DIN 10518:2019-04 (D)

Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von nicht vorverpacktem Speiseeis und Softeis an den Verbraucher - Hygieneanforderungen, Prüfung

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3

Einleitung ... 4

1 Anwendungsbereich ... 5

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Begriffe ... 6

4 Anforderungen an die Geräte ... 7

5 Betrieb von Geräten zur Herstellung von Speiseeis ... 7
5.1 Aufstellungs- und Betriebsanleitung ... 7
5.2 Aufstellung und Betrieb ... 8

6 Anforderungen an die Herstellung von Speiseeis ... 9
6.1 Allgemeines ... 9
6.2 Personal ... 9
6.3 Sachgemäßer Umgang mit den eingesetzten Rohstoffen ... 10
6.4 Wärmebehandlung ... 10

7 Reinigung und Desinfektion, Pflege, Kontrolle und Wartung ... 11
7.1 Reinigung und Desinfektion ... 11
7.2 Pflege, Kontrolle und Wartung ... 12

Anhang A (normativ) Prüfung der Hygieneanforderungen ... 13

Literaturhinweise ... 14