

DIN 10508**DIN**

ICS 67.020; 97.130.20

Ersatz für
DIN 10508:2012-03**Lebensmittelhygiene –
Temperaturen für Lebensmittel**Food hygiene –
Temperature requirements for foodstuffsHygiène alimentaire –
Exigences relatives à la température des denrées

Gesamtumfang 15 Seiten

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

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Anforderungen	6
4.1 Kühlagerung.....	6
4.2 Abkühlung.....	7
4.3 Heißhaltung.....	7
4.4 Zulässige Abweichungen.....	7
5 Temperaturen.....	7
6 Temperaturmessung.....	11
6.1 Allgemeines	11
6.2 Messverfahren	11
6.2.1 Zerstörungsfreie Messung.....	11
6.2.2 Zerstörende Messung.....	11
6.2.3 Verlaufsmessung.....	12
6.3 Messgeräte	12
Anhang A (informativ) Abweichende Temperaturanforderungen.....	13
Literaturhinweise.....	14

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitsausschuss NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis NA 057-02-01-04 AK „Außer-Haus-Verpflegung / Temperaturen“ 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.

Änderungen

Gegenüber DIN 10508:2012-03 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die normativen Verweisungen wurden ergänzt und aktualisiert;
- b) in Abschnitt 3 wurde eine Definition für sehr leicht verderbliche Lebensmittel ergänzt;
- c) in Abschnitt 4 wurden die Anforderungen zur Kühlagerung, Abkühlung, Heißhaltung und zu zulässigen Temperaturabweichungen überarbeitet;
- d) in Abschnitt 5 wurden die Temperaturanforderungen für tiefgefrorene, gefrorene und kühlbedürftige Lebensmittel sowie für heiß auszugebende Speisen aktualisiert;
- e) in Abschnitt 6 wurden die Unterabschnitte „Kalibrierung“ und „Temperaturaufnehmer (Temperaturfühler)“ gestrichen;
- f) die Literaturhinweise wurden ergänzt und aktualisiert.

Frühere Ausgaben

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

DIN 10508: 2002-10, 2008-10, 2010-06, 2012-03

Einleitung

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 Übereinkommen über internationale Beförderungen leicht verderblicher Waren (ATP-Abkommen) [10].

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Temperaturen für tiefgefrorene, gefrorene, gekühlte, gegarte und heißgehaltene Lebensmittel sowie für Speiseeis fest, die an den Verbraucher abgegeben werden. Zudem werden Prozesstemperaturen für die Produktionsverfahren in der Gemeinschaftsverpflegung festgelegt. Darüber hinaus werden Hinweise zur Temperaturmessung gegeben.

Diese Temperaturen sind teilweise in Rechtsvorschriften verbindlich festgelegt oder sie sind vom Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) empfohlen. Letztere 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/Verbrauchsdatum zu beachten.

Die aufgeführten Temperaturen geben auch Hinweise für das Behandeln sowie Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

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

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 10506, *Lebensmittelhygiene — Gemeinschaftsverpflegung*

DIN 10536, *Lebensmittelhygiene — Cook & Chill-Verfahren — Hygieneanforderungen*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN 10503, DIN 10506, DIN 10536 und die folgenden Begriffe.

DIN und DKE stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

— DIN-TERMinologieportal: verfügbar unter <https://www.din.de/go/din-term>

— DKE-IEV: verfügbar unter <http://www.dke.de/DKE-IEV>

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

[QUELLE: DIN 10503:2014-11, 3.1.13]