

DIN 10506

ICS 67.020

Ersatz für
DIN 10506:2012-03**Lebensmittelhygiene –
Gemeinschaftsverpflegung**Food hygiene –
Mass cateringHygiène alimentaire –
Mil ordinaire

Gesamtumfang 39 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	7
4 Anforderungen	9
4.1 Allgemeines	9
4.2 Planung.....	9
4.3 Standort und Betriebsgelände.....	9
4.4 Funktionsbereiche	10
5 Anforderungen an Betriebsstätten und Personal.....	17
5.1 Ausstattung der Betriebsstätte.....	17
5.2 Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten.....	22
5.3 Verpacken, Umhüllen und Beförderung von Lebensmitteln.....	23
5.4 Ausrüstung.....	24
5.5 Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung	24
5.6 Abfallbeseitigung und Abwasserbehandlung	25
5.7 Wasserversorgung	26
5.8 Personalhygiene	27
5.9 Personalschulung	29
6 Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln.....	30
6.1 Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln	30
6.2 Einhaltung von Temperaturerfordernissen	31
6.3 Spezifische Anforderungen an den Umgang und die Abgabe von Lebensmitteln.....	32
7 Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems	33
7.1 Allgemeines	33
7.2 Betriebliche Eigenkontrollen.....	33
7.3 Etablierung, Aufrechterhaltung und Durchführung eines Verfahrens nach den HACCP-Grundsätzen	34
Anhang A (informativ) Empfohlene Bedingungen an die Sanitärausstattung der Funktionsbereiche bzw. -räume	35
Anhang B (normativ) Bandportionierung.....	36
Literaturhinweise.....	38

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitskreis NA 057-02-01-04 AK „Außer-Haus-Verpflegung/Temperaturen“ des Arbeitsausschusses NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Änderungen

Gegenüber DIN 10506:2012-03 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die normativen Verweisungen wurden aktualisiert und die zitierten Rechtsvorschriften dem neuesten Stand angepasst;
- b) in Abschnitt 3 wurde die Anmerkung zu Begriff 3.1 „Gemeinschaftsverpflegung“ überarbeitet;
- c) in 5.1.4.2.3 wurde die Anforderungen zum Cook & Chill-Verfahren gestrichen und stattdessen auf die Festlegungen der Norm DIN 10536 verwiesen;
- d) in 5.8 „Personalhygiene“ und 5.9 „Personalschulung“ wurden die Anforderungen hinsichtlich § 3 des Infektionsschutzgesetzes —IfSG aktualisiert;
- e) in 6.2.2 wurden die Anforderungen an die Heißhaltung und die Heißhaltezeit der Speisen überarbeitet;
- f) in 6.3.2 wurden die rechtlichen Vorgaben und Empfehlungen zur Abgabe roher unverarbeiteter tierischer Lebensmittel aktualisiert;
- g) in Abschnitt 7 „Betriebliche Eigenkontrollen und Etablierung eines betrieblichen HACCP-Systems“ wurde ein Hinweis auf die Zoonosen-Verordnung ergänzt;
- h) Anforderungen zur Bandportionierung wurden als normativer Anhang B ergänzt;
- i) die Norm wurde redaktionell überarbeitet und an die aktuellen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10506: 2000-04, 2012-03

Einleitung

Diese Norm hat die Anforderungen der EU-Hygieneverordnungen (insbesondere Verordnung (EG) Nr. 853/2004) und die nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnungen (LMHV und Tier-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 der Gemeinschaftsverpflegung zu erleichtern. Des Weiteren gibt die Norm Hinweise für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Einschränkungen für die Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln an bestimmte Personengruppen der Gemeinschaftsverpflegung. Der Anhang A ist informativ. Neben den Hygieneanforderungen sind im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung unter anderem auch die arbeitsschutz- und umweltrechtlichen Bestimmungen für Küchen zu beachten.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Sie legt Anforderungen zur Planung, Konstruktion und zum Betreiben von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung fest. Die Norm ist allgemein für alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung formuliert und bildet eine Grundlage, die unter Berücksichtigung der spezifischen Gegebenheiten der Betriebsstätten differenziert Anwendung findet.

Sie kann auch bei nicht gewerbsmäßiger Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln (z. B. bei Kirchen- und Vereinsfesten, karitativen Veranstaltungen) als Orientierung für die Planung und Durchführung herangezogen werden. Ausgenommen sind das Herstellen, Behandeln und Abgeben von Speisen und Getränken für den privaten Gebrauch.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

DIN 5034-2, *Tageslicht in Innenräumen — Teil 2: Grundlagen*

DIN 6650 (alle Teile), *Getränkeschankanlagen*

DIN 10500, *Lebensmittelhygiene — Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel — Hygieneanforderungen, Prüfung*

DIN 10501 (alle Teile), *Lebensmittelhygiene — Verkaufsmöbel*

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

DIN 10505, *Lebensmittelhygiene — Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten — Anforderungen, Prüfung*

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN 10514, *Lebensmittelhygiene — Hygieneschulung*

DIN 10523, *Lebensmittelhygiene — Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich*

DIN 10524, *Lebensmittelhygiene — Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben*

DIN 10526, *Lebensmittelhygiene — Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung*

DIN 10527, *Lebensmittelhygiene — Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten — Hygieneanforderungen*

DIN 10536, *Lebensmittelhygiene — Cook & Chill-Verfahren — Hygieneanforderungen*

DIN 18017-3, *Lüftung von Bädern und Toilettenräumen ohne Außenfenster — Teil 3: Lüftung mit Ventilatoren*

DIN 18865 (alle Teile), *Großküchengeräte — Ausgabeeanlagen*

DIN 18865-4, *Großküchengeräte — Ausgabeeanlagen — Teil 4: Aufbauten, beheizt oder unbeheizt — Anforderungen und Prüfung*

DIN 18867-3, *Großküchengeräte — Fahrbare Geräte — Teil 3: Tablett- und Behälter-Transportwagen, Anforderungen und Prüfung*

DIN 18867-7, *Großküchengeräte — Fahrbare Geräte — Teil 7: Speisenausgabewagen, Anforderungen und Prüfung*

DIN 18867-9, *Großküchengeräte — Fahrbare Geräte — Teil 9: Stapelgeräte (neutral, beheizt oder gekühlt), Anforderungen und Prüfung*

DIN EN 12464-1, *Licht und Beleuchtung — Beleuchtung von Arbeitsstätten — Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen*

DIN EN 13782, *Fliegende Bauten — Zelte — Sicherheit*

KTW-Leitlinie, *Leitlinie zur hygienischen Beurteilung von organischen Materialien im Kontakt mit Trinkwasser (KTW-Leitlinie)*

DVGW W 270, *Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich — Prüfung und Bewertung*

DVGW W 543, *Druckfeste flexible Schlauchleitungen für Trinkwasser-Installationen — Anforderungen und Prüfungen*

DVGW VP 549, *Schläuche für den zeitlich befristeten Transport von Trinkwasser — Anforderungen und Prüfungen*

DVGW VP 550, *Schlaucharmaturen für Schläuche für den zeitlich befristeten Transport von Trinkwasser — Anforderungen und Prüfungen*

DVGW G 631, *Installation von gewerblichen Gasgeräten in Anlagen für Bäckerei und Konditorei, Fleischerei, Gastronomie und Küche, Räucherei, Reifung, Trocknung sowie Wäscherei*

DVGW G 660, *Abgasanlagen mit mechanischer Abgasabführung für Gasfeuerstätten mit Brennern ohne Gebläse; Installation*

DGUV Vorschrift 79, *Verwendung von Flüssiggas*

DVFG-TRF, 2012 *Technische Regeln Flüssiggas*

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABl EU, 2004, Nr. L 226, S. 3-21

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl EU, 2004, Nr. L 226, S. 22-82

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) vom 21. Juni 2016, BGBl I, 2016, Nr. 29, S. 1469-1477

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung — Tier-LMHV) vom 8. August 2007, BGBl I, 2007, Nr. 39, S. 1828-1863

Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV) vom 10. März 2016, BGBl I, 2016, Nr. 12, S. 459-491

Gesetz zur Neuordnung seuchenrechtlicher Vorschriften (Seuchenrechtsneuordnungsgesetz — SeuchRNeuG) — Artikel 1: Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz — IfSG) vom 20. Juli 2000, BGBl I, 2000, Nr. 33, S. 1045-1077

89/654/EWG Richtlinie des Rates vom 30. November 1989 über Mindestvorschriften für Sicherheit und Gesundheitsschutz in Arbeitsstätten (Erste Einzelrichtlinie im Sinne des Artikels 16 Absatz 1 der Richtlinie 89/391/EWG) vom 30. November 1989, ABl EG, 1989, Nr. L 393, S. 1-12

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN 10503 und die folgenden Begriffe.

3.1

Gemeinschaftsverpflegung

spezifische Form des Herstellens, Behandelns und Abgebens von Speisen und Getränken zur Verpflegung von Verbrauchergruppen unabhängig vom Zweck der Gewinnerzielung

Anmerkung 1 zum Begriff: Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind z. B. Mensen, Kantinen, Cafeterien sowie Küchen und Speisenausgabestellen in Krankenhäusern, sozialen Einrichtungen, Rehabilitationseinrichtungen, Schulen, Kindertagesstätten, Kasernen und Justizvollzugsanstalten sowie Gaststätten und Restaurants, soweit diese Gemeinschaftsverpflegung im Sinne dieser Norm produzieren.

Anmerkung 2 zum Begriff: Der Gemeinschaftsverpflegung im Sinne dieser Norm sind Catering, Partyservice und Bankettessen gleichgestellt.

3.2

Betriebsstätte

Betriebsbereiche, Geräte und Ausstattungen sowie betriebliche Anlagen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden

Anmerkung 1 zum Begriff: Dazu zählen auch ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte und Marktstände.

3.3

Funktionsbereich

Bereich, dem bestimmte Betriebsfunktionen zugeordnet sind, der über die gesamte Betriebszeit oder zeitlich begrenzt nur dieser Funktion dient

Anmerkung 1 zum Begriff: Zu den Bereichen, denen Betriebsfunktionen zugeordnet sind, zählen Flächen, Boxen, Räume oder Raumgruppen.

3.4

Nassbereich

Bereich, der durch seine Nutzung einer hohen Feuchtigkeitsbelastung ausgesetzt ist

Anmerkung 1 zum Begriff: Dazu gehören z. B. Räume zur Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln, bestimmte Kühlräume, Warentransportwege, Abfalllagerräume, Spülräume, Toiletten, Wasch- und Duschräume.

3.5

Trockenbereich

Bereich, der einer vernachlässigbaren Feuchtigkeitsbelastung aufgrund seiner Nutzung ausgesetzt ist

Anmerkung 1 zum Begriff: Dazu gehören z. B. Trockenlagerräume, Gerätelager, Wäschelager, Büro-, Aufenthalts- und Umkleideräume.

3.6

rein

aus mikrobiologischer Sicht akzeptabler Zustand von Flächen, Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln

Anmerkung 1 zum Begriff: Optisch saubere Flächen, Gegenstände, Hände oder auch Lebensmittel und Produktionsabläufe sind aus mikrobieller Sicht nicht immer „rein“ und können in ungünstigen Fällen Anlass für mikrobielle Kreuzkontaminationen sein.

Anmerkung 2 zum Begriff: Rein ist daher das optisch nicht feststellbare Ergebnis der Reinigung und Desinfektion beziehungsweise von anderen keimreduzierenden Verfahren (z. B. Waschen, Garprozess).

3.7

reine Seite

Hygienebereich

Bereiche, in denen aus Gründen der Lebensmittelsicherheit eine niedrige Keimbelastung erforderlich ist, welche durch Aufrechterhaltung eines hohen Hygieneniveaus erreicht werden kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Hier finden Produktionsabläufe wie Speisenzubereitung, Garprozesse, Portionieren und Speisenausgabe sowie Lagern und Auftauen von zubereiteten Speisen, Sammeln und Reinigen von verschmutzten Arbeitsgeräten (Küchengerätschaften, Küchenutensilien, küchenseitiges Spülgut), (Topfspüle), Lagern von gereinigtem Geschirr und Bedarfsgegenständen statt.

3.8

unreine Seite

Bereiche, in denen eine höhere Keimbelastung herrscht, welche durch Hygienemaßnahmen nur in begrenztem Umfang eingeschränkt werden kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Dazu gehören getrennte Bereiche für das Lagern von rohen pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, Waschen, Putzen, Schälen von rohen pflanzlichen Lebensmitteln (z. B. Obst, Salate und Gemüse), Auftauen von rohen tierischen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Geflügel, Fisch), Sammeln und Reinigen von verschmutztem Geschirr (Spülküche) sowie Abfallsammlung.

3.9

sauber

optisch frei von unerwünschten Substanzen

Anmerkung 1 zum Begriff: Sauber ist daher das optisch feststellbare Ergebnis der Reinigung.

3.10

mikrobielle Kreuzkontamination

direkte oder indirekte Übertragung von lebensmittelverderbenden und pathogenen Mikroorganismen von (meist rohen) Lebensmitteln, unzureichend gereinigten Arbeitsgeräten und Flächen auf Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Mikroorganismen können direkt übertragen werden, wenn ein Lebensmittel ein anderes berührt (oder darauf tropft), oder indirekt, d. h. beispielsweise durch Kontakt mit Händen, Geräten, Arbeitsflächen, Spritzwasser, Umverpackungen, Messern oder anderen Utensilien.

3.11

Küchenpersonal

zuständige Mitarbeiter im Küchenbereich

3.12

betriebsfremde Person

Personen wie Lieferanten und sonstige Betriebsangehörige

Anmerkung 1 zum Begriff: z. B. Hol- und Bringdienste, die nicht zum Küchenpersonal gehören.

3.13

Zentralküche

Küche zur zentralen Produktion von Speisen zur Ausgabe an verschiedenen Stellen

3.14

Relaisküche

Küche, die aus der Zentralküche mit vorgefertigten Speisen beliefert wird

Anmerkung 1 zum Begriff: Relaisküchen gehören in der Regel dem gleichen Zuständigkeitsbereich der Zentralküche an.

4 Anforderungen

4.1 Allgemeines

Die Standortfestlegung, die Projektierung, der Bau und alle Maßnahmen der Instandhaltung von Betriebsstätten sind so durchzuführen, dass die allgemeinen Grundsätze der Hygiene für den jeweiligen Bereich der Betriebsstätte eingehalten werden.

4.2 Planung

Für Planung und Betreiben jeder Betriebsstätte sind die Art und Menge der Verpflegungsleistung, der Produktionstyp und die damit verbundene Art und Menge der einzusetzenden Rohstoffe sowie die erforderlichen Lebensmittellagerkapazitäten, die erforderliche Anzahl der Beschäftigten und die zu verrichtenden Tätigkeiten zu ermitteln.

Um eine gute Lebensmittelhygiene sicherzustellen, müssen Betriebsstätten sauber und instand gehalten werden. Sie müssen daher so geplant, angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen, bemessen und ausgestattet sein, dass

- ausreichend dimensionierte und zweckdienliche Räumlichkeiten und Ausrüstungen für die jeweiligen Funktionsbereiche vorgesehen werden,
- ein Schutz der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände gegen nachteilige Beeinflussung durch Temperatur, Feuchtigkeit, Luft, toxische Stoffe, unbefugte Personen, Ungeziefer oder andere Quellen gegeben ist,
- Betriebsabläufe und Verkehrswege gegebenenfalls mittels Fließschemata (Flow Charts) so gestaltet werden, dass Kreuzungen der Wege von unreiner und reiner Seite vermieden werden,
- Produktionsabläufe in reinen und unreinen Bereichen unbedingt räumlich oder zeitlich getrennt voneinander ablaufen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden,
- in Tiefkühl- und Kühlräumen eine Temperaturkontrolle, -überwachung und gegebenenfalls -aufzeichnung möglich ist,
- zweckdienliche Abwassersysteme vorhanden sind, in denen die Abwässer geruchs- und schadnager-sicher abgeleitet werden,
- eine ordnungsgemäße Lagerung und Entsorgung von Abfällen sichergestellt ist,
- eine angemessene Instandhaltung sowie Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion möglich ist,
- Schädlingsmonitoring und -bekämpfung sichergestellt sind,
- ein unbefugter Zutritt verhindert wird.

4.3 Standort und Betriebsgelände

Betriebsstätten sind vor starken Temperatureinflüssen von außen durch geeignete Maßnahmen zu schützen (z. B. Sonnenblenden, Überdachungen, Mehrfachverglasung). 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), um eine nachteilige Beeinflussung der produzierten oder zur Abgabe feil gebotenen Lebensmittel durch Umwelteinflüsse so gering wie möglich zu halten.

4.4 Funktionsbereiche

4.4.1 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, sind Kreuzkontaminationen durch geeignete organisatorische Maßnahmen sowie Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu vermeiden. Zwischen den Funktionsbereichen sollten kurze Verbindungswege vorgesehen werden. Die Betriebsstätte sollte baulich einen geschlossenen Komplex darstellen, so dass z. B. Wege unter freiem Himmel (Hofquerungen) und Kreuzungen mit anderen Funktionsbereichen vermieden werden (z. B. Durchgangswege für Wäschereien, Werkstätten). Nachfolgende Funktionsbereiche sind je nach Betriebskonzept zu berücksichtigen.

4.4.2 Be- und Entladestelle

An Be- und Entladestellen werden 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.

4.4.3 Annahme- und Staufläche

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

4.4.4 Transportwege

Transportwege sollten ausreichend breit und möglichst kurz sein, gegebenenfalls ist ein Palettentransport zu berücksichtigen. Es sollten geeignete Rammschutzmaßnahmen an den Wänden und Ecken vorgesehen werden. Außentüren müssen selbstschließend sein.

4.4.5 Lagerbereiche

4.4.5.1 Allgemeines

Lebensmittellager dienen der sachgerechten Ein- und Zwischenlagerung von Lebensmitteln, Rohstoffen und aller Zutaten, die in einer Betriebsstätte vorrätig gehalten werden. Diese sind so zu lagern, dass sie nicht nachteilig beeinflusst werden. Lagerbereiche können z. B. Räume, Schränke oder abgetrennte Einheiten (z. B. Regale, geschlossene Behälter) sein.

4.4.5.2 Trockenlager

Trockenlager sind je nach Bedarf vorzusehen für:

- erd- und schmutzbehaftete Produkte (z. B. Kartoffeln, Zwiebeln);
- verpackte, nicht kühlpflichtige Lebensmittel (z. B. Konserven, Trockenprodukte und Getränke in Flaschen und Dosen);
- Tagesvorräte ungekühlt (Handlager).

4.4.5.3 Kühllager

Kühllager dienen der sachgerechten Ein- und Zwischenlagerung von kühlbedürftigen Lebensmitteln sowie von allen Lebensmitteln, die darüber hinaus aus lebensmittelhygienischen Gründen entsprechend den Vorgaben der Hersteller oder zum Zweck der kalten Ausgabe gekühlt werden sollen.

Alle kühlbedürftigen Lebensmittel, die in einer Betriebsstätte vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass die Temperaturerfordernisse der einzelnen Produktgruppen ausreichend berücksichtigt sind (siehe DIN 10508) und die Einhaltung der Kühlkette sichergestellt ist.

Kühllagerbereiche sind für alle kühlbedürftigen Lebensmittel vorzusehen, wie z. B.:

- Fleisch und Fleischerzeugnisse;
- Fisch und Fischereierzeugnisse;
- Molkereiprodukte und Fette;
- Eier und Eiprodukte;
- Frischgeflügel;
- Gemüse und Obst (insbesondere Convenienceprodukte);
- Zwischenprodukte;
- Fertigprodukte;
- Getränke;
- sonstige kühlbedürftige Lebensmittel, wie z. B. Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen.

ANMERKUNG Kühllager können Kühlräume oder Kühlschränke sein.

Eine gemeinsame Lagerung verschiedener Produktgruppen ist nur möglich, wenn eine (gegenseitige) nachteilige Beeinflussung des Lagergutes nicht zu erwarten und die jeweils niedrigste Temperaturanforderung sichergestellt ist.

4.4.5.4 Tiefkühlager

Tiefkühlager dienen der Lagerung tiefgekühlter Handelsware, die nicht sofort weiter verarbeitet werden soll bzw. selbst eingefrorener Lebensmittel. Dabei sind die produktspezifischen Temperaturanforderungen zu beachten.

Tiefkühlager sind vorzusehen für:

- tiefgefrorene Lebensmittel;
- gefrorene Lebensmittel;
- selbst eingefrorene Lebensmittel.

ANMERKUNG Tiefkühlager können Tiefkühlräume oder Tiefkühlgeräte sein.

Zur Sicherstellung der Einhaltung der Kühlkette sind geeignete Temperaturmesseinrichtungen, gegebenenfalls auch automatische Temperaturerfassung und -überwachung, vorzusehen. Zur ständigen Aufrechterhaltung der Temperatur im Tiefkühlager sind für das Einfrieren größerer Mengen von Lebensmitteln gegebenenfalls separate Geräte oder Räume vorzusehen.

4.4.5.5 Auftaubereiche

Auftaubereiche sind vorzusehen für:

- Geflügel, Fisch, Fleisch;
- sonstige Lebensmittel.

Als Auftaubereiche sind gesonderte Räume oder geeignete Kühlgeräte vorzusehen.

ANMERKUNG Die Nutzung des Vorkühlraumes sowie anderer Kühleinrichtungen ist möglich, wenn das aufzutauende Lebensmittel und die gegebenenfalls in diesen Bereich eingelagerten Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.

4.4.6 Vorbereitungsbereiche

Vorbereitungsräume bzw. -bereiche dienen der Vorbereitung von Rohstoffen und Zutaten für die Produktion. Sie stellen die Schnittstelle zwischen Lagerbereich und Zubereitungsbereich dar und sind vorzusehen für:

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

Auch bei Zulieferung von vorgefertigten Zwischenprodukten (Convenienceprodukten) pflanzlicher Erzeugnisse ist neben gegebenenfalls erforderlichen Kühleinrichtungen auch mindestens ein Raum zum Auspacken, Umfüllen, gegebenenfalls zum erforderlichen Nachsäubern und Waschen von Obst und Gemüse vorzusehen.

Bei zeitlich getrennter Vorbereitung ist die Nutzung der Arbeitsflächen für mehrere Lebensmittelgruppen möglich. Arbeitsvorgänge mit unterschiedlichen hygienischen Anforderungen können zeitlich voneinander getrennt durchgeführt werden. Zwischenzeitlich ist eine Reinigung durchzuführen. Insbesondere bei der Verarbeitung roher tierischer Lebensmittel ist zusätzlich eine Desinfektion erforderlich.

Für Wild in der Decke, Geflügel im Federkleid oder unausgenommene Fische sind besondere Hygienemaßnahmen (gemäß VO (EG) Nr. 853/2004) zu ergreifen.

4.4.7 Zubereitungsbereiche

Zubereitungsräume bzw. -bereiche dienen der Produktion von Lebensmitteln entweder zur nachfolgenden direkten Heißabgabe oder zur Rückkühlung nach der Herstellung zur späteren Abgabe, zur Wiedererhitzung (Regeneration) gekühlter Lebensmittel zur Heißabgabe und zur Kommissionierung von zubereiteten Speisen für die Fernverpflegung. Weiterhin sind je nach Produktionstyp der Betriebsstätte auch Zubereitungsbereiche für die Morgen- und/oder Abendverpflegung oder kalt herzustellende Speisen notwendig.

Zubereitungsbereiche sind je nach geplantem Speisenangebot vorzusehen für:

- Warme Küche/Garküche;
- Kalte Küche;
- Patisserie.

Bei zeitlich getrennter Vor- und Zubereitung ist die Nutzung der Arbeitsflächen für mehrere Lebensmittelgruppen möglich. Arbeitsvorgänge mit unterschiedlichen hygienischen Anforderungen können zeitlich voneinander getrennt durchgeführt werden. Zwischenzeitlich ist dann eine Reinigung durchzuführen. Insbesondere nach der Verarbeitung roher tierischer Lebensmittel ist zusätzlich eine Desinfektion erforderlich.