

E DIN 10518:2018-06 (D)

Erscheinungsdatum: 2018-05-11

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

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
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
5.2.1 Allgemeines	8
5.2.2 Bedienung der Speiseemaschine zur Herstellung von Speiseeis	8
5.2.3 Wasserqualität	8
5.2.4 Besondere Anforderungen für die Herstellung und Abgabe von Softeis	8
6 Anforderungen an die Herstellung von Speiseeis	9
6.1 Allgemeines	9
6.2 Sachgemäßer Umgang mit den eingesetzten Rohstoffen	9
6.3 Wärmebehandlung	10
6.3.1 Allgemeines	10
6.3.2 Integrierte Wärmebehandlung	10
6.3.3 Kontrolle und Dokumentation	10
7 Reinigung und Desinfektion, Pflege und Wartung	10
7.1 Reinigung und Desinfektion	10
7.1.1 Allgemeines	10
7.1.2 Hygieneplan	11
7.2 Pflege, Kontrolle und Wartung	12
7.2.1 Betriebliche Maßnahmen	12
7.2.2 Wartungsmaßnahmen	12
Anhang A (normativ) Prüfung der Hygieneanforderungen	13
A.1 Prüfungen	13
A.1.1 Prüfung im laufenden Betrieb	13
A.1.2 Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung	13
Literaturhinweise	15