

DIN 10527

DIN

ICS 55.230; 67.020

**Lebensmittelhygiene –
Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus
Verkaufsautomaten –
Hygieneanforderungen**

Food hygiene –
Sale of perishable foodstuffs from vending machines –
Hygiene requirements

Hygiène alimentaire –
Vente des denrées périssables des distributeurs automatiques –
Exigences à l'hygiène

Gesamtumfang 10 Seiten

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	3
3 Begriffe	4
4 Anforderungen	5
4.1 Allgemeines	5
4.2 Sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse	5
4.3 Geräte	6
4.3.1 Werkstoffe und Oberflächen	6
4.3.2 Konstruktion	6
4.4 Anforderungen an den Betrieb	7
4.4.1 Reinigung und Desinfektion der Geräte	7
4.4.2 Eigenkontrollen	7
5 Betriebsanleitung	8
Anhang A (normativ) Aufstellung und Betrieb von Verkaufsautomaten	9
A.1 Allgemeines	9
A.2 Aufstellung und Betrieb	9
Literaturhinweise	10

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ erarbeitet.

Anhang A ist normativ.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Hygieneanforderungen fest, die die Voraussetzungen schaffen, leicht verderbliche Lebensmittel in Selbstbedienung über Verkaufsautomaten in Übereinstimmung mit den lebensmittelhygienischen Vorschriften in den Verkehr zu bringen.

Die Norm legt zu diesem Zweck allgemeine Anforderungen an den Betrieb, die Reinigung und die Desinfektion von Verkaufsautomaten, aus denen leicht verderbliche Lebensmittel abgegeben werden, fest. Außerdem werden spezielle Anforderungen für die Kühlung und Lagerung der Produkte festgelegt.

ANMERKUNG In Bezug auf Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse wird auf die jeweils geltenden Bestimmungen der Hackfleischverordnung hingewiesen.

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 (einschließlich Änderungen).

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*.

DIN 10508:2002-10, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*.

DIN 10516:2001-01, *Lebensmittelhygiene — Reinigung und Desinfektion*.

DIN 10518:2000-10, *Lebensmittelhygiene — Maschinen zur Herstellung und unmittelbaren Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher — Hygieneanforderungen, Prüfung*.

DIN EN 1672-2:1997-06, *Nahrungsmittelmaschinen — Allgemeine Gestaltungsleitsätze — Teil 2: Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1672-2:1997*.

[1] *Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch (Hackfleisch-Verordnung – HFIV) vom 10. Mai 1976 (BGBl. I, 1976, Nr. 53, S. 1186-1191), in der jeweils gültigen Fassung ¹⁾*.

[2] *Geflügelfleischhygiene-Verordnung (GFIHV) vom 21. Dezember 2001 (BGBl. I, 2001, Nr. 76, S. 4098-4152), in der jeweils gültigen Fassung ¹⁾*.

1) zu beziehen durch: Deutsches Informationszentrum für technische Regeln (DITR) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V., 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin)