen of om deze toe te lichten.

0.2 Principes van managementsystemen voor voedselveiligheid

Voedselveiligheid houdt verband met de aanwezigheid van gevaren voor de voedselveiligheid op het moment van consumptie (inname door de consument). Gevaren voor de voedselveiligheid kunnen overal in de voedselketen optreden. Daarom is adequate beheersing in de gehele voedselketen essentieel. Voedselveiligheid wordt bewerkstelligd door een gecombineerde inspanning van alle partijen in de voedselketen. In dit document worden eisen gespecificeerd voor een

EN ISO 22000:2018

managementsysteem voor voedselveiligheid, waarin de volgende algemeen erkende hoofdelementen zijn samengebracht:

- interactieve communicatie;
- managen van het systeem;
- basisvoorwaardenprogramma's;
- gevarenanalyse en kritische beheerspunten: principes van HACCP ('Hazard Analysis and Critical Control Points').

Bovendien is dit document gebaseerd op de principes die de ISO-normen voor managementsystemen met elkaar gemeen hebben. De managementprincipes zijn:

- klantgerichtheid;
- leiderschap;
- betrokkenheid van medewerkers;
- procesbenadering;
- verbetering;
- op bewijzen gebaseerde besluitvorming;
- relatiemanagement.

0.3 Procesbenadering**0.3.1 Algemeen**

Dit document hanteert een procesbenadering bij het ontwikkelen en implementeren van een managementsysteem voor voedselveiligheid en het verbeteren van de doeltreffendheid ervan om de productie van veilige producten en diensten te verbeteren en tegelijkertijd aan toepasselijke eisen te voldoen. Het begrijpen en managen van onderling samenhangende processen als systeem draagt bij aan de doeltreffendheid en doelmatigheid van de organisatie in het behalen van de door haar beoogde resultaten. De procesbenadering gaat gepaard met het op systematische wijze definiëren en managen van processen en hun interacties, om zo de beoogde resultaten te behalen overeenkomstig het voedselveiligheidsbeleid en de strategische richting van de organisatie. Het managen van de processen en het systeem als een geheel kan worden gerealiseerd door gebruik te maken van de PDCA-cyclus met een algehele focus op risicogebaseerd denken, gericht op het benutten van kansen en het voorkomen van ongewenste resultaten.

Erkenning van de rol en positie van de organisatie in de voedselketen is noodzakelijk om doeltreffende interactieve communicatie in de gehele voedselketen te bewerkstelligen.

0.3.2 Plan-Do-Check-Act-cyclus

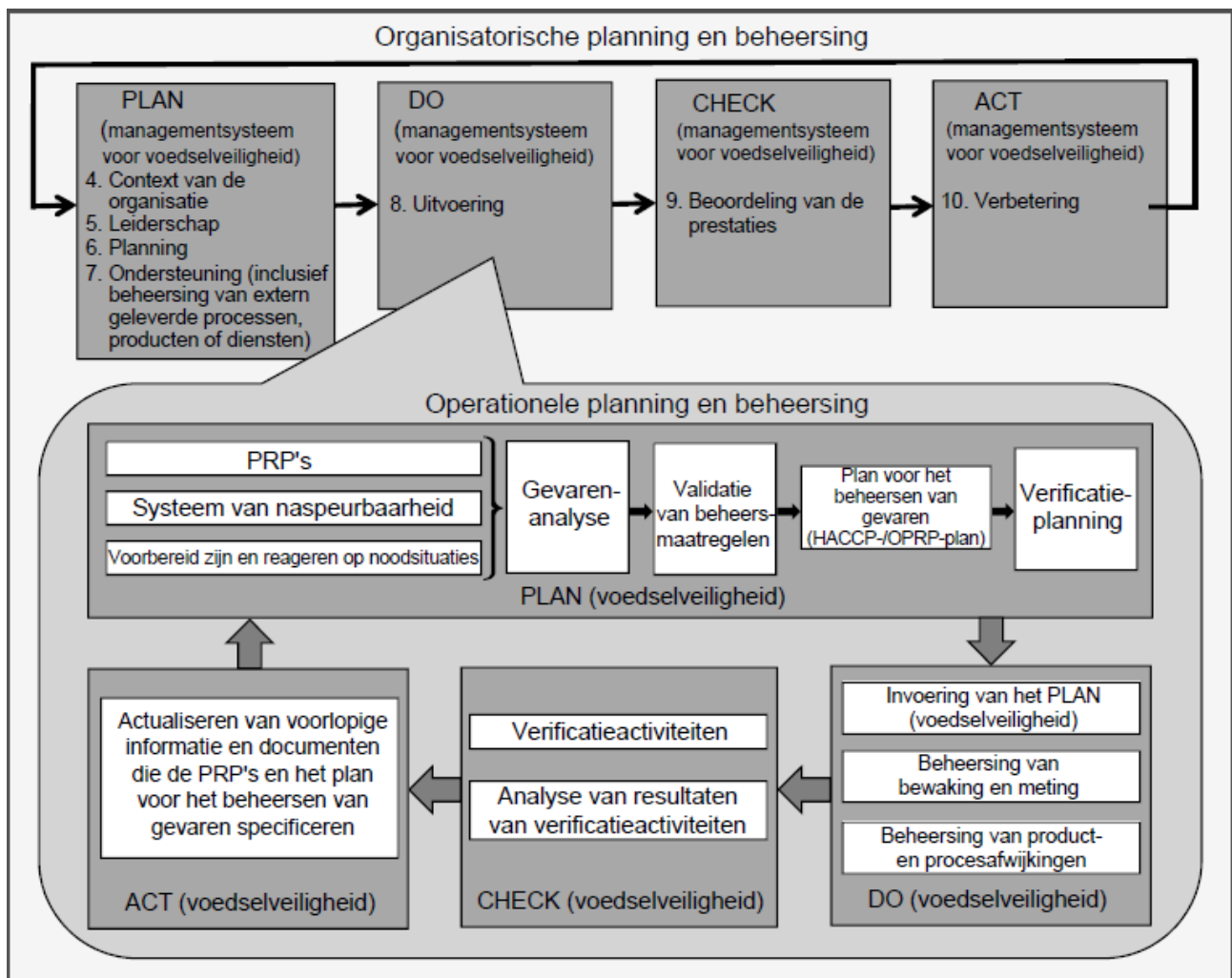
De PDCA-cyclus kan kort als volgt worden beschreven:

- Plan: vaststellen van de doelstellingen van het systeem en zijn processen, voorzien in de middelen die nodig zijn om resultaten te leveren, en vaststellen en aanpakken van risico's en kansen;
- Do: implementeren van wat is gepland;

Check: monitoren en (indien relevant) meten van processen en de producten en diensten die er het resultaat van zijn, analyseren en beoordelen van informatie en gegevens afkomstig van monitoring, meting en verificatie, en rapporteren van de resultaten;

Act: treffen van maatregelen om waar nodig de prestaties te verbeteren.

In dit document, en zoals geïllustreerd in figuur 1, maakt de procesbenadering gebruik van het concept van de PDCA-cyclus op twee niveaus. Het eerste niveau omvat het algehele kader van het managementsysteem voor voedselveiligheid (hoofdstuk 4 t/m hoofdstuk 7 en hoofdstuk 9 t/m hoofdstuk 10). Het andere niveau (operationele planning en beheersing) omvat de operationele processen binnen het systeem van voedselveiligheid, zoals beschreven in hoofdstuk 8. Communicatie tussen de twee niveaus is daarom essentieel.



Figuur 1 — Illustratie van de Plan-Do-Check-Act-cyclus op de twee niveaus

0.3.3 Risicogebaseerd denken

0.3.3.1 Algemeen

Risicogebaseerd denken is essentieel om een doeltreffend managementsysteem voor voedselveiligheid tot stand te brengen. In dit document wordt risicogebaseerd denken op twee niveaus benaderd: op het

EN ISO 22000:2018

niveau van de organisatie (zie 0.3.3.2) en op operationeel niveau (zie 0.3.3.3). Dit sluit aan op de in 0.3.2 beschreven procesbenadering.

0.3.3.2 Risicomanagement op het niveau van de organisatie

Risico is het effect van onzekerheid, en elke onzekerheid kan positieve of negatieve effecten hebben. In de context van risicomanagement op organisatieniveau kan een positieve afwijking die voortvloeit uit een risico een kans opleveren, maar leiden niet alle positieve effecten van risico's tot kansen.

Om te voldoen aan de eisen van dit document, plant en implementeert een organisatie maatregelen om risico's voor de organisatie aan te pakken (Hoofdstuk 6). Het aanpakken van risico's legt een basis voor het vergroten van de doeltreffendheid van het managementsysteem voor voedselveiligheid, waardoor betere resultaten worden behaald en negatieve effecten worden voorkomen.

0.3.3.3 Gevarenanalyse – Operationele processen

Het concept van risicogebaseerd denken op basis van de HACCP-principes op operationeel niveau is impliciet aanwezig in dit document.

De opeenvolgende stappen in HACCP kunnen worden beschouwd als de noodzakelijke maatregelen om gevaren te voorkomen of gevaren tot aanvaardbare niveaus te beperken, om te waarborgen dat voedingsmiddelen op het moment van consumptie veilig zijn (hoofdstuk 8).

Besluiten die bij de toepassing van HACCP worden genomen, behoren op wetenschap te worden gebaseerd, vrij te zijn van vooroordelen en gedocumenteerd te zijn. De documentatie behoort eventuele kernaannames in het besluitvormingsproces te omvatten.

0.4 Relatie met andere normen voor managementsystemen

Dit document is ontwikkeld binnen de HLS-hoofdstructuur van ISO. De doelstelling van de HLS-hoofdstructuur is het verbeteren van de afstemming tussen ISO-managementsysteemnormen. Dit document stelt een organisatie in staat gebruik te maken van de procesbenadering, gekoppeld aan de PDCA-cyclus en risicogebaseerd denken, om de benadering van haar managementsysteem voor voedselveiligheid af te stemmen op of te laten integreren met de eisen van andere normen voor managementsystemen en ondersteunende normen.

Dit document is het kernprincipe en het kader voor managementsystemen voor voedselveiligheid en beschrijft de specifieke eisen van managementsystemen voor voedselveiligheid voor organisaties in de gehele voedselketen. Andere richtlijnen gerelateerd aan voedselveiligheid, specificaties en/of eisen specifiek voor voedingsmiddelensectoren kunnen samen met dit kader worden gebruikt.

Bovendien heeft ISO een familie aanverwante documenten ontwikkeld. Hieronder vallen onder andere documenten voor:

- basisvoorwaardenprogramma's (ISO/TS 22002-reeks) voor specifieke sectoren van de voedselketen;
- eisen voor instellingen die audits en certificatie verzorgen;
- naspeurbaarheid.

ISO voorziet ook in documenten met richtlijnen voor organisaties over het implementeren van dit document en aanverwante normen. Informatie is te vinden op de website van ISO.

Managementsystemen voor voedselveiligheid – Eisen aan een organisatie in de voedselketen

1 Onderwerp en toepassingsgebied

Dit document specificeert eisen voor een managementsysteem voor voedselveiligheid waarmee een organisatie die direct of indirect betrokken is bij de voedselketen:

- a) een managementsysteem voor voedselveiligheid kan plannen, implementeren, onderhouden en actualiseren om producten en diensten te leveren die bij beoogd gebruik veilig zijn;
- b) naleving met de van toepassing zijnde wet- en regelgeving kan aantonen;
- c) wederzijds overeengekomen eisen van klanten met betrekking tot voedselveiligheid kan evalueren en beoordelen en conformiteit ervan kan aantonen;
- d) problemen met voedselveiligheid doeltreffend kan communiceren aan relevante belanghebbenden in de voedselketen;
- e) kan bewerkstelligen dat de organisatie voldoet aan het vastgestelde voedselveiligheidsbeleid;
- f) conformiteit kan aantonen aan relevante belanghebbenden;
- g) haar managementsysteem voor voedselveiligheid door een externe organisatie kan laten certificeren of registreren, of zelf kan beoordelen of verklaren dat de organisatie voldoet aan de eisen in dit document.

Alle eisen in dit document zijn algemeen en zijn bedoeld om toe te kunnen passen op alle organisaties in de voedselketen, ongeacht hun omvang en complexiteit. Organisaties die direct of indirect zijn betrokken, zijn onder andere producenten van veevoer, producenten van diervoeders, bedrijven die wilde planten oogsten of wilde dieren vangen, landbouwers, producenten van ingrediënten, producenten van voedingsmiddelen, detailhandelaren, organisaties die voedingsmiddelen-, catering-, reinigings-, transport-, opslag- en distributiediensten leveren, leveranciers van uitrusting, reinigings- en ontsmettingsmiddelen, verpakkingsmateriaal en andere materialen die in contact komen met voedingsmiddelen (voedselcontactmaterialen).

Dit document stelt kleinere en/of minder ontwikkelde organisaties (zoals een kleine boerderij, een kleine onderneming in verpakking en distributie, een kleine voedingsmiddelenwinkel) in staat extern ontwikkelde elementen in hun managementsysteem voor voedselveiligheid in te voeren.

Interne en/of externe middelen kunnen worden gebruikt om aan de eisen van dit document te voldoen.

2 Normatieve verwijzingen

Dit document bevat geen normatieve verwijzingen.