

DIN EN 16889

ICS 67.020; 97.040.50; 67.260

Entwurf

Einsprüche bis 2015-09-17
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 10531:2011-06;
vorgesehen als Ersatz für
DIN SPEC 10537:2014-09

**Lebensmittelhygiene –
Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern –
Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung;
Deutsche und Englische Fassung prEN 16889:2015**

Food hygiene –

Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliances –

Hygiene requirements, migration test;

German and English version prEN 16889:2015

Hygiène alimentaire –

Production et remise de boissons chaudes préparées par des producteurs de boissons chaudes –

Exigences hygiéniques, essai de migration;

Version allemande et anglaise prEN 16889:2015

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2015-07-17 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und
Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses
Entwurfes besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de 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/stellungnahme 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 (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten
Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 26 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)
DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH)
DKE Deutsche Kommission Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik in DIN und VDE

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (prEN 16889:2015) ist vom Technischen Komitee CEN/SS CO1 „Lebensmittelerzeugnisse“ (Sekretariat: CCMC) des Europäischen Komitees für Normung (CEN) erarbeitet worden.

Das zuständige deutsche Arbeitsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-01-01 AA „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis NA 057-02-01-25 „Getränkebereiter“ des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Grundlage für diesen Europäischen Norm-Entwurf ist die Vornorm DIN SPEC 10537 „Lebensmittelhygiene — Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern — Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung“, die auf DIN 10531:2011 und UNI 11460:2012 basiert und im Rahmen eines PQ-Verfahrens zur Übernahme als Europäische Norm von Deutschland vorgeschlagen wurde. Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung der prEN 16889:2015 beigelegt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen Text.

Änderungen

Gegenüber DIN 10531:2011-06 und DIN SPEC 10537:2014-09 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) beide Dokumente wurden in DIN EN 16889 zusammengefasst;
- b) gegenüber DIN 10531:2011-06 wurden die Richtwerte für Blei und Nickel angepasst und Anhang A ergänzt;
- c) DIN EN 16889 und DIN SPEC 10537 sind identisch.

Lebensmittelhygiene — Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern — Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung

Hygiène alimentaire — Production et remise de boissons chaudes préparées par des producteurs de boissons chaudes — Exigences hygiéniques, essai de migration

Food hygiene — Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliances — Hygiene requirements, migration test

ICS:

Deskriptoren

Dokument-Typ: Europäische Norm
Dokument-Untertyp:
Dokument-Stage: CEN-Umfrage
Dokument-Sprache: D

STD Version 2.5a

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Anforderungen	6
4.1 Allgemeines	6
4.2 Sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse	6
4.3 Geräte.....	6
4.3.1 Werkstoffe und Oberflächen.....	6
4.3.2 Konstruktion.....	7
4.4 Anforderungen an den Betrieb.....	7
4.4.1 Reinigung, Entkalkung und Desinfektion der Geräte	7
4.4.2 Durchführung eines Migrationstests für Heißgetränkereiter	7
5 Betriebsanleitung und Eigenkontrollen	9
Anhang A (informativ) Test für Heißgetränkereiter, die bereits im Einsatz sind	11
Literaturhinweise	12

Vorwort

Dieses Dokument (prEN 16889:2015) wurde vom Technischen Komitee CEN/SS CO1 „Food Products“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom CEN gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur CEN-Umfrage vorgelegt.

Dieses Dokument ist eine Zusammenfassung von DIN 10531:2011-06 und UNI 11460:2012.

DIN 10531 wurde vom Normenausschuss „Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte“ (NAL), Arbeitskreis NA 057-02-01-25 AK „Getränkebereiter“ im Arbeitsausschuss NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“ erarbeitet.

UNI 11460 wurde vom Technischen Komitee „Assofoodtec/Ucimac“ vorbereitet und diskutiert und ergänzt in der UNI-Kommission „Lebensmittel und Getränke“, in der Mitarbeiter des „Istituto Superiore di Sanità“ und „Ministero della Salute“ vertreten sind.

1 Anwendungsbereich

Diese Vornorm legt Hygieneanforderungen fest, die die Voraussetzung schaffen, Heißgetränke, wie z. B. Kaffee- und Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao und Milchgetränke, mit Heißgetränkebereitern für den gewerblichen und häuslichen Gebrauch in Übereinstimmung mit den lebensmittelhygienischen Vorschriften herzustellen und in den Verkehr zu bringen. Geräte zur Selbstbedienung sind in den Anwendungsbereich dieser Norm eingeschlossen.

Die Vornorm legt zu diesem Zweck allgemeine hygienische Anforderungen an die Konstruktion, die Werkstoffe und das Betreiben der betroffenen Geräte fest. Sie enthält insbesondere Anforderungen zum hygienischen und fachgerechten Betrieb, zur Reinigung, Desinfektion und Entkalkung sowie Anforderungen an einen Migrationstest.

Diese Vornorm gilt für Getränkebereiter (neue Maschinen) vor ihrem in Verkehr bringen auf dem Markt und enthält ferner einen informativen Anhang für in Gebrauch befindliche Getränkebereiter (siehe Anhang A).

Diese Vornorm behandelt keine arbeitssicherheitsrelevanten Anforderungen. Diese Norm behandelt weder elektrische Sicherheits- noch Gebrauchsanforderungen. Hierfür sind die Normen EN 60335-2-15 und EN 60335-2-75 für gewerblich genutzte Geräte anzuwenden. Die Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften elektrischer Haushalt-Kaffeebereiter sind in EN 60661 angegeben.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. 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).

EN 1672-2:2009-07, *Nahrungsmittelmaschinen — Allgemeine Gestaltungsleitsätze — Teil 2: Hygieneanforderungen*

EN 60335-2-15, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-15: Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung*

EN 60335-2-75:2010-11, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-75: Besondere Anforderungen für Ausgabegeräte und Warenautomaten für den gewerblichen Gebrauch (IEC 60335-2-75:2002, modifiziert + A1:2004)*

EN ISO 12100:2010, *Safety of machinery — General principles for design — Risk assessment and risk reduction (ISO 12100:2010)*

EN 60661, *Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften elektrischer Haushalt-Kaffeebereiter*

[1] *Metals and alloys used in food contact materials and articles*, Europäisches Direktorat für die Qualität von Arzneimitteln und Gesundheitsfürsorge (EDQM), Europarat 2013, ISBN: 978-92-871-7703-2

[2] *Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG*, ABl. EG, 2004, Nr. L 338, S. 4-17, in der jeweils gültigen Fassung

[3] *Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom 22.12.2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen*, ABl. Nr. L 384 vom 29.12.2006 S. 75, in der jeweils gültigen Fassung

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach EN 12000 und die folgenden Begriffe.

3.1

Heißgetränkebereiter

Gerät zur Zubereitung von Heißgetränken

3.2

Heißgetränk

trinkfertig zubereitetes Lebensmittel zum alsbaldigen Verzehr, gegebenenfalls nach Warmhaltung

Anmerkung 1 zum Begriff: Der Ausgabepunkt ist der Getränkeauslauf des Geräts.

3.3

Reinigung

Entfernung von Produktresten und Verschmutzungen

3.4

Desinfektion

chemische und physikalische Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen auf ein Niveau, das weder gesundheitsschädlich ist noch die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt

3.5

Entkalkung

Verfahren zur Entfernung von Kalkablagerungen innerhalb des Heißgetränkebereiters

3.6

nachteilige Beeinflussung

Einwirkung, die zu einer merklichen Minderung der Verzehrsfähigkeit eines Lebensmittels führt

3.7

Lebensmittelbereich

Oberflächen der Maschinen, die mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen und von denen das Lebensmittel oder andere Substanzen durch Ablaufen, Tropfen, Ausströmen oder Auslaufen (selbst rückführend) wieder in das Lebensmittel oder den Lebensmittelbehälter gelangt

3.8

Spritzbereich

Bereich bestehend aus den Oberflächen, an die Teile des Lebensmittels bei den vorgesehenen Verwendungsbedingungen spritzen oder auf denen sie entlang fließen, aber nicht wieder in das Lebensmittel gelangen

3.9

Migration

Vorgang, bei dem Bestandteile des produktberührten Werkstoffs unter festgelegten Bedingungen in das Prüfwasser übergehen

3.10

Migrationsprüfung/-test

Prüfung/Test zur Ermittlung der Migration

3.11

Produktart

Produkt wie Kaffee, Kakao, Tee und Milchschaum, das dadurch gekennzeichnet ist, dass sich die lebensmittelberührten Teile in der Kaffeemaschine unterscheiden

3.12

Hydrauliksystem

alle Teile des Systems, außer nicht beheizte Vorratsgefäße, die mit flüssigen Lebensmitteln, z. B. Dampf, Milch, Wasser, in Kontakt kommen

3.13

Wasservorratsgefäß

unbeheiztes Behältnis zur Bevorratung von Wasser

3.14

spezifische Freisetzungsgrenze

SRL

(en: specific release limit)

maximal zulässige Menge eines bestimmten vorhandenen Ions oder Halbmetall-Ions (in mg), das aus einem Material oder Gegenstand einer definierten Fläche in Lebensmittel (in kg) oder lebensmittelähnliche Stoffe übergeht

Anmerkung 1 zum Begriff: Übernommen aus dem Dokument „Metals and alloys used in food contact materials and articles“ des Europäischen Direktorats für die Qualität von Arzneimitteln und Gesundheitsfürsorge (EDQM) des Europarates [1].

4 Anforderungen

4.1 Allgemeines

Bei der Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern an den Verbraucher sind die Anforderungen der jeweils einschlägigen Rechtsvorschriften, insbesondere der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 [2], Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 [3] und der geltenden Hygienevorschriften (siehe Literaturhinweise) einzuhalten. Um dies bei der Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern sicherzustellen, sind die folgenden Anforderungen einzuhalten.

4.2 Sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse

- a) Heißgetränke dürfen über Heißgetränkebereiter nur so in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt einer nachteiligen Beeinflussung bei der Verarbeitung, Lagerung und Ausgabe nicht ausgesetzt sind. Je nach Produkt muss den jeweils produktspezifischen Temperaturen Rechnung getragen werden.
- b) Wasser für Heißgetränke aus Heißgetränkebereitern muss im Verlauf der Produktzubereitung die Mindesttemperatur von 65 °C erreichen.

4.3 Geräte

4.3.1 Werkstoffe und Oberflächen

Werkstoffe im Lebensmittelbereich müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a) sie müssen den Anforderungen nach Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 [1] entsprechen;
- b) sie dürfen keine gesundheitlich, geruchlich oder geschmacklich bedenklichen oder technisch vermeidbaren Anteile von Stoffen an die Getränke abgeben;
- c) sie müssen korrosionsbeständig sein.

ANMERKUNG Korrosionsbeständige Werkstoffe widerstehen den üblichen chemischen oder elektrochemischen Beanspruchungen. Hierzu gehören auch Verarbeitungsprozesse sowie die Reinigung und Desinfektion entsprechend der Betriebsanleitung.