

PRESSEINFORMATION

Hohe Hygieneanforderungen für effektiven Verbraucherschutz

DIN-Verbraucherrat befürwortet aktualisierte Fassung der DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“

Berlin, 01.03.2019. Aus Perspektive des Verbraucherschutzes sind besonders beim Thema Lebensmittelhygiene praktikable und dennoch hohe Anforderungen wichtig. Der zuständige Arbeitskreis hat die DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ aktualisiert. Aus Sicht des DIN-Verbraucherrats, der die Norm mit erarbeitet hat, ist eine Änderung dabei besonders bemerkenswert: Die neue Fassung der Norm legt nun auch Kühltemperaturen für die direkte Abgabe von Rohmilch ab Hof an Endverbraucher fest. Rohmilch ist ein sensibles Produkt und birgt gesundheitliche Risiken insbesondere für Schwangere, Kinder und Immungeschwächte. Deshalb muss sie gekühlt und vor dem Verzehr abgekocht werden. „Der Verkauf von Rohmilch hat in den letzten Jahren stark zugenommen, allerdings gibt es bisher keine gesetzlichen Vorgaben in diesem Bereich“, weiß Natalie Tang vom DIN-Verbraucherrat. „Mit den Vorgaben in der neuen DIN 10508 schließen wir eine Lücke und stärken den Verbraucherschutz an diesem Punkt.“

Praktikable Vorgaben an die Lebensmittelhygiene

Die Grundlagennorm legt Temperaturen für tiefgefrorene, gefrorene, gekühlte, gegarte und heißgehaltene Lebensmittel sowie für Speiseeis fest, die an den Verbraucher abgegeben werden. Zudem beschreibt sie Prozesstemperaturen für die Produktionsverfahren in der Gemeinschaftsverpflegung und gibt Hinweise zur Temperaturmessung. Die aktualisierte Fassung enthält erstmals eine Definition für sehr leicht verderbliche Lebensmittel wie z. B. Hackfleisch, Anforderungen an deren Kühlung, Abkühlung sowie Heißhaltung sowie Hinweise zu zulässigen Temperaturabweichungen. „Wir freuen uns, dass wir uns auf eine zufriedenstellende Norm mit praktikablen und dennoch strengen Vorgaben an die Lebensmittelhygiene im Sinne des Verbraucherschutzes einigen konnten“, so Natalie Tang.

Die DIN 10508 richtet sich an Hersteller und Händler von Lebensmitteln. Die Norm ist ab sofort über den [Beuth Verlag](#) erhältlich. Hintergrundinformationen zum Thema bietet zudem der [Kommentar „Gemeinschaftsverpflegung“](#) von Dr. Thomas Reiche, Leiter des zuständigen Arbeitskreises.

Über den DIN-Verbraucherrat

Der DIN-Verbraucherrat vertritt die Interessen der Endverbraucher in der nationalen, europäischen und internationalen Normung und Standardisierung. Er berät und unterstützt dabei die Lenkungs- und Arbeitsgremien von DIN. Das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV) fördert den DIN-Verbraucherrat auf Grund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages. Ausführliche Informationen unter: www.din.de/go/verbraucherrat.

Über DIN

Das Deutsche Institut für Normung e. V. (DIN) ist die unabhängige Plattform für Normung und Standardisierung in Deutschland und weltweit. Als Partner von Wirtschaft, Forschung und Gesellschaft trägt DIN wesentlich dazu bei, die Marktfähigkeit von innovativen Lösungen durch Standardisierung zu unterstützen – sei es in Themenfeldern rund um die Digitalisierung von Wirtschaft und Gesellschaft oder im Rahmen von Forschungsprojekten. Rund 33.500 Experten aus Wirtschaft und Forschung, von Verbraucherseite und der öffentlichen Hand bringen ihr Fachwissen in den Normungsprozess ein, den DIN als privatwirtschaftlich organisierter Projektmanager steuert. Die Ergebnisse sind marktgerechte Normen und Standards, die den weltweiten Handel fördern und der Rationalisierung, der Qualitätssicherung, dem Schutz der Gesellschaft und Umwelt sowie der Sicherheit und Verständigung dienen. Weitere Informationen unter www.din.de

Ansprechpartnerin für die Redaktion

Karin Both
Geschäftsführerin
DIN-Verbraucherrat
Saatwinkler Damm 42/43
13627 Berlin
Tel.: 030 2601-2663
Mail: karin.both@din.de
www.din.de/go/verbraucherrat