

**DIN 10527****DIN**

ICS 55.230; 67.020

Ersatz für  
DIN 10527:2004-04

**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

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

| <b>Inhalt</b>   | <b>Seite</b> |
|---|--------------|
| <b>Vorwort</b> .....  | <b>3</b>     |
| <b>1 Anwendungsbereich</b> .....  | <b>4</b>     |
| <b>2 Normative Verweisungen</b> .....   | <b>4</b>     |
| <b>3 Begriffe</b> .....   | <b>4</b>     |
| <b>4 Anforderungen</b> .....  | <b>5</b>     |
| 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            |
| <b>5 Betriebsanleitung</b> .....  | <b>8</b>     |
| <b>Anhang A (normativ) Aufstellen und Betrieb von Verkaufsautomaten</b> ..... | <b>9</b>     |
| A.1 Allgemeines .....   | 9            |
| A.2 Aufstellen und Betrieb .....  | 9            |
| <b>Literaturhinweise</b> .....  | <b>10</b>    |

## Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitskreis NA 057-02-01-01 AK „Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten“ im Arbeitsausschuss NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“ erarbeitet.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Texte dieses Dokuments Patentrechte berühren können. Das DIN [und/oder die DKE] sind nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

## Änderungen

Gegenüber DIN 10527:2004-04 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Verweisungen auf nationale Verordnungen an die neuen Europäischen Rechtsgrundlagen zur Lebensmittelhygiene angepasst und Bezug zur Hackfleischverordnung gestrichen;
- b) Heißgetränkereiter aus dem Anwendungsbereich ausgenommen, da für diese Geräte DIN 10531 gilt;
- c) Definition des Begriffs „Desinfektion“ entsprechend DIN 10516 geändert;
- d) Definition des Begriffs „Totraum“ aufgenommen;
- e) in 4.2 die Empfehlung aufgenommen, die Produkte umhüllt anzubieten;
- f) Beispiele für leicht verderbliche Lebensmittel in 4.2 in Produktgruppen zusammengefasst;
- g) in 4.2 pH-Wertgrenze von unter 4,6 in unter 4,2 geändert und Anforderung an die Wasseraktivität gestrichen;
- h) Anforderungen an Eigenkontrollen des Betreibers in 4.4.2 verbindlicher formuliert (vorher „sollte“, jetzt „muss“) und Anforderung zur Dokumentation aufgenommen;
- i) normative Verweisungen und Literaturhinweise aktualisiert;
- j) editorielle überarbeitet und an die derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

## Frühere Ausgaben

DIN 10527: 2004-04