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