

Lebensmittelhygiene
Außer-Haus-Verpflegung
Betriebsstätten

DIN
10506

ICS 67.020

Food hygiene – Mass catering – Company centre

Hygiène alimentaire – Mil ordinaire – Lieu d'exploitation

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitsausschuß "Lebensmittelhygiene", erarbeitet.

Die vorliegende Norm steht im Zusammenhang mit der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Diese Norm hat die Anforderungen der LMHV als Grundlage. Über die darin genannten Anforderungen hinaus dient diese Norm zur Orientierung und hat zum Ziel, die Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln in den Betriebsstätten der Außer-Haus-Verpflegung zu erleichtern.

In diesem Sinne ist die Norm zur Thematik "Außer-Haus-Verpflegung" als Anleitung zur Planung, Konstruktion und zum Betreiben von Betriebsstätten der Außer-Haus-Verpflegung zu verstehen, um den hygienegerechten Umgang mit Lebensmitteln zu erleichtern. Die Norm ist allgemein für alle Bereiche der Außer-Haus-Verpflegung formuliert und bildet eine Grundlage, die unter Berücksichtigung der spezifischen Gegebenheiten der Betriebsstätten differenziert Anwendung findet.

Anhang A ist normativ, die Anhänge B, C, D und E sind informativ.

Neben den Hygieneanforderungen sind im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung auch die arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen zu beachten.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Betriebsstätten der Außer-Haus-Verpflegung. Diese Norm gilt nicht für Verkaufsfahrzeuge nach DIN 10500 sowie nicht ortsfeste Lebensmittelverkaufsstätten.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation.

Beiblatt 1 zu DIN 10501

Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel – Vorgeschriebene oder empfohlene Temperaturen für gefrorene, tiefgefrorene, gekühlte und heißgehaltene Lebensmittel sowie Speiseeis

DIN 10503

Lebensmittelhygiene – Begriffe

DIN 1986-1

Entwässerungsanlagen für Gebäude und Grundstücke – Technische Bestimmungen für den Bau

Fortsetzung Seite 2 bis 14

Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

DIN 5034-2

Tageslicht in Innenräumen – Grundlagen

DIN 5035-2

Beleuchtung mit künstlichem Licht – Richtwerte für Arbeitsstätten in Innenräumen und im Freien

DIN 18017-3

Lüftung von Bädern und Toilettenräumen ohne Außenfenster – mit Ventilatoren

DVGW G 634¹⁾

Installation von Gasgeräten in gewerblichen Küchen in Gebäuden – Besondere Anforderungen an Verbrennungsluftversorgung und Abgasabführung

DVGW G 660¹⁾

Abgasanlagen mit mechanischer Abgasabführung für Gasfeuerstätten mit Brennern ohne Gebläse – Installation

VDI 2052¹⁾

Raumlufttechnische Anlagen für Küchen

ZH 1/571²⁾

Merkblatt für Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr

[1] Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (LMHV) vom 05.08.1997, BGBl. I, 1997, Nr. 56, S. 2008–2015³⁾

[2] Verordnung über Arbeitsstätten (Arbeitsstättenverordnung – ArbStättV); BGBl. I, 1975, Nr. 32, S. 729–742, zuletzt geändert durch Verordnung vom 1. August 1983, BGBl. I, 1983, Nr. 35, S. 1057³⁾

3 Definitionen

Für die Anwendung dieser Norm gelten die Definitionen nach DIN 10503 sowie die folgenden:

3.1 Betrieb der Außer-Haus-Verpflegung

Betrieb, der Lebensmittel gewerbsmäßig zum Zwecke der Gemeinschaftsverpflegung, der gastronomischen Versorgung oder für ähnliche Zwecke herstellt, behandelt und in den Verkehr bringt.

ANMERKUNG: Dies können z. B. sein: Kantinen, Mensen und Einrichtungen der Gastronomie.

3.2 Betriebsstätte

a) Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, mit Ausnahme der unter Buchstabe b) genannten Betriebsstätten, und

b) ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden [1].

ANMERKUNG: Im Sinne dieser Norm wird unter Betriebsstätte ergänzend verstanden: Gesamte betriebliche Anlage, bestehend aus dem Gelände, dem umbauten Raum mit Ausrüstung und Einrichtung, innerbetrieblichen Transportmitteln, gegebenenfalls Verkehrsflächen und sonstigen Freiflächen.

3.3 Decke

Fläche (auch abgehängt), die den Raum nach oben abschließt.

3.4 Funktionsbereich

Bereich, dem bestimmte Betriebsfunktionen zugeordnet sind, wie Flächen, Boxen, Räume oder Raumgruppen, der über die gesamte Betriebszeit oder zeitlich begrenzt nur dieser Funktion dient.

¹⁾ Zu beziehen durch: Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin)

²⁾ Zu beziehen durch: Carl Heymanns-Verlag KG, Luxemburger Straße 449, 51149 Köln

³⁾ Zu beziehen durch: Deutsches Informationszentrum für technische Regeln (DITR) im DIN, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin)

3.5 Naßbereich

Bereich, der durch seine Nutzung einer hohen Feuchtigkeitsbelastung ausgesetzt ist. Dazu gehören z. B. Räume zur Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln, bestimmte Kühlräume, Warentransportwege, Abfallagerräume, Spülräume, Toiletten, Wasch- und Duschräume.

3.6 Trockenbereich

Bereich, der einer vernachlässigbaren Feuchtigkeitsbelastung aufgrund seiner Nutzung ausgesetzt ist. Dazu gehören z. B. Trockenlagerräume, Gerätelager, Wäschelager, Büro-, Aufenthaltsräume, Umkleideräume.

4 Allgemeine Anforderungen

4.1 Allgemeines

Die Standortfestlegung, die Projektierung, der Bau und alle Maßnahmen der Instandhaltung sind so durchzuführen, daß die allgemeinen Grundsätze der Hygiene für den jeweiligen Bereich der Betriebsstätte eingehalten werden (siehe Beispiele Anhang C und Anhang D).

4.2 Verwendungszweck

Für Planung und Betreiben jeder Betriebsstätte sind die Art und Menge der Verpflegungsleistung, die einzusetzenden Rohstoffe und die Lebensmittellagerung, die Anzahl der Beschäftigten und die zu verrichtenden Tätigkeiten zu ermitteln.

4.3 Betriebsstätten

Um eine gute Lebensmittelhygienepaxis sicherzustellen, müssen Betriebsstätten saubergehalten und instand gehalten werden. Sie müssen so konzipiert, bemessen, angelegt, gebaut und ausgestattet sein, daß

- ein Schutz gegen nachteilige Beeinflussung durch Lebensmittel, Einrichtungen, Materialien, Wasser, Luft oder Personal sowie externe Kontaminationsquellen (z. B. Ungeziefer) gegeben ist,
- z. B. eine Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, eine Kontamination von Lebensmitteln, die Ansammlung von Flüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung vermieden wird,
- geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln eingehalten werden,
- eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich ist,
- ein Zugang unbefugter Personen in den Hygienebereich vermieden wird.

4.4 Standort und Betriebsgelände

Räume sind vor starken Temperatureinflüssen von außen durch geeignete Maßnahmen zu schützen (z. B. Sonnenblenden, Überdachungen, Mehrfachverglasung o. ä.).

Die Betriebsstätte muß dem Bedarf entsprechend mit Energie und Trinkwasser versorgt werden und in die mit der Kommune abgestimmte Abwasser- und Abfallentsorgung eingebunden sein.

Betriebseigene Verkehrsflächen sind zu befestigen (z. B. Asphalt oder Beton), sonstige Freiflächen sind gegebenenfalls zu begrünen oder zu bepflanzen.

4.5 Funktionsbereiche

4.5.1 Allgemeines

Je nach Verwendungszweck der Betriebsstätte sind die Räume und/oder Flächen in Funktionsbereiche einzuteilen, die ständig oder zeitlich getrennt bestimmte Betriebsfunktionen übernehmen. Dadurch sollten im Betriebsablauf hygienische Beeinträchtigungen vermieden werden. Sofern Funktionsüberlagerungen unvermeidbar sind, ist die Kreuzkontamination durch geeignete Maßnahmen sowie Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu vermeiden. Folgende Funktionsbereiche sind je nach Verwendungszweck nach 4.5.2 bis 4.5.17 zu berücksichtigen.⁴⁾

⁴⁾ Auf die besonderen Bedingungen des Cook-Chill-Verfahrens wird hingewiesen.

4.5.2 Be- und Entladestelle

An der Be- und Entladestelle wird die Warenanlieferung und die Abholung von Produkten, Leergut usw. durchgeführt. Die angelieferten Waren sind vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

Für leicht verderbliche Lebensmittel sind gegebenenfalls besondere Schutzmaßnahmen (z. B. Einhaltung von Temperaturen, Verpackung) vorzusehen.

4.5.3 Annahme- und Staufläche

Auf der Annahme- und Staufläche erfolgt ausschließlich eine kurzfristige Zwischenlagerung z. B. zur Mengen- und Qualitätsprüfung der angelieferten Waren.

4.5.4 Transportwege

Transportwege sollten möglichst kurz sein, gegebenenfalls ist ein Palettentransport zu berücksichtigen. Vorgeschriebene Mindestbreiten nach § 17 der Arbeitsstättenverordnung sind einzuhalten. Transportwege sollten innerhalb von Gebäuden ohne Türschwellen ausgeführt werden. Es sollten geeignete Rammenschutzmaßnahmen an den Wänden und Ecken vorgesehen werden. Außentüren müssen selbstschließend sein.

4.5.5 Lagerbereiche

sind vorzusehen für:

- Kartoffeln, Gemüse und Obst (sind für die Lagerung erd- und schmutzbehafteter Produkte notwendig)
- verpackte Lebensmittel (z. B. Konserven, Trockenprodukte und Getränke in Flaschen und Dosen)
- Tagesvorräte ungekühlt (Handlager)
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Reinigungsutensilien
- Bedarfsgegenstände (z. B. Reserven an Gerätschaften, Geschirr, Wäsche usw.)
- Leergut
- Abfälle (siehe Anhang A)

ANMERKUNG: Lagerbereiche können z. B. Räume, Schränke oder abgetrennte Einheiten (z. B. Regale) sein.

4.5.6 Kühllagerbereiche

sind vorzusehen für:⁵⁾

- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Fisch und Fischereierzeugnisse
- Molkereiprodukte und Fette
- Eier und Eiprodukte
- Frischgeflügel
- Gemüse und Obst
- Getränke
- Zwischenprodukte
- Fertigprodukte
- sonstige Lebensmittel

Die rechtlichen Bestimmungen über unverpackte und verpackte Lebensmittel sind zu beachten.

4.5.7 Tiefkühllagerbereiche

sind vorzusehen für:

- tiefgefrorene Lebensmittel
- gegebenenfalls gefrorene Lebensmittel

4.5.8 Auftaubereiche

sind vorzusehen für:

- Geflügel
- sonstige Lebensmittel

⁵⁾ Temperaturen siehe Beiblatt 1 zu DIN 10501.

4.5.9 Vorbereitungsbereiche

sind vorzusehen für:

- Kartoffeln und Gemüse
- Fleisch und Wild
- Fisch
- Geflügel
- Eieraufschlag

Bei zeitlich getrennter Vorbereitung und zwischenzeitlicher Reinigung und Desinfektion ist die Nutzung der Vorbereitungsfläche (Räume oder Arbeitsflächen) für mehrere Lebensmittelgruppen möglich.

Für Wild in der Decke oder Geflügel im Federkleid sind besondere Hygienemaßnahmen zu ergreifen.

4.5.10 Zubereitungsbereiche

sind vorzusehen für:

- Warme Küche oder Kochküche
- Kalte Küche
- Patisserie

4.5.11 Reinigungsbereiche

sind vorzusehen für:

- Geschirr
- Töpfe, Behälter und Kleinteile von Küchengeräten
- Transporteinrichtungen
- Hände (siehe Anhang B)

4.5.12 Speisenverteilung

- Speisenausgabe
- Bereitstellung von Speisen für die Fernverpflegung

4.5.13 Büros

Je nach Betriebsart sollte für die kaufmännische und fachliche Leitung der Betriebsstätte ein Büro vorgesehen werden. In Betriebsstätten sollte das Warenannahmebüro auf der Anlieferungsebene mit Sichtkontakt zur Anlieferungsebene angeordnet werden.

4.5.14 Leergutlager

Das Leergutlager dient dazu, Getränkeflaschen und -kisten zu sammeln und wiederverwendbare Transport- und Verpackungsmittel in restentleertem und/oder gereinigtem Zustand zur Abholung bereitzustellen. Das Leergutlager sollte in der Nähe der Be- und Entladestelle liegen.

4.5.15 Abfallager

Im Betriebsstättenbereich müssen ausreichende Möglichkeiten zur hygienischen und getrennten Aufbewahrung für eine einwandfreie Entsorgung der anfallenden Abfälle vorhanden sein.

Die Abfälle müssen entsprechend der außerhalb der Betriebsstätten vorgesehenen Entsorgung bereits am Ort der Abfallentstehung in den vorgeschriebenen Behältnissen umgehend und, soweit möglich und erforderlich, getrennt und hygienisch einwandfrei gesammelt und zum Abtransport in entsprechende Zwischenlager bereitgestellt werden.

Die Beschreibung einer hygienisch einwandfreien Abfallentsorgung ist im Anhang A aufgeführt.