

DIN 10535:2014-09 (D)

Lebensmittelhygiene - Backstationen im Einzelhandel - Hygieneanforderungen

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Anforderungen an bauliche Planung und Standort.....	8
4.1 Allgemeines	8
4.2 Planung	9
4.3 Standort.....	9
4.4 Funktionsbereiche.....	9
5 Ausstattung, Einrichtung und betriebliche Maßnahmen	11
5.1 Raumgestaltung	11
5.2 Lüftung	12
5.3 Tiefkühl- und Kühllager	12
5.4 Spül- und Handwaschgelegenheiten.....	12
5.5 Werkstoffe für Lebensmittelbedarfsgegenstände	12
5.6 Selbstbedienungseinrichtungen für verzehrsfertige unverpackte Backwaren	13
5.7 Backofen	14
5.8 Blech-/Beschickungswagen	14
5.9 Produktträger	14
5.10 Vorbereitungsfläche	14
5.11 Brotschneidemaschine im SB-Bereich der Backstation	14
5.12 Reinigungsmittel und -geräte.....	15
6 Sicherstellung einer Guten Hygienepraxis	15
6.1 Allgemeines	15
6.2 Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln	15
6.3 Reinigung	16
6.4 Schädlingsbekämpfung	16
6.5 Dokumentation	16
6.6 Personalhygiene.....	16
6.7 Hygieneschulung.....	16
6.8 Einrichtung eines Verfahrens nach den HACCP-Grundsätzen	17
Literaturhinweise	18