

# Inhalt

	Seite
<b>Einleitung</b> .....	1
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	5
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	11
<b>3 Begriffe</b> .....	13
<b>4 Anforderungen</b> .....	27
4.1 Allgemeines .....	27
4.2 Planung .....	27
4.3 Standort und Betriebsgelände .....	37
4.4 Funktionsbereiche .....	38
<b>5 Anforderungen an Betriebsstätten und Personal</b> .	95
5.1 Ausstattung der Betriebsstätte .....	95
5.2 Besondere Anforderungen für ortsveränderliche 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
<b>6 Anforderungen an den Umgang mit Lebens- mitteln</b> .....	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
<b>7 Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems</b> .....	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**