

## Liste von Normen mit Bezug zur Lebensmittelhygiene

DIN-Normen können beim Deutschen Institut für Normung unter [www.din.de](http://www.din.de) bestellt werden. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Dokument-Nr.	Titel
DIN 6650-1	Getränkeschankanlagen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
DIN 6650-5	Getränkeschankanlagen - Teil 5: Sicherheitstechnische, hygienische und anwendungstechnische Anforderungen an verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen und Bauteile sowie ihre Prüfung
DIN 6650-6	Getränkeschankanlagen - Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion
DIN 6650-7	Getränkeschankanlagen - Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen
DIN 6650-8	Getränkeschankanlagen - Teil 8: Anforderungen an leitungsgebundene Wasseranlagen
DIN 6650-9	Getränkeschankanlagen - Teil 9: Freistehende Wasseranlagen
DIN 6650-10	Getränkeschankanlagen - Teil 10: Qualitative Anforderungen an den Bierausschank
DIN 10500	Lebensmittelhygiene - Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfungen
DIN 10501-1	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10501-2	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10501-3	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10501-4	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10501-5	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10502-1	Lebensmittelhygiene - Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel - Teil 1: Werkstoffe, konstruktive Merkmale, Beurteilung der Eignung, Kennzeichnung, Nachweis des Einsatzes und Identifikation
DIN 10502-2	Lebensmittelhygiene - Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel - Teil 2: Reinigung und Desinfektion
DIN 10503	Lebensmittelhygiene – Begriffe
DIN 10503 Beiblatt 1	Lebensmittelhygiene; Beiblatt 1: Flussdiagramme zur Verwendung im HACCP-Konzept - Symbole, Art der Darstellung
DIN 10505	Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung

<b>Dokument-Nr.</b>	<b>Titel</b>
<b>DIN 10506</b>	Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
<b>DIN 10507</b>	Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Sahne mit Sahneaufschlagmaschinen - Hygieneanforderungen, Prüfung
<b>DIN 10508</b>	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
<b>DIN 10510</b>	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung
<b>DIN 10511</b>	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Prüfung
<b>DIN 10512</b>	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung
<b>DIN 10514</b>	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
<b>DIN 10516</b>	Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion
<b>DIN 10518</b>	Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis und Softeis an den Verbraucher - Hygieneanforderungen, Prüfung
<b>DIN 10519</b>	Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen
<b>DIN 10522</b>	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
<b>DIN 10523</b>	Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
<b>DIN 10524</b>	Lebensmittelhygiene - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben
<b>DIN 10526</b>	Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
<b>DIN 10527</b>	Lebensmittelhygiene - Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten - Hygieneanforderungen
<b>DIN 10528</b>	Lebensmittelhygiene - Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Allgemeine Grundsätze
<b>DIN 10536</b>	Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 453</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Teigknetmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 454</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Planetenrühr- und -knetmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 1672-1</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen, Allgemeine Gestaltungsgrundsätze - Teil 1: Sicherheitsanforderungen

<b>Dokument-Nr.</b>	<b>Titel</b>
<b>DIN EN 1672-2</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen, Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 1673</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Stikken-Backöfen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 1674</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Teigausrollmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 1678</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschneidmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 1974</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Aufschnittschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12041</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Langwirkmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12042</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12043</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Zwischengärschrank - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12267</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Kreissägemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12268</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Bandsägemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12331</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12355</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Entschwartungs-, Enthäutungs- und Entvliesmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12463</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Füllmaschinen und Vorsatzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12505</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Zentrifugen zur Verarbeitung von essbaren Ölen und Fetten – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12852</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Vertikalkutter und Mixer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12853</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Handmixer und Handrührer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12854</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Rüsselmixer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12855</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Cutter mit umlaufender Schüssel - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 12984</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Tragbare und/oder handgeführte Maschinen und Geräte mit mechanisch angetriebenen Schneidwerkzeugen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13208</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschälmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

<b>Dokument-Nr.</b>	<b>Titel</b>
<b>DIN EN 13288</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Hub- und Kippeinrichtungen für Bottiche - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13289</b>	Maschinen zur Teigwarenherstellung - Trockner und Kühler - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13378</b>	Maschinen zur Teigwarenherstellung - Pressen zur Teigherstellung - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13379</b>	Maschinen zur Teigwarenherstellung - Behänger, Abstreif- und Schneidmaschinen, Stabrücktransporte, Stabmagazine - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13389</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Mischmaschinen mit waagerechten Wellen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13390</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Tortelettmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13534</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Pökelspritzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13570</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Mischmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13591</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Ofenbeschickungseinrichtungen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13621</b>	Nahrungsmittelmaschine - Salatschleudern - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13732</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Behältermilchkühlanlagen für Milcherzeugerbetriebe - Anforderungen an Leistung, Sicherheit und Hygiene
<b>DIN EN 13870</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Portionschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13871</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Würfelschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13885</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Clipmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13886</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Kochkessel mit motorisierten Misch- und/oder Mixwerkzeugen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>DIN EN 13954</b>	Nahrungsmittelmaschinen - Brotschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
<b>EN ISO 7218</b>	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen
<b>EN ISO 14159</b>	Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen
<b>DIN-Taschenbuch 280/1</b>	Lebensmittelsicherheit - Hygieneanforderungen
<b>DIN-Taschenbuch 280/2</b>	Lebensmittelsicherheit - Managementsysteme, Nahrungsmittelmaschinen

<b>Dokument-Nr.</b>	<b>Titel</b>
<b>Sonstige Normen:</b>	
<b>VDI 6022 Blatt 1</b>	Raumluftechnik, Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an raumluftechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln)
<b>VDI 6022 Blatt 3</b>	Raumluftechnik - Raumluftqualität - Beurteilung der Raumluftqualität
<b>VDI 6022 Blatt 4</b>	Raumluftechnik, Raumluftqualität - Qualifizierung von Personal für Hygienekontrollen, Hygieneinspektionen und die Beurteilung der Raumluftqualität
<b>VDI 6022 Blatt 4.1</b>	Raumluftechnik, Raumluftqualität - Qualifizierung von Personal für Hygienekontrollen, Hygieneinspektionen und die Beurteilung der Raumluftqualität - Nachweisverfahren zur Qualifizierung in Schulungskategorie A und Schulungskategorie B
<b>VDI 6022 Blatt 5</b>	Raumluftechnik, Raumluftqualität - Vermeidung allergener Belastungen - Anforderung an die Prüfung und Bewertung von technischen Geräten und Komponenten mit Einfluss auf die Atemluft
<b>VDI 6022 Blatt 6</b>	Raumluftechnik, Raumluftqualität - Luftbefeuchtung über dezentrale Geräte - Planung, Bau, Betrieb, Instandhaltung
<b>VDI 6022 Blatt 7.1</b>	Raumluftechnik, Raumluftqualität - Branchenspezifische Leitfäden – Abfallbehandlungsanlagen
<b>Kommentar zu VDI 6022</b>	Innenraumluftqualität und Hygiene-Anforderungen an die Raumluftechnik in Gebäuden
<b>VDI 6023 Blatt 1</b>	Hygiene in Trinkwasser-Installationen - Anforderungen an Planung, Ausführung, Betrieb und Instandhaltung
<b>VDI 6032 Blatt 1</b>	Lufttechnik, Luftqualität in Fahrzeugen - Hygieneanforderungen an die Lüftungstechnik