

DIN 10501-1



ICS 97.130.20

Ersatz für
DIN 10501-1:1990-12**Lebensmittelhygiene –
Verkaufsmöbel –****Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel
sowie Speiseeis – Hygieneanforderungen, Prüfung**

Food hygiene –

Display cabinets –

Part 1: Refrigerated display cabinets for frozen and quick frozen foodstuffs as well as
icecream – Hygiene requirements, testing

Hygiène alimentaire –

Meubles de vente –

Partie 1: Meubles frigorifiques de vente pour produits congelés et surgelés ainsi que des
glaces – Exigences à l'hygiène, essais

Gesamtumfang 12 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN
Normenausschuss Kältetechnik (FNKä) im DIN

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitskreis „Verkaufsmöbel für Lebensmittel“ im Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“, erarbeitet.

Anhang A ist normativ.

DIN 10501 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel“ besteht aus:

- Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis – Hygieneanforderungen, Prüfung
- Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung
- Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden – Hygieneanforderungen, Prüfung
- Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung

Änderungen

Gegenüber DIN 10501-1:1990-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Die Bezeichnung der Verkaufskühlmöbel wurde präzisiert.
- b) Für senkrechte Glasaufsätze wurde eine Mindesthöhe von 1 650 mm festgelegt. Die Spaltbreite zwischen den Frontscheiben wurde auf 8 mm geändert.
- c) Die Prüfung wurde dem Stand der Technik angepasst.
- d) Die „Normativen Verweisungen“ wurden aktualisiert.
- e) Die „Literaturhinweise“ wurden ergänzt.
- f) Die Norm wurde redaktionell überarbeitet und den derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10501-1: 1990-12

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Hygieneanforderungen zur Planung und Konstruktion von Verkaufskühlmöbeln für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel und Speiseeis sowie die dazu erforderlichen Prüfverfahren fest, um den sachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen.

Die Festlegungen beziehen sich auf dauerhafte Ausrüstungen. Teile zum einmaligen Gebrauch und zum Wegwerfen sind aus dem Anwendungsbereich dieser Norm ausgeschlossen.

Diese Norm gibt gleichzeitig Hinweise zum sachgemäßen Umgang mit Verkaufskühlmöbeln.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation (einschließlich Änderungen).

DIN 8975-3, *Kälteanlagen — Sicherheitstechnische Anforderungen für Gestaltung, Ausrüstung, Aufstellung und Betreiben — Angaben für Betriebsanleitungen.*

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe.*

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel.*

DIN 10518, *Lebensmittelhygiene — Maschinen zur Herstellung und unmittelbaren Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher — Hygieneanforderungen, Prüfung.*

DIN 10955, *Sensorische Prüfungen — Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel.*

DIN 17440, *Nicht rostende Stähle — Technische Lieferbedingungen für gezogenen Draht.*

DIN 18865-4, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 4: Aufbauten beheizt oder unbeheizt.*

DIN 50905-2, *Korrosion der Metalle — Korrosionsuntersuchungen — Korrosionsgrößen bei gleichmäßiger Flächenkorrosion.*

DIN 50982-3, *Messung von Schichtdicken — Allgemeine Arbeitsgrundlagen — Auswahl der Verfahren und Durchführung der Messungen.*

DIN 53505:2000-08, *Prüfung von Kautschuk und Elastomeren — Härteprüfung nach Shore A und Shore D.*

DIN 53754, *Prüfung von Kunststoffen — Bestimmung des Abriebs nach dem Reibradverfahren.*

DIN EN ISO 1520, *Beschichtungsstoffe — Tiefungsprüfung (ISO 1520:1999); Deutsche Fassung EN ISO 1520:2001.*

DIN EN ISO 2064, *Metallische und andere anorganische Schichten — Definitionen und Festlegungen, die die Messung der Schichtdicke betreffen (ISO 2064:1996); Deutsche Fassung EN ISO 2064:2000.*

DIN EN ISO 2409, *Lacke und Anstrichstoffe — Gitterschnittprüfung (ISO 2409:1992); Deutsche Fassung EN ISO 2409:1994.*

DIN EN ISO 2812-1:1994-10, *Lacke und Anstrichstoffe — Bestimmung der Beständigkeit gegen Flüssigkeiten — Teil 1: Allgemeine Verfahren (ISO 2812-1:1993); Deutsche Fassung EN ISO 2812-1:1994.*

DIN EN ISO 2815, *Beschichtungsstoffe — Eindruckversuch nach Buchholz (ISO 2815:1973); Deutsche Fassung EN ISO 2815:1998.*

DIN EN ISO 6860, *Lacke und Anstrichstoffe — Dornbiegeversuch (mit konischem Dorn) (ISO 6860:1984); Deutsche Fassung EN ISO 6860:1995.*

DIN EN ISO 7253, *Beschichtungsstoffe — Bestimmung der Beständigkeit gegen neutralen Salzsprühnebel (ISO 7253:1996); Deutsche Fassung EN ISO 7253:2001.*

DIN EN ISO 7371, *Haushalt-Kühlgeräte — Kühlgeräte mit oder ohne Niedertemperaturfächern — Eigenschaften und Prüfverfahren (ISO 7371:1995); Deutsche Fassung EN ISO 7371:1995.*

E DIN EN ISO 23953-1, *Verkaufskühlmöbel — Teil 1: Begriffe (ISO/DIS 23953-1:2003); Deutsche Fassung prEN ISO 23953-1:2003.*

E DIN EN ISO 23953-2:2003-03, *Verkaufskühlmöbel — Teil 2: Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen (ISO/DIS 23953-2:2003); Deutsche Fassung prEN ISO 23953-2:2003.*

6. Liste der nach den Richtlinien der DVG geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich (Handelspräparate); zu beziehen durch: Geschäftsstelle der DVG, Frankfurter Straße 89, 35392 Gießen.

Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) vom 29. Oktober 1991, BGBl. I S. 2051, zuletzt geändert durch Verordnung vom 16. November 1995, BGBl. I S. 1520.

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die in DIN 10503 angegebenen und die folgenden Begriffe.

3.1

Lagertemperatur/Aufbewahrungstemperatur (A)

die Lufttemperatur, bei der Lebensmittel gelagert werden

3.2

Produkttemperatur (P)

die Temperatur, die an allen Punkten des Erzeugnisses besteht

3.3

zulässiger Temperaturanstieg

der für die durch den Verkaufsvorgang, kältetechnische Vorgänge sowie durch Auswägen, Abwägen oder Um- und Abfüllen der Lebensmittel bedingte unvermeidbare Temperaturerhöhung festgelegte Wert

4 Bezeichnung

Bezeichnung eines Verkaufskühlmöbels zum Anbieten von tiefgefrorenen und gefrorenen Lebensmitteln für die Temperaturklassen L1 und L2 nach E DIN EN ISO 23953-2:2003-03:

Verkaufskühlmöbel DIN 10501 — L

5 Anforderungen

5.1 Werkstoffe

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