

DIN 10501-1

ICS 97.130.20

Ersatz für
DIN 10501-1:2011-12**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 13 Seiten

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

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung	6
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 Verkaufsmöbeln	11
Literaturhinweise	13

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Arbeitskreis NA 057-02-01-21 AK „Verkaufsmöbel für Lebensmittel“ im Arbeitsausschuss NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) 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.

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 10501-1:2011-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) normative Verweisungen aktualisiert und die zitierten Rechtsvorschriften dem neuesten Stand angepasst;
- b) Temperaturklassen für die Normbezeichnung an DIN EN ISO 12953-2 angepasst;
- c) Abschnitt 6 „Prüfung“ aktualisiert;
- d) Literaturhinweise aktualisiert;
- e) Norm redaktionell überarbeitet und den derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10501-1: 1990-12, 2004-01, 2011-12

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 dieses Dokuments ausgeschlossen.

Diese Norm gibt gleichzeitig Hinweise zum sachgemäßen Umgang mit Verkaufskühlmöbeln.

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

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 10516, *Lebensmittelhygiene — Reinigung und Desinfektion*

DIN 10518, *Lebensmittelhygiene — Herstellung und Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis und Softeis an den Verbraucher — Hygieneanforderungen, Prüfung*

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

DIN 18865-4, *Großküchengeräte — Ausgabeeinrichtungen — Teil 4: Aufbauten beheizt oder unbeheizt — Anforderungen und Prüfung*

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

DIN ISO 9352, *Kunststoffe — Bestimmung des Abriebs nach dem Reibradverfahren (ISO 9352:2012)*

DIN ISO 7619-1:2012-02, *Elastomere oder thermoplastische Elastomere — Bestimmung der Eindringhärte — Teil 1: Durometer-Verfahren (Shore-Härte) (ISO 7619-1:2010)*

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 EN 62552 (VDE 0705-2552), *Haushalt-Kühl-/Gefriergeräte — Eigenschaften und Prüfverfahren*

DIN EN ISO 1520, *Beschichtungsstoffe — Tiefungsprüfung*

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