

DIN 10543



ICS 55.020; 67.020

Teilweiser Ersatz für
DIN SPEC 91360:2018-07

**Lebensmittelhygiene –
Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere
Onlinehandel) –
Hygieneanforderungen und notwendige Informationen**

Food hygiene –
Food delivery to consumer (especially e-commerce) –
Hygienic requirements and necessary information

Hygiène alimentaire –
Fourniture de denrées alimentaires aux consommateurs finaux (notamment en ligne) –
Exigences en matière d'hygiène et informations nécessaires

Gesamtumfang 34 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)
DIN-Normenausschuss Informationstechnik und Anwendungen (NIA)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen	11
4.1 Allgemeines	11
4.2 Registrierung von Betrieben	12
4.3 Hygieneanforderungen	12
4.3.1 Allgemeines	12
4.3.2 Anforderungen der Basishygiene	12
4.3.3 Sicherer Umgang mit leicht verderblichen, kühlpflichtigen und kühlbedürftigen Lebensmitteln	15
4.3.4 Hygieneanforderungen für den Fernabsatz vorverpackter (umhüllter) Lebensmittel	16
4.3.5 Versand	16
4.3.6 Kühlung	17
4.3.7 Prüfung des Temperatur- und Verpackungskonzeptes	20
4.4 Lebensmittelsicherheit	22
5 Anforderungen an Prüfmittel	23
5.1 Allgemeines	23
5.2 Waagen	23
5.3 Temperaturmessgeräte/-einrichtungen	23
6 Informationen	23
6.1 Notwendige Informationen für Besteller	23
6.2 Weitergehende Informationen für Besteller	24
6.3 Anforderungen an die Zustellung	24
Anhang A (normativ) Testdurchführung und Validierung	26
Anhang B (informativ) Beispiel für Transittest zur Verifizierung des Temperaturkonzeptes B	28
B.1 Ziel und Zweck	28
B.2 Verantwortlichkeiten	28
B.3 Verwendete Materialien	28
B.4 Durchführung	29
Anhang C (informativ) Anforderungen bezüglich Handhabung und Entsorgung von gefährlichen Kühlelementen wie Trockeneis	31
Anhang D (informativ) Umweltschutz und Verpackungsgesetz	32
Literaturhinweise	33

Tabellen

Tabelle A.1 — Testdurchführung	26
Tabelle B.1 — Verifizierung des Temperaturkonzeptes Klasse B	29

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitskreis NA 057-02-01-29 AK „Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere Onlinehandel)“ im NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“, erarbeitet.

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 SPEC 91360:2018-07 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Die Inhalte der DIN SPEC 91360 wurden nur teilweise modifiziert übernommen;
- b) Anwendungsbereich konkretisiert und um Anforderungen an einzuhaltende Temperaturen, notwendige Informationen und Beschaffenheit von Verpackungsmitteln ergänzt;
- c) Abschnitt 2 „normative Verweisungen“ ergänzt;
- d) Abschnitt 3 „Begriffe“ teilweise übernommen, auf die Quelle DIN 10503 hin aktualisiert, übernommene Begriffe modifiziert und weitere Begriffe ergänzt;
- e) Abschnitt 4 „Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen“, Abschnitt 5 „Anforderungen an Prüfmittel“ und Abschnitt 6 „Informationen“ ergänzt;
- f) Tabelle 1 und Tabelle 2 entfernt und teilweise modifiziert und aufgeteilt in den Fließtext und die Anhänge übernommen;
- g) Tabelle A.2 überarbeitet und in den Anhang verschoben;
- h) Anhang B überarbeitet;
- i) Anhang C entfernt;
- j) neuer Anhang C und Anhang D hinzugefügt;
- k) Literaturhinweise überarbeitet und ergänzt.

Frühere Ausgaben

DIN SPEC 91360: 2018-07

Einleitung

Der Trend, telefonisch oder online Lebensmittel zu bestellen und sich nach Hause liefern zu lassen, nimmt stetig zu. Der stationäre Einzelhandel und das Handwerk liefern bereits seit einiger Zeit an Kunden bzw. Endverbraucher Bestellungen aus, die aus persönlichen Gründen nicht einkaufen gehen können oder zur Erleichterung ihres Alltags Lebensmittel geliefert bekommen wollen.

Darüber hinaus entwickelt sich ein wachsendes Marktsegment an großen überregional agierenden Anbietern, die ihre Waren im Fernabsatz verkaufen und liefern. Auch eine Vielzahl kleiner Anbieter ist gerade im Onlinehandel aktiv. Im Angebot befinden sich unter anderem kühlpflichtige(s) Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Geflügel sowie andere kühlbedürftige Lebensmittel, die ungekühlt schnell verderben können.

Unverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs und andere leicht verderbliche Lebensmittel müssen nach den rechtlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene ohne Unterbrechung der Kühlkette transportiert und gelagert werden. Gerade im Fernabsatzhandel mit frischen und gefrorenen Produkten ist diese Vorschrift zwingend zu beachten, um die Lebensmittelsicherheit der Produkte sicherzustellen. Aus Verbrauchersicht ist die Einhaltung der Kühlkette der größte Unsicherheitsfaktor bei der Bewertung der zugestellten kühlbedürftigen/kühlpflichtigen und tiefgefrorenen Lebensmittel.

Es ist außerdem vorgeschrieben, dass Lebensmittel hygienisch einwandfrei verpackt werden müssen, und es muss bei gemischten Lieferungen sichergestellt sein, dass sich die Produkte nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können.

Der Endverbraucher ist darauf angewiesen, dass er sowohl bei der Auswahl der Produkte als auch bei deren Lieferung die notwendigen Informationen zum Empfang und zum weiteren Umgang mit den Produkten zur Verfügung hat. Dazu zählen sowohl die Bedingungen für die Lagerung und die Verwendung der Lebensmittel, als auch weitere Informationen, zum Beispiel zur Bewertung der Einhaltung der Kühlkette der kühlpflichtigen und kühlbedürftigen Lebensmittel, und im Sinne des Umweltschutzes Informationen zur sachgerechten Entsorgung von unterschiedlichen Verpackungsmaterialien.

Dieses Dokument formuliert hygienische Anforderungen an den Umgang mit über Fernabsatz gelieferten nicht-kühlpflichtigen und insbesondere kühlpflichtigen und kühlbedürftigen Lebensmitteln, um den Endverbraucher vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch unsachgemäßen Umgang mit diesen Lebensmitteln zu schützen. Im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sind auch Regelungen für Reklamationen und Verfahren bei Auslieferung von unbrauchbaren oder nicht mehr sicheren Lebensmitteln beschrieben.

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument legt Anforderungen hinsichtlich der Ausführung des Versandhandels und zum Umgang mit Lebensmitteln sowie zur Einhaltung der Temperaturen für Lebensmittel, die bestellt und an Endverbraucher geliefert werden, fest. Des Weiteren werden Anforderungen an die notwendigen Informationen beschrieben.

Es legt außerdem Anforderungen an die Beschaffenheit und den Einsatz von Verpackungsmitteln und Kühlsystemen sowie die Vorgehensweise und Anforderungen beim Transport im Rahmen endverbraucherorientierter Lebensmittellieferungen fest.

Dieses Dokument dient als Handlungsempfehlung, um die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben zu erleichtern, und richtet sich an Lebensmittelunternehmen und Transportdienstleister im Händler-Endverbraucher (B2C, en: Business-to-Consumer)-Segment, wenn verarbeitete, unverarbeitete, kühlpflichtige/kühlbedürftige bzw. kälteempfindliche Lebensmittel nach Fernabsatzvertrag bestellt und transportiert werden. Das Dokument kann auch als Hilfestellung bei Lebensmittelkontrollen dienen, auch um eine einheitliche/vergleichbare Prüfung zu ermöglichen.

Dieses Dokument ist nicht anzuwenden für den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung über Einzelhändler (z. B. Pizzabringdienst).

ANMERKUNG Als Lebensmittelunternehmen gelten nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Artikel 3, Nr. 2 „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.“

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 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN 10514, *Lebensmittelhygiene — Hygieneschulung*

DIN EN 12830, *Temperaturregistriergeräte für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von temperaturempfindlichen Produkten — Prüfungen, Leistung, Gebrauchstauglichkeit*

DIN EN 13485, *Thermometer zur Messung der Luft- und Produkttemperatur für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen, tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiskrem — Prüfung, Leistung, Gebrauchstauglichkeit*

DIN EN 13486, *Temperaturregistriergeräte und Thermometer für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen, tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiskrem — Regelmäßige Prüfungen*

DIN EN 62552-1 (VDE 0705-2552-1):2021-06, *Haushaltskühlgeräte — Eigenschaften und Prüfverfahren — Teil 1: Allgemeine Anforderungen (IEC 62552-1:2015, modifiziert); Deutsche Fassung EN 62552-1:202*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN 10503 und 10508 und 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

Endverbraucher

nicht-gewerblicher Endkunde

letzte Privatperson, welche die Lebensmittel und Lebensmittellieferung/-en nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet

[QUELLE: Verordnung (EG) 178/2002, Kap. 1, Art. 3, Nr. 18, modifiziert — Begriff wurde dem Anwendungsbereich angepasst]

3.2

Besteller

Privatperson, die ein(e) Lebensmittel/-lieferung bei einem Händler bestellt und damit den Lebensmittelversand auslöst

Anmerkung 1 zum Begriff: Der Besteller kann auch für andere Personen Bestellungen aufgeben, z. B. ein Mitarbeiter einer Organisation für seine Kollegen.

3.3

Empfänger

Privatperson, die die bestellte(n) Lebensmittellieferung(en) als erstes nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens entgegennimmt und dazu autorisiert ist

Anmerkung 1 zum Begriff: Endverbraucher, Besteller und Empfänger können die gleiche Person sein.

3.4

Händler

Lebensmittelunternehmer, welcher bei ihm im Fernabsatz bestellte Lebensmittel an eine Zieladresse liefert/liefern lässt

Anmerkung 1 zum Begriff: Händler können auch Hersteller oder Erzeuger sein und/oder Lebensmittel selbst behandeln und/oder von anderen Unternehmen Lebensmittel beziehen.

Anmerkung 2 zum Begriff: Händler können ausschließlich im Fernabsatz tätig sein oder auch im stationären Vertrieb Lebensmittel verkaufen.

3.5

Versender

Einzelperson oder Unternehmen, durch die ein Logistikdienstleister angewiesen wird, Waren von einem Ort zu einem anderen zu transportieren

Anmerkung 1 zum Begriff: Händler und Versender können die gleiche Person/das gleiche Unternehmen sein.

3.6

Logistikdienstleister

spezialisiertes Unternehmen, das alle mit der Distribution verbundenen Aktivitäten eines Versenders durchführt

[QUELLE: DIN EN 14943:2006-03, 3.1123, modifiziert — grammatikalisch korrigiert und „Versender“ anstelle von „Lieferanten, Hersteller oder Großhändler“ eingefügt]

3.7**Servicelevel**

messbares Niveau und Umfang für die Erfüllung einer definierten Leistung

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Leistung kann z. B. eine Logistik- oder Verpackungsdienstleistung sein.

3.8**Erstzustellungszeitraum**

vertraglich vereinbarter Zustellungszeitraum, inkl. der Exaktheit des Zustellungszeitraumes (maximales Zeitfenster)

3.9**geplante Kühlzeit**

Zeit, in der unter den aktuellen Wetter- und Transportbedingungen das Kühl-/Tiefkühlkonzept wirksam ist und die erforderliche Produkt-/Lagertemperatur unter Berücksichtigung des aktuellen Temperaturprofils sichergestellt wird

Anmerkung 1 zum Begriff: Zum Zeitpunkt der Zustellung (Warenübergabe) darf die geplante Kühlzeit noch nicht abgelaufen sein.

3.10**Reservekühlzeit**

Zeitraum, in dem die Kühlverpackung über die geplante Transportzeit hinaus die erforderliche Kühlung sicherstellt

3.11**geplante Transportzeit**

Zeitspanne von dem Zeitpunkt, an dem der Transport beginnt, bis zum geplanten Produktübergang an den Empfänger

Anmerkung 1 zum Begriff: Im Falle des Transportes von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist es die Zeitspanne von dem Zeitpunkt, an dem das Kühlsystem für den Transport zum Einsatz kommt bis zum geplanten Abschluss der Zustellung.

3.12**Konditionierung**

Überführen eines Objektes in einen definierten Zustand

Anmerkung 1 zum Begriff: Vorgang, der dazu vorgesehen ist, ein Objekt/Produkt/Kühlmittel in eine festgelegte Bedingung z. B. in Bezug auf Temperatur und/oder relative Luftfeuchte zu bringen.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.38]

3.13**Vorkonditionierung**

Behandlung des Verpackungssystems oder von Teilen davon, um festgelegte Bedingungen hinsichtlich der Temperatur und der relativen Luftfeuchte zu erreichen

[QUELLE: DIN 55545-1:2018-11, 3.7, modifiziert — Bezug zu Raum oder Kammer entfällt]

3.14**Packschema**

Standardkonfiguration der Anzahl und Positionierung der Kühlelemente und Produkte innerhalb einer Versandeinheit

3.15

Temperaturlogger

Speichereinheit, welche Temperaturdaten in einem bestimmten Rhythmus über den Zeitverlauf über eine Schnittstelle aufnimmt und auf einem Speichermedium ablegt

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.37]

3.16

Temperaturzoneneinheit

Umverpackung, Behälter oder definierter Bereich in einer Versandeinheit, der/die eine Temperaturzone definiert

Anmerkung 1 zum Begriff: Es ist möglich, dass eine Versandeinheit nur eine oder mehrere unterschiedliche Temperaturzonen enthält.

3.17

Transport

Beförderung und Umschlag von Gütern vom Beginn des Versandes bis zu dessen Ende mithilfe von Transportmitteln

Anmerkung 1 zum Begriff: Der Transport erstreckt sich vom Warenausgang des Versenders bis zum Erreichen des vereinbarten Zielortes, einschließlich aller damit zusammenhängenden Vorgänge wie das Zwischenlagern, Ver- und Umladen. Er endet mit der Zustellung beim Empfänger.

3.18

Zustellung

Warenübergabe

Übergabe des Transportgutes (Ware) durch den Logistikdienstleister oder Lieferdienst des Versenders an den Empfänger, entsprechend der vereinbarten Zustelloption

Anmerkung 1 zum Begriff: Mit der schriftlich vorab vereinbarten Form der Warenübergabe beim Empfänger erfolgt der Gefahrenübergang im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuches § 446.

Anmerkung 2 zum Begriff: Die Zustellung muss nicht persönlich geschehen, möglich ist (falls vom Besteller autorisiert) z. B. auch die Zustellung beim Nachbarn, Abstellen bei Abstellgenehmigung usw.

3.19

Versandeinheit

kleinste Einheit von Gütern (Ware inkl. Verpackung), die mit anderen nicht fest verbunden ist und in der Transportkette vom Versender bis zum Empfänger als geschlossener Umfang einzeln behandelt wird oder werden kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Versandeinheit kann aus einem einzelnen Karton, einer Tüte, einem Thermobehälter oder anderen Verpackungsarten oder aus mehreren Packstücken, die zu einer Einheit zusammengefasst sind und/oder eine oder mehrere Temperaturzoneneinheiten aufweisen, bestehen.

3.20

Umhüllung

Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, welche/s das Lebensmittel unmittelbar umgibt, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst

Anmerkung 1 zum Begriff: Das Umhüllungsmaterial muss lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen, auf den Inhalt abgestimmt sein und dessen Schutz und Sicherheit sicherstellen.

Anmerkung 2 zum Begriff: Im allgemeinen Sprachgebrauch wird die Umhüllung auch als die Primärverpackung bezeichnet.

Anmerkung 3 zum Begriff: Umhüllungsmaterial muss die Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien (siehe VO (EG) Nr. 1935/2004) erfüllen.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.2.3, modifiziert – Anmerkung 3 zum Begriff wurde hinzugefügt]

3.21

Verpackung

Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst

Anmerkung 1 zum Begriff: Sofern die Verpackung das Lebensmittel direkt berührt, handelt es sich im lebensmittelrechtlichen Sinne gleichzeitig um eine Umhüllung und muss den Anforderungen als Lebensmittelkontaktmaterial entsprechen.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.2.4, modifiziert — Anmerkung 1 zum Begriff wurde hinzugefügt]

3.22

Transportverpackung

Verpackung, deren Ausführung und Anforderungen im Bereich der Distribution und der Transportbelastung, insbesondere Stapeln und Kommissionieren, bestimmt wird und die im Allgemeinen als äußere Verpackung für das Packgut oder der Zusammenfassung einer Anzahl von Packungen dient

Anmerkung 1 zum Begriff: Hierzu existieren abweichende Festlegungen in der Verpackungsverordnung und in der Richtlinie 94/62/EG (siehe DIN 55405:2014-12, Anhang B).

[QUELLE: DIN 55405:2014-12, 10.856]

3.23

Isolierverpackung

Verpackung mit hohem Wärmedämmvermögen

[QUELLE: DIN 55405:2014-12, 10.414]

3.24

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.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.35]

3.25

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.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.36]

3.26

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: DIN 10503:2022-03, 3.1.12]

3.27

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).

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.34]

3.28

aktive Kühlung

Kühlung mittels geräteeigener Kälteerzeugung

BEISPIEL Kühlung mittels Kühlaggregats.

[QUELLE: DIN 18867-3:2011-05, 3.2, modifiziert — Im Beispiel wurde „oder physikalischer Prozess“ gestrichen]

3.29

passive Kühlung

Kühlung mittels extern bereitgestellter Speichermedien

BEISPIEL Kühlung mittels Sole, Eutektische Platten (Kühlakkus und Kältespeicherplatten) oder Trockeneis

[QUELLE: DIN 18867-3:2011-05, 3.3, modifiziert — Im Beispiel wurde „(Kühlakkus und Kältespeicherplatten)“ hinzugefügt]

3.30

Validierung

Erbringung eines objektiven Nachweises, dass die für eine Maßnahme spezifizierten Anforderungen ihren Zweck erfüllen

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Validierung sollte für die Festlegung der Maßnahmen im Vorfeld und bei jeder maßgeblichen Änderung einer Maßnahme erfolgen.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.3.14]

3.31

Verifizierung

Erbringung eines objektiven Nachweises, dass eine Maßnahme die spezifizierten Anforderungen erfüllt

Anmerkung 1 zum Begriff: Im Kontext von HACCP bedeutet Verifizierung, dass die vorgesehenen Maßnahmen für die Beherrschung der Gefahr zweckdienlich sind, und dass das HACCP-System ordnungsgemäß funktioniert.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.3.15]

4 Rechtliche Grundlagen und Hygieneanforderungen

4.1 Allgemeines

Jede Person, die eine mit Produktion, Verarbeitung und/oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausübt, trägt nach den Grundsätzen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 als Lebensmittelunternehmer Verantwortung für die Einhaltung der Anforderungen des Lebensmittelrechts.

Jeder Lebensmittelunternehmer muss die auf seinen Betrieb zutreffenden Rechtsvorschriften kennen und beachten. Dabei ist zu bedenken, dass die Vorschriften sich an Unternehmen aller Art richten und deshalb zur betriebspezifischen, risikoorientierten Umsetzung allgemein formuliert sind. Art und Umfang der daraus resultierenden Pflichten und Maßnahmen können sehr unterschiedlich sein.

Demzufolge muss sich jede Person, die im Fernabsatz (z. B. Onlinehandel) mit Lebensmitteln handelt, über die Vorschriften sachkundig machen und diese beachten.

Insbesondere die Gebote und Verbote der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, bezüglich der Hygiene an Lebensmittelbetriebe sowie des nationalen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) müssen beachtet werden. Die Vorschriften gelten auch im jeweils gegebenen Umfang für Unternehmen im Fernabsatz, bei denen ausschließlich verpackte Lebensmittel gehandelt, verpackt und versendet werden.

Lebensmittelunternehmen müssen auf allen Produktions- und Vertriebsstufen dafür Sorge tragen, dass insbesondere

- nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden,
- die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und der Lebensmittelkontaktmaterialien sichergestellt ist, und
- der Schutz der Verbraucher vor Täuschung im Zusammenhang mit rechtlich einzuhaltender und freiwilliger Produktinformation sichergestellt ist.

Ein Gesamtüberblick zu den rechtlichen Grundlagen kann in diesem Dokument nicht gegeben werden.

Zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit müssen bei allen leicht und sehr leicht verderblichen Lebensmitteln und im Besonderen bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs die Hygieneanforderungen im Umgang mit solchen Lebensmitteln und die Einhaltung der Kühlkette beachtet werden.

Nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist jeder Lebensmittelunternehmer verpflichtet, Informationen zur Rückverfolgbarkeit seiner Produkte zur Verfügung zu stellen und erforderlichenfalls für einen Rückruf von Produkten, die den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit nicht entsprechen, zu sorgen.

Betriebsstätten müssen unabhängig von ihrer Größe so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen, bemessen und eingerichtet sein und betrieben werden, dass sie den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel I entsprechen und eine gute Lebensmittelhygiene sicherstellen. Der Umfang der erforderlichen Maßnahmen richtet sich dabei nach der Art des Unternehmens und den Lebensmitteln, die in dem Unternehmen hergestellt und/oder behandelt sowie in Verkehr gebracht werden.

Für kühlpflichtige und tiefgefrorene Lebensmittel müssen die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Einhaltung der Kühlkette und spezifische Temperaturanforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 und die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) beachtet werden.

Weitergehende Anforderungen finden sich allgemein und für einzelne Lebensmittel auch in den nationalen Vorschriften wie beispielsweise im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und in der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV).