

Inhalt

	Seite
Einleitung	1
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	11
3 Begriffe	13
4 Anforderungen	27
4.1 Allgemeines	27
4.2 Planung	27
4.3 Standort und Betriebsgelände	37
4.4 Funktionsbereiche	38
5 Anforderungen an Betriebsstätten und Personal ..	95
5.1 Ausstattung der Betriebsstätte	95
5.2 Besondere Anforderungen für ortsvoränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten	139
5.3 Verpacken, Umhüllen und Beförderung von Lebens- mitteln	144
5.4 Ausrüstung	146
5.5 Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung ..	147
5.6 Abfallbeseitigung und Abwasserbehandlung	151
5.7 Wasserversorgung	156
5.8 Personalhygiene	159
5.9 Personalschulung	169
6 Anforderungen an den Umgang mit Lebens- mitteln	175
6.1 Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln	175
6.2 Einhaltung von Temperaturerfordernissen	178
6.3 Spezifische Anforderungen an den Umgang und die Abgabe von Lebensmitteln	186
7 Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems	195
7.1 Allgemeines	195
7.2 Betriebliche Eigenkontrollen	197
7.3 Etablierung, Aufrechterhaltung und Durchführung eines Verfahrens nach den HACCP-Grundsätzen	199

Anhang 1 Kommentar zur DIN 10508

Lebensmittelhygiene –	
Temperaturen für Lebensmittel	201
A.1 Legende der DIN 10508	203
A.2 Rechtliche Bedeutung	204
A.3 Art der Lebensmittel	204
A.4 Was sind gekühlte Lebensmittel?	205
A.5 Was sind heiß zu haltende Lebensmittel?	210
A.6 Temperaturmessung	214
A.7 Abweichende Temperaturanforderungen	215
A.8 Auswirkungen bei Temperaturabweichungen	215
A.9 Temperatursteuerung bei modernen Produktions- verfahren	216

Anhang 2 Sicher verpflegt

Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen	221
---	------------

Literatur und Fundstellenverzeichnis	231
---	------------

Stichwortverzeichnis	239
-----------------------------------	------------