



Hygienische Hinweise zum Kauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Versandhandel

Das Angebot, Lebensmittel im Internet oder Versandhandel zu kaufen, ist größer geworden. Inzwischen werden neben klassischen Versandwaren, wie Keksen oder Vollkonserven auch verstärkt leichtverderbliche und damit **kühl- bzw. tiefkühlpflichtige Lebensmittel** angeboten.

Bei **ungekühlt haltbaren** Produkten, wie z. B. Gewürzen, ist ein Versand der Ware mittels Post- oder Paketdienste innerhalb Deutschlands oder sogar ins/aus dem Ausland ohne Schwierigkeiten möglich.

Bei leicht verderblichen Lebensmitteln kann dies zum Problem werden. Insbesondere im Sommer, bei hohen Außentemperaturen und bei längeren Versandwegen, können die erforderlichen **Kühl- bzw. Tiefkühltemperaturen** häufig nicht eingehalten werden. Eine **Unterbrechung der Kühlkette** kann zum **mikrobiologischen Verderb** der Ware oder zu einer Vermehrung evtl. in rohen Produkten natürlicherweise vorhandenen Krankheitserregern führen. Auf den Lebensmitteln angegebene Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdaten sind dann nicht mehr zutreffend.

Neben den ohnehin gültigen Hygieneregeln

http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/hygienischer_umgang/verbrauchertipps/index.htm



empfiehlt deshalb das **Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)** bei Einkäufen im Versandhandel zusätzlich:

- Kühl- oder tiefkühlpflichtige Lebensmittel, wie z. B. rohes Fleisch, Hackfleisch, rohe Fleischzubereitungen, roher Fisch und Tiefkühlprodukte generell nur dann über den Versandhandel bestellen, wenn ein **gekühlter bzw. tiefgekühlter Versand** und **Empfang** der Ware **garantiert** wird.
- Bei Erhalt der Sendung **Temperatur und Aggregatzustand** (insbesondere bei tiefgefrorenen Lebensmitteln) des Versandgutes **überprüfen**. Sollte die Sendung **zu warm oder aufgetaut** eingehen, ist eine Reklamation zu empfehlen.
- Leichtverderbliche, **zu warm** transportierte Ware sollte **nicht mehr verzehrt** werden, bei **angetauter** Tiefgefrierware ist ein **erneutes Einfrieren zu vermeiden**
- in Abhängigkeit von dem jeweiligen Produkt sollte **angetaute Ware maximal zum alsbaldigen Verzehr** (Zubereitung am gleichen oder folgenden Tag) verwendet werden.

Für allgemeine Informationen zum Internethandel mit Lebensmitteln wird u. a. auf den Flyer des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (**BVL**): „Lebensmittel online kaufen!“ - Tipps für Verbraucher“: verwiesen.

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Flyer/nach_Themen/10_Flyer_Internethandel_LM.html

Stand: 01/2023