

DIN 10518**DIN**

ICS 67.100.99; 67.260

Teilweiser Ersatz für
DIN 10518:2008-05

**Lebensmittelhygiene –
Herstellung und Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis und Softeis an
den Verbraucher –
Hygieneanforderungen, Prüfung**

Food hygiene –

Production and dispense of non-prepacked ice cream and soft ice cream to the consumer –
Hygiene requirements, testing

Hygiène alimentaire –

Production et la remise de glaces non préemballées et de glaces à la crème au
consommateur –

Exigences hygiéniques, essai

Gesamtumfang 15 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Anforderungen an die Geräte.....	7
5 Betrieb von Geräten zur Herstellung von Speiseeis	7
5.1 Aufstellungs- und Betriebsanleitung.....	7
5.2 Aufstellung und Betrieb	8
6 Anforderungen an die Herstellung von Speiseeis	9
6.1 Allgemeines	9
6.2 Personal	9
6.3 Sachgemäßer Umgang mit den eingesetzten Rohstoffen.....	10
6.4 Wärmebehandlung	10
7 Reinigung und Desinfektion, Pflege, Kontrolle und Wartung.....	11
7.1 Reinigung und Desinfektion	11
7.2 Pflege, Kontrolle und Wartung.....	12
Anhang A (normativ) Prüfung der Hygieneanforderungen.....	13
Literaturhinweise.....	14

Vorwort

Diese Norm wurde vom DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitskreis NA 057-02-01-15 AK „Speiseeismaschinen“ im NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“, erarbeitet.

Anhang A ist normativ.

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.

Die Neuausgabe DIN 10518:2019-04 ersetzt teilweise die Ausgabe DIN 10518:2008-05. Die früheren Abschnitte zu Werkstoffen und zur konstruktiven Gestaltung werden zukünftig in der Europäischen Norm DIN EN 16876 geregelt. Bis zur Veröffentlichung von DIN EN 16876 muss solange für die Planung und Konstruktion die Vorgängernorm DIN 10518:2008-05 verwendet werden.

Änderungen

Gegenüber DIN 10518:2008-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Anwendungsbereich der Norm präzisiert;
- b) Anforderungen an die Planung und Konstruktion von Speiseeismaschinen im Anwendungsbereich gestrichen, da Sicherheits- und Hygieneanforderungen an Speiseeismaschinen zukünftig in den Europäischen Normen DIN EN 16876, DIN EN 16878 und DIN EN 16881 festgelegt sind;
- c) Unterabschnitte 5.1 „Werkstoffe“, 5.2 „Ausführung“ und 5.3 „Kühlung“ durch eine Verweisung auf DIN EN 16876 ersetzt;
- d) normativer Anhang A „Betrieb von Speiseeismaschinen“ als Abschnitt 5 in den Hauptteil der Norm integriert;
- e) normativer Anhang B „Sachgemäßer Umgang mit den eingesetzten Rohstoffen“ als Unterabschnitt 6.2 in den Hauptteil der Norm integriert;
- f) Normative Verweisungen aktualisiert und bezüglich der zitierten gesetzlichen Regeln zur Lebensmittelgesetzgebung dem neuesten Stand angepasst;
- g) Norm redaktionell überarbeitet.

Frühere Ausgaben

DIN 10518: 2000-10, 2008-05

Einleitung

Die vorliegende Norm ist keine Rechtsvorschrift, sie ist eine Handlungsanleitung für Betreiber, um den jeweils geltenden Rechtsvorschriften und allgemeinen Vorgaben für eine Gute Hygienepraxis zu entsprechen.

Sie zeigt Möglichkeiten auf, wie Speiseeismaschinen für die handwerkliche Speiseeisproduktion betrieben, gewartet sowie gereinigt und desinfiziert werden können, um den Verpflichtungen zur Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und hygienisch einwandfreier Bedingungen beim Inverkehrbringen eines leicht verderblichen Lebensmittels nachzukommen.

Speiseeis wird aufgrund der verwendeten Rohstoffe wie Ei und/oder Milch in der Regel zu den leicht verderblichen Lebensmitteln gerechnet. Daher sind die Gerätehygiene, der sachgerechte Umgang mit den Zutaten und eine sorgsame Herstellung nach den Grundsätzen der Guten Hygienepraxis unabdingbare Voraussetzungen für ein sicheres Produkt.

Diese nationale Norm ergänzt die Europäischen Normen DIN EN 16876, DIN EN 16878 und DIN EN 16881 um die dort nicht beschriebenen Sachverhalte der Herstellung von Speiseeis.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Anforderungen zum sachgemäßen Betrieb, zur Reinigung und Desinfektion sowie zur Wartung von bestimmten Speiseeismaschinen fest. Weiterhin legt sie Hygieneanforderungen für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis sowie für die Herstellung und unmittelbare Abgabe von Softeis aus Speiseeismaschinen an den Verbraucher fest. Ferner werden Anforderungen zum sachgemäßen Umgang mit Speiseeis, dessen Zutaten und halbfertigen sowie fertigen Speiseeisansätzen festgelegt. Diese Norm erfasst keine Geräte zur Speiseeisherstellung im Haushalt oder für industrielle Prozesse.

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 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN 10514, *Lebensmittelhygiene — Hygieneschulung*

DIN 10516, *Lebensmittelhygiene — Reinigung und Desinfektion*

DIN 11483-2, *Milchwirtschaftliche Maschinen und Anlagen — Reinigung und Desinfektion — Teil 2: Berücksichtigung der Einflüsse auf elastomere Dichtungswerkstoffe*

DIN EN 16876, *Nahrungsmittelmaschinen — Maschinen zur Herstellung von Softeis — Sicherheits- und Hygieneanforderungen*

DIN EN 16878, *Nahrungsmittelmaschinen — Kombi-Geräte und Eismixgefriergeräte — Sicherheits- und Hygieneanforderungen*

DIN EN 16881, *Nahrungsmittelmaschinen — Pasteurisiergeräte, Bottiche und Eismaschinen — Sicherheits- und Hygieneanforderungen*

DIN EN ISO 18593, *Mikrobiologie der Lebensmittelkette — Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen*

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABl EU, 2004, Nr. L 226, S. 3-21¹

Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung — TrinkwV) vom 10. März 2016, BGBl I, 2016, Nr. 12, S. 459-491¹

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel; ABl EU, 2005, Nr. L 338, S. 1-26¹

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittelhygiene Verordnung — Tier-LMHV) vom 8. August 2007, BGBl I, 2007, Nr. 39, S. 1828-1863¹

¹ Nachgewiesen in der DITR-Datenbank der DIN Software GmbH, zu beziehen bei: Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin.