

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