DIN 10543:2022-03 (D)

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 ... 6

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 ... 13
4.3.3 Sicherer Umgang mit leicht verderblichen, kühlpflichtigen und kühlbedürftigen Lebensmitteln ... 17
4.3.4 Hygieneanforderungen für den Fernabsatz vorverpackter (umhüllter) Lebensmittel ... 17
4.3.5 Versand ... 18
4.3.6 Kühlung ... 19
4.3.7 Prüfung des Temperatur- und Verpackungskonzeptes ... 21
4.4 Lebensmittelsicherheit ... 24

5 Anforderungen an Prüfmittel ... 25
5.1 Allgemeines ... 25
5.2 Waagen ... 25
5.3 Temperaturmessgeräte/-einrichtungen ... 25

6 Informationen ... 25
6.1 Notwendige Informationen für Besteller ... 25
6.2 Weitergehende Informationen für Besteller ... 26
6.3 Anforderungen an die Zustellung ... 27

Anhang A (normativ) Testdurchführung und Validierung ... 28

Anhang B (informativ) Beispiel für Transittest zur Verifizierung des Temperaturkonzeptes B ... 31
B.1 Ziel und Zweck ... 31
B.2 Verantwortlichkeiten ... 31
B.3 Verwendete Materialien ... 31
B.4 Durchführung ... 32

Anhang C (informativ) Anforderungen bezüglich Handhabung und Entsorgung von gefährlichen Kühlelementen wie Trockeneis ... 34

Anhang D (informativ) Umweltschutz und Verpackungsgesetz ... 35

Literaturhinweise ... 36

Tabellen

Tabelle A.1 — Testdurchführung ... 28

Tabelle B.1 — Verifizierung des Temperaturkonzeptes Klasse B ... 32