

DIN 10518

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

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