

DIN 10503

ICS 01.040.67; 67.020

Ersatz für
DIN 10503:2014-11 und
DIN 10503 Beiblatt 1:2018-01

**Lebensmittelhygiene –
Begriffe**

Food hygiene –
Terminology

Hygiène alimentaire –
Notions

Gesamtumfang 42 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
3.1 Allgemeine Begriffe	6
3.2 Begriffe im Zusammenhang mit Betriebstätten	14
3.3 Begriffe im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit	17
Anhang A (normativ) Basishygienemaßnahmen (PRPs) und HACCP-Grundsätze	22
A.1 Geschichtliche Entwicklung des HACCP-Verfahrens und des Managementsystems zur Lebensmittelsicherheit	22
A.2 Übersicht über rechtliche Grundlagen	22
A.3 Grundsätzlicher Aufbau eines Managementsystems zur Lebensmittelsicherheit	23
A.4 Betriebliches Hygienemanagement	25
A.4.1 Einleitung	25
A.4.2 Basishygienemaßnahmen (PRPs)	25
A.4.3 Gute Herstellungspraxis	26
A.4.4 Spezielle Hygieneanforderungen an den Umgang mit tierischen Erzeugnissen und leicht verderblichen Lebensmitteln im Betrieb	26
A.4.5 Betriebliche Eigenkontrollen	26
A.5 HACCP-gestützte Verfahren	27
A.5.1 Prinzipien von HACCP-gestützten Verfahren	27
A.5.2 Gefahrenanalyse und Risikobewertung	28
A.6 Dokumente zur inhaltlichen Ausgestaltung/Implementierung/Flexibilität	30
A.6.1 Veröffentlichungen der Europäischen Kommission zu HACCP-gestützten Verfahren	30
A.6.2 Beschluss der Länderarbeitsgemeinschaft für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) zur Flexibilisierung der Implementierung von HACCP-Verfahren	30
Anhang B (normativ) Flussdiagramme zur Verwendung im HACCP-Konzept — Symbole, Art der Darstellung	33
B.1 Allgemeines	33
B.2 Beschreibung der Flussdiagramme	33
B.3 Grundfließbilder und Materialflussdiagramme	33
B.3.1 Allgemeines	33
B.3.2 Grundfließbild	34
B.3.3 Materialflussdiagramm	34
B.4 Graphische Symbole	34
B.4.1 Symbole für Grundfließbilder	34
B.4.2 Symbole für den Materialfluss	35
B.5 Art der Darstellung	37
Anhang C (informativ) Beispiele für Flussdiagramme	38
C.1 Beispiel für ein Grundfließbild: Herstellung von Brühwurst mit Einlage	38
C.2 Vordruck für ein Materialflussdiagramm	39
C.3 Beispiel für ein Materialflussdiagramm: Herstellung von Milchspeiseeis	39
Literaturhinweise	41

Bilder

Bild A.1 — Schema Managementsystem zur Lebensmittelsicherheit	24
---	----

Bild A.2 — Risikobewertung	29
Bild B.1 — Symbol Prozessstufe	34
Bild B.2 — Symbol Grenzstelle	34
Bild B.3 — Symbol Verzweigung	35
Bild B.4 — Symbol Flusslinie	35
Bild B.5 — Symbol Tätigkeit	35
Bild B.6 — Symbol Prüfung	35
Bild B.7 — Symbol Transport	36
Bild B.8 — Symbol Verzögerung	36
Bild B.9 — Symbol Lagerung	36
Bild C.1 — Herstellung von Brühwurst mit Einlage	38
Bild C.2 — Herstellung von Speiseeis	40

Tabellen

Tabelle C.1 — Materialflussdiagramm	39
--	-----------

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Arbeitskreis NA 057-02-01-17 AK „Terminologie“ des Arbeitsausschusses NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) unter Berücksichtigung bestehender gesetzlicher Definitionen erarbeitet.

Anhang A und Anhang B sind normativ und Anhang C ist informativ.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN 10503:2014-11 und DIN 10503 Beiblatt 1:2018-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die normativen Verweisungen aktualisiert und bezüglich der zitierten gesetzlichen Regeln zur Lebensmittelgesetzgebung dem neuesten Stand angepasst;
- b) die Definitionen im Hinblick auf die Neugestaltung des Lebensmittelrechts überarbeitet und aktualisiert;
- c) neue Begriffe aufgenommen;
- d) Anhang A grundlegend überarbeitet;
- e) Anhang B und Anhang C hinzugefügt;
- f) das Dokument den derzeit geltenden Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10503: 1989-05, 1999-12, 2007-03, 2014-11
DIN 10503 Beiblatt 1: 2018-01

Einleitung

In diesem Dokument werden die wichtigsten Begriffe, die im Umgang mit Lebensmitteln verwendet werden, als offene Liste definiert. 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 Union 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 das Dokument überarbeitet. Der Arbeitskreis war bei der Erarbeitung bemüht, alle Formulierungen genderneutral zu gestalten. Da bei Rechtstexten bislang ausschließlich das generische Maskulinum verwendet wird, konnte bei derartigen Zitaten keine genderneutrale Sprache verwendet werden.

Weiterhin wurden Begriffsbestimmungen, die nicht durch Rechtsnormen festgelegt, aber allgemeingültiger Natur sind, insbesondere, wenn sie in mehreren Normen verwendet werden, hier mit aufgenommen. Es handelt sich hierbei um Begriffsbestimmungen und Definitionen, die entweder durch Arbeitskreise selbst erarbeitet oder unter Heranziehung von Literatur festgelegt wurden.

Neu aufgenommen in die vorliegende Fassung des Dokuments wurden Begriffe zur Lebensmittelsicherheit. Dazu sind im Anhang A die Grundlagen der Basishygienemaßnahmen und die HACCP-Grundsätze historisch und inhaltlich dargestellt.

Anhang B behandelt die graphische Bearbeitung von Fließschemata zum HACCP-Verfahren.

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument 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 Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. 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 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN EN ISO 22000:2018-09, *Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit — Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2018); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2018*

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

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258), die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe.

DIN und DKE stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

— DIN-TERMinologieportal: verfügbar unter <https://www.din.de/go/din-term/>

— DKE-IEV: verfügbar unter <http://www.dke.de/DKE-IEV>

3.1 Allgemeine Begriffe

3.1.1

Lebensmittel

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

Anmerkung 1 zum Begriff: 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.

Anmerkung 2 zum Begriff: Die Benennung „Aufnehmen“ wird im LFGB wie folgt näher definiert: Das Essen, Kauen, Trinken sowie jede sonstige Zufuhr von Stoffen in den Magen.

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 178/2002, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff und Anmerkung 2 zum Begriff wurden hinzugefügt.]

3.1.2

Lebensmittelrecht

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 die Lebensmittelgewinnung dienende Tiere hergestellt oder an sie verfüttert werden, einbezogen sind

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 178/2002]

3.1.3

Lebensmittelunternehmen

Unternehmen, gleichgültig, ob es auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist oder nicht und ob es öffentlich oder privat ist, das eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführt

Anmerkung 1 zum Begriff: Lebensmittelunternehmen werden in Managementnormen mit dem Begriff Organisation bezeichnet.

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 178/2002, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff wurde hinzugefügt.]

3.1.4

Lebensmittelunternehmer

natürliche oder juristische Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 178/2002]

3.1.5

Futtermittel

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

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 178/2002]

3.1.6

Futtermittelunternehmen

Unternehmen, gleichgültig, ob es auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist oder nicht und ob es öffentlich oder privat ist, das an der Erzeugung, Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, Beförderung oder dem Vertrieb von Futtermitteln beteiligt ist, einschließlich Erzeuger, die Futtermittel zur Verfütterung in ihrem eigenen Betrieb erzeugen, verarbeiten oder lagern

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 178/2002]

3.1.7

Futtermittelunternehmer

natürliche oder juristische Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Futtermittelunternehmen erfüllt werden

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 178/2002]

3.1.8

Einzelhandel

Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an Endverbraucher

Anmerkung 1 zum Begriff: Hierzu gehören: Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 178/2002]

3.1.9

Gemeinschaftsverpflegung

spezifische Form des Herstellens, Behandelns und Abgebens von Speisen und Getränken zur Verpflegung von Verbrauchergruppen in Einrichtungen unabhängig vom Zweck der Gewinnerzielung

Anmerkung 1 zum Begriff: Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind z. B. Mensen, Kantinen, Cafeterien sowie Küchen und Speisenausgabestellen in Krankenhäusern, sozialen Einrichtungen, Rehabilitationseinrichtungen, Schulen, Kindertagesstätten, Kasernen und Justizvollzugsanstalten sowie Gaststätten und Restaurants, soweit diese Gemeinschaftsverpflegung im Sinne dieser Norm produzieren.

Anmerkung 2 zum Begriff: Der Gemeinschaftsverpflegung sind Catering, Partyservice und mobile Mahlzeitendienste (Essen auf Rädern) gleichgestellt.

3.1.10

Lebensmittelhygiene

Hygiene

Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist

Anmerkung 1 zum Begriff: Maßnahmen zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene umfassen unter anderem:

a) Produkthygiene:

- 1) Auswahl geeigneter Rohstoffe;
- 2) Einhaltung geeigneter Lagerbedingungen, z. B. durch adäquate Temperatur-Zeit-Relationen;
- 3) Vermeidung und Verhinderung von nachteiliger Beeinflussung;

b) Produktionshygiene:

- 1) geeignete Prozessabläufe, z. B. durch adäquate Temperatur-Zeit-Relationen;
- 2) geeignete Räume;
- 3) geeignete Ausrüstung;
- c) Personalhygiene:
 - 1) saubere Arbeitsbekleidung;
 - 2) Maßnahmen, wie z. B. Händehygiene;
 - 3) Schulung und Unterweisung;
- d) HACCP-Konzept.

Anmerkung 2 zum Begriff: Der Begriff „Lebensmittelhygiene“ wird im folgenden „Hygiene“ genannt.

Anmerkung 3 zum Begriff: Die Vorkehrungen für die Stufen der Herstellung, der Behandlung und des Inverkehrbringens können Maßnahmen für die Vorstufen und die Primärproduktion auslösen.

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 852/2004, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff bis Anmerkung 3 zum Begriff wurden hinzugefügt.]

3.1.11

Primärerzeugnisse

Erzeugnisse aus primärer Produktion einschließlich Anbauerzeugnissen, Erzeugnissen aus der Tierhaltung, Jagderzeugnissen und Fischereierzeugnissen

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 852/2004]

3.1.12

leicht verderbliches Lebensmittel

Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Bei vorverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln wird stets ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben.

[QUELLE: LMHV, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff wurde hinzugefügt.]

3.1.13

sehr leicht verderbliches Lebensmittel

Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich ist und nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Art. 24 Absatz 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 sieht für vorverpackte sehr leicht verderbliche Lebensmittel vor, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum zu ersetzen ist. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

Anmerkung 2 zum Begriff: Die Lebensmittelsicherheit und Verkehrsfähigkeit kann nur bei Einhaltung bestimmter, risikoorientiert festgelegter Lagertemperaturen sichergestellt werden. Darüber hinaus können auch weitere Bedingungen Berücksichtigung finden.

[QUELLE: Verordnung (EU) 1169/2011, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff und Anmerkung 2 zum Begriff wurden hinzugefügt.]

3.1.14

genusstaugliches Lebensmittel

unter Hygienegesichtspunkten zum Verzehr geeignetes Lebensmittel

3.1.15

Erzeugnisse tierischen Ursprungs

Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Honig und Blut, zum menschlichen Verzehr bestimmte lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie sonstige Tiere, die lebend an den Endverbraucher geliefert werden und zu diesem Zweck entsprechend vorbereitet werden sollen

Anmerkung 1 zum Begriff: Darunter fallen auch Gliedertiere oder Erzeugnisse daraus, siehe Arbeitspapier der Länderearbeitsgemeinschaft für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) zum Inverkehrbringen von Insekten und daraus hergestellten Produkten als Lebensmittel.

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 853/2004, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff wurde hinzugefügt.]

3.1.16

Verarbeitung

wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 852/2004]

3.1.17

unverarbeitete Erzeugnisse

Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 852/2004]

3.1.18

Verarbeitungserzeugnisse

Lebensmittel, die aus der Verarbeitung unverarbeiteter Erzeugnisse hervorgegangen sind; diese Erzeugnisse können Zutaten enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 852/2004]

3.1.19

Herstellen

Gewinnen, einschließlich des Schlachtens oder Erlegens lebender Tiere, deren Fleisch als Lebensmittel zu dienen bestimmt ist, das Herstellen, das Zubereiten, das Be- und Verarbeiten und das Mischen

[QUELLE: LFGB]

3.1.20

Behandeln

Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren, Auftauen, Lagern, Aufbewahren, Befördern sowie jede sonstige Tätigkeit, die nicht als Herstellen oder Inverkehrbringen anzusehen ist

[QUELLE: LFGB]

3.1.21**Kommissionieren**

Zusammenstellen von bestimmten Teilmengen aus einer bereitgestellten Gesamtmenge nach vorgegebenen Bedarfsinformationen

Anmerkung 1 zum Begriff: Dies kann das Portionieren eines Erzeugnisses oder auch das Zusammenstellen verschiedener Waren für einen Kundenauftrag sein.

[QUELLE: DIN 15185-2:2013-10, 3.7, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff wurde hinzugefügt.]

3.1.22**Inverkehrbringen**

Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst

Anmerkung 1 zum Begriff: Für Futtermittel, die zur oralen Tierfütterung von nicht der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren bestimmt sind, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände und mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte gilt Artikel 3 Nr. 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 entsprechend.

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 178/2002, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff wurde hinzugefügt]

3.1.23**Verbrauchsdatum**

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

Anmerkung 1 zum Begriff: Das Verbrauchsdatum ist für vorverpackte, sehr leicht verderbliche Lebensmittel (gemäß Artikel 24 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) anzugeben.

3.1.24**Mindesthaltbarkeitsdatum**

Datum, welches der Lebensmittelhersteller festlegt und bis zu dem er garantiert, dass dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält

Anmerkung 1 zum Begriff: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist weder ein Verbrauchsdatum im Sinne der Lebensmittelinformationsverordnung noch ein „Verfallsdatum“.

Anmerkung 2 zum Begriff: Die spezifischen Eigenschaften eines Lebensmittels werden durch seinen Wert, d. h. durch seinen Nähr- und Genusswert, seine Brauchbarkeit, seine Zweckbestimmung und seine sonstige Beschaffenheit bestimmt.

[QUELLE: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, modifiziert – Der Text „welches der Lebensmittelhersteller festlegt und bis zu dem er garantiert“ wurde eingefügt, Anmerkung 1 zum Begriff und Anmerkung 2 zum Begriff wurden hinzugefügt.]

3.1.25**Kontaminante**

Stoff, der dem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wird, jedoch als Rückstand der Gewinnung – einschließlich der Behandlungsmethoden in Ackerbau, Viehzucht und Veterinärmedizin – Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung des betreffenden Lebensmittels oder in Folge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden ist. Der Begriff umfasst nicht ungewollte Überreste von Insekten, Tierhaare und anderen Fremdbesatz

[QUELLE: Verordnung (EWG) Nr. 315/93, modifiziert – „ungewollte“ hinzugefügt.]

3.1.26

nachteilige Beeinflussung

Ekel erregende 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, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren

[QUELLE: LMHV]

3.1.27

Kontamination

Vorhandensein oder Hereinbringen einer Gefahr

Anmerkung 1 zum Begriff: Nach Anhang II, Kapitel IX Nr. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Anmerkung 2 zum Begriff: Umgangssprachlich wird unter dem Begriff Kontamination häufig eine nachteilige Beeinflussung verstanden. Der Begriff Kontamination ist aber enger gefasst, da er sich in der Rechtsdefinition auf das Vorhandensein einer Gefahr bezieht.

[QUELLE: Verordnung (EG) Nr. 852/2004, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff und Anmerkung 2 zum Begriff wurden hinzugefügt.]

3.1.28

Kreuzkontamination

unbeabsichtigte Verschleppung von Substanzen auf bzw. in Lebensmittel

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Verschleppung kann unmittelbar durch Kontakt von einem Lebensmittel zum anderen oder mittelbar durch benutzte, nicht zwischengereinigte Bedarfsgegenstände oder Werkzeuge sowie Geräte und Maschinen erfolgen.

3.1.28.1

mikrobielle Kreuzkontamination

unbeabsichtigte Übertragung von lebensmittelverderbenden und/oder pathogenen Mikroorganismen von (meist rohen) Lebensmitteln, unzureichend gereinigten Arbeitsgeräten oder Flächen auf Lebensmittel oder Lebensmittelbedarfsgegenstände

Anmerkung 1 zum Begriff: Mikrobielle Kreuzkontamination kann direkt erfolgen, wenn ein Lebensmittel ein anderes berührt (oder darauf tropft), oder indirekt, d. h. beispielsweise durch Kontakt mit kontaminierten Händen, Geräten, Arbeitsflächen, Spritzwasser, Umverpackungen oder anderen Utensilien.

3.1.28.2

allergene Kreuzkontamination

unbeabsichtigte Übertragung von Allergenen

3.1.29

Schädling

lebendes oder totes Tier, das durch seine Anwesenheit, durch Teile seines Körpers, durch seine Ausscheidungen oder von ihm übertragene Organismen und Agenzien Lebensmittel nachteilig beeinflussen kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Zu den Schädlingen gehören insbesondere kriechende Gliedertiere, fliegende Gliedertiere, Wirbeltiere, Würmer und ihre Dauerformen, tierische Einzeller, Hefen, Schimmelpilze, Algen, Bakterien, Viren und Protozoen.

Anmerkung 2 zum Begriff: Schädlinge sind auch Schadorganismen im Sinne der VO (EU) Nr. 528/2012.

3.1.30

Schädlingsbekämpfung

Gesamtheit der Maßnahmen, durch die eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Schädlinge vermieden wird

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Gesamtheit der Maßnahmen umfasst nach heutigem Verständnis alle Maßnahmen zur Verhinderung des Eindringens von Schädlingen in den Betrieb, ein dokumentiertes Monitoring zur Erkennung eines möglichen Befalls und erforderlichenfalls die Bekämpfung von Schädlingen im Betrieb.

3.1.31

Produkttemperatur

P

Temperatur an allen Stellen des Lebensmittels

3.1.32

Lagertemperatur

Aufbewahrungstemperatur

L

Lufttemperatur, bei der Lebensmittel gelagert werden

3.1.33

produktspezifische Transporttemperatur

vorgegebene Lufttemperatur in der Temperaturzoneneinheit der Versandeinheit

Anmerkung 1 zum Begriff: DIN 10508 beschreibt notwendige Temperaturvorgaben für Lebensmittel.

3.1.34

tiefgefrorenes Lebensmittel

Lebensmittel, das auf eine Kerntemperatur von mindestens -18 °C gefroren ist

Anmerkung 1 zum Begriff: Auf -18 °C im Sinne der EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gefrorene Produkte werden, wenn sie nach der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) vom 22. Februar 2007 so deklariert sind, auch als tiefgefroren (Tiefkühlware) bezeichnet.

Anmerkung 2 zum Begriff: Nach dem Tiefgefrieren muss die Temperatur bis zur Abgabe an den Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei -18 °C oder tiefer gehalten werden (siehe TLMV). Es gibt Ausnahmeregelungen für einzelne Produkte bezüglich abweichender Produkttemperaturen und/oder Lager- und Transportbestimmungen (siehe auch DIN 10508).

3.1.35

kühlpflichtiges Lebensmittel

Lebensmittel, für das in einer Rechtsnorm eine verbindliche Produkttemperatur festgelegt ist

Anmerkung 1 zum Begriff: In der Regel handelt es sich dabei um die Produkttemperaturvorgaben für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, in Ausnahmen auch um die Lagertemperatur für bestimmte Produkte.

3.1.36

kühlbedürftiges Lebensmittel

Lebensmittel, das zu den leicht verderblichen Lebensmitteln zählt, für das aber in keiner Rechtsnorm eine Produkttemperatur festgelegt wurde

Anmerkung 1 zum Begriff: Siehe hierzu Empfehlungen für die Produkttemperaturen für derartige Lebensmittel in DIN 10508.