E DIN 10506:2022-09 (D)

Erscheinungsdatum: 2022-08-05

Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung

Inhalt

Seite

Vorwort 4

Einleitung 5

1 Anwendungsbereich 6

2 Normative Verweisungen 6

3 Begriffe 7

4 Anforderungen 10
4.1 Allgemeines 10
4.2 Planung 11
4.3 Standort und Betriebsgelände 11
4.4 Funktionsbereiche 11
4.4.1 Allgemeines 11
4.4.2 Be- und Entladestelle 12
4.4.3 Annahme- und Staufläche 12
4.4.4 Transportwege 12
4.4.5 Lagerbereiche 12
4.4.6 Vorbereitungsbereiche 14
4.4.7 Zubereitungsbereiche 14
4.4.8 Reinigungsbereiche 15
4.4.9 Speisenverteilung 15
4.4.10 Geschirrkreislauf 17
4.4.11 Büros 18
4.4.12 Personalbereich 18
4.4.13 Sanitärräume 18
4.4.14 Gästebereich 18
4.4.15 Sonstige Bereiche 19

5 Anforderungen an Betriebsstätten und Personal 19
5.1 Ausstattung der Betriebsstätte 19
5.1.1 Allgemeines 19
5.1.2 Gestaltung von Wänden, Decken, Fußböden, Türen und Fenstern 20
5.1.3 Einrichtungsgegenstände 23
5.1.4 Besondere Anforderungen an die Infrastruktur bei Produktionsverfahren 23
5.2 Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten 25
5.2.1 Allgemeines 25
5.2.2 Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nicht ständige Einrichtungen für leichtverderbliche Lebensmittel der Gemeinschaftsverpflegung 25
5.2.3 Verkaufsautomaten 25
5.2.4 Festzelt/Verkaufszelt 25
5.3 Verpacken, Umhüllen und Befördern von Lebensmitteln 26
5.4 Ausrüstung 27
5.5 Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung 27
5.5.1 Reinigung und Desinfektion 27
5.5.2 Schädlingsbekämpfung 28
5.6 Abfallbeseitigung und Abwasserbehandlung 28
5.6.1 Umgang mit Küchenabfall und Speiseresten 28
5.6.2 Abfalllager 29
5.6.3 Entsorgung von Speiseresten 29

5.6.4 Abscheideanlage für Fette und Stärke ... 29
5.7 Wasserversorgung ... 29
5.8 Personalhygiene ... 30
5.8.1 Allgemeine Anforderungen an das Personal ... 30
5.8.2 Besondere Anforderungen an das Personal ... 32
5.8.3 Personenverkehr, Zugangsbedingungen für betriebsfremde Personen ... 32
5.9 Personalschulung ... 32

6 Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln ... 33
6.1 Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln ... 33
6.2 Einhaltung von Temperaturerfordernissen ... 34
6.2.1 Allgemeines ... 34
6.2.2 Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln ... 34
6.2.3 Wärmebehandlung von Speisen ... 36
6.2.4 Heißhalten ... 36
6.2.5 Abkühlen ... 37
6.2.6 Kaltausgeben ... 37
6.3 Spezifische Anforderungen an den Umgang und die Abgabe von Lebensmitteln ... 37
6.3.1 Allgemeines ... 37
6.3.2 Spezifische Anforderungen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, bei denen besonders empfindliche Personengruppen verköstigt werden ... 37
6.3.3 Spezifische Anforderungen für die Gastronomie und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die nicht unter Punkt 6.3.2 fallen ... 38

7 Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems ... 38
7.1 Betriebliche Eigenkontrollen ... 38
7.2 Etablierung, Aufrechterhaltung und Durchführung eines Verfahrens nach den HACCP-Grundsätzen ... 39

Anhang A (informativ) Empfohlene Bedingungen an die Sanitärausstattung der Funktionsbereiche bzw. -räume ... 40

Anhang B (normativ) Bandportionierung ... 42
B.1 Allgemeines ... 42
B.2 Gerätetechnik ... 42
B.2.1 Allgemeines ... 42
B.2.2 Speisen-Verteilband ... 43
B.2.3 Transportgeräte ... 43
B.2.4 Stapelgeräte ... 43

Literaturhinweise ... 44

Bilder

Bild 1 — Produktionsverfahren ... 23

Tabellen

Tabelle A.1 — Sanitärausstattung ... 40