

E DIN 10524:2018-12 (D)

Erscheinungsdatum: 2018-11-09

Lebensmittelhygiene - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben

| Inhalt | Seite |
|---|--------------|
| Vorwort | 3 |
| Einleitung | 4 |
| 1 Anwendungsbereich | 5 |
| 2 Normative Verweisungen | 5 |
| 3 Begriffe | 6 |
| 4 Anforderungen | 7 |
| 4.1 Allgemeines | 7 |
| 4.2 Risikoklassen | 8 |
| 4.2.1 Allgemeines | 8 |
| 4.2.2 Geringes Hygienerisiko (RK1) | 8 |
| 4.2.3 Hohes Hygienerisiko (RK2) | 9 |
| 4.2.4 Höchstes Hygienerisiko (RK3) | 9 |
| 4.3 Anforderungsprofile an die Elemente der Arbeitsbekleidung | 9 |
| 4.3.1 Arbeitsbekleidung | 9 |
| 4.3.2 Wiederaufbereitbarkeit | 12 |
| 4.4 Handhabung der Arbeitsbekleidung | 12 |
| 4.4.1 Wechsel der Arbeitsbekleidung | 12 |
| 4.4.2 Wiederaufbereitung | 13 |
| 4.4.3 Aufbewahrung im Betrieb | 13 |
| 5 Darstellung und Zuordnung der wesentlichen Merkmale von Arbeitsbekleidung entsprechend den Risikoklassen | 14 |
| Anhang A (normativ) Mikrobiologische Prüfung der Arbeitsbekleidung nach Wiederaufbereitung | 15 |
| Anhang B (informativ) Tragen von Arbeitsbekleidung | 16 |
| Literaturhinweise | 17 |