

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
---------------------------------------	----