

DIN 10518:2019-04 (D)

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

Inhalt	Seite
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