

Normen Lebensmittelhygiene

Liste von Normen mit Bezug zur Lebensmittelhygiene

DIN-Normen können beim Deutschen Institut für Normung unter www.din.de bestellt werden. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Dokumenten-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, Prüfung
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

Dokumenten-Nr.	Titel
DIN 10503	Lebensmittelhygiene – Begriffe
DIN 10505	Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung
DIN 10506	Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
DIN 10507	Lebensmittelhygiene - Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10508	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
DIN 10516	Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion
DIN 10518	Lebensmittelhygiene - Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10519	Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen
DIN 10522	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10523	Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
DIN 10524	Lebensmittelhygiene - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben
DIN 10526	Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
DIN 10527	Lebensmittelhygiene - Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten - Hygieneanforderungen
DIN 10528	Lebensmittelhygiene - Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Allgemeine Grundsätze
DIN 10536	Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen
DIN 10543	Lebensmittelhygiene – Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere Onlinehandel) – Hygieneanforderungen und notwendige Informationen
DIN 10546	Lebensmittelhygiene – Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung auf Oberflächen mittels Spülverfahren
DIN EN 453	Nahrungsmittelmaschinen - Teigknetmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 454	Nahrungsmittelmaschinen - Planetenrühr- und -knetmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 1672-1	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 1: Sicherheitsanforderungen
DIN EN 1672-2	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit
DIN EN 1673	Nahrungsmittelmaschinen - Stikken-Backöfen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 1674	Nahrungsmittelmaschinen - Teigausrollmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 1678	Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschneidmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 1974	Nahrungsmittelmaschinen - Aufschnittschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12041	Nahrungsmittelmaschinen - Langwirkmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12042	Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Dokumenten-Nr.	Titel
DIN EN 12043	Nahrungsmittelmaschinen - Zwischengärschrank - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12267	Nahrungsmittelmaschinen - Kreissägemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12268	Nahrungsmittelmaschinen - Bandsägemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12331	Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12355	Nahrungsmittelmaschinen - Entschwartungs-, Enthäutungs- und Entvliesmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12463	Nahrungsmittelmaschinen - Füllmaschinen und auswechselbare Ausrüstung - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12505	Nahrungsmittelmaschinen - Zentrifugen zur Verarbeitung von essbaren Ölen und Fetten – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12852	Nahrungsmittelmaschinen - Vertikalkutter und Mixer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12853	Nahrungsmittelmaschinen - Handmixer und Handrührer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12854	Nahrungsmittelmaschinen - Rüsselmixer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12855	Nahrungsmittelmaschinen - Cutter mit umlaufender Schüssel - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 12984	Nahrungsmittelmaschinen - Tragbare und/oder handgeführte Maschinen und Geräte mit mechanisch angetriebenen Schneidwerkzeugen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13208	Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschälmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13288	Nahrungsmittelmaschinen - Hub- und Kippeinrichtungen für Bottiche - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13289	Maschinen zur Teigwarenherstellung - Trockner und Kühler - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13378	Maschinen zur Teigwarenherstellung - Pressen zur Teigwarenherstellung - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13379	Maschinen zur Teigwarenherstellung - Behälter, Abstreif- und Schneidmaschinen, Stabrücktransporte- Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13389	Nahrungsmittelmaschinen - Mischmaschinen mit waagerechten Wellen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13390	Nahrungsmittelmaschinen - Tortelettmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13534	Nahrungsmittelmaschinen - Pökelspritzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13570	Nahrungsmittelmaschinen - Mischmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13591	Nahrungsmittelmaschinen - Ofenbeschickungseinrichtungen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13621	Nahrungsmittelmaschinen - Salatschleudern - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Dokumenten-Nr.	Titel
DIN EN 13732	Nahrungsmittelmaschinen - Behältermilchkühlanlagen für Milcherzeugerbetriebe - Anforderungen an Leistung, Sicherheit und Hygiene
DIN EN 13870	Nahrungsmittelmaschinen - Portionsschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13871	Nahrungsmittelmaschinen - Würfelschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13885	Nahrungsmittelmaschinen - Clipmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13886	Nahrungsmittelmaschinen - Kochkessel mit motorisierten Misch- und/oder Mixwerkzeugen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
DIN EN 13954	Nahrungsmittelmaschinen - Brotschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
EN ISO 7218	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen
EN ISO 14159	Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen
DIN-Taschenbuch 280	Lebensmittelsicherheit - Hygieneanforderungen und Managementsysteme

Sonstige Normen:

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

Stand: 08.01.2026