

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

Europäische und internationale Normungsarbeiten, Stand: 2007-09

Datum des Dokumentes

2007-09-24

Aktion

Info

Stand: September 2007

**Europäische und internationale Normungsarbeiten im Bereich der
Lebensmittelhygiene und der Bedarfsgegenstände**

1) CEN/TC 153 "Nahrungsmittelmaschinen; Sicherheits- und Hygieneanforderungen"
Sekretariat: Deutschland, DIN: Normenausschuss Maschinenbau (NAM)

Arbeitsgruppen

- WG 1 Bäckereimaschinen
- WG 2 Fleischverarbeitungsmaschinen
- WG 3 Aufschnittschneidemaschinen
- WG 4 Großküchenmaschinen
- WG 5 Maschinen für die Herstellung von Speiseölen und -fetten
- WG 7 Nudelherstellungsmaschinen
- WG 8 Milchkühlgeräte
- WG 11 Maschinen für die Fischindustrie
- WG 12 Sicherheitsanforderungen
- WG 13 Lebensmittelhygiene

WG 13 "Food hygiene"

Die WG 13 beschäftigt sich derzeit mit der Thematik "Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln".

- Normen

- DIN EN 453 Nahrungsmittelmaschinen - Teigknetmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 453 : 2000
- DIN EN 454 Nahrungsmittelmaschinen - Planetenrühr- und Knetmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 454 : 2000
- DIN EN 1672-2 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1672-2:2005
- DIN EN 1673 Nahrungsmittelmaschinen - Stikken-Backöfen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1673 : 2001
- DIN EN 1674 Nahrungsmittelmaschinen - Teigausrollmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1674 : 2001
- DIN EN 1678 Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschneidemaschinen; Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1678 : 1998
- DIN EN 1974 Nahrungsmittelmaschinen - Aufschnittschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1974 : 1998
- DIN EN 12041 Nahrungsmittelmaschinen - Langwirkmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12041 : 2001
- DIN EN 12042 Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12041 : 2005
- DIN EN 12043 Nahrungsmittelmaschinen - Gärunterbrecher - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12043 : 2001
- DIN EN 12267 Nahrungsmittelmaschinen - Kreissägemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12267 : 2004

- DIN EN 12268 Nahrungsmittelmaschinen - Bandsägemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12268:2003
- DIN EN 12331 Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12331 : 2003
- DIN EN 12331/A1 Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12331:2003/A1:2005
- DIN EN 12355 Nahrungsmittelmaschinen - Entschwartungs-, Enthäutungs- und Entvliesmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12355 : 2003"
- DIN EN 12463 "Nahrungsmittelmaschinen - Füllmaschinen und Vorsatzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12463 : 2004"
- DIN EN 12505 "Nahrungsmittelmaschinen - Zentrifugen zur Verarbeitung von essbaren Ölen und Fetten - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12505: 2001
- DIN EN 12851 Nahrungsmittelmaschinen - Großküchen-Vorsatzgeräte - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12851:2005
- DIN EN 12852 Nahrungsmittelmaschinen - Vertikalkutter und -mixer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12852:2001
- DIN EN 12853 Nahrungsmittelmaschinen - Handmixer und Handrührer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12853 : 2001
- DIN EN 12854 Nahrungsmittelmaschinen; Rüsselmixer mit flexibler Welle - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12854:2003
- DIN EN 12855 Nahrungsmittelmaschinen - Cutter mit umlaufender Schüssel - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12855 : 2003
- DIN EN 12984 Nahrungsmittelmaschinen - Tragbare und/oder handgeführte Maschinen und Geräte mit mechanisch angetriebenen Schneidwerkzeugen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12984:2005
- DIN EN 13208 Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschälmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13208:2003
- DIN EN 13288 Nahrungsmittelmaschinen - Hub- und Kippeinrichtungen für Bottiche - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13288:2005
- DIN EN 13289 Maschinen zur Teigwarenherstellung - Trockner und Kühler - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13289 : 2001
- DIN EN 13378 Maschinen zur Teigwarenherstellung - Pressen zur Teigherstellung - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13378 : 2001
- DIN EN 13379 Maschinen zur Teigwarenherstellung - Behälter, Abstreif- und Schneidmaschinen, Stabrücktransporte, Stabmagazine - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13379 : 2001
- DIN EN 13389 Nahrungsmittelmaschinen - Mischmaschinen mit waagerechten Wellen - Anforderungen an die Sicherheit und Hygiene; Deutsche Fassung EN 13389:2005
- DIN EN 13390 Nahrungsmittelmaschinen - Tortelettmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13390:2002
- DIN EN 13534 Nahrungsmittelmaschinen - Pökelspritzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung prEN 13534:2006

- DIN EN 13570 Nahrungsmittelmaschinen - Meng- und Mischmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13570 : 2005
- DIN EN 13591 Nahrungsmittelmaschinen - Ofenbeschickungseinrichtungen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13591:2005
- DIN EN 13621 Nahrungsmittelmaschinen - Salatschleudern - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13621:2004
- DIN EN 13732 Nahrungsmittelmaschinen - Behältermilch - Kühlanlagen für Milcherzeugerbetriebe - Anforderungen für Konstruktion, Leistung, Gebrauchstauglichkeit, Sicherheit und Hygiene"; Deutsche Fassung EN 13732 : 2003
- DIN EN 13732/A1 Nahrungsmittelmaschinen - Behältermilchkühlanlagen für Milcherzeugerbetriebe - Anforderungen für Konstruktion, Leistung, Gebrauchstauglichkeit, Sicherheit und Hygiene; Deutsche Fassung EN 13732:2002/A1:2005
- DIN EN 13870 Nahrungsmittelmaschinen - Kotelettschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13870:2005
- DIN EN 13871 Nahrungsmittelmaschinen – Würfelschneidemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13871 : 2005
- DIN EN 13885 Nahrungsmittelmaschinen - Clipmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13885:2005
- DIN EN 13886 Nahrungsmittelmaschinen - Kochkessel mit motorisierten Misch- und/oder Mixwerkzeugen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen - Deutsche Fassung EN 13886:2005
- DIN EN 13954 Nahrungsmittelmaschinen - Brotschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13954:2005
- DIN EN 14655 Nahrungsmittelmaschinen – Baguette-Schneidemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 14655:2005
- DIN EN 14957 Nahrungsmittelmaschinen – Gewerbliche Geschirrspülmaschinen mit Transporteinrichtung – Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung prEN 14957:2006
- DIN EN 14958 Getreideverarbeitungsmaschinen – Mahlen und Verarbeiten von Mehl und Grieß – Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung prEN 14958:2006

- Norm-Entwürfe

- DIN EN 15165 Nahrungsmittelmaschinen - Formmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung prEN 15165:2005
- DIN EN 15166 Nahrungsmittelmaschinen - Automatische Rückenspaltmaschinen für Schlachttierkörper - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung prEN 15166:2005
- DIN EN 15467 Nahrungsmittelmaschinen - Fischköpf- und -filetiermaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung prEN 15467:2006
- DIN EN 15180 Nahrungsmittelmaschinen - Nahrungsmittelportioniermaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung prEN 15180:2005

- Projekte

- 00153059 Food processing machinery - Route map - Materials in contact with food

Die frühere WG 6 "Verkaufsautomaten" hat ihre Tätigkeit innerhalb des CEN/TC 153 eingestellt und wurde dem CENELEC/TC 61 zugeordnet.

2) CEN/TC 194 "Bedarfsgegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln"

(Sekretariat: Großbritannien, DIN: Normenausschuss Eisen-, Blech- und Metallwaren, NAEBM),
(Normenausschuss Materialprüfung, NMP)

Arbeitsgruppen:

WG 1 Küchen- und Tafelgeräte aus unedlen Metallen
WG 2 Aufbewahrungs- und Transportbehälter "catering containers"
WG 3 Nichtmetallisches Tafelgeschirr und Tafelglas
WG 4 Schneidwaren, Bestecke und verwandte Erzeugnisse einschließlich silberne und versilberte Tafelgeräten
WG 6 Vakuum- und Isolierbehälter

SC 1 Allgemeine chemische Prüfverfahren

SC 1/WG 1 "Methods of test for overall migration from plastics into food simulance"

SC 1/WG 2 "Methods of test for plastics monomers"

SC 1/WG 4 "Methods of test for polymeric plastics additives, fat on surface of foods, temperature at plastics/food interface and format for plastic additives test methods"

SC 1/WG 5 "Methods of test for polymeric coatings on metal substrates"

SC 1/WG 6 "Methods of test for polymeric coatings on paperboard substrates"

Im Berichtszeitraum wurden die folgenden Normen und Norm-Entwürfe veröffentlicht:

DIN EN 13834	Kochutensilien - Ofengeschirre zur Verwendung in Haushalts-Backöfen; Deutsche Fassung EN 13834:2007
DEN EN 15284	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Prüfverfahren für die Beständigkeit von Kochgeschirr aus Keramik, Glas, Glaskeramik oder Kunststoff bei Erhitzung in der Mikrowelle; Deutsche Fassung EN 15284:2007
E DIN EN 13130-13	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 13: Bestimmung von 2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)Propan (Bisphenol A) in Prüflebensmitteln; Deutsche Fassung prEN 13130-13:2006
E DIN EN 1186-13	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 13: Prüfverfahren für die Gesamtmigration bei hohen Temperaturen; Deutsche Fassung prEN 1186-13:2006
E DIN EN 1186-14	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Bestimmung der Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95%igem Ethanol; Deutsche Fassung prEN 1186-14:2006
E DIN EN 1186-15	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95%iges Ethanol; Deutsche Fassung prEN 1186-15:2006

3) CEN/TC 44 "Verkaufskühlmöbel"

(Sekretariat: Italien, DIN: Normenausschuss Kältetechnik, FNKä)

Folgende Europäische Normen wurden veröffentlicht:

DIN EN 153	Verfahren zur Messung der Aufnahme elektrischer Energie und damit zusammenhängender Eigenschaften für netzbetriebene Haushalt-Kühlgeräte, -Tiefkühlgeräte, -Gefriergeräte und deren Kombinationen; Deutsche Fassung EN 153:2006
DIN EN ISO 15502	Haushalt-Kühl-/Gefriergeräte - Eigenschaften und Prüfverfahren (ISO 15502:2005); Deutsche Fassung EN ISO 15502:2005

DIN EN ISO 23953-1 Verkaufskühlmöbel - Teil 1: Begriffe (ISO/DIS 23953-1:2003); Deutsche Fassung prEN ISO 23953-1:2003

DIN EN ISO 23953-2 Verkaufskühlmöbel - Teil 2: Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen (ISO/DIS 23953-2:2003); Deutsche Fassung prEN ISO 23953-2:2003.

In Bearbeitung ist derzeit das Projekt:

DIN EN ISO 8960rev Kühlgeräte, Tiefkühlgeräte und Gefriergeräte für den Haushalt und ähnliche Zwecke - Geräuschmessung der Luftschallemission

4) CEN/TC 132 "Aluminium und Aluminiumlegierungen: Halbzeuge und Gussstücke in Verbindung mit Lebensmitteln"
(Sekretariat: Frankreich, DIN: Normenausschuss Nichteisenmetalle, FNNE)

Folgende Normen sind im Juli 2004 als Folgeausgaben erschienen:

DIN EN 601 Aluminium und Aluminiumlegierungen – Gussstücke – Chemische Zusammensetzung von Gussstücken, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen; Deutsche Fassung EN 601:2004

DIN EN 602 Aluminium und Aluminiumlegierungen – Knetzeugnisse – Chemische Zusammensetzung von Halbzeug für die Herstellung von Erzeugnissen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen; Deutsche Fassung EN 602:2004.

Bearbeitet wird ferner der Norm-Entwurf:

DIN EN 14392 Aluminium und Aluminiumlegierungen - Besondere Anforderungen an anodisierte Erzeugnisse, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen; Deutsche Fassung prEN 14392:2007.

5) CEN/TC 141 "Vorrichtungen zum Messen und Aufzeichnen der Temperaturen in der Kühlkette"
(Sekretariat: Frankreich, DIN: Normenausschuss Kältetechnik, FNKä)

Geplantes Arbeitsprogramm:

- Temperaturlaufnehmer
- Thermometer zum Messen der Temperatur der Luft und der Produkte
- Periodische Überwachung der Temperaturlaufnehmer und Thermometer.

Dokumente, die als Grundlage dienen:

- Europäische Richtlinie über tiefgefrorene Lebensmittel (92-1/EC und 92-2/EC)
- Richtlinie über Lebensmittelhygiene (93/43/EC)
- Festlegungen des ATP

Im Oktober 1999 wurde die Europäische Norm

DIN EN 12830 Temperaturregistriergeräte für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen, tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiskrem - Prüfungen, Leistung, Gebrauchstauglichkeit

herausgegeben.

Zwei weitere Normen wurden im Februar 2002 herausgegeben:

DIN EN 13485 Thermometer zur Messung der Luft- und Produkttemperatur für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen, tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiskrem; Prüfung, Leistung, Gebrauchstauglichkeit; Deutsche Fassung EN 13485 : 2001

DIN EN 13486 Temperaturregistriergeräte und Thermometer für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen, tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiskrem; Regelmäßige Prüfungen; Deutsche Fassung EN 13486 : 2001.

6) ISO/TC 199/WG 2 "Hygienic design of machinery"

(Sekretariat: Großbritannien, DIN: Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, NAL)

Der Internationale Norm-Entwurf ISO/DIS 14159 wurde durch die WG 2 erarbeitet und im Februar 1999 veröffentlicht. Gemeinsam mit den Einsprechern fand am 23.06.1999 im Gemeinschaftsausschuss NAM/NAL die Einspruchsberatung statt. Es wurde eine deutsche Stellungnahme erarbeitet. In der Abstimmung zu ISO/DIS 14159 stimmte Deutschland mit "nein". Der Norm kann nur zugestimmt werden, wenn analog zu EN 1672-2 drei Bereiche (Lebensmittelbereich, Spritzbereich, Nicht-Lebensmittelbereich) eingeführt werden.

Am 03./04. Februar 2000 fand in London die Einspruchsberatung zu ISO/DIS 14159 statt.

Ergebnis: Die Forderung nach drei Bereichen wurde nur zum Teil erfüllt.

Die Internationale Norm ISO 14159 wurde im April 2002 herausgegeben.

Im Oktober 2000 fasste das CEN/TC 114 den Beschluss, die zukünftige ISO 14159 als Europäische Norm EN ISO 14159 zu übernehmen. Das Projekt wurde im Januar 2001 in das Arbeitsprogramm des CEN/TC 114 aufgenommen. ISO 14159 wurde im UAP-Verfahren als Europäische Norm EN ISO 14159 übernommen. Von deutscher Seite wurde der Übernahme nicht zugestimmt. Die Norm wurde jedoch trotz deutscher Gegenstimme mehrheitlich angenommen.

Die Norm DIN EN ISO 14159 wurde im Mai 2004 veröffentlicht.

Aufgrund der Änderung der EG-Maschinenrichtlinie wird DIN EN ISO 14159 in Kürze überarbeitet werden.

7) ISO/TC 34 "Food products"

(Sekretariat: Frankreich, DIN: Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, NAL)

Vom ISO/TC 34 wurde 2001 die folgende Norm veröffentlicht:

ISO 15161 Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry (ISO 15161:2001); German version prEN ISO 15161.

Die Internationale Norm ISO 15161 wurde zur Übernahme als Europäische Norm vorgeschlagen.

ISO/TC 34/WG 8

(Sekretariat: Dänemark, DIN: Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, NAL)

Von der WG 8 wurden im Rahmen des Vienna Agreements die folgenden Norm bzw. Technische Spezifikation veröffentlicht:

DIN EN ISO 22000 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2005); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2005.

DIN ISO/TS 22004 Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2007

ISO/TC 34/WG 9

(Sekretariat: Italien, DIN: Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, NAL)

Von der WG 9 wurde im Rahmen des Vienna Agreements die folgenden Norm veröffentlicht:

DIN EN ISO 22005 Rückverfolgbarkeit in der Futter- und Lebensmittelkette - Allgemeine Grundsätze und grundlegende Anforderungen für die Gestaltung und Verwirklichung von Systemen (ISO 22005:2007); Deutsche Fassung EN ISO 22005:2007.

ISO/TC 34/WG 10

(Sekretariat: Argentinien, DIN: Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, NAL)

Von der WG 10 wird derzeit der folgende Working draft bearbeitet:

ISO/CD 22810 Food irradiation - Good processing practices for the irradiation of foods intended for human consumption.

ISO/34/JWG 11

(Sekretariat: Frankreich, Dänemark, DIN: Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, NAL)

Von der JWG 11 wurde die folgende Technische Spezifikation veröffentlicht:

ISO/TS 22003 Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems.

Derzeit wird auf nationaler Ebene die deutsche Übersetzung abgestimmt.

ISO/TC 34/WG 12

(Sekretariat: USA, DIN: Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, NAL)

Die WG 12 bearbeitet derzeit den folgenden Working draft:

ISO/WD 22006 Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for crop production (ehemals ISO 22002).

Die nächste Sitzung der WG 12 ist für den 10./11. Oktober 2007 in Washington vorgesehen.