

DIN 10519



ICS 67.020; 97.130.99

Einsprüche bis 2024-03-17
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 10519:2020-12

Entwurf**Lebensmittelhygiene –
Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel –
Hygieneanforderungen**

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

Hygiène alimentaire –
Équipement à libre service pour des denrées non emballé –
Exigences à l'hygiène

Anwendungswarnvermerk

Dieser Entwurf mit Erscheinungsdatum 2023-11-17 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil das beabsichtigte Dokument von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), 10772 Berlin oder Am DIN-Platz, Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin.

Es wird gebeten, mit den Kommentaren zu diesem Entwurf jegliche relevanten Patentrechte, die bekannt sind, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 14 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 Abgabe unverpackter Lebensmittel	7
4.1 Angebotsformen und Lebensmittelgruppen	7
4.2 Risikoklassen von Lebensmitteln	8
5 Anforderungen	9
5.1 Allgemeines	9
5.2 Hygieneanforderungen	10
5.3 Hinweise zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln	10
5.4 Besondere Anforderungen für die Lebensmittelsicherheit	11
5.5 Einweg-, Mehrweg- und kundeneigene Behältnisse	11
5.5.1 Allgemeines	11
5.5.2 Beschaffenheit	11
5.5.3 Rücknahme und Leergut	11
5.5.4 Spezielle Anforderungen an kundeneigene Behältnisse	12
Literaturhinweise	13

Tabellen

Tabelle 1 — Übersicht Risikoklassen beim Angebot unverpackter Lebensmittel in Selbstbedienung	9
--	---

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Arbeitskreis NA 057-02-01-19 AK „Unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung“ des Arbeitsausschusses NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

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 10519:2020-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Die Einleitung wurde überarbeitet;
- b) der Anwendungsbereich wurde präzisiert;
- c) der Abschnitt 2 „Normative Verweisungen“ wurde überarbeitet;
- d) der Abschnitt 3 „Begriffe“ wurde überarbeitet und ergänzt;
- e) ein Abschnitt zur Einteilung von Lebensmitteln in Risikoklassen wurde eingeführt und Tabelle 1 ergänzt;
- f) ein Abschnitt zu „Einweg-, Mehrweg- und kundeneigene Behältnissen“ wurde ergänzt;
- g) Anhang A wurde gestrichen.

Einleitung

Es werden allgemeine Hinweise für Bereiche gegeben, in denen unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung abgegeben werden. Das Dokument hat zum Ziel, die Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln sicherzustellen.

Selbstbedienung bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln in Einrichtungen des Einzelhandels ist eine vielgestaltige Angebotsform, die dazu beitragen kann, den Kauf von Lebensmitteln in Verpackungen zu reduzieren bzw. auf Einwegverpackung zu verzichten sowie Lebensmittelverluste zu vermeiden. Selbstbedienung hat im Rahmen einer guten Hygienepraxis stattzufinden, für die der Unternehmer verantwortlich ist. Das vorliegende Dokument steht im Zusammenhang mit der von der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene angestrebten guten Verfahrens- und Hygienepraxis.

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument legt Anforderungen zur Planung und Konstruktion von Einrichtungen in den Betriebsstätten des Einzelhandels sowie zur Durchführung einer hygienischen Abgabe unverpackter Lebensmittel im Wege der Selbstbedienung an den Verbraucher fest. Das Dokument beschreibt die für unverpackte Lebensmittel üblichen spezifischen Angebotsformen sowie auch die gegebenenfalls notwendigen Geräte und Einrichtungen.

Das Dokument soll als Orientierungshilfe zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel dienen, die vorhersehbar im Rahmen der Abgabe in Selbstbedienung auftreten können.

Dieses Dokument ist nicht anwendbar für

- Speisenbehälter nach DIN EN 631-1, die sich in Ausgabeanlagen, wie Warmausgaben nach DIN 18865-2 befinden;
- Ausgabeanlagen, wie beheizte oder unbeheizte Aufbauten nach DIN 18865-4;
- Ausgabeanlagen wie Kaltausgabegeräte nach DIN 18865-7;
- Speisenbehälter nach DIN EN 631-1, die sich in Kältetechnischen Einrichtungskomponenten, wie Kühltsche nach DIN 18872-1 befinden;
- Speisenbehälter nach DIN EN 631-1, die sich in Kältetechnischen Einrichtungskomponenten, wie Kühlwan-
nen nach DIN 18872-2 befinden;
- Kältetechnische Einrichtungskomponenten, wie Kühlvitri-
nen im Ausgabebereich nach DIN 18872-3;
- Speisenbehälter nach DIN EN 631-1, die sich in Thermobehälter für Speisentransport nach DIN 18864 befinden;
- Speisenbehälter nach DIN EN 631-1, die sich in Rechauds befinden;
- Verkaufsautomaten nach DIN 10527;
- Backstationen im Einzelhandel nach DIN 10535.

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

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN 10501-1, DIN 10503 und die folgenden Begriffe.

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