

DIN 10508

ICS 67.020; 97.130.20

Ersatz für
DIN 10508:2019-03**Lebensmittelhygiene –
Temperaturen für Lebensmittel**Food hygiene –
Temperature requirements for foodstuffsHygiène alimentaire –
Exigences relatives à la température des denrées

Gesamtumfang 17 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Anforderungen	7
4.1 Kühlagerung	7
4.2 Abkühlung	7
4.3 Temperaturanforderungen an das Heißhalten von Lebensmitteln	8
5 Temperaturen	8
6 Temperaturmessung	13
6.1 Allgemeines	13
6.2 Messverfahren	13
6.2.1 Zerstörungsfreie Messung	13
6.2.2 Zerstörende Messung	13
6.2.3 Verlaufsmessung	14
6.3 Messgeräte	14
Anhang A (informativ) Abweichende Temperaturanforderungen	15
Literaturhinweise	16

Tabellen

Tabelle 1 — Höchsttemperaturen für tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel	9
Tabelle 2 — Höchsttemperaturen für Speiseeis	9
Tabelle 3 — Lager-/Produkttemperaturen für kühlbedürftige und kühlpflichtige Lebensmittel	9
Tabelle 4 — Mindesttemperaturen für heiß auszugebende Speisen	12
Tabelle 5 — Abkühlung von Speisen	13
Tabelle A.1 — Abweichende Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel	15

Vorwort

Dieses Dokument 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.

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN 10508:2019-03 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) in Abschnitt 3 wurden die Definitionen „Lebensmittel“, „kühlpflichtiges Lebensmittel“, „kühlbedürftiges Lebensmittel“ und „tiefgefrorenes Lebensmittel“ ergänzt;
- b) in Abschnitt 4 wurden die Anforderungen zur Kühlagerung, Abkühlung, Heißhaltung und zu zulässigen Temperaturabweichungen überarbeitet und der Unterabschnitt 4.4 in den Unterabschnitt 4.3 integriert;
- c) in Abschnitt 5 wurde Tabelle 5 „Abkühlung von Speisen“ ergänzt;
- d) 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, 2019-03

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 dieses Dokuments sollen ein einheitliches Vorgehen erleichtern.

Nicht berücksichtigt sind Regelungen nach dem Übereinkommen über internationale Beförderungen leicht verderblicher Waren (ATP-Abkommen) [12].

Der Arbeitskreis war bei der Erarbeitung bemüht, alle Formulierungen genderneutral zu gestalten. Da bei Rechtstexten bislang ausschließlich das generische Maskulinum verwendet wird, konnte bei derartigen Zitaten keine genderneutrale Sprache verwendet werden.

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument 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 entweder in Rechtsvorschriften festgelegt und durch Angabe der Fundstelle gekennzeichnet oder wurden vom Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) auf wissenschaftlicher Basis erarbeitet. Letztere sind nicht rechtsverbindlich.

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*

DIN EN 12830, *Temperaturregistriergeräte für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von temperaturempfindlichen Produkten — Prüfungen, Leistung, Gebrauchstauglichkeit*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN 10503 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

Lebensmittel

Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.1, modifiziert — die Anmerkungen wurden nicht übernommen]

3.2

leicht verderbliches Lebensmittel

Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Bei vorverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln wird stets ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.12]

3.3

sehr leicht verderbliches Lebensmittel

Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich ist und nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Art. 24 Absatz 1 der VO (EU) Nr. 1169/2011 [7] sieht für vorverpackte sehr leicht verderbliche Lebensmittel vor, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum zu ersetzen ist. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

Anmerkung 2 zum Begriff: Die Lebensmittelsicherheit und Verkehrsfähigkeit kann nur bei Einhaltung bestimmter, risikoorientiert festgelegter Lagertemperaturen sichergestellt werden. Darüber hinaus können auch weitere Bedingungen Berücksichtigung finden.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.13]

3.4

Lagertemperatur

Aufbewahrungstemperatur

L

Lufttemperatur, bei der Lebensmittel gelagert werden

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.32]

3.5

Produkttemperatur

P

Temperatur an allen Stellen des Lebensmittels

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.31]

3.6

kühlpflichtiges Lebensmittel

Lebensmittel, für das in einer Rechtsnorm eine verbindliche Produkttemperatur festgelegt ist

Anmerkung 1 zum Begriff: In der Regel handelt es sich dabei um die Produkttemperaturvorgaben für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, in Ausnahmen auch um die Lagertemperatur für bestimmte Produkte.

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.35]

3.7

kühlbedürftiges Lebensmittel

Lebensmittel, das zu den leicht verderblichen Lebensmitteln zählt, für das aber in keiner Rechtsnorm eine Produkttemperatur festgelegt wurde

[QUELLE: DIN 10503:2022-03, 3.1.36, modifiziert – Anmerkung 1 zum Begriff wurde nicht übernommen]