

DIN 10503

ICS 01.040.67; 67.020

Ersatz für
DIN 10503:1999-12 und
DIN 10503 Beiblatt 1:2000-07

**Lebensmittelhygiene –
Begriffe**

Food hygiene –
Terminology

Hygiène alimentaire –
Notions

Gesamtumfang 13 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Vorwort

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

Die Anhänge A und B sind informativ.

Änderungen

Gegenüber DIN 10503:1999-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die Definitionen wurden im Hinblick auf die Neugestaltung des Lebensmittelrechts überarbeitet und aktualisiert;
- b) die Definitionen wurden unter Berücksichtigung bestehender Europäischer oder Internationaler Normen im Lebensmittelbereich überarbeitet;
- c) weitere Begriffe wurden aufgenommen;
- d) die normativen Verweisungen wurden aktualisiert und bezüglich der zitierten gesetzlichen Regeln zur Lebensmittelgesetzgebung dem neuesten Stand angepasst;
- e) die Norm wurde den derzeit geltenden Gestaltungsregeln für Normen angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10503: 1989-05, 1999-12

Einleitung

In dieser Norm werden die wichtigsten Begriffe als offene Liste definiert, die im Umgang mit Lebensmitteln verwendet werden. Im Zuge der Normungsarbeiten im Bereich der Lebensmittel wird sich die Notwendigkeit der Aufnahme weiterer Begriffsdefinitionen ergeben.

Der Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ hat sich entschieden, Begriffe, die auch im geltenden Recht verwendet werden und deren Bedeutungsinhalte zur Abgrenzung von Rechtspflichten dienen, soweit es erforderlich ist, aus gültigen Rechtsvorschriften zu übernehmen. Im Falle von Rechtsänderungen, die sich aus Änderungen geltender Verordnungen oder Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft oder aus der Änderung von Gesetzen und Verordnungen des Deutschen Rechts ergeben, gelten die Definitionen der jeweils neuesten Fassung der Rechtsvorschriften. Bei wichtigen Änderungen wird die Norm überarbeitet. Durch die Übernahme von Zitaten aus Rechtsnormen und Internationalen und Europäischen Normen entsprechen die Definitionen im Haupttext nicht vollständig den gestalterischen Anforderungen der Normungsregeln.

Die im Anhang B enthaltenen Definitionen stellen den Ursprung für die derzeit geltende Terminologie dar. Sie sind weltweit gültig und sind nicht im Widerspruch zu den in Abschnitt 3 definierten Begriffen. Neben den im Europäischen Recht und in Europäischen Normen festgelegten Begriffsdefinitionen wurde die Notwendigkeit gesehen, die Entwicklung der derzeit geltenden Begriffe darzustellen. Eine teilweise Übernahme in den Haupttext würde die historische Entwicklung dieser Begriffe entstellen.

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

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

DIN EN 1672-2:2005-07, *Nahrungsmittelmaschinen — Allgemeine Gestaltungsgrundsätze — Teil 2: Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1672-2:2005*

DIN EN ISO 22000:2005-11, *Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit — Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2005); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2005*

- [1] Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Januar 2002, ABI EG, 2002, Nr. L 31, S. 1, jeweils in gültiger Fassung
- [2] 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] Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABI EU, 2004, Nr. L 226, S. 3
- [4] Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung — LMKV) in der Fassung vom 07.12.1994 (BGBl. I, S. 3743)
- [5] Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts (Artikel 1 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch — LFGB)) in der Fassung vom 01.09.2005, BGBl. I, 2005, Nr. 55, S. 2618
- [6] Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates vom 8. Februar 1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln (ABI EG, 1993, Nr. L 37, S. 1–3)
- [7] Merkblatt des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) „Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept“ (Ausgabe November 1996)
- [8] Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2003 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, ABI EU, 2004, Nr. L 338, S. 4
- [9] Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABI EU, 2004, Nr. L 226, S. 22

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die folgenden Begriffe.

3.1 Allgemeine Begriffe

3.1.1

Lebensmittel

alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe — einschließlich Wasser —, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden. Wasser zählt hierzu unbeschadet der Anforderungen der Richtlinien 80/778/EWG und 98/83/EG ab der Stelle der Einhaltung im Sinne des Artikels 6 der Richtlinie 98/83/EG.

Nicht zu „Lebensmitteln“ gehören:

- a) Futtermittel,
- b) lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind,
- c) Pflanzen vor dem Ernten,
- d) Arzneimittel im Sinne der Richtlinien 65/65/EWG(21) und 92/73/EWG(22) des Rates,
- e) kosmetische Mittel im Sinne der Richtlinie 76/768/EWG(23) des Rates,
- f) Tabak und Tabakerzeugnisse im Sinne der Richtlinie 89/622/EWG(24) des Rates,
- g) Betäubungsmittel und psychotrope Stoffe im Sinne des Einheitsübereinkommens der Vereinten Nationen über Suchtstoffe, 1961, und des Übereinkommens der Vereinten Nationen über psychotrope Stoffe, 1971,
- h) Rückstände und Kontaminanten. [1]

ANMERKUNG Die Benennung „Aufnehmen“ wird im LFGB wie folgt näher definiert: Das Essen, Kauen, Trinken sowie jede sonstige Zufuhr von Stoffen in den Magen.

3.1.2

Lebensmittelrecht

die Rechts- und Verwaltungsvorschriften für Lebensmittel im Allgemeinen und die Lebensmittelsicherheit im Besonderen, sei es auf gemeinschaftlicher oder auf einzelstaatlicher Ebene, wobei alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln wie auch von Futtermitteln, die für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere hergestellt oder an sie verfüttert werden, einbezogen sind [1]

3.1.3

Lebensmittelunternehmen

alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen [1]

3.1.4

Lebensmittelunternehmer

die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden [1]

3.1.5

Futtermittel

Stoffe oder Erzeugnisse, auch Zusatzstoffe, verarbeitet, teilweise verarbeitet oder unverarbeitet, die zur oralen Tierfütterung bestimmt sind [1]