

# DIN 10524:2019-12 (D)

## Lebensmittelhygiene - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>4</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>5</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>5</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>6</b>
<b>4 Anforderungen</b> .....	<b>7</b>
<b>4.1 Allgemeines</b> .....	<b>7</b>
<b>4.2 Risikoklassen</b> .....	<b>8</b>
<b>4.2.1 Allgemeines</b> .....	<b>8</b>
<b>4.2.2 Geringes Hygienerisiko (RK1)</b> .....	<b>9</b>
<b>4.2.3 Hohes Hygienerisiko (RK2)</b> .....	<b>9</b>
<b>4.2.4 Höchstes Hygienerisiko (RK3)</b> .....	<b>9</b>
<b>4.3 Anforderungsprofile an die Elemente der Arbeitsbekleidung</b> .....	<b>9</b>
<b>4.3.1 Arbeitsbekleidung</b> .....	<b>9</b>
<b>4.3.2 Wiederaufbereitbarkeit</b> .....	<b>12</b>
<b>4.4 Handhabung der Arbeitsbekleidung</b> .....	<b>12</b>
<b>4.4.1 Wechsel der Arbeitsbekleidung</b> .....	<b>12</b>
<b>4.4.2 Wiederaufbereitung</b> .....	<b>13</b>
<b>4.4.3 Aufbewahrung im Betrieb</b> .....	<b>13</b>
<b>5 Darstellung und Zuordnung der wesentlichen Merkmale von Arbeitsbekleidung entsprechend den Risikoklassen</b> .....	<b>14</b>
<b>Anhang A (normativ) Mikrobiologische Prüfung der Arbeitsbekleidung nach Wiederaufbereitung</b> .....	<b>15</b>
<b>Anhang B (informativ) Hinweise zum Tragen von Arbeitsbekleidung</b> .....	<b>16</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>17</b>