

DIN 10506:2023-03 (D)

Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	7
4 Anforderungen	9
4.1 Allgemeines.....	9
4.2 Planung.....	10
4.3 Standort und Betriebsgelände	10
4.4 Funktionsbereiche	10
4.4.1 Allgemeines.....	10
4.4.2 Be- und Entladestelle	11
4.4.3 Annahme- und Staufläche.....	11
4.4.4 Transportwege.....	11
4.4.5 Lagerbereiche.....	11
4.4.6 Vorbereitungsbereiche.....	13
4.4.7 Zubereitungsbereiche.....	13
4.4.8 Reinigungsbereiche	14
4.4.9 Speisenverteilung.....	14
4.4.10 Geschirrkreislauf.....	16
4.4.11 Büros	17
4.4.12 Personalbereich.....	17
4.4.13 Sanitärräume	17
4.4.14 Gästebereich	17
4.4.15 Sonstige Bereiche	18
5 Anforderungen an Betriebsstätten und Personal.....	18
5.1 Ausstattung der Betriebsstätte	18
5.1.1 Allgemeines.....	18
5.1.2 Gestaltung von Wänden, Decken, Fußböden, Türen und Fenstern.....	19
5.1.3 Einrichtungsgegenstände	21
5.1.4 Besondere Anforderungen an die Infrastruktur bei Produktionsverfahren.....	21
5.2 Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten.....	24
5.2.1 Allgemeines.....	24
5.2.2 Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nicht ständige Einrichtungen für leichtverderbliche Lebensmittel der Gemeinschaftsverpflegung.....	24
5.2.3 Verkaufsautomaten	24
5.2.4 Festzelt/Verkaufszelt.....	24
5.3 Verpacken, Umhüllen und Befördern von Lebensmitteln	25
5.4 Ausrüstung	25
5.5 Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung.....	25
5.5.1 Reinigung und Desinfektion	25
5.5.2 Schädlingsbekämpfung	26
5.6 Abfallbeseitigung und Abwasserbehandlung.....	27
5.6.1 Umgang mit Küchenabfall und Speiseresten.....	27
5.6.2 Abfalllager	27
5.6.3 Entsorgung von Speiseresten	28

5.6.4	Abscheideanlage für Fette und Stärke.....	28
5.7	Wasserversorgung.....	28
5.8	Personalhygiene.....	29
5.8.1	Allgemeine Anforderungen an das Personal.....	29
5.8.2	Besondere Anforderungen an das Personal.....	31
5.8.3	Personenverkehr, Zugangsbedingungen für betriebsfremde Personen.....	31
5.9	Personalschulung.....	31
6	Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln.....	32
6.1	Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln	32
6.2	Einhaltung von Temperaturerfordernissen.....	33
6.2.1	Allgemeines.....	33
6.2.2	Einfrieren und Auftauen	33
6.2.3	Wärmebehandlung von Speisen.....	34
6.2.4	Heißhalten.....	35
6.2.5	Abkühlen.....	36
6.2.6	Kaltausgeben	36
6.3	Spezifische Anforderungen an den Umgang und die Abgabe von Lebensmitteln	36
6.3.1	Allgemeines.....	36
6.3.2	Spezifische Anforderungen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, bei denen besonders empfindliche Personengruppen verköstigt werden	36
6.3.3	Spezifische Anforderungen für die Gastronomie und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die nicht unter Punkt 6.3.2 fallen	36
7	Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems.....	37
7.1	Betriebliche Eigenkontrollen.....	37
7.2	Etablierung, Aufrechterhaltung und Durchführung eines Verfahrens nach den HACCP-Grundsätzen.....	38
Anhang A (informativ) Empfohlene Bedingungen an die Sanitärausstattung der Funktionsbereiche bzw. -räume.....		39
Anhang B (normativ) Bandportionierung		41
B.1	Allgemeines.....	41
B.2	Gerätetechnik.....	41
B.2.1	Allgemeines.....	41
B.2.2	Speisen-Verteilband	42
B.2.3	Transportgeräte	42
B.2.4	Stapelgeräte	42
Literaturhinweise		43
 Bilder		
Bild 1 — Produktionsverfahren.....		22
 Tabellen		
Tabelle A.1 — Sanitärausstattung		39