

Inhalt

Seite

Vorwort	3
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	7
4 Technischer Sollzustand Kücheneinrichtungen	7
4.1 Grundsätze	7
4.1.1 Verordnungen	7
4.1.2 Lebensmittelhygiene	7
4.1.3 Handwaschgelegenheit	7
4.1.4 Gegenstände und Ausrüstungen	7
4.1.5 Trinkwasser	7
4.1.6 Küchenabwässer (Grauwässer)	7
4.1.7 Abfälle	7
4.1.8 Dämpfe, Abgase	7
4.1.9 Wasserversorgungsanlagen	8
4.1.10 Getränkeschankanlagen	8
4.1.11 Flüssiggasanlagen	8
4.1.12 Zugänglichkeit	8
4.2 Reinigung	8
4.2.1 Verantwortlichkeit	8
4.2.2 Reinigungszyklus	8
4.2.3 Reinigungsgeräte	8
4.2.4 Instandsetzungsarbeiten	8
4.3 Einrichtungen für Servicepersonal	8
4.4 Technischer Sollzustand	9
4.4.1 Küche	9
4.4.2 Küchengeräte	10
Literaturhinweise	12

Bilder

Bild 1 — Schema Kücheneinrichtungen	9
---	---

Tabellen

Tabelle 1 — Technischer Sollzustand Küche, allgemein	10
Tabelle 2 — Technischer Sollzustand Küchengeräte	11