E DIN 10518:2018-06 (D)

Erscheinungsdatum: 2018-05-11

Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis an den Verbraucher - Hygieneanforderungen, Prüfung

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3

Einleitung ... 4

1 Anwendungsbereich ... 5

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Begriffe ... 5

4 Anforderungen an die Geräte ... 7

5 Betrieb von Geräten zur Herstellung von Speiseeis ... 7
5.1 Aufstellungs- und Betriebsanleitung ... 7
5.2 Aufstellung und Betrieb ... 8
5.2.1 Allgemeines ... 8
5.2.2 Bedienung der Speiseeismaschine zur Herstellung von Speiseeis ... 8
5.2.3 Wasserqualität ... 8
5.2.4 Besondere Anforderungen für die Herstellung und Abgabe von Softeis ... 8

6 Anforderungen an die Herstellung von Speiseeis ... 9
6.1 Allgemeines ... 9
6.2 Sachgemäßer Umgang mit den eingesetzten Rohstoffen ... 9
6.3 Wärmebehandlung ... 10
6.3.1 Allgemeines ... 10
6.3.2 Integrierte Wärmebehandlung ... 10
6.3.3 Kontrolle und Dokumentation ... 10

7 Reinigung und Desinfektion, Pflege und Wartung ... 10
7.1 Reinigung und Desinfektion ... 10
7.1.1 Allgemeines ... 10
7.1.2 Hygieneplan ... 11
7.2 Pflege, Kontrolle und Wartung ... 12
7.2.1 Betriebliche Maßnahmen ... 12
7.2.2 Wartungsmaßnahmen ... 12

Anhang A (normativ) Prüfung der Hygieneanforderungen ... 13
A.1 Prüfungen ... 13
A.1.1 Prüfung im laufenden Betrieb ... 13
A.1.2 Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung ... 13

Literaturhinweise ... 15