

DIN 10500

ICS 67.020; 97.130.99

Ersatz für
DIN 10500:2009-05**Lebensmittelhygiene –
Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige
Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel –
Hygieneanforderungen, Prüfung**

Food hygiene –
Sales vehicles and mobile sales stands for perishable foodstuffs –
Hygiene requirements, testing

Hygiène alimentaire –
Véhicules de vente et éventaires mobiles pour denrées périssables –
Exigences à l'hygiène, essais

Gesamtumfang 24 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Baumerkmale.....	6
5 Bezeichnung	7
6 Anforderungen	8
7 Prüfung.....	15
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung.....	16
9 Kennzeichnung.....	16
Anhang A (informativ) Beispiele für Verkaufsfahrzeuge und mobile Verkaufsstätten	17
Literaturhinweise.....	23

Vorwort

Diese Norm wurde vom DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitskreis NA 057-02-01-20 AK „Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel“ im Arbeitsausschuss 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.

Änderungen

Gegenüber DIN 10500:2009-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die in der Einleitung angegebenen Rechtsvorschriften und technischen Regeln wurden aktualisiert;
- b) die Normativen Verweisungen wurden im Abschnitt 2 und im jeweiligen Textabschnitt aktualisiert;
- c) in Unterabschnitt 4.2 „Inneneinrichtung“ wurden die Anforderungen für die getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitsbekleidung geändert;
- d) in Unterabschnitt 6.1.6.1 wurden die Festlegungen zur Aufbewahrung der Straßenkleidung ergänzt;
- e) Unterabschnitt 6.3.4 „Verkaufsstätten mit einem nach außen abgeschlossenen Verkaufsraum, in denen Lebensmittel hergestellt und abgegeben werden“ wurde gestrichen;
- f) in Anhang A wurde der Abschnitt A.4 „Beispiel für eine Verkaufsstätte mit einem nach außen abgeschlossenen Verkaufsraum, in dem Lebensmittel hergestellt und abgegeben werden“ einschließlich Bild A.4 gestrichen;
- g) die Literaturhinweise wurden aktualisiert und erweitert;
- h) die Norm wurde den derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10500: 1991-02, 2001-01, 2009-05

Einleitung

In Verbindung mit den mobilen Verkaufsstätten sind neben den Hygieneanforderungen insbesondere sicherheitstechnische und energiebezogene Anforderungen von Bedeutung. In diesem Zusammenhang wird hingewiesen auf folgende Normen und Unterlagen:

Für Dampf und Heißwasser

Betriebssicherheitsverordnung

Für Gas

DIN EN 203-1

DIN EN 203-2-1

DIN EN 203-2-2

DIN EN 203-2-3

DIN EN 203-2-4

DIN EN 203-2-6

DIN EN 203-2-7

DIN EN 203-2-8

DIN EN 203-2-9

DIN EN 203-2-10

DIN EN 203-2-11

Für Elektroenergie

DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42)

DIN EN 60335-2-47 (VDE 0700-47)

Ferner sind die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Sicherheitsregeln, insbesondere die der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten und die einschlägigen Hygienevorschriften, in Bezug auf die konstruktiven Maßnahmen von Bedeutung.

Anhang A ist informativ.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen (mobile Verkaufsstätten) nach 3.1, in denen leicht verderbliche Lebensmittel, wie z. B.

- frisches und zubereitetes Fleisch warmblütiger Tiere,
- frische und zubereitete Fische,
- Weich-, Schalen- und Krustentiere,
- Käse- und Milchprodukte,
- Konditoreiwaren (z. B. mit Cremefüllung),
- Feinkostsalate sowie Speiseeis,

behandelt oder in Verkehr gebracht werden. Sie findet keine Anwendung für Verkaufsautomaten und Zelte.

Die Norm enthält keine sicherheitstechnischen oder energiebezogenen Anforderungen (siehe Einleitung). Die Anforderungen der Straßenverkehrs-Zulassungs-Ordnung [1] bleiben unberührt.

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 8959, *Wärme gedämmte Beförderungsmittel für Lebensmittel — Anforderungen und Prüfung*

DIN 10501-1:2011-12, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel — Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis — Hygieneanforderungen, Prüfung*

DIN 10501-2, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel — Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel — Hygieneanforderungen, Prüfung*

DIN 10501-4, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel — Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel — Hygieneanforderungen, Prüfung*

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN EN ISO 23953-2, *Verkaufskühlmöbel — Teil 2: Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen*

DIN EN 60529 (VDE 0470-1), *Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code)*

BfR-Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt; <http://www.bfr.bund.de/cd/447>

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN 10503 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 mobile Verkaufsstätte

im Sinne dieser Norm:

- selbstgetriebenes Fahrzeug (Verkaufsfahrzeug, Verkaufsmobil);
- Verkaufsanhänger, Verkaufssattelaufleger;
- absetzbarer Verkaufscontainer;
- ortsveränderliche, nichtständige, auch zerlegbare Verkaufseinrichtung mit Ausnahme von Verkaufsautomaten

3.2 Verkaufssystem

im Sinne dieser Norm:

- a) mobile Verkaufsstätte mit Verkaufsöffnungen ins Freie, wobei sich das Verkaufspersonal in der Verkaufsstätte befindet (z. B. Verkaufsmobile oder Verkaufsanhänger);
- b) mobile Verkaufsstätte mit einem nach außen abgeschlossenen Verkaufsraum, in der Lebensmittel abgegeben werden (z. B. mobiles Verkaufsgeschäft oder SB-Mobil (Selbstbedienungs-Mobil));
- c) mobile Verkaufsstätte mit einem nach außen abgeschlossenen Verkaufsraum, in der Lebensmittel hergestellt, behandelt und abgegeben werden (z. B. mobile Frischfleischabteilung);
- d) mobile Verkaufsstätte, in der Speisen hergestellt und nach außen abgegeben werden (z. B. Imbissfahrzeuge)

4 Baumerkmale

4.1 Aufbau einer mobilen Verkaufsstätte

Der Aufbau einer mobilen Verkaufsstätte umfasst wasserdichte Außenwände, ein Dach, erforderlichenfalls isoliert, feste Innenwände, einschließlich Decke, einen festen Fußboden, dicht verschließbare Verkaufsöffnungen, Fenster und Türen. Ein selbstgetriebenes Fahrzeug (Verkaufsmobil) sollte mit einer zusätzlichen Tür oder einer anderen Möglichkeit der Abtrennung zwischen Fahrerraum und Verkaufsraum ausgestattet sein.

ANMERKUNG Beispiele für Verkaufsfahrzeuge und mobile Verkaufsstätten sind im Anhang A enthalten.

4.2 Inneneinrichtung

Zur Inneneinrichtung gehören:

- Kühlmöbel;
- Unterschränke und Verkaufsmöbel;
- Glasaufsätze auf den Verkaufsmöbeln;
- feste Arbeits- und Ablageflächen;
- Schneidflächen;
- Handwaschgelegenheit;
- Abwaschgelegenheit;
- Seifen- und Desinfektionsmittelspender;
- Vorrichtungen für Einmalhandtücher;
- Aufhängevorrichtungen;
- Beleuchtung;
- Abfallbehältnisse;
- Trinkwasservorratsbehältnis oder Anschlussmöglichkeit an das öffentliche Wasserversorgungsnetz;
- Abwasserbehältnis oder Anschlussmöglichkeit an das öffentliche Abwassernetz;
- sonstige Einbaugeräte, je nach Zweckbestimmung;
- gesonderter Schrank oder Schrankteil zur Aufbewahrung von Reinigungsgeräten und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln;
- Aufbewahrungsmöglichkeit für die getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitsbekleidung;
- gegebenenfalls ausreichende Be- und Entlüftungsanlage, insbesondere bei verschlossenen mobilen Verkaufsstätten mit Grill-, Frittier- und Bratmöglichkeit.

5 Bezeichnung

Bezeichnung eines Verkaufsfahrzeuges (H), das den Hygieneanforderungen dieser Norm entspricht:

Verkaufsfahrzeug DIN 10500 — H

Bezeichnung einer mobilen Verkaufsstätte (M), die den Hygieneanforderungen dieser Norm entspricht:

Verkaufsstätte DIN 10500 — M

6 Anforderungen

6.1 Allgemeine Anforderungen

6.1.1 Werkstoffe

6.1.1.1 Werkstoffe, soweit sie mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen oder auf Lebensmittel einwirken, müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

- a) die Werkstoffe dürfen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen. Darüber hinaus müssen hochpolymere Werkstoffe den für ihre Verwendung im Lebensmittelkontakt geltenden materialspezifischen Anforderungen entsprechen. Sofern hierzu keine gesetzlichen Vorgaben bestehen, sind die BfR-Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt heranzuziehen.
- b) die Werkstoffe müssen korrosionsbeständig sein. So dürfen z. B. verzinkte Werkstoffe ohne abriebbeständige Beschichtung und unbehandeltes Holz nicht verwendet werden;
- c) die Werkstoffe müssen an der Oberfläche glatt, leicht zu reinigen, zu desinfizieren und splitterfest sein;
- d) die Werkstoffe müssen abriebfest sein;
- e) die Werkstoffe müssen gegen die im Lebensmittelbereich eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel beständig sein.

ANMERKUNG Eine Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen findet sich in DIN 10528.

6.1.1.2 Mobile Verkaufsstätten, die dazu bestimmt sind, nicht vorverpackte Lebensmittel feilzubieten, die aggressive Substanzen enthalten, wie z. B. Säuren und Salze, müssen in der Inneneinrichtung entweder aus korrosionsfestem Stahl, Kunststoff, Glas, Keramikplatten oder anderen 6.1.1.1 entsprechenden Werkstoffen hergestellt sein. Verbindungselemente, wie Schrauben und Nieten, müssen aus korrosionsfesten Werkstoffen hergestellt sein.

6.1.1.3 Die bei der Konstruktion verwendeten Werkstoffe müssen dem vorgesehenen Verwendungszweck entsprechend alterungsbeständig sein gegenüber den üblichen Beanspruchungsbedingungen, um die Gebrauchstauglichkeit aus hygienischer Sicht sicherzustellen.

6.1.1.4 Durch die Art der Werkstoffe sowie Form und Bemessung der Bauteile muss sichergestellt sein, dass Umwelteinflüsse aus dem Innenraum ferngehalten werden. Das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge muss, soweit praktisch durchführbar, vermieden werden.

6.1.1.5 Die verwendeten Werkstoffe, wie z. B. für die Konstruktionen des Fahrgestells und des Aufbaus, müssen so gewählt werden, dass diese Teile sich nicht übermäßig verformen und verwinden können. Klappen, Fenster und Türen sind konstruktiv so zu erstellen, dass sie sich weder durch ihr Gewicht noch durch Kälte oder Hitze verziehen können.

6.1.2 Ausführung

6.1.2.1 Die verwendeten Werkstoffe und Teile müssen so eingearbeitet sein, dass sie bei sachgemäßem Gebrauch — auch während der Fahrt — nicht beschädigt werden können (z. B. Scheiben aus Sicherheitsglas bei Verkaufsmöbeln von Fahrzeugen, die Lebensmittel in der Auslage transportieren).