# 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