

	Lebensmittelhygiene Verkaufsmöbel Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung Hygieneanforderungen, Prüfung	DIN 10501-5
ICS 67.020; 97.130 Deskriptoren: Lebensmittelhygiene, Verkaufskühlmöbel, Selbstbedienung, Salat Food hygiene – Display cabinets – Part 5: Refrigerated display cabinets offering for sale salads and salad dressings in self service, hygiene requirements, testing Hygiène alimentaire – Meubles de vente – Partie 5: Meubles frigorifiques de vente pour mettre en vente des salades et des vinaigrettes en libre service, exigences à l'hygiène, essais Vorwort Diese Norm wurde vom Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitsausschuß "Lebensmittelhygiene", erarbeitet. Anhang A ist normativ. DIN 10501-5 "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, Hygieneanforderun- gen, Prüfung Teil 3 Beiblatt 1: Beispiele für Verkaufsbehälter Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heißgehaltene Lebensmittel, Hygieneanforderungen, Prüfung Beiblatt 1 zu DIN 10501: Vorgeschriebene oder empfohlene Temperaturen für gefrorene, tiefgefrorene, gekühlte und heißgehaltene Lebensmittel sowie Speiseeis 1 Anwendungsbereich Diese Norm legt Hygieneanforderungen zur Planung und Konstruktion von Verkaufskühlmöbeln zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung fest sowie die dazu erforderlichen Prüfverfahren, um den sachgemäßen Umgang mit diesen Lebensmitteln sicherzustellen. Die Festlegungen beziehen sich nicht nur auf dauerhafte Ausrüstungen. Auch Teile zum einmaligen Gebrauch und zum Wegwerfen sind von dieser Norm erfaßt. Diese Norm gibt gleichzeitig Hinweise zum sachgemäßen Umgang mit Verkaufskühlmöbeln zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen. Fortsetzung Seite 2 bis 4 Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V. Normenausschuß Kältetechnik (FNKä) im DIN		

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.

DIN 10501-1

Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis, Hygieneanforderungen, Prüfung

DIN 10501-2

Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel, Hygieneanforderungen, Prüfung

DIN 10501 Beiblatt 1

Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Vorgeschriebene oder empfohlene Temperaturen für gefrorene, tiefgefrorene, gekühlte und heißgehaltene Lebensmittel sowie Speiseeis

DIN 10503

Lebensmittelhygiene – Begriffe

DIN 18865-4

Großküchengeräte – Ausgabeeinrichtungen – Aufbauten unbeheizt oder beheizt

E DIN EN 441-13

Verkaufskühlmöbel – Teil 13: Lufttemperaturmessung; Deutsche Fassung prEN 441-13 : 1997

E DIN EN 378-10

Kälteanlagen und Wärmepumpen – Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen – Teil 10: Betrieb, Dokumentation und Anleitung; Deutsche Fassung prEN 378-10 : 1993

ISO 817

Organische Kältemittel – Kurzzeichen

3 Definitionen

Für die Anwendung dieser Norm gelten die Definitionen nach DIN 10503 und DIN 10501-1.

4 Bezeichnung

Bezeichnung eines Verkaufskühlmöbels, das den Anforderungen dieser Norm entspricht (D), zum Anbieten von unverpackten, verzehrfertigen Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung:

Verkaufskühlmöbel DIN 10501 – D

5 Anforderungen

Anforderungen nach DIN 10501-2.

5.1 Werkstoffe und Ausführung

Anforderungen nach DIN 10501-1 und DIN 18865-4.

5.2 Husten- und Berührungsschutz

Die Verkaufskühlmöbel müssen einen Husten- und Berührungsschutz haben (z. B. aus Glas oder Acrylglas), der ein Anhusten, Anniesen und Berühren oder eine sonstige nachteilige Beeinflussung der Salate und Salatsoßen weitgehend verhindert. Die konstruktive Gestaltung des Hustenschutzes ist so vorzusehen, daß eine Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion möglich ist (z. B. über Drehgelenk, vertikal oder horizontal aufklappbar).

5.3 Temperatur

Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen (Dressings, Marinaden) in Selbstbedienung sind so zu gestalten, daß eine Produkttemperatur von + 7 °C nicht überschritten wird. Die Verkaufskühlmöbel sollten mit einem Temperaturmeßgerät ausgestattet sein (siehe E DIN EN 441-13).

6 Prüfung

Nach DIN 10501-1.