

E DIN 10543:2021-08 (D)

Erscheinungsdatum: 2021-07-02

Lebensmittelhygiene - Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere Onlinehandel) - Hygieneanforderungen und notwendige Informationen

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	7
4 Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen	12
4.1 Allgemeines.....	12
4.2 Registrierung von Betrieben	13
4.3 Hygieneanforderungen	13
4.3.1 Allgemeines.....	13
4.3.2 Anforderungen der Basishygiene	14
4.3.3 Spezielle Anforderungen an den Umgang mit tierischen Erzeugnissen und leicht verderblichen Lebensmitteln.....	17
4.3.4 Hygieneanforderungen für den Fernabsatz von primär verpackten Lebensmitteln.....	17
4.3.5 Versand.....	17
4.3.6 Kühlung	19
4.3.7 Prüfung des Temperatur- und Verpackungskonzeptes.....	21
4.4 Lebensmittelsicherheit	24
5 Anforderungen an Prüfmittel.....	24
5.1 Allgemeines.....	24
5.2 Waagen	24
5.3 Temperaturmessgeräte/-einrichtungen	24
6 Informationen	25
6.1 Notwendige Informationen für Besteller	25
6.2 Weitergehende Informationen für Besteller	25
6.3 Anforderungen an die Zustellung	26
Anhang A (normativ) Testdurchführung und Validierung.....	27
Anhang B (informativ) Beispiel für Transittest zur Verifizierung des Temperaturkonzeptes B	29
B.1 Ziel und Zweck.....	29
B.2 Verantwortlichkeiten.....	29
B.3 Verwendete Materialien	29
B.4 Durchführung	30
Anhang C (informativ) Anforderungen bezüglich Handhabung und Entsorgung von gefährlichen Kühlelementen wie Trockeneis.....	32
Anhang D (informativ) Umweltschutz und Verpackungsgesetz	33
Literaturhinweise	34
Tabellen	
Tabelle A.1 — Testdurchführung.....	27
Tabelle B.1 — Verifizierung des Temperaturkonzeptes Klasse B	30

Tabelle B.1 — Verifizierung des Temperaturkonzeptes Klasse B	30
---	-----------