

DIN 10508**DIN**

ICS 67.020; 97.130.20

Ersatz für
DIN 10508:2010-06**Lebensmittelhygiene –
Temperaturen für Lebensmittel**Food hygiene –
Temperature requirements for foodstuffsHygiène alimentaire –
Exigences relatives à la température des denrées

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	4
4 Anforderungen	5
5 Temperaturmessung	10
5.1 Allgemeines	10
5.2 Messgeräte	11
5.3 Kalibrierung	11
5.4 Temperaturaufnehmer („Temperaturfühler“)	11
Anhang A (informativ) Abweichende Temperaturanforderungen	12
Literaturhinweise	13

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitsausschuss NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis NA 057-02-01-16 AK „Temperaturen für Lebensmittel“ im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) 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 10508:2010-06 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) in Abschnitt 4.3 wurde ein Hinweis auf das Produktionsverfahren Cook & Serve ergänzt;
- b) die Temperatur-Zeit-Relationen für heiß auszugebende Speisen in Speisenverteilsystemen in Tabelle 4 wurden überarbeitet und an DIN 10506 angepasst;
- c) die normativen Verweisungen wurden ergänzt und aktualisiert.

Frühere Ausgaben

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

DIN 10508: 2002-10, 2008-10, 2010-06

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, Befördern und Verteilen) 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, mit Ausnahme der Temperaturen in Tabelle 4.

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 10501-1:2011-12, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel — Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis — Hygieneanforderungen, Prüfung*

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

DIN 10506, *Lebensmittelhygiene — Gemeinschaftsverpflegung*

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 dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN 10503, DIN 10506 und 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

Lufttemperatur, bei der Lebensmittel gelagert werden

[DIN 10501-1:2011-12]