

Normung auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelsicherheit

Normung ist ein Ordnungsinstrument unserer technischen Welt. Die Regeln für die Normungsarbeiten des DIN Deutsches Institut für Normung e. V. definieren die Normung als die planmäßige durch die interessierten Kreise durchgeführte Vereinheitlichung von materiellen und immateriellen Gegenständen zum Nutzen der Allgemeinheit. Es entspricht dem satzungsgemäßen Zweck des DIN durch Gemeinschaftsarbeit der interessierten Kreise zum Nutzen der Allgemeinheit Deutsche Normen oder andere Arbeitsergebnisse, die der Rationalisierung, der Qualitätssicherung, dem Umweltschutz, der Sicherheit und der Verständigung in Wirtschaft, Technik, Wissenschaft, Verwaltung und Öffentlichkeit dienen, zu erarbeiten, zu veröffentlichen und ihre Anwendung zu fördern.

Viele Schutzfunktionen (Arbeitsschutz, Umweltschutz, Verbraucherschutz usw.) wären ohne Normung nicht möglich. Die technische Normung ist in Deutschland eine Aufgabe der Selbstverwaltung der an der Normung interessierten Kreise. Das DIN ist der runde Tisch, an dem sich Hersteller, Handel, Verbraucher, Handwerk, Dienstleistungsunternehmen, Wissenschaft, technische Überwachung, Staat, d. h. jedermann, der ein Interesse an der Normung hat, zusammensetzen, um den Stand der Technik zu ermitteln und unter Berücksichtigung neuer Erkenntnisse in Deutschen Normen (DIN-Normen) niederzuschreiben.

Das DIN orientiert seine Arbeit an zehn Grundsätzen:

- Freiwilligkeit
- Öffentlichkeit
- Beteiligung aller interessierten Kreise
- Einheitlichkeit und Widerspruchsfreiheit
- Sachbezogenheit
- Konsens
- Ausrichtung am Stand der Technik
- Ausrichtung an den wirtschaftlichen Gegebenheiten
- Ausrichtung am allgemeinen Nutzen
- Internationalität

Insbesondere die umfassende Beteiligung der interessierten und betroffenen Kreise sowie das offene Verfahren in der Normenherstellung schaffen die demokratische Basis für die Bearbeitung von DIN-Normen.

Charakter der DIN-Norm

DIN-Normen haben kraft Entstehung, Trägerschaft, Inhalt und Anwendungsbereich den Charakter von Empfehlungen. Die Beachtung der DIN-Normen steht jedermann frei. Aus sich heraus besitzen sie keine rechtliche Verbindlichkeit. Sie setzen sich durch, wenn und weil sie vernünftig sind. Wer DIN-Normen anwendet, verhält sich in der Regel technisch ordnungsgemäß, da er einer Empfehlung folgt, die von den interessierten Kreisen der Fachwelt aufgestellt wurde. Rechtlich kann sich der Anwender von DIN-Normen auf den Beweis des ersten Anscheins stützen, da ihr Zustandekommen und ihre Anwendung sie als anerkannte Regel der Technik qualifiziert.

Die Tatsache, dass überbetriebliche technische Normen keine Rechtsnormen sind, schließt nicht aus, dass sie rechtliche Bedeutung erlangen und sogar auch Bestandteil von Rechtsnormen werden können. Häufig macht der Gesetz- und Verordnungsgeber DIN-Normen durch Bezugnahme in Rechts- und Verwaltungsvorschriften verbindlich. Auch werden DIN-Normen rechtsverbindlich, wenn sie in Lieferverträgen zitiert oder wenn sie zur Ausfüllung unbestimmter Rechtsvorschriften herangezogen werden.

Normungsarbeiten im Bereich der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelsicherheit

Ein Schwerpunkt der Normungsarbeiten im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN e. V. ist der Bereich der Lebensmittelhygiene bzw. der Lebensmittelsicherheit.

Vorrangiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung ist der Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Gefahren. Um eine einwandfreie Beschaffenheit der Lebensmittel von ihrer Herstellung bis zur Abgabe an den Verbraucher sicherzustellen, müssen Lebensmittel so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.

Das DIN Deutsches Institut für Normung e. V. untersucht im Rahmen eines Forschungsprojektes in enger Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), welche Möglichkeiten der Einbeziehung lebensmittelhygienischer Anforderungen in das Deutsche Normenwerk bestehen. Ziel des Vorhabens ist es, durch entsprechende Normen die lebensmittelhygienischen Anforderungen zu konkretisieren und zu harmonisieren. Darüber hinaus erfolgt eine Überprüfung des bestehenden Normenwerkes im Hinblick auf die lebensmittelhygienische Relevanz, um gegebenenfalls lebensmittelhygienische Festlegungen in das Deutsche Normenwerk einzubeziehen.

Die Normungsarbeiten auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene stehen in unmittelbarem Zusammenhang mit den EU-Verordnungen des so genannten Lebensmittelhygienepaketes (VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004 und VO (EG) Nr. 854/2004) sowie der Basisverordnung (VO (EG) Nr. 178/2002). Das Projekt dient dazu, die in den Rechtsvorschriften verwendeten unbestimmten Rechtsbegriffe zu präzisieren und eine einheitliche Vorgehensweise abzustimmen. Darüber hinaus ist im Hinblick auf die internationalen Verpflichtungen eine Harmonisierung mit den Arbeitsergebnissen der Codex Alimentarius-Kommission anzustreben.

Durch die Festlegung von Hygieneanforderungen in Normen werden sowohl die technischen Voraussetzungen für Bedarfsgegenstände und Einrichtungen geschaffen, um den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu erleichtern, als auch die unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit erforderlichen Maßnahmen für die sachgerechte Handhabung der Lebensmittel konkretisiert. Zur Vermeidung von hygienischen Problemen im Umgang mit Lebensmitteln geben technische Normen eine wichtige Hilfestellung. Zudem können die Normen als Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis im Sinne des Artikels 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 dienen.

Die Einhaltung der Normen und die Verwendung normgerechter Einrichtungen erleichtern es, der Erfüllung der Sorgfaltspflicht entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen nachzukommen und die lebensmittelrechtliche Verantwortung für den Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Gefahren zu übernehmen.

Im Zuge der Vollendung des Europäischen Binnenmarktes und der damit verbundenen Harmonisierung sowie in Anbetracht der Globalisierung des Lebensmittelhandels ist ferner die Koordinierung und die fachliche Begleitung der europäischen und internationalen Normungsaktivitäten auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene bzw. der Lebensmittelsicherheit von besonderer Bedeutung.

Die Mitwirkung deutscher Experten an internationalen und europäischen Normungsarbeiten ermöglicht die Einbindung in ein Netzwerk europäischer und internationaler Normungsaktivitäten, die dem gesundheitlichen Verbraucherschutz dienen. Dies ist insbesondere vor dem Hintergrund der Verpflichtung zur Übernahme der Europäischen Normen in das nationale Normenwerk von hoher Bedeutung.

In den zur Durchführung des Vorhabens gegründeten DIN-Arbeitsausschüssen "Lebensmittelhygiene" und "Lebensmittelsicherheit – Management-Systeme" arbeiten autorisierte Vertreter aus den Bereichen der Wirtschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Wissenschaft und der Verbraucherschaft mit. Durch die Beteiligung zahlreicher Experten, die ihren Sachverstand in die Normungsarbeiten einbringen, ist sichergestellt, dass praxisgerechte Normen erstellt werden können, die sowohl die technischen als auch die hygienischen Anforderungen erfüllen. Zudem ist eine kurzfristige Anpassung an den Stand der Technik sowie die Berücksichtigung neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse möglich. Mit Priorität werden solche Projekte bearbeitet, bei denen infolge technischer oder organisatorischer Bedingungen gehäuft Probleme hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit auftreten.

Bislang wurden folgende konkrete Projekte ins Arbeitsprogramm aufgenommen:

- Terminologie;
- Verkaufsmöbel für Lebensmittel;
- Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel/Nicht ortsfeste Lebensmittelverkaufsstätten;
- Transportbehälter für Lebensmittel;
- Beleuchtung von Lebensmitteln;
- Abtrennung von nicht allseitig geschlossenen Lebensmittelverkaufsstätten;
- Außer-Haus-Verpflegung;
- Hygienische Anforderungen an das gewerbliche Geschirrspülen;
- Sahneaufschlagmaschinen;
- Personalhygiene/Schulung;
- Reinigung und Desinfektion;
- Symbole HACCP-System;
- Speiseeismaschinen;
- Unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung;
- Lebensmittelschmierstoffe;
- Temperaturanforderungen an Lebensmittel;
- Haushaltswasserfilter;
- Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich;
- Maschinelles Spülen von Mehrweg-Transportkästen;
- Automatische Melkverfahren;
- Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten;

- Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln;
- Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben;
- Automatische Melkverfahren;
- Lebensmittelschmierstoffe;
- Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung;
- Hygieneschleusen;
- Dosiersysteme für Tierarzneimittel;
- Getränkebereiter;
- Getränkeschankanlagen;
- Lebensmittelsicherheit – Management-Systeme;
- Lebensmittelsicherheit – Management-Systeme – Anleitung für die Anwendung von ISO 22000;
- Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren;
- Anleitung für die Anwendung von ISO 9001:2000 in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie;
- Anleitung für die Anwendung von ISO 9001:2000 im Pflanzenanbau;
- Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette;
- Rückverfolgbarkeit von Fischereiprodukten;
- Nahrungsmittelmaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen;
- Hygieneanforderungen an Maschinen;

Zur Durchführung der einzelnen Normungsvorhaben wurden auf Grund der Vielfältigkeit der angesprochenen Fachgebiete und der jeweiligen Aufgabenstellung von den Arbeitsausschüssen "Lebensmittelhygiene" und "Lebensmittelsicherheit – Management-Systeme" insgesamt 26 Arbeitskreise eingesetzt, die als Sachverständigengremien unter Beteiligung von Experten die verschiedenen Projekte bearbeiten und Norm-Vorlagen erstellen.

Von den verschiedenen Arbeitsausschüssen bzw. den eingesetzten Arbeitskreises wurden bzw. werden die folgenden Normen und Projekte bearbeitet (Stand 01.02.2009):

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	2008-11	Norm	x
DIN 10500	Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung	2001-01	Norm	

Norm	Titel	Ausgabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
DIN 10500/A1	Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung; Änderung A1	2007-12	Norm-Entwurf	
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	
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	

Norm	Titel	Ausgabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
DIN 10505	Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen, Prüfung	1996-09	Norm	
DIN 10505	Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen, Prüfung	2008-01	Norm-Entwurf	
DIN 10506	Lebensmittelhygiene – Außer-Haus-Verpflegung – Betriebsstätten	2000-04	Norm	
DIN 10507	Lebensmittelhygiene – Sahneaufschlagmaschinen – Mischpatronentyp, Hygieneanforderungen, Prüfung	2006-11	Norm	
DIN 10508	Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel	2008-10	Norm	x
DIN 10510	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung	2008-06	Norm	
DIN 10511	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung	1999-05	Norm	
DIN 10512	Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung	2008-06	Norm	
DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung	2004-05	Norm	x
DIN 10514	Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung	2007-12	Norm-Entwurf	
DIN 10516	Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion	2001-01	Norm	x
DIN 10516	Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion	2008-01	Norm-Entwurf	
DIN 10518	Lebensmittelhygiene – Maschinen zur Herstellung und unmittelbaren Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher – Hygieneanforderungen, Prüfung	2008-05	Norm	
DIN 10519	Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen	2000-10	Norm	x
DIN 10521	Lebensmittelhygiene – Leitungsunabhängige Haushaltswasserfilter – Haushaltswasserfilter auf der Basis von Kationenaustauschern und Aktivkohle	2009-02	Norm	
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

Norm	Titel	Ausgabe- datum	Status	Leitlinie für eine Gute Lebensmittel- hygienepraxis
DIN 10526	Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung	2003-11	Norm	
DIN 10526	Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung	2009-02-	Norm- Entwurf	
DIN 10527	Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen	2004-04	Norm	
DIN 10528	Lebensmittelhygiene – Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Allgemeine Grundsätze	2008-01	Norm- Entwurf	
DIN EN 1672-2	Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1672-2:2005	2005-07	Norm	
DIN EN 1672-2	Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Hygieneanforderungen; Englische Fassung EN 1672-2:2005/prA1:2008	2008-04	Norm- Entwurf	
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 14159	Sicherheit von Maschinen – Hygieneanforderungen an der Gestaltung von Maschinen (ISO 14159:2002); Deutsche Fassung EN ISO 14159:2004	2008-07	Norm	
DIN EN ISO 14159 Berichtigung	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	
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)	2008-04	Norm-	
DIN EN ISO 22000	Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2005); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2005	2005-11	Norm	
DIN ISO 22006	Qualitätsmanagementsysteme – Anleitung für die Anwendung von ISO 9001:2000 im Pflanzenanbau (ISO/DIS 22006:2008)	2008-06	Norm- Entwurf	
DIN EN ISO 22004	Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Hinweise für die Anwendung von ISO 22000:2005 (ISO/TS 22004:2005)	2007-08	Vor norm	
DIN EN ISO 22005	Rückverfolgbarkeit in der Futter- und Lebensmittelkette – Allgemeine Grundsätze und grundlegende Anforderungen für die Gestaltung und Verwirklichung von Systemen (ISO/DIS 22005:2005); Deutsche Fassung prEN ISO 22005:2005	2007-10	Norm	

Das aktuelle Arbeitsprogramm kann auf der Homepage (www.nal.din.de) des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) eingesehen werden.

Schlussbetrachtung

Die gemeinsam von den interessierten Kreisen erarbeiteten Normen dienen der gegenseitigen Verständigung. Bezogen auf den Bereich der Lebensmittelhygiene bzw. der Lebensmittelsicherheit geben sie den zwischen den Kreisen als konsensfähig erachteten Erkenntnisstand im Hinblick auf den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln wieder. Damit sind die Normen geeignet, der Wirtschaft eine Anleitung zur Erfüllung der Grundanforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung zu geben. Auch im Hinblick auf die Anwendung von Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystemen können Normen eine wichtige Hilfestellung geben. Dem Überwacher können die Normen eine Anleitung zur Beurteilung der ergriffenen Hygienemaßnahmen bieten.

Kristin Marquardt
Projekt- und Gremienbetreuer
DIN Deutsches Institut für Normung e. V.
Normenausschuss Lebensmittel und
landwirtschaftliche Produkte (NAL)