Normenportal **Gastronomie**

Gesamtinhaltsverzeichnis

Stand: September 2026

Fachplanung gewerbliche Küchen		
DIN 276	2018-12	Kosten im Bauwesen
DIN 3383-1	2013-08	Anschluss von Gasgeräten - Teil 1: Gassteckdosen, Sicherheits-Gasschlauchleitungen
DIN 3383-2	2013-08	Anschluss von Gasgeräten - Teil 2: Gasschlauchleitungen für festen Anschluss
DIN 4040-100	2016-12	Abscheideranlagen für Fette - Teil 100: Anwendungsbestimmungen für Abscheideranlagen für Fette nach DIN EN 1825-1 und DIN EN 1825-2
DIN 10501-1	2019-12	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10501-1/A1	2026-05	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis - Hygieneanforderungen, Prüfung; Änderung 1
DIN 10501-2	2011-12	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10501-3	2011-12	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10501-4	2011-12	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10501-5	2006-06	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung; Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10503	2022-03	Lebensmittelhygiene - Begriffe
DIN 10506	2023-03	Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
DIN 10508	2022-03	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
DIN 10528	2017-08	Lebensmittelhygiene - Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Allgemeine Grundsätze

Normenportal **Gastronomie**

Fachplanung gewerbliche Küchen		
DIN 10536	2023-03	Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen
DIN 10544	2024-07	Lebensmittelhygiene - Gewerbliche Spülmaschinen - Ergänzende Hygieneanforderungen und Prüfungen
DIN 18534-1	2025-10	Abdichtung von Innenräumen - Teil 1: Anforderungen, Planungs- und Ausführungsgrundsätze
DIN 18845	2023-10	Großküchengeräte – Etagenbacköfen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18847	2025-10	Großküchengeräte - Multifunktionale Gargeräte - Anforderungen und Prüfung
DIN 18851	2026-05	Großküchengeräte - Herde - Anforderungen und Prüfung
DIN 18852	2022-10	Großküchengeräte - Brat- und Grillgeräte - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18854	2026-05	Großküchengeräte – Brat- und Backöfen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18855-1	2025-03	Großküchengeräte - Teil 1: Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Garraum - Anforderungen und Prüfung
DIN 18855-2	2025-03	Großküchengeräte - Teil 2: Druckkochkessel, Anforderungen und Prüfung
DIN 18856	2023-10	Großküchengeräte - Fritteusen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18857-1	2022-11	Großküchengeräte - Teil 1: Kippbratpfannen - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18857-2	2016-02	Großküchengeräte - Teil 2: Standbratpfannen, Anforderungen und Prüfung
DIN 18857-3	2016-02	Großküchengeräte - Teil 3: Kipp-Druckgarpfannen, Anforderungen und Prüfung
DIN 18857-4	2016-02	Großküchengeräte - Teil 4: Stand-Druckgarpfannen, Anforderungen und Prüfung
DIN 18858	2023-10	Großküchengeräte - Grillgeräte (Salamander) und Gyrosgrills - Anforderungen und Prüfung
DIN 18860-1	2018-10	Großküchengeräte - Arbeitstische - Teil 1: Offene Arbeitstische - Anforderungen und Prüfung
DIN 18860-2	2023-10	Großküchengeräte - Arbeitstische - Teil 2: Arbeitstische mit Schrankunterbauten - Anforderungen und Prüfung
DIN 18860-3	2022-08	Großküchengeräte - Arbeitstische - Teil 3: Höhenverstellbare Arbeitstische - Anforderungen und Prüfung

Normenportal **Gastronomie**

Fachplanung gewerbliche Küchen		
DIN 18861-1	2018-10	Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 1: Spültische - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18861-2	2018-10	Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 2: Spülbecken - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18861-3	2018-10	Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 3: Handwaschbecken - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18861-4	2018-10	Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 4: Ausgussbecken - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18861-5	2018-10	Großküchengeräte - Spültische und -becken - Teil 5: Handwasch-Ausgussbeckenkombination - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18862-1	2003-08	Großküchengeräte - Automaten zum Braten und Grillen; Anforderungen und Prüfung - Teil 1: Kurzzeitbratstücke
DIN 18862-2	2003-08	Großküchengeräte - Automaten zum Braten und Grillen; Anforderungen und Prüfung - Teil 2: Langzeitbratstücke
DIN 18863	2003-06	Großküchengeräte - Automaten und Geräte zum Garen und Aufbereiten unter Dampfdruck - Anforderungen und Prüfung
DIN 18864	2016-12	Großküchengeräte - Thermobehälter für Speisentransport, Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-2	2021-03	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 2: Warmausgaben; Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-4	2018-03	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 4: Aufbauten, beheizt oder unbeheizt - Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-5	2021-04	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 5: Tablettrutschen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-6	2021-10	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 6: Einbaustapelgeräte (beheizt oder unbeheizt) - Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-7	2021-10	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 7: Kaltausgabegeräte - Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-8	2021-10	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 8: Aufbauten, gekühlt - Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-9	2021-10	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 9: Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung - Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-10	2021-10	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 10: Kassenmodule - Anforderungen und Prüfung

Normenportal **Gastronomie**

Fachplanung gewerbliche Küchen		
DIN 18866	2022-10	Großküchengeräte - Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18867-1	2025-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte – Teil 1: Servierwagen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-2	2025-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 2: Regalwagen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-3	2025-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 3: Tablett- und Behälter-Transportwagen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-4	2025-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 4: Tablett-Abräumwagen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-5	2025-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 5: Bankettwagen beheizt - Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-6	2025-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 6: Bankettwagen gekühlt - Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-7	2025-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 7: Speisenausgabewagen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-8	2025-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 8: Rollen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-9	2025-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 9: Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt) - Anforderungen und Prüfung
DIN 18868-1	2021-06	Großküchengeräte - Nichtthermische Einrichtungskomponenten - Teil 1: Schränke - Anforderungen und Prüfung
DIN 18868-2	2021-06	Großküchengeräte - Nichtthermische Einrichtungskomponenten - Teil 2: Regale - Anforderungen und Prüfung
DIN 18871-1	2018-11	Großküchengeräte - Thermische Einrichtungskomponenten - Teil 1: Geschirrwärmeschränke; Anforderungen und Prüfung
DIN 18871-2	2026-05	Großküchengeräte - Thermische Einrichtungskomponenten - Teil 2: Warmhaltebecken - Anforderungen und Prüfung
DIN 18871-3	2026-05	Großküchengeräte - Thermische Einrichtungskomponenten - Teil 3: Multifunktionskocher - Anforderungen und Prüfung
DIN 18872-1	2011-05	Großküchengeräte - Kältetechnische Einrichtungskomponenten - Teil 1: Kühl- und Tiefkühltische; Anforderungen und Prüfung
DIN 18872-2	2011-10	Großküchengeräte - Kältetechnische Einrichtungskomponenten - Teil 2: Kühlwannen; Anforderungen und Prüfung
DIN 18872-3	2006-06	Großküchengeräte - Kältetechnische Einrichtungskomponenten - Teil 3: Kühlvitrinen im Ausgabebereich; Anforderungen und Prüfung

Normenportal **Gastronomie**

Fachplanung gewerbliche Küchen		
DIN 18872-4	2011-05	Großküchengeräte - Kältetechnische Einrichtungskomponenten - Teil 4: Kühl- und Tiefkühlschränke; Anforderungen und Prüfung
DIN 18872-5	2013-04	Großküchengeräte - Kältetechnische Einrichtungskomponenten - Teil 5: Schnellkühler und Schockfroster; Anforderungen und Prüfung
DIN 18873-22	2025-10	Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 22: Multifunktionale Gargeräte
DIN 18874	2023-10	Großküchengeräte - Tabletts zum Einschieben - Maße
DIN 18875	2026-06	Großküchengeräte - Lastoptimierungsanschluss; Text Deutsch und Englisch
DIN 18879-1	2007-12	Großküchengeräte - Geräte zur Behandlung von Trinkwasser in Großküchen - Teil 1: Entkarbonisierungsanlagen vor Großküchengeräten
DIN EN 378-1	2021-06	Kälteanlagen und Wärmepumpen - Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen - Teil 1: Grundlegende Anforderungen, Begriffe, Klassifikationen und Auswahlkriterien; Deutsche Fassung EN 378-1:2016+A1:2020
DIN EN 378-2	2018-04	Kälteanlagen und Wärmepumpen - Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen - Teil 2: Konstruktion, Herstellung, Prüfung, Kennzeichnung und Dokumentation; Deutsche Fassung EN 378-2:2016
DIN EN 378-3	2020-12	Kälteanlagen und Wärmepumpen - Sicherheitstechnische und umweltrelevante Anforderungen - Teil 3: Aufstellungsort und Schutz von Personen; Deutsche Fassung EN 378-3:2016+A1:2020
DIN EN 1253-1	2015-03	Abläufe für Gebäude - Teil 1: Bodenabläufe mit Geruchverschluss mit einer Geruchverschlusshöhe von mindestens 50 mm; Deutsche Fassung EN 1253-1:2015
DIN EN 1717	2026-08	Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen; Deutsche Fassung 1717:2025+A1:2026
DIN EN 1825-1	2004-12	Abscheideranlagen für Fette - Teil 1: Bau-, Funktions- und Prüfgrundsätze, Kennzeichnung und Güteüberwachung; Deutsche Fassung EN 1825-1:2004
DIN EN 1825-2	2002-05	Abscheideranlagen für Fette - Teil 2: Wahl der Nenngröße, Einbau, Betrieb und Wartung; Deutsche Fassung EN 1825-2:2002

Normenportal **Gastronomie**

Fachplanung gewerbliche Küchen			
	DIN EN 12464-1	2021-11	Licht und Beleuchtung - Beleuchtung von Arbeitsstätten - Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen; Deutsche Fassung EN 12464-1:2021
	DIN EN 12464-1 Beiblatt 1	2024-05	Licht und Beleuchtung - Beleuchtung von Arbeitsstätten - Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen - Beiblatt 1: Beleuchtungskonzepte für künstliche Beleuchtung
	DIN EN 16282-1	2026-09	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden; Deutsche Fassung EN 16282-1:2026
	DIN EN 16282-2	2018-02	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 2: Küchenlüftungshauben; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 16282-2:2016
	DIN EN 16282-3	2021-08	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 16282-3:2016+A1:2021
	DIN EN 16282-7	2026-08	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 7: Installation und Betrieb von ortsfesten Feuerlöschanlagen; Deutsche Fassung EN 16282-7:2026
	DIN EN 17735	2023-02	Gewerbliche Spülmaschinen - Hygieneanforderungen und Prüfung; Deutsche Fassung EN 17735:2022
	DIN EN ISO 22042	2024-10	Schnellkühl- und Schockfrostkabinen für den gewerblichen Gebrauch - Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen (ISO 22042:2021 + Amd 1:2024); Deutsche Fassung EN ISO 22042:2021 + A1:2024
	VDI 2052 Blatt 1 (pdf-Dokument)	2017-04	Raumlufttechnik - Küchen (VDI-Lüftungsregeln)
	VDI 2052 Blatt 2 (pdf-Dokument)	2022-01	Raumlufttechnik – Küchen - Reinigung von Abluftanlagen (VDI-Lüftungsregeln)
	VDI 6023 Blatt 1 (pdf-Dokument)	2023-09	Hygiene in Trinkwasser-Installationen - Anforderungen an Planung, Ausführung, Betrieb und Instandhaltung
	Optional zubuchbar: VdF-070 Fußbodenrichtlinie	2025-11	VdF Technische Richtlinie VdF-070 „Fußboden- und Wandkonstruktionen in der Großküche“

Normenportal **Gastronomie**

Lüftungstechnik gewerbliche Küchen		
DIN 5034-2	2025-02	Tageslicht in Innenräumen - Teil 2: Grundlagen
DIN 10500	2019-01	Lebensmittelhygiene - Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10503	2022-03	Lebensmittelhygiene - Begriffe
DIN 10505	2019-12	Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung
DIN 10506	2023-03	Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
DIN 18869-8	2026-06	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Teil 8: Sicherheitstechnische Anforderungen, Dimensionierung und Ausführung bei gemeinsam genutzter Abluft von festbrennstoffbefeuerten Geräten und Großküchengeräten mit anderen Energiequellen
DIN EN 1507	2006-07	Lüftung von Gebäuden - Rechteckige Luftleitungen aus Blech - Anforderungen an Festigkeit und Dichtheit; Deutsche Fassung EN 1507:2006
DIN EN 1672-2	2021-05	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit; Deutsche Fassung EN 1672-2:2020
DIN EN 1822-1	2019-10	Schwebstofffilter (EPA, HEPA und ULPA) - Teil 1: Klassifikation, Leistungsprüfung, Kennzeichnung; Deutsche Fassung EN 1822-1:2019
DIN EN 12097	2006-11	Lüftung von Gebäuden - Luftleitungen - Anforderungen an Luftleitungsbauteile zur Wartung von Luftleitungssystemen; Deutsche Fassung EN 12097:2006
DIN EN 12237	2003-07	Lüftung von Gebäuden - Luftleitungen - Festigkeit und Dichtheit von Luftleitungen mit rundem Querschnitt aus Blech; Deutsche Fassung EN 12237:2003
DIN EN 12464-1	2021-11	Licht und Beleuchtung - Beleuchtung von Arbeitsstätten - Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen; Deutsche Fassung EN 12464-1:2021

Normenportal **Gastronomie**

Lüftungstechnik gewerbliche Küchen		
DIN EN 12599	2013-01	Lüftung von Gebäuden - Prüf- und Messverfahren für die Übergabe raumlufttechnischer Anlagen; Deutsche Fassung EN 12599:2012
DIN EN 12665	2024-10	Licht und Beleuchtung - Grundlegende Begriffe und Kriterien für die Festlegung von Anforderungen an die Beleuchtung; Deutsche Fassung EN 12665:2024
DIN EN 16282-1	2026-09	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden; Deutsche Fassung EN 16282-1:2026
DIN EN 16282-2	2018-02	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 2: Küchenlüftungshauben; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 16282-2:2016
DIN EN 16282-3	2021-08	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 16282-3:2016+A1:2021
DIN EN 16282-4	2018-02	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 4: Luftdurchlässe; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 16282-4:2016
DIN EN 16282-5	2017-12	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 5: Luftleitungen; Gestaltung und Dimensionierung; Deutsche Fassung EN 16282-5:2017
DIN EN 16282-6	2020-04	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 6: Aerosolabscheider; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung EN 16282-6:2020
DIN EN 16282-7	2026-08	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 7: Installation und Betrieb von ortsfesten Feuerlöschanlagen; Deutsche Fassung EN 16282-7:2026
DIN EN 16282-8	2017-12	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 8: Anlagen zur Aerosolnachbehandlung; Anforderungen und Prüfung; Deutsche Fassung EN 16282-8:2017
DIN EN 16798-3 (Entwurf)	2022-12	Energetische Bewertung von Gebäuden - Lüftung von Gebäuden - Teil 3: Lüftung von Nichtwohngebäuden – Leistungsanforderungen

Lüftungstechnik gewerbliche Küchen		
		an Lüftungs- und Klimaanlagen und Raumkühlsysteme (Module M5-1, M5-4); Deutsche und Englische Fassung prEN 16798-3:2022
DIN EN ISO 14159 (konsolidierte Fassung)	2009-01	Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen (ISO 14159:2002); Deutsche Fassung EN ISO 14159:2008
DIN EN ISO 16890-1	2017-08	Luftfilter für die allgemeine Raumlufttechnik - Teil 1: Technische Bestimmungen, Anforderungen und Effizienzklassifizierungssystem, basierend auf dem Feinstaubabscheidegrad (ePM) (ISO 16890-1:2016); Deutsche Fassung EN ISO 16890-1:2016
VDI 2052 Blatt 1 (pdf-Dokument)	2017-04	Raumlufttechnik - Küchen (VDI-Lüftungsregeln)
VDI 2052 Blatt 2 (pdf-Dokument)	2022-01	Raumlufttechnik – Küchen - Reinigung von Abluftanlagen (VDI-Lüftungsregeln)
VDI 6022 Blatt 1 (pdf-Dokument)	2018-01	Raumlufttechnik, Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an raumlufttechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln)
VDI 6022 Blatt 1 Berichtigung (pdf-Dokument)	2023-04	Raumlufttechnik, Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an raumlufttechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln) - Berichtigung zur Richtlinie VDI 6022 Blatt 1:2018-01
VDI/ÖFR 6022 Blatt 3 (pdf-Dokument)	2025-12	Raumlufttechnik, Raumluftqualität - Beurteilung der Raumluftqualität
VDI 6022 Blatt 6 (pdf-Dokument)	2018-01	Raumlufttechnik, Raumluftqualität - Luftbefeuchtung über dezentrale Geräte - Hygiene in Planung, Bau, Betrieb und Instandsetzung
Optional zubuchbar: Programm zur Luftmengenberechnung	2026	Luftmengenberechnung nach DIN EN 16282-1/VDI 2052 Herausgeber: SÜDLUFT CAV, Edition 6.3.0 (2026)

Gastronomie-Betreiber			
	DIN 10501-1	2019-12	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis - Hygieneanforderungen, Prüfung
	DIN 10501-1/A1	2026-05	Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis - Hygieneanforderungen, Prüfung; Änderung 1
	DIN 10501-2	2011-12	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
	DIN 10501-5	2006-06	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung; Hygieneanforderungen, Prüfung
	DIN 10503	2022-03	Lebensmittelhygiene - Begriffe
	DIN 10505	2019-12	Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung
	DIN 10506	2023-03	Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
	DIN 10508	2022-03	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
	DIN 10514	2024-07	Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung
	DIN 10516	2020-10	Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion
	DIN 10519	2025-02	Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen
	DIN 10522	2006-01	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung
	DIN 10523	2016-09	Lebensmittelhygiene - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
	DIN 10524	2020-06	Lebensmittelhygiene - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben
	DIN 10526	2017-08	Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
	DIN 10527	2024-01	Lebensmittelhygiene - Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten - Hygieneanforderungen
	DIN 10536	2023-03	Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen
	DIN 10544	2024-07	Lebensmittelhygiene - Gewerbliche Spülmaschinen - Ergänzende Hygieneanforderungen und Prüfungen

Gastronomie-Betreiber		
DIN EN 631-1	1994-01	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln; Speisenbehälter; Teil 1: Maße der Behälter; Deutsche Fassung EN 631-1:1992
DIN EN 631-2	1999-09	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Speisenbehälter - Teil 2: Maße des Zubehörs und der Auflagen; Deutsche Fassung EN 631-2:1999
DIN EN 1717	2026-08	Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen; Deutsche Fassung 1717:2025+A1:2026
DIN EN 16889	2016-10	Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung; Deutsche Fassung EN 16889:2016
DIN EN 17735	2023-02	Gewerbliche Spülmaschinen - Hygieneanforderungen und Prüfung; Deutsche Fassung EN 17735:2022
DIN EN ISO 22000	2018-09	Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette (ISO 22000:2018); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2018
DIN EN ISO 22000/A1	2024-12	Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette – Änderung 1: Ergänzungen zu klimabezogenen Maßnahmen (ISO 22000:2018/Amd 1:2024); Deutsche Fassung EN ISO 22000:2018/A1:2024
DIN EN ISO 22041	2022-11	Lagerkühlmöbel und -theken für den gewerblichen Gebrauch - Leistung und Energieaufnahme (ISO 22041:2019); Deutsche Fassung EN ISO 22041:2019 + A1:2019
DIN EN ISO 22042	2024-10	Schnellkühl- und Schockfrostkabinen für den gewerblichen Gebrauch - Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen (ISO 22042:2021 + Amd 1:2024); Deutsche Fassung EN ISO 22042:2021 + A1:2024
DIN ISO 22003-1	2023-07	Lebensmittelsicherheit – Teil 1: Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren (ISO 22003-1:2022)
DIN ISO 22003-2	2024-09	Lebensmittelsicherheit – Teil 2: Anforderungen an Stellen die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen bewerten und zertifizieren, einschließlich eines Audits des Lebensmittelsicherheitssystems (ISO 22003-2:2022)
DIN SPEC 10026	2024-08	Mehrwegtransportverpackungen - Anforderungen an den Einsatz bei direktem Kontakt zu definierten Produkten in einem Wiederverwendungssystem nach DIN EN 13429

Gastronomie-Betreiber			
	HKI – Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.	2019-04	Klima schützen und Kosten senken – Ein Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen
	DIN SPEC 91550-1	2024-08	Vermeidung von Lebensmittelverschwendung - Digitale Meldung von Lebensmittelüberschüssen in der Lieferkette – Teil 1: Definition der Semantik und eines Datenprotokolls zur digitalen Übermittlung
	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft	2020-01	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen Teil 1
	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft	2020-09	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen Teil 2
	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft	2022-10	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen Teil 3
	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft	2025-01	Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen Teil 4