

# 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
<b>Anhang A (informativ) Empfohlene Bedingungen an die Sanitärausstattung der Funktionsbereiche bzw. -räume.....</b>		<b>39</b>
<b>Anhang B (normativ) Bandportionierung .....</b>		<b>41</b>
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
 <b>Bilder</b>		
Bild 1 — Produktionsverfahren.....		22
 <b>Tabellen</b>		
Tabelle A.1 — Sanitärausstattung .....		39