

# DIN 10535:2014-09 (D)

## Lebensmittelhygiene - Backstationen im Einzelhandel - Hygieneanforderungen

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich .....	6
2 Normative Verweisungen .....	6
3 Begriffe .....	6
4 Anforderungen an bauliche Planung und Standort.....	8
4.1 Allgemeines .....	8
4.2 Planung .....	9
4.3 Standort.....	9
4.4 Funktionsbereiche.....	9
5 Ausstattung, Einrichtung und betriebliche Maßnahmen .....	11
5.1 Raumgestaltung .....	11
5.2 Lüftung .....	12
5.3 Tiefkühl- und Kühllager .....	12
5.4 Spül- und Handwaschgelegenheiten.....	12
5.5 Werkstoffe für Lebensmittelbedarfsgegenstände .....	12
5.6 Selbstbedienungseinrichtungen für verzehrsfertige unverpackte Backwaren .....	13
5.7 Backofen .....	14
5.8 Blech-/Beschickungswagen .....	14
5.9 Produktträger .....	14
5.10 Vorbereitungsfläche .....	14
5.11 Brotschneidemaschine im SB-Bereich der Backstation .....	14
5.12 Reinigungsmittel und -geräte.....	15
6 Sicherstellung einer Guten Hygienepraxis .....	15
6.1 Allgemeines .....	15
6.2 Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln .....	15
6.3 Reinigung .....	16
6.4 Schädlingsbekämpfung .....	16
6.5 Dokumentation .....	16
6.6 Personalhygiene.....	16
6.7 Hygieneschulung.....	16
6.8 Einrichtung eines Verfahrens nach den HACCP-Grundsätzen .....	17
Literaturhinweise .....	18