

NA 057 Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

[NA 057-02-01 AA](#) Arbeitsausschuss Lebensmittelhygiene

E-Mail des Bearbeiters im DIN: kristin.marquardt@din.de

Verzeichnis der Normen und Norm-Entwürfe, Stand: 2007-09

Datum des Dokumentes 2007-09-03

Aktion Info

zur Beratung auf der nächsten Sitzung unter Punkt 5 der Tagesordnung

**Verzeichnis der Normen und Norm-Entwürfe und Projekte
des Arbeitsausschusses „Lebensmittelhygiene“ sowie der Arbeitskreise**

Norm	Titel	Aus- gabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
DIN 6650-4	Getränkeschankanlagen – Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile	2006-04	Norm	x
DIN 6650-6	Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion	2006-04	Norm	x
DIN 6650-6 Berichtigung 1	Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion	2006-07	Norm	x
DIN 6650-7	Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen	2006-04	Norm	x
DIN 6650-7/A1	Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen – Änderung A1	2007-08	Norm- Entwurf	
DIN 10500	Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung	2001-01	Norm	
DIN 10501-1	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis; Hygieneanforderungen, Prüfung	2004-01	Norm	
DIN 10501-2	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 2 : Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung	2004-01	Norm	
DIN 10501-3	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden; Hygieneanforderungen, Prüfung	2004-01	Norm	
DIN 10501-4	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung	2004-01	Norm	
DIN 10501-5	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung, Hygieneanforderungen, Prüfung	2006-06	Norm	
DIN 10502-1	Lebensmittelhygiene – Transportbehälter für flüssige, granulatformige und pulverförmige Lebensmittel – Teil 1: Werkstoffe und konstruktive Merkmale	2000-11	Norm	

Norm	Titel	Ausgabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
DIN 10502-2	Lebensmittelhygiene – Transportbehälter für flüssige, granulatformige und pulverförmige Lebensmittel – Teil 2: Beurteilung der Eignung	2000-11	Norm	
DIN 10502-3	Lebensmittelhygiene – Transportbehälter für flüssige, granulatformige und pulverförmige Lebensmittel – Teil 3: Kennzeichnung	2000-11	Norm	
DIN 10502-4	Lebensmittelhygiene – Transportbehälter für flüssige, granulatformige und pulverförmige Lebensmittel – Teil 4: Nachweis des Einsatzes	2000-11	Norm	
DIN 10502-5	Lebensmittelhygiene – Transportbehälter für flüssige, granulatformige und pulverförmige Lebensmittel – Teil 5: Identifikation	2000-11	Norm	
DIN 10502-6	Lebensmittelhygiene – Transportbehälter für flüssige, granulatformige und pulverförmige Lebensmittel – Teil 6: Reinigung und Desinfektion	2004-06	Norm	
DIN 10503	Lebensmittelhygiene – Begriffe	2007-03	Norm	
DIN 10503 Beiblatt 1	Lebensmittelhygiene – Flussdiagramme zur Verwendung im HACCP-Konzept - Symbole, Art der Darstellung	2000-07	Beiblatt	
DIN 10504	Lebensmittelhygiene – Lampen für die Beleuchtung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1996-07	Norm	
DIN 10505	Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen, Prüfung	1996-09	Norm	
DIN 10506	Lebensmittelhygiene – Außer-Haus-Verpflegung – Betriebsstätten	2000-04	Norm	
DIN 10507	Lebensmittelhygiene – Sahneaufschlagmaschinen – Mischpatrontyp, Hygieneanforderungen, Prüfung	2006-11	Norm	
DIN 10508	Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel	2002-10	Norm	x
DIN 10508	Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel	2007-02	Norm-Entwurf	
DIN 10510	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung	2001-04	Norm	
DIN 10510/A1	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung; Änderung A1	2006-12	Norm-Entwurf	
DIN 10511	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung	1999-05	Norm	
DIN 10512	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung	2001-12	Norm	

Norm	Titel	Ausgabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
DIN 10512/A1	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung; Änderung A1	2006-12	Norm-Entwurf	
DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung	2004-05	Norm	x
DIN 10516	Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion	2001-01	Norm	x
DIN 10518	Lebensmittelhygiene – Maschinen zur Herstellung und unmittelbaren Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher – Hygieneanforderungen, Prüfung	2000-10	Norm	
DIN 10518	Lebensmittelhygiene – Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher – Hygieneanforderungen, Prüfung	2006-08	Norm-Entwurf	
DIN 10519	Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen	2000-10	Norm	x
DIN 10522	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung	2006-01	Norm	
DIN 10523	Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich	2005-07	Norm	x
DIN 10524	Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben	2004-05	Norm	x
DIN 10526	Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung	2003-11	Norm	
DIN 10527	Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen	2004-04	Norm	
DIN EN 1672-2	Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1672-2:2005	2005-07	Norm	
DIN EN ISO 14159	Sicherheit von Maschinen – Hygieneanforderungen an der Gestaltung von Maschinen (ISO 14159:2002); Deutsche Fassung EN ISO 14159:2004	2004-05	Norm	
DIN EN ISO 15161	Anleitung für die Anwendung von ISO 9001:2000 in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie (ISO 15161:2001); Deutsche Fassung prEN ISO 15161	2005-01	Norm-Entwurf	
DIN EN ISO 21469	Sicherheit von Maschinen – Schmierstoffe mit nicht vorhersehbarem Produktkontakt – Hygieneanforderungen (ISO 21469:2006); Deutsche Fassung EN ISO 21469:2006	2006-05	Norm	
DIN ISO 20966	Automatische Melkeinrichtungen – Anforderungen und Prüfung (ISO/DIS 20966)	2005-05	Norm-Entwurf	

Norm-Vorlagen

DIN 10500/A1	Lebensmittelhygiene - Verkaufsfahrzeuge für leicht verderbliche Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung; Änderung A1
0010505	Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen, Prüfung
0010506	Lebensmittelhygiene – Außer-Haus-Verpflegung – Betriebsstätten
0010508	Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
0010514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
0010521	Lebensmittelhygiene – Leitungsunabhängige Haushaltswasserfilter – Teil 1: Haushaltswasserfilter auf der Basis von Kationenaustauschern und Aktivkohle
DIN-Fachbericht	Leitfaden für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Allgemeine Grundsätze und Materialsammlung zum Thema Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln

Weitere Normungsvorhaben und Projekte

Hygieneschleusen

Hygieneanforderungen an Haushaltsgeräte

Dosiergeräte für die orale Verabreichung von Tierarzneimitteln an Lebensmittel liefernde Tiere

Herstellung, Behandlung und Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit Anteilen roher tierischer Lebensmittel in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

DIN Taschenbücher

DIN-Taschenbuch 280	Lebensmittelhygiene
Beuth Kommentar	Hygieneschulung
Beuth Kommentar	Reinigung und Desinfektion
Beuth Kommentar	Gewerbliches Geschirrspülen

Arbeitskreise des Arbeitsausschusses "Lebensmittelhygiene"

Arbeitskreis	"Terminologie"
Arbeitskreis	"Verkaufsmöbel für Lebensmittel"
Arbeitskreis	"Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel"

Arbeitskreis	"Transportbehälter für Lebensmittel"
Arbeitskreis	"Beleuchtung von Lebensmitteln"
Arbeitskreis	"Abtrennung von nicht allseitig geschlossenen Lebensmittelverkaufsstätten"
Arbeitskreis	"Sahneaufschlagmaschinen"
Arbeitskreis	"Außer-Haus-Verpflegung"
Arbeitskreis	"Hygieneanforderungen an die maschinelle Reinigung von Lebensmittelbedarfsgegenständen"
Arbeitskreis	"Lebensmittelschmierstoffe"
Arbeitskreis	"Personalhygiene/Schulung"
Arbeitskreis	"Reinigung und Desinfektion"
Arbeitskreis	"Speiseeismaschinen"
Arbeitskreis	"Unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung"
Arbeitskreis	"Temperaturanforderungen an Lebensmittel"
Arbeitskreis	"Haushaltswasserfilter"
Arbeitskreis	"Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich"
Arbeitskreis	"Automatische Melkverfahren"
Arbeitskreis	"Abgabe von Hackfleischbrötchen aus Warenautomaten"
Arbeitskreis	"Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung"
Arbeitskreis	"Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben"
Arbeitskreis	"Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln"
Arbeitskreis	"Hygieneschleusen"
Arbeitskreis	"Dosiergeräte für Tierarzneimittel" (in Vorbereitung)