

# 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<br>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<br>Kühlelementen wie Trockeneis..... | 32    |
| Anhang D (informativ) Umweltschutz und Verpackungsgesetz .....                                                                | 33    |
| Literaturhinweise .....                                                                                                       | 34    |
| <b>Tabellen</b>                                                                                                               |       |
| Tabelle A.1 — Testdurchführung.....                                                                                           | 27    |
| Tabelle B.1 — Verifizierung des Temperaturkonzeptes Klasse B .....                                                            | 30    |

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tabelle B.1 — Verifizierung des Temperaturkonzeptes Klasse B .....</b> | <b>30</b> |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|