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