

DIN 10508

ICS 67.020; 97.130.20

Ersatz für
DIN 10508:2002-10**Lebensmittelhygiene –
Temperaturen für Lebensmittel**Food hygiene –
Temperature requirements for foodstuffsHygiène alimentaire –
Exigences relatives à la température des denrées

Gesamtumfang 11 Seiten

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

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis „Temperaturanforderungen an Lebensmittel“ erarbeitet.

Beim Herstellen, Behandeln, dem Transport und der Lagerung, sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Temperaturführung und die Einhaltung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten.

Für Lebensmittel sind in der Vergangenheit Rechtsvorschriften mit entsprechenden Temperaturanforderungen erlassen worden, die aber nicht durchgehend aufeinander abgestimmt waren. Die Temperaturangaben dieser Norm sollen ein einheitliches Vorgehen erleichtern.

Nicht berücksichtigt sind Regelungen nach dem ATP-Abkommen.

Änderungen

Gegenüber DIN 10508:2002-10 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die Temperaturangaben wurden im Hinblick auf die Neugestaltung des Lebensmittelrechts überarbeitet und aktualisiert;
- b) die normativen Verweisungen wurden aktualisiert;
- c) die Norm wurde den derzeit geltenden Gestaltungsregeln für Normen angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10501 Beiblatt 1: 1990-12, 1993-06

DIN 10508: 2002-10

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Temperaturen fest, die für tiefgefrorene, gefrorene, gekühlte und heißgehaltene Lebensmittel sowie für Speiseeis gelten, und gibt Hinweise zur Temperaturmessung.

Diese Temperaturen sind teilweise in Rechtsvorschriften verbindlich festgelegt, oder sie sind vom Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) empfohlen. Diese Empfehlungen sind nicht rechtsverbindlich.

Die Temperaturangaben, die in Rechtsvorschriften verbindlich festgelegt sind, sind durch Angabe der Fundstelle gekennzeichnet. Die Anwendungsbereiche der Rechtsvorschriften sind zu beachten.

Für fertig verpackte Ware ist die Temperaturangabe des Herstellers in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum zu beachten.

Die aufgeführten Temperaturen geben Hinweise für das Behandeln (z. B. Kühlen, Lagern, Aufbewahren und Befördern) sowie Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

Diese Norm gilt nicht für Lebensmittel, die als Halberzeugnisse nicht an den Verbraucher gelangen, wie z. B. Werkmilch und zerkleinertes frisches Fleisch als Vor- oder Zwischenprodukt; auch werden keine Prozesstemperaturen aufgeführt.

Bestimmte Verarbeitungsbedingungen wie z. B. vorgeschriebene Raumtemperaturen bei der Fleischzerlegung wurden nicht aufgenommen.

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 10501-1:2004-01, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel — Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis — Hygieneanforderungen, Prüfung*

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

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

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

3 Begriffe

Für die Anwendung der Norm gelten die in DIN 10503 angegebenen sowie die folgenden Begriffe.

3.1

leicht verderbliche Lebensmittel

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann

[DIN 10503:2007-03]

3.2

Lagertemperatur

Aufbewahrungstemperatur L

die Lufttemperatur, bei der Lebensmittel gelagert werden

[DIN 10501-1:2004-01]

3.3

Produkttemperatur P

die Temperatur, die an allen Punkten des Erzeugnisses besteht

[DIN 10501-1:2004-01]

ANMERKUNG Der Begriff „Produkttemperatur“ entspricht dem in der VO (EG) 853/2004 verwendeten Begriff „Kerntemperatur“.

4 Anforderungen

4.1 Leicht verderbliche Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft sollten, soweit keine anderen Vorschriften bestehen, bei höchstens $+7\text{ °C}$ aufbewahrt werden. Bei dieser Temperatur ist erfahrungsgemäß von einem kontrollierten Risiko auszugehen. Abweichungen der Temperatur unter Berücksichtigung der Verweilzeit im Rahmen der Abgabe zum alsbaldigen Verzehr sind im Einzelfall nach Risikoabwägung möglich.

4.2 Bei verpackten, kühlbedürftigen Lebensmitteln, bei denen die Produkt- oder Aufbewahrungstemperatur in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum vom Hersteller innerhalb gewisser Grenzen frei gewählt werden kann, sollte zur Vereinheitlichung von Transport, Lagerung und Aufbewahrung auch hier von einer Temperatur von max. $+7\text{ °C}$ ausgegangen werden.

ANMERKUNG Die Kühlung allein kann die Vermehrung von Verderbniserregern, aber auch von einigen Krankheitserregern nur verlangsamen, aber nicht unterbinden. Die Vermehrung von Mikroorganismen ist ebenfalls abhängig von der Lagerdauer sowie weiteren inneren (z. B. pH- und a_w -Wert) und äußeren Faktoren (z. B. Atmosphäre), auf die hier nicht eingegangen werden kann. Deshalb sollte bei der Beurteilung, ob die Bedingungen angemessen sind, eine Einzelfallbetrachtung vorgenommen werden.

4.3 Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte, sofern keine anders lautenden Rechtsvorschriften dem entgegenstehen, der Bereich zwischen $+65\text{ °C}$ und $+10\text{ °C}$ innerhalb von 120 min durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden. Um eine vor allem in mikrobiologischer Hinsicht nachteilige Beeinflussung zu vermeiden, sind dabei die Kühlbedingungen wie Lufttemperatur und -geschwindigkeit, das Produktgewicht sowie die Art der Verpackung zu beachten.

ANMERKUNG Das Aufrechterhalten verfahrenstechnisch bedingter Temperaturen innerhalb der Produktion, z. B. für enzymatische Reaktionen, oder eine technologisch notwendige langsame Abkühlung bleiben davon unberührt.

4.4 Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, kann unter bestimmten Bedingungen und vorbehaltlich anderer verbindlicher Regelungen kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden.

4.5 Ein Verkaufskühlmöbel hat nicht die Aufgabe und ist technisch nicht dafür ausgelegt, Lebensmittel auf ein tieferes Temperaturniveau herunterzukühlen, als sie während der Einbringung hatten. Eine entsprechende Kühlreserve ist zu berücksichtigen. Aufgrund der äußeren Einflüsse bzw. insbesondere der Strahlungswärme der Beleuchtung kann die Produkttemperatur nicht gleich der Lufttemperatur innerhalb des Kühlmöbels sein.