

DIN 10506:2018-07 (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	17
5.1 Ausstattung der Betriebsstätte	17
5.2 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 Temperaturerfordernissen	31
6.3 Spezifische Anforderungen an den Umgang und die Abgabe von Lebensmitteln	32
7 Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems	33
7.1 Allgemeines	33
7.2 Betriebliche Eigenkontrollen	33
7.3 Etablierung, Aufrechterhaltung und Durchführung eines Verfahrens nach den HACCP-Grundsätzen	34
Anhang A (informativ) Empfohlene Bedingungen an die Sanitärausstattung der Funktionsbereiche bzw. -räume	35
Anhang B (normativ) Bandportionierung	36
Literaturhinweise	38