

# DIN 10506:2012-03 (D)

## Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich .....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe .....	7
4 Anforderungen.....	9
4.1 Allgemeines .....	9
4.2 Planung .....	9
4.3 Standort und Betriebsgelände .....	9
4.4 Funktionsbereiche.....	10
5 Anforderungen an Betriebsstätten und Personal .....	16
5.1 Ausstattung der Betriebsstätte.....	16
5.2 Besondere Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten .....	22
5.3 Verpacken, Umhüllen und Beförderung von Lebensmitteln.....	23
5.4 Ausrüstung .....	24
5.5 Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung.....	24
5.6 Abfallbeseitigung und Abwasserbehandlung .....	25
5.7 Wasserversorgung .....	26
5.8 Personalhygiene.....	27
5.9 Personalschulung .....	29
6 Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln .....	30
6.1 Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln.....	30
6.2 Einhaltung von Temperaturefordernissen .....	30
6.3 Spezifische Anforderungen an den Umgang und die Abgabe von Lebensmitteln .....	31
7 Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems .....	32
7.1 Allgemeines .....	32
7.2 Betriebliche Eigenkontrollen.....	33
7.3 Etablierung, Aufrechterhaltung und Durchführung eines Verfahrens nach den HACCP- Grundsätzen.....	33
Anhang A (informativ) Empfohlene Bedingungen an die Sanitärausstattung der Funktionsbereiche bzw. -räume.....	35
Literaturhinweise .....	36