

DIN 10505:2019-12 (D)

Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung

| Inhalt | Seite |
|--|--------------|
| Vorwort | 3 |
| Einleitung | 4 |
| 1 Anwendungsbereich..... | 5 |
| 2 Normative Verweisungen | 5 |
| 3 Begriffe | 6 |
| 4 Bezeichnung..... | 8 |
| 5 Anforderungen | 8 |
| 5.1 Allgemeines..... | 8 |
| 5.2 Überwachungstechnische Anforderungen..... | 8 |
| 5.3 Bautechnische Anforderungen an marktoffene Lebensmittelverkaufsstätten | 8 |
| 5.3.1 Werkstoffe | 8 |
| 5.3.2 Überdruckanlagen in marktoffenen Lebensmittelverkaufsstätten..... | 9 |
| 5.3.3 Luftschleier in marktoffenen Lebensmittelverkaufsstätten | 11 |
| 5.4 Bautechnische Anforderungen an straßenoffene Lebensmittelverkaufsstätten | 14 |
| 5.5 Filter für lufttechnische Einrichtungen..... | 15 |
| 5.5.1 Qualitätsanforderungen..... | 15 |
| 5.5.2 Sicherstellung der Funktion | 16 |
| 6 Inbetriebnahme und Betrieb von Lüftungseinrichtungen..... | 17 |
| 6.1 Inbetriebnahme | 17 |
| 6.2 Abnahme | 17 |
| 6.3 Betrieb | 18 |
| 6.4 Wartung..... | 18 |
| 7 Kennzeichnung..... | 18 |
| Anhang A (informativ) Hinweise zur Einrichtung von Lüftungsanlagen in Lebensmittelverkaufsstätten | 19 |
| Anhang B (informativ) Einrichtungsbeispiele für marktoffene Lebensmittelverkaufsstätten | 20 |
| Anhang C (informativ) Gestaltungsbeispiele für straßenoffene Lebensmittelverkaufsstätten | 23 |
| Literaturhinweise | 25 |