

DIN 10506:2012-03 (D)

Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	7
4 Anforderungen.....	9
4.1 Allgemeines	9
4.2 Planung	9
4.3 Standort und Betriebsgelände	9
4.4 Funktionsbereiche.....	10
5 Anforderungen an Betriebsstätten und Personal	16
5.1 Ausstattung der Betriebsstätte.....	16
5.2 Besondere Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten	22
5.3 Verpacken, Umhüllen und Beförderung von Lebensmitteln.....	23
5.4 Ausrüstung	24
5.5 Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung.....	24
5.6 Abfallbeseitigung und Abwasserbehandlung	25
5.7 Wasserversorgung	26
5.8 Personalhygiene.....	27
5.9 Personalschulung	29
6 Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln	30
6.1 Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln.....	30
6.2 Einhaltung von Temperaturefordernissen	30
6.3 Spezifische Anforderungen an den Umgang und die Abgabe von Lebensmitteln	31
7 Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems	32
7.1 Allgemeines	32
7.2 Betriebliche Eigenkontrollen.....	33
7.3 Etablierung, Aufrechterhaltung und Durchführung eines Verfahrens nach den HACCP- Grundsätzen.....	33
Anhang A (informativ) Empfohlene Bedingungen an die Sanitärausstattung der Funktionsbereiche bzw. -räume.....	35
Literaturhinweise	36