

DIN 10518

**DIN**

ICS 67.100.40; 67.260

Ersatz für  
DIN 10518:2000-10

**Lebensmittelhygiene –  
Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den  
Verbraucher –  
Hygieneanforderungen, Prüfung**

Food hygiene –  
Production and immediate dispense of ice-cream to the consumer –  
Hygiene requirements, testing

Hygiène alimentaire –  
Production et la remise immédiate de glaces alimentaires au consommateur –  
Exigences hygiéniques, essai

Gesamtumfang 19 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN



## Inhalt

	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	5
4 Bezeichnung.....	6
5 Anforderungen.....	7
6 Betriebsanleitung.....	8
7 Kennzeichnung .....	9
Anhang A (normativ) Betrieb von Speiseeismaschinen.....	10
Anhang B (normativ) Sachgemäßer Umgang mit den eingesetzten Rohstoffen .....	14
Anhang C (normativ) Verfahrensbegutachtung für die Desinfektion von Speiseeismaschinen.....	15
Literaturhinweise .....	19

## Vorwort

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

### Änderungen

Gegenüber DIN 10518:2000-10 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Der Titel wurde geändert, um dem Inhalt einer umfassenden Regelung der guten Hygienepraxis bei der maschinellen Herstellung von Speiseeis zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher gerecht zu werden.
- b) Die Normativen Verweisungen und die Literaturhinweise wurden aktualisiert und bezüglich der zitierten gesetzlichen Regeln zur Lebensmittelgesetzgebung dem neuesten Stand angepasst.
- c) Die Hinweise zur Prüfung der Werkstoffe unter Verweis auf entsprechende Normen wurden gestrichen.
- d) Entsprechend der im Dezember 2005 veröffentlichten VO (EG) Nr. 2074/2005 [5] wurden die in der Norm-Vorlage angegebenen Temperaturanforderungen für die Wärmebehandlung (z. B. Pasteurisation) auf mindestens 63 °C festgelegt (vorher entsprechend Milchverordnung mindestens 62 °C).
- e) Wenn im Behälter eine Erhitzung des Eismixes erfolgt, dann ist auch für diesen Bereich eine Temperaturanzeige erforderlich.
- f) Im Abschnitt Kühlung wurde die Anforderung aufgenommen, dass die erfolgreiche Durchführung der Pasteurisation nachweisbar dokumentiert werden muss.
- g) In den normativen Anhang A wurden Anforderungen zur Pflege, Kontrolle und zu Wartungsmaßnahmen aufgenommen.
- h) Innerhalb der Verfahrensbegutachtung für die Desinfektion im Anhang C sind die Untersuchungen zur Ermittlung der wirksamen Konzentrationen und Einwirkzeiten entfallen. Wenn das für die Verfahrensprüfung vorgesehene Produkt nicht DVG-gelistet ist, so erfolgt die Prüfung nach den in Abschnitt 2 angegebenen Europäischen Normen.
- i) Der Unterabschnitt „Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung“ im Anhang C wurde in weitere Unterabschnitte gegliedert, so dass die verschiedenen Prüfverfahren übersichtlicher dargestellt sind.
- j) Die mikrobiologischen Kriterien wurden auf die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 [4] ausgerichtet. Ferner wurden Prozesshygienekriterien aufgenommen.
- k) Zwei Beuth-Kommentare zur Reinigung und Desinfektion sowie Hygieneschulung wurden in die Literaturhinweise aufgenommen.
- l) Die Norm wurde den derzeit geltenden Gestaltungsregeln für Normen angepasst.

### Frühere Ausgaben

DIN 10518: 2000-10