

DIN 10501-1

ICS 97.130.20

Ersatz für
DIN 10501-1:2004-01**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 13 Seiten

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

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung.....	5
5 Anforderungen	6
5.1 Werkstoffe	6
5.2 Ausführung.....	6
5.3 Temperatur	8
6 Prüfung	8
6.1 Temperatur	8
6.2 Werkstoffe und Werkstoffoberflächen.....	8
7 Aufstellungs- und Betriebsanleitung.....	10
8 Kennzeichnung	10
Anhang A (normativ) Hinweise für den Benutzer von Verkaufskühlmöbeln	11
Literaturhinweise	13

Vorwort

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

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*
- *Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung — Hygieneanforderungen, Prüfung*

Änderungen

Gegenüber DIN 10501-1:2004-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) der Anwendungsbereich wurde präzisiert;
- b) die normativen Verweisungen wurden aktualisiert und die zitierten Rechtsvorschriften dem neuesten Stand angepasst;
- c) die Definition des Begriffes „Produkttemperatur“ (3.2) wurde um eine Anmerkung ergänzt;
- d) die Literaturhinweise wurden aktualisiert;
- e) die Norm wurde redaktionell überarbeitet und den derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10501-1: 1990-12, 2004-01

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.

Diese Norm gilt nicht für Ausgabeanlagen der Normenreihe DIN 18865, wie sie üblicherweise im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, der Gastronomie und/oder im Cateringbereich eingesetzt werden.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. 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 10518, *Lebensmittelhygiene — Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher — Hygieneanforderungen, Prüfung*

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

DIN EN 10088-3, *Nichtrostende Stähle — Teil 3: Technische Lieferbedingungen für Halbzeug, Stäbe, Walzdraht, gezogenen Draht, Profile und Blankstahlerzeugnisse aus korrosionsbeständigen Stählen für allgemeine Verwendung*

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

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

DIN EN ISO 3882, *Metallische und andere anorganische Überzüge — Übersicht über Verfahren zur Schichtdickenmessung*

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*

DIN EN ISO 2064, *Metallische und andere anorganische Schichten — Definitionen und Festlegungen, die die Messung der Schichtdicke betreffen*

DIN EN ISO 2409, *Beschichtungsstoffe — Gitterschnittprüfung*

DIN EN ISO 2812-1:2007-05, *Beschichtungsstoffe — Bestimmung der Beständigkeit gegen Flüssigkeiten — Teil 1: Eintauchen in Flüssigkeiten außer Wasser*

DIN EN ISO 2815, *Beschichtungsstoffe — Eindruckversuch nach Buchholz*

DIN EN ISO 6860, *Beschichtungsstoffe — Dornbiegeversuch (mit konischem Dorn)*