

Lebensmittelhygiene

Begriffe

DIN**10503**

ICS 01.040.67; 67.020

Ersatz für Ausgabe 1989-05

Food hygiene – Terminology

Hygiène alimentaire – Notions

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitsausschuß „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis „Terminologie“, unter Berücksichtigung bestehender gesetzlicher Definitionen erarbeitet.

Die Anhänge A und B sind informativ.

Änderungen

Gegenüber der Ausgabe Mai 1989 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Die Norm wurde überarbeitet.
- b) Weitere Begriffe wurden aufgenommen.

Frühere Ausgaben

DIN 10503: 1989-05

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Begriffe fest, die im Zusammenhang mit der Lebensmittelhygiene übergreifend von Bedeutung sind. Weitere Begriffe sind in fachspezifischen Normen mit hygienischen Anforderungen enthalten.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation.

DIN EN 1672-2 : 1997-06

Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1672-2 : 1997

- [1] Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz) in der Neufassung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I, Nr. 36, S. 1169¹⁾)
- [2] Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene; (ABl. der EG Nr. L 175 vom 19. 07. 1993, S. 1)¹⁾
- [3] Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (BGBl. I, 1997, Nr. 56, S. 2008–2015, Ausgabe 05. 08. 1997)¹⁾

¹⁾ Zu beziehen durch: Deutsches Informationszentrum für technische Regeln (DITR) im DIN, 10772 Berlin, (Hausanschrift: Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin).

Fortsetzung Seite 2 bis 8

Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN Deutsches Institut für Normung e.V.

- [4] Begründung zur Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung, Bundesratsdrucksache 332/97²⁾
- [5] Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung – LMKV) in der Fassung vom 07. 12. 1994 (BGBl. I, S. 3743)¹⁾
- [6] Verordnung (EWG) Nr 315/93 des Rates vom 8. Februar 1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. EG, 1993, Nr. L 37, S. 1–3)¹⁾
- [7] Merkblatt des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) „Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept“³⁾ (Ausgabe November 1996)
- [8] FAO/WHO Codex Alimentarius Commission (1997): General Principles of Food Hygiene, Annex: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application. Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Viale delle Terme di Caracalle, 00100 Rome, Italy

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die folgenden Begriffe:

3.1 Allgemeine Begriffe

3.1.1 Lebensmittel

Lebensmittel sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt zu werden; ausgenommen sind Stoffe, die überwiegend dazu bestimmt sind, zu anderen Zwecken als zur Ernährung oder zum Genuß verzehrt zu werden.

Den Lebensmitteln stehen gleich ihre Umhüllungen, Überzüge oder sonstigen Umschließungen, die dazu bestimmt sind, mitverzehrt zu werden, oder bei denen der Mitverzehr vorauszusehen ist [1].

ANMERKUNG: Stoffe, die zu anderen Zwecken als zur Ernährung oder zum Genuß verzehrt werden, sind z. B. Arzneimittel. Für solche Stoffe gelten andere Vorschriften.

3.1.2 Lebensmittelhygiene

Lebensmittelhygiene: alle Vorkehrungen und Maßnahmen, die notwendig sind, um ein unbedenkliches und genußtaugliches Lebensmittel zu gewährleisten. Diese Vorkehrungen und Maßnahmen umfassen alle auf die Urproduktion (wie etwa die Ernte, Schlachtung und das Melken) folgenden Stufen während der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Anbietens zum Verkauf oder zur Lieferung an den Verbraucher [2].

ANMERKUNG 1: Maßnahmen zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene umfassen:

- a) Produkthygiene z. B.
 - 1) Auswahl der Rohstoffe
 - 2) Einhaltung geeigneter Lagerbedingungen, z. B. Temperatur-Zeit-Relationen
 - 3) Vermeidung und Verhinderung von nachteiliger Beeinflussung
- b) Produktionshygiene z. B.
 - 1) geeignete Prozeßabläufe, z. B. Temperatur-Zeit-Relationen
 - 2) geeignete Räume
 - 3) geeignete Ausrüstung
- c) Personalhygiene

ANMERKUNG 2: Die Vorkehrungen für die Stufen der Herstellung, der Behandlung und des Inverkehrbringens können Maßnahmen für die Vorstufen und die Urproduktion auslösen.

¹⁾ Siehe Seite 1

²⁾ Zu beziehen durch: Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH, Postfach 13 20, 53003 Bonn

³⁾ Zu beziehen durch: Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV), Thielallee 88–92, 14195 Berlin

3.1.3 leichtverderbliche Lebensmittel

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann [3].

ANMERKUNG 1: Es sind hiermit leichtverderbliche Lebensmittel gemeint, die ohne ausreichende Kühlung nach kurzer Zeit verderben und zu einer gesundheitlichen Gefahr für den Verbraucher werden können. Hiervon betroffen sind z. B. unbehandelte tierische Lebensmittel oder daraus hergestellte Erzeugnisse [4].

ANMERKUNG 2: Neben einem Verderb in mikrobiologischer Hinsicht können Lebensmittel auch anderen, z. B. chemisch-physikalischen, Veränderungen ausgesetzt sein. Sie sind daher nur unter Einhaltung bestimmter Voraussetzungen, z. B. Lichtschutz, vor einem vorzeitigen Verderb zu bewahren. Diese Lebensmittel sind jedoch keine leicht verderblichen Lebensmittel und unterliegen deshalb nicht den besonderen Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von leichtverderblichen Lebensmitteln, wie sie in den Anlagen der Lebensmittelhygiene-Verordnung gefordert sind.

3.1.4 sehr leicht verderbliche Lebensmittel

Sehr leicht verderbliche Lebensmittel sind solche Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten [5].

3.1.5 verpackte Lebensmittel

Lebensmittel, die zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum Schutz gegen nachteilige Beeinflussung (siehe 3.1.9) durch Packmittel vollständig umschlossen sind.

ANMERKUNG: Zu den Packmitteln im Sinne dieser Definition gehören z. B. nicht Tauchmassen, Wachsüberzüge, Naturdärme.

3.1.6 Herstellen

Herstellen ist das Gewinnen, Herstellen, Zubereiten, Be- und Verarbeiten [1].

ANMERKUNG: Das Herstellen im Sinne dieser Norm umfaßt alle Maßnahmen, durch welche beabsichtigte mikrobiologische, physikalische und chemische Veränderungen des Lebensmittels von der Gewinnung (z. B. Ernte) bis zur Abgabe an den Verbraucher bewirkt werden.

3.1.7 Behandeln

Behandeln ist das Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Kühlen, Lagern, Aufbewahren, Befördern sowie jede sonstige Tätigkeit, die nicht als Herstellen, Inverkehrbringen oder Verzehren anzusehen ist [1].

3.1.8 Inverkehrbringen

Inverkehrbringen ist das Anbieten, Vorrätighalten zum Verkauf oder zu sonstiger Abgabe, Feilhalten und jedes Abgeben an andere [1].

3.1.9 nachteilige Beeinflussung

Eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren [3].

3.1.10 genußtaugliche Lebensmittel

Genußtaugliche Lebensmittel sind unter Hygienegesichtspunkten zum Verzehr geeignete Lebensmittel [2].

3.1.11 Verbrauchsdatum

Zeitpunkt, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist, und nach dessen Ablauf das Lebensmittel nicht mehr in den Verkehr gebracht werden darf.