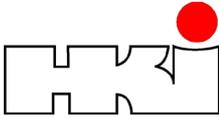


Normenportal **Gastronomie**

Gesamtinhaltsverzeichnis

Fachplanung gewerbliche Küchen		
DIN 276	2018-12	Kosten im Bauwesen
DIN 1988-100	2011-08	Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen - Teil 100: Schutz des Trinkwassers, Erhaltung der Trinkwassergüte; Technische Regel des DVGW
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 10501-2	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



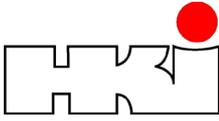
Normenportal **Gastronomie**

Fachplanung gewerbliche Küchen		
DIN 10510	2013-10	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung
DIN 10511	1999-05	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Prüfung
DIN 10512	2008-06	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung
DIN 10528	2017-08	Lebensmittelhygiene - Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Allgemeine Grundsätze
DIN 10536	2023-03	Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen
DIN 18534-1	2017-07	Abdichtung von Innenräumen - Teil 1: Anforderungen, Planungs- und Ausführungsgrundsätze
DIN 18851	2008-06	Großküchengeräte - Herde - Anforderungen und Prüfung
DIN 18852	2022-10	Großküchengeräte - Brat- und Grillgeräte - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18854	2015-03	Großküchengeräte - Backöfen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18855-1	2005-07	Großküchengeräte - Teil 1: Doppelwandige Kochkessel und Schnellkochkessel mit drucklosem Kochraum - Anforderungen und Prüfung
DIN 18855-2	2007-04	Großküchengeräte - Teil 2: Druckkochkessel, Anforderungen und Prüfung
DIN 18856	2023-10	Großküchengeräte - Friteusen - 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

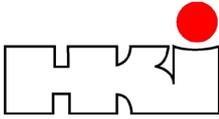
Stand: 2023-11

Seite 2

www.normenportal-gastronomie.de/de

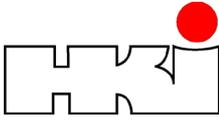


Fachplanung gewerbliche Küchen		
DIN 18858	2023-10	Großküchengeräte - Grillgeräte (Salamander) und Gyrosgrills - Anforderungen und Prüfung
DIN 18860-1	2018-10	Großküchengeräte - Arbeitstische - Teil 1: Offene Arbeitstische - Anforderungen und Prüfung
DIN 18860-2	2023-10	Großküchengeräte - Arbeitstische - Teil 2: Arbeitstische mit Schrankunterbauten - Anforderungen und Prüfung
DIN 18860-3	2022-08	Großküchengeräte - Arbeitstische - Teil 3: Höhenverstellbare Arbeitstische - Anforderungen und Prüfung
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: Tabletrutschen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18865-6	2021-10	Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Teil 6: Einbaustapelgeräte (beheizt oder unbeheizt) - Anforderungen und Prüfung

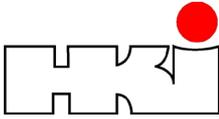


Normenportal **Gastronomie**

Fachplanung gewerbliche Küchen		
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
DIN 18866	2022-10	Großküchengeräte - Heißumluftgeräte und Heißluftdämpfer - Anforderungen und Prüfungen
DIN 18867-1	2012-05	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 1: Servierwagen, Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-2	2011-05	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 2: Regalwagen, Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-3	2011-05	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 3: Tablett- und Behälter-Transportwagen, Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-4	2011-05	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 4: Tablett-Abräumwagen, Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-5	2013-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 5: Bankettwagen beheizt, Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-6	2013-04	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 6: Bankettwagen gekühlt, Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-7	2021-10	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 7: Speisenausgabewagen - Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-8	2016-12	Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Teil 8: Rollen, Anforderungen und Prüfung
DIN 18867-9	2016-09	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

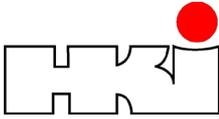


Fachplanung gewerbliche Küchen		
DIN 18871-1	2018-11	Großküchengeräte - Thermische Einrichtungskomponenten - Teil 1: Geschirrwärmeschränke; Anforderungen und Prüfung
DIN 18871-2	2004-11	Großküchengeräte - Thermische Einrichtungskomponenten - Teil 2: Warmhaltebecken - Anforderungen und Prüfung
DIN 18871-3	2004-11	Großküchengeräte - Thermische Einrichtungskomponenten - Teil 3: Wasserbäder - Anforderungen und Prüfung
DIN 18871-3 (Entwurf)	2020-10	Großküchengeräte - Thermische Einrichtungskomponenten - Teil 3: Multifunktionskocher; Anforderungen und Prüfung
DIN 18872-1	2011-05	Großküchengeräte - Kältetechnische Einrichtungskomponenten - Teil 1: Kühl- und Tiefkühlische; 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
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 18874	2023-10	Großküchengeräte - Tablett zum Einschieben - Maße
DIN 18875	2015-05	Großküchengeräte - Leistungsoptimierungsanschluss
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



Normenportal **Gastronomie**

Fachplanung gewerbliche Küchen		
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	2011-08	Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen; Deutsche Fassung EN 1717:2000; Technische Regel des DVGW
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
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 (Entwurf)	2023-06	Licht und Beleuchtung - Beleuchtung von Arbeitsstätten - Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen - Beiblatt 1: Beleuchtungskonzepte für künstliche Beleuchtung
DIN EN 17735	2023-02	Gewerbliche Spülmaschinen - Hygieneanforderungen und Prüfung; Deutsche Fassung EN 17735:2022
DIN EN ISO 22042	2022-11	Schnellkühl- und Schockfrostkabinen für den gewerblichen Gebrauch - Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen (ISO 22042:2021); Deutsche Fassung EN ISO 22042:2021
DIN SPEC 10534	2019-02	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen - Hygieneanforderungen, Prüfung; Text Deutsch und Englisch



Normenportal **Gastronomie**

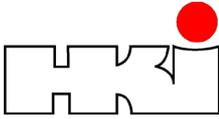
VDI 2052 Blatt 1 (pdf-Dokument)	2017-04	Raumlufttechnik - Küchen (VDI-Lüftungsregeln)
VDI 2052 Blatt 2 (pdf-Dokument)	2022-01	Raumlufttechnik – Küchen - Reinigung von Abluftanlagen (VDI-Lüftungsregeln)

Lüftungstechnik gewerbliche Küchen		
DIN 5034-2	2021-08	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 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

Stand: 2023-11

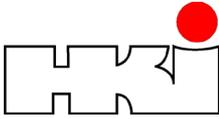
Seite 7

www.normenportal-gastronomie.de/de



Normenportal **Gastronomie**

Lüftungstechnik gewerbliche Küchen		
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
DIN EN 12599	2013-01	Lüftung von Gebäuden - Prüf- und Messverfahren für die Übergabe raumluftechnischer Anlagen; Deutsche Fassung EN 12599:2012
DIN EN 12665	2018-08	Licht und Beleuchtung - Grundlegende Begriffe und Kriterien für die Festlegung von Anforderungen an die Beleuchtung; Deutsche Fassung EN 12665:2018
DIN EN 16282-1	2017-12	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden; Deutsche Fassung EN 16282-1:2017
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



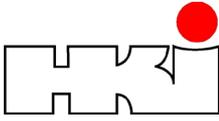
Normenportal **Gastronomie**

Lüftungstechnik gewerbliche Küchen		
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	2021-07	Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen; Deutsche Fassung EN 16282-7:2017+A1:2021
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 an Lüftungs- und Klimaanlage und Raumkühlsysteme (Module M5-1, M5-4); Deutsche und Englische Fassung prEN 16798-3:2022
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
DIN EN ISO 14159	2009-01	Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen (ISO 14159:2002); Deutsche Fassung EN ISO 14159:2008
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)

Stand: 2023-11

Seite 9

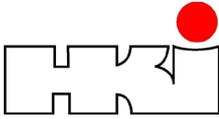
www.normenportal-gastronomie.de/de



Normenportal **Gastronomie**

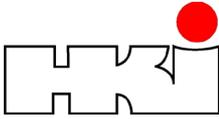
Lüftungstechnik gewerbliche Küchen		
VDI 6022 Blatt 1 Berichtigung (pdf-Dokument)	2023-04	Raumlufttechnik, Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an raumlufttechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln) - Berichtigung zur Richtlinie VDI 6022 Blatt 1:2018-01
VDI 6022 Blatt 3 (pdf-Dokument)	2011-07	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

Gastronomie-Betreiber		
DIN 10501-1	2019-12	Lebensmittelhygiene - Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis - Hygieneanforderungen, Prüfung
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 Salatsößen in Selbstbedienung; Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10503	2022-03	Lebensmittelhygiene - Begriffe
DIN 10505	2019-12	Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung
DIN 10507	2019-02	Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Sahne mit Sahneaufschlagmaschinen - Hygieneanforderungen, Prüfung
DIN 10508	2022-03	Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
DIN 10510	2013-10	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung
DIN 10511	1999-05	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Prüfung



Normenportal **Gastronomie**

Gastronomie-Betreiber		
DIN 10512	2008-06	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung
DIN 10514	2009-05	Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung
DIN 10516	2020-10	Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion
DIN 10519	2020-12	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 10536	2023-03	Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen
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	2011-08	Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen; Deutsche Fassung EN 1717:2000; Technische Regel des DVGW
DIN EN 16889	2016-10	Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung; Deutsche Fassung EN 16889:2016
DIN EN 17735	2023-02	Gewerbliche Spülmaschinen - Hygieneanforderungen und Prüfung; Deutsche Fassung EN 17735:2022



Normenportal **Gastronomie**

Gastronomie-Betreiber		
DIN EN ISO 22041	2022-11	Lagerkühlmöbel und -theben für den gewerblichen Gebrauch - Leistung und Energieaufnahme (ISO 22041:2019); Deutsche Fassung EN ISO 22041:2019 + A1:2019
DIN EN ISO 22042	2022-11	Schnellkühl- und Schockfrostkabinen für den gewerblichen Gebrauch - Klassifizierung, Anforderungen und Prüfbedingungen (ISO 22042:2021); Deutsche Fassung EN ISO 22042:2021
DIN SPEC 10534	2019-02	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen - Hygieneanforderungen, Prüfung; Text Deutsch und Englisch
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
HKI – Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.	2019-04	Klima schützen u Kosten senken – Ein Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen