

# DIN 10505:2019-12 (D)

## Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung

---

| <b>Inhalt</b>  | <b>Seite</b> |
|--|--------------|
| 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<br>Lebensmittelverkaufsstätten ..... | 19           |
| Anhang B (informativ) Einrichtungsbeispiele für marktoffene Lebensmittelverkaufsstätten .....              | 20           |
| Anhang C (informativ) Gestaltungsbeispiele für straßenoffene Lebensmittelverkaufsstätten .....             | 23           |
| Literaturhinweise .....  | 25           |