

Lebensmittelhygiene
**Selbstbedienungseinrichtungen für
unverpackte Lebensmittel**
Hygieneanforderungen

DIN
10519

ICS 67.020; 97.130.01

Food hygiene — Self-service equipment for unpackaged food — Hygiene requirements

Hygiène alimentaire — Eventaires de libre service pour les produits alimentaires non emballés — Exigences à l'hygiène

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ erarbeitet.

Die vorliegende Norm steht im Zusammenhang mit der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 5. August 1997 [1]. Gemäß Anlage Kapitel 5 Nr 3 LMHV dürfen zum Schutz vor nachteiliger Beeinflussung leichtverderbliche Lebensmittel im Wege der Selbstbedienung nur umhüllt oder abgepackt an den Verbraucher abgegeben werden. Dies gilt nicht für Lebensmittel, die in Schank- und Speisewirtschaften, in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und in Essbereichen in Ladengeschäften ohne Sitzgelegenheit zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden sowie für Konsummilch und Salate aus Salattheken im Einzelhandel, sofern durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen sichergestellt ist, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.

Diese Norm dient zur Orientierung und hat zum Ziel, die Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln zu erleichtern.

Die Norm ist allgemein für alle Bereiche, in denen Lebensmittel unverpackt im Wege der Selbstbedienung an den Endverbraucher abgegeben werden, formuliert und soll den hygienegerechten Verkehr sicherstellen.

Dieser Norm kann freiwillig gefolgt werden; sie gibt in einigen Bereichen beispielhafte Aufzählungen und Erläuterungen. Die Norm soll bei der Abgabe und dem Verkauf von Lebensmitteln im Wege der Selbstbedienung eine Hilfestellung geben.

Anhang A ist informativ.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gibt Anleitungen zur Planung und Konstruktion von Einrichtungen sowie zur Durchführung einer hygienischen Abgabe unverpackter Lebensmittel im Wege der Selbstbedienung an den Endverbraucher. Sie umfasst sowohl die für diese Lebensmittel spezifischen Angebotsformen als auch die gegebenenfalls notwendigen Geräte und Einrichtungen. Die Norm soll der Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel dienen, auch solcher, die vorhersehbar im Rahmen der Abgabe in Selbstbedienung auftreten können.

Diese Norm gilt für verschiedene Bereiche der Abgabe unverpackter Lebensmittel, wie:

- Gastronomie,
- Handel.

Für bestimmte Bereiche, in denen Lebensmittel in Selbstbedienung abgegeben werden, sind spezifische Normen erarbeitet worden. Diese sind in Anhang A enthalten.

Fortsetzung Seite 2 bis 5

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN
Deutsches Institut für Normung e.V.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation.

DIN 10501-1, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel — Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis — Hygieneanforderungen, Prüfung.*

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe.*

3 Definitionen

Für die Anwendung dieser Norm gelten die Definitionen nach DIN 10501-1, DIN 10503 sowie die Folgenden:

3.1

Selbstbedienungseinrichtung

Ausgbeanlagen, Behälter wie Thermophoren/Rechauds, Salatbars, Salatwagen, Einrichtungen für Buffets, Verkaufsmöbel, Abgabeautomaten, mobile Verkaufsmöbel, die als Einrichtungen zur Abgabe von unverpackten Lebensmitteln auf dem Wege der Selbstbedienung verwendet werden

4 Anforderungen

4.1 Allgemeines

Je nach Art der Lebensmittel sowie der Umstände des Inverkehrbringens sind bei unverpackten Lebensmitteln in Selbstbedienung die folgenden Anforderungen zu beachten:

4.1.1 Je nach Art der Lebensmittel sind

- für das Inverkehrbringen geeignete Selbstbedienungseinrichtungen vorzusehen;
- diese und die Einrichtungen von Betriebsangehörigen regelmäßig zu beaufsichtigen.

4.1.2 Es ist eine nachteilige Beeinflussung — gegebenenfalls durch geeignete Selbstbedienungseinrichtungen mit entsprechenden Schutzvorrichtungen — zu vermeiden, insbesondere durch folgende Anforderungen:

4.1.2.1 Es sind geeignete Werkstoffe zu verwenden. Werkstoffe, die direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Die Werkstoffe dürfen keine gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich bedenklichen oder technisch vermeidbaren Anteile von Stoffen an die Lebensmittel abgeben.
- Die Werkstoffe müssen an der Oberfläche eine Beschaffenheit aufweisen, die den spezifischen betrieblichen und hygienischen Anforderungen entspricht, z. B. korrosionsbeständig, abriebfest¹⁾.
- Die Werkstoffe müssen gegen die im Lebensmittelbereich üblichen Reinigungs- und gegebenenfalls Desinfektionsmittel beständig sein.
- Die Werkstoffe müssen dem vorgesehenen Verwendungszweck entsprechend temperaturbeständig sein.

¹⁾ Korrosionsbeständiges Material widersteht den üblichen chemischen oder elektrochemischen Beanspruchungen. Hierzu gehören auch Verarbeitungsprozesse sowie die Reinigung und Desinfektion entsprechend der Betriebsanleitung.