

# DIN 10518:2019-04 (D)

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

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Vorwort .....	3
Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	6
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
6 Anforderungen an die Herstellung von Speiseeis.....	9
6.1 Allgemeines .....	9
6.2 Personal.....	9
6.3 Sachgemäßer Umgang mit den eingesetzten Rohstoffen .....	10
6.4 Wärmebehandlung .....	10
7 Reinigung und Desinfektion, Pflege, Kontrolle und Wartung.....	11
7.1 Reinigung und Desinfektion .....	11
7.2 Pflege, Kontrolle und Wartung .....	12
Anhang A (normativ) Prüfung der Hygieneanforderungen .....	13
Literaturhinweise .....	14