

DIN 10501-5



ICS 97.130.20

Ersatz für
DIN 10501-5:1998-09**Lebensmittelhygiene –
Verkaufsmöbel –****Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in
Selbstbedienung; Hygieneanforderungen, Prüfung**

Food hygiene –

Display cabinets –

Part 5: Refrigerated display cabinets offering for sale salads and salad dressings in self
service, hygiene requirements, testing

Hygiène alimentaire –

Meubles de vente –

Partie 5: Meubles frigorifiques de vente pour mettre en vente des salades et des
vinaigrettes en libre service, exigences à l'hygiène, essais

Gesamtumfang 8 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN
Normenausschuss Kältetechnik (FNKä) im DIN

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitskreis „Verkaufsmöbel für Lebensmittel“ im Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“, erarbeitet.

Anhang A ist normativ.

DIN 10501 *Lebensmittelhygiene* — *Verkaufsmöbel* besteht aus:

- *Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis; Hygieneanforderungen, Prüfung*
- *Teil 2: Verkaufsmöbel für gekühlte Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung*
- *Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden; Hygieneanforderungen, Prüfung*
- *Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung*
- *Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsößen in Selbstbedienung; Hygieneanforderungen, Prüfung*

Änderungen

Gegenüber DIN 10501-5:1998-09 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die Abschnitte 5, 7 und 8 sowie der normative Anhang A wurden überarbeitet und an DIN EN ISO 23953-2 angepasst;
- b) die Normbezeichnung wurde geändert;
- c) die „Normativen Verweisungen“ wurden aktualisiert;
- d) die „Literaturhinweise“ wurden ergänzt;
- e) die Norm wurde redaktionell überarbeitet und den derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10501-5: 1998-09

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Hygieneanforderungen zur Planung und Konstruktion von Verkaufskühlmöbeln zum Anbieten von Salaten und Salatsößen in Selbstbedienung fest sowie die dazu erforderlichen Prüfverfahren, um den sachgemäßen Umgang mit diesen Lebensmitteln sicherzustellen.

Die Festlegungen beziehen sich nicht nur auf dauerhafte Ausrüstungen. Auch Teile zum einmaligen Gebrauch sind von dieser Norm erfasst.

Diese Norm gibt gleichzeitig Hinweise zum sachgemäßen Umgang mit Verkaufskühlmöbeln zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente 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).

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

DIN 10501-2, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel — Teil 2: Verkaufsmöbel für gekühlte Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung*

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN 18865-4, *Großküchengeräte — Ausgabeanlagen — Teil 4: Aufbauten beheizt oder unbeheizt*

DIN EN ISO 23953-2, *Verkaufskühlmöbel — Teil 2: Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die in DIN 10503 und DIN 10501-1 angegebenen Begriffe.

4 Bezeichnung

Bezeichnung eines Verkaufskühlmöbels zum Anbieten von unverpackten, verzehrfertigen Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung, das den Anforderungen dieser Norm entspricht (D 1).

Verkaufskühlmöbel DIN 10501 – D 1

5 Anforderungen

Anforderungen nach DIN 10501-2.

5.1 Werkstoffe und Ausführung

Anforderungen nach DIN 10501-1 und DIN 18865-4.

5.2 Hustenschutz

Die Verkaufskühlmöbel müssen einen Hustenschutz haben (z. B. aus Glas oder Acrylglas), der ein Anhusten, Anniesen oder eine sonstige nachteilige Beeinflussung der Salate und Salatsoßen weitgehend verhindert. Die konstruktive Gestaltung des Hustenschutzes ist so vorzusehen, dass eine Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion möglich sind (z. B. über Drehgelenk, vertikal oder horizontal aufklappbar).