Verzeichnis der Normen, Norm-Entwürfe und Projekte des Arbeitsausschusses „Lebensmittelhygiene“

Normen

Norm	Titel	Ausgabedatum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis
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 Reinigung und Desinfektion, Berichtigungen zu DIN 6650-6:2006-04	2006-07	Norm	x
DIN 6650-7	Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen	2008-11	Norm	x
DIN 6653-3	Getränkeschankanlagen – Ausrüstungsteile – Teil 3: Anforderungen an manuelle Gläserpülgeräte mit räumlich getrennter Vorspülung und Nachspülung	2011-01	Norm	
DIN 10500	Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung	2009-05	Norm	x
DIN 10501-1	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis; Hygieneanforderungen, Prüfung	2011-12	Norm	x
DIN 10501-2	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung	2011-12	Norm	x
DIN 10501-3	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden; Hygieneanforderungen, Prüfung	2011-12	Norm	x
DIN 10501-4	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel; Hygieneanforderungen, Prüfung	2011-12	Norm	x
DIN 10501-5	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung, Hygieneanforderungen, Prüfung	2006-06	Norm	x
DIN 10502-1	Lebensmittelhygiene – Transportbehälter für flüssige, granulatformige und pulverförmige Lebensmittel – Teil 1: Werkstoffe und konstruktive Merkmale	2000-11	Norm	
DIN 10502-2	Lebensmittelhygiene – Transportbehälter für flüssige, granulatformige und pulverförmige Lebensmittel – Teil 2: Beurteilung der Eignung	2000-11	Norm	

Norm	Titel	Aus- gabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
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 10505	Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen, Prüfung	2009-04	Norm	x
DIN 10506	Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung	2012-03	Norm	x
DIN 10507	Lebensmittelhygiene – Sahneaufschlagmaschinen – Mischpatronentyp, Hygieneanforderungen, Prüfung	2006-11	Norm	x
DIN 10508	Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel	2012-03	Norm	x
DIN 10510	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung	2013-10	Norm	x
DIN 10511	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Prüfung	1999-05	Norm	x
DIN 10512	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung	2008-06	Norm	x
DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung	2009-05	Norm	x
DIN 10516	Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion	2009-05	Norm	x
DIN 10518	Lebensmittelhygiene – Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher – Hygieneanforderungen, Prüfung	2008-05	Norm	x
DIN 10519	Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen	2013-04	Norm	x

Norm	Titel	Ausgabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
DIN 10521	Lebensmittelhygiene – Leitungsunabhängige Haushaltswasserfilter – Haushaltswasserfilter auf der Basis von Kationenaustauschern und Aktivkohle	2009-02	Norm	x
DIN 10522	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung	2006-01	Norm	x
DIN 10523	Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich	2012-10	Norm	x
DIN 10524	Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben	2004-04	Norm	x
DIN 10526	Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung	2010-10	Norm	x
DIN 10527	Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen	2011-11	Norm	x
DIN 10528	Lebensmittelhygiene – Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Allgemeine Grundsätze	2009-06	Norm	x
DIN 10529-1	Dosiersysteme für die orale Verabreichung von pulverförmigen oder flüssigen Fertigarzneimitteln bei Nutztieren – Teil 1: Dosiersysteme für Fertigarzneimittel zur Verabreichung über mehlförmiges Futter	2010-12	Norm	
DIN 10529-2	Dosiersysteme für die orale Verabreichung von pulverförmigen oder flüssigen Fertigarzneimitteln bei Nutztieren – Teil 2: Dosiersysteme für flüssige Fertigarzneimittel zur Verabreichung über Trinkwasser	2012-10	Norm	
DIN 10531	Lebensmittelhygiene – Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern – Hygieneanforderungen, Prüfung	2011-06	Norm	x
DIN SPEC 10532	Lebensmittelhygiene – Hilfsuntersuchungen bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	2012-02	Vor- norm	
DIN SPEC 10534	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches maschinelles Spülen – Hygieneanforderungen, Prüfung	2012-06	Vor- norm	
DIN EN 1672-2	Nahrungsmittelmachines – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1672-2:2005+A1:2009	2009-07	Norm	
DIN EN ISO 14159	Sicherheit von Maschinen – Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen (ISO 14159:2002); Deutsche Fassung EN ISO 14159:2008	2008-07	Norm	
DIN EN ISO 14159 Berichtigung 1	Sicherheit von Maschinen – Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen (ISO 14159:2002); Deutsche Fassung EN ISO 14159:2008, Berichtigung zu DIN EN ISO 14159:2008-07	2009-01	Norm	

Norm	Titel	Ausgabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
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 Melksysteme – Anforderungen und Prüfung (ISO 20966:2007)	2008-04	Norm	

Projekte in Bearbeitung

Norm	Titel	Ausgabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
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	2013-01	Norm-Entwurf	
DIN 10502-2	Lebensmittelhygiene – Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel – Teil 2: Beurteilung der Eignung	2013-01	Norm-Entwurf	
DIN 10503/A1	Lebensmittelhygiene – Begriffe; Änderung 1	2013-07	Norm-Entwurf	
DIN 10535	Lebensmittelhygiene – Backstationen im Einzelhandel – Hygieneanforderungen	2014-01	Norm-Entwurf	
DIN 6650-6	Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion			
DIN 10536	Lebensmittelhygiene – Cook and Chill			
DIN EN 1672-2	Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen; Änderung A1			
00153179	Nahrungsmittelmaschinen – Handwerkliche Speiseeismaschinen und zugehörige Geräte – Sicherheits- und Hygieneanforderungen			