

A small white square icon is positioned to the left of the author's name.

Thomas Reiche

Gemeinschaftsverpflegung

Kommentar zu DIN 10506 –
Unter Berücksichtigung der DIN 10508
und DIN 10526

2., aktualisierte und
erweiterte Auflage

Beuth

BEHR'S...VERLAG

Gemeinschaftsverpflegung

(Leerseite)



Dr. Thomas Reiche

Gemeinschaftsverpflegung

Kommentar zu DIN 10506 –
Unter Berücksichtigung der DIN 10508
und DIN 10526

2., aktualisierte und erweiterte Auflage 2019

Herausgeber:
DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

Beuth
Berlin · Wien · Zürich

BEHR'S...VERLAG

Herausgeber: DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

© 2019 Beuth Verlag GmbH
Berlin · Wien · Zürich
Saatwinkler Damm 42/43
13627 Berlin

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg

Telefon: +49 30 2601-0
Telefax: +49 30 2601-1260
Internet: www.beuth.de
E-Mail: kundenservice@beuth.de

Telefon: +49 40 227008-0
Telefax: +49 40 2201091
Internet: www.behrs.de
E-Mail: info@behrs.de

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechts ist ohne schriftliche Zustimmung der Verlage unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung in elektronischen Systemen.

Die im Werk enthaltenen Inhalte wurden vom Verfasser und den Verlagen sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Gewährleistung für die Richtigkeit des Inhalts wird gleichwohl nicht übernommen. Die Verlage haften nur für Schäden, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit seitens der Verlage zurückzuführen sind. Im Übrigen ist die Haftung ausgeschlossen.

© für DIN-Normen DIN Deutsches Institut für Normung e. V., Berlin

Titelbild: © Gumpanat, Benutzung unter Lizenz von shutterstock.com

Satz: B & B Fachübersetzergesellschaft mbH, Berlin

Druck: Medienhaus Plump GmbH, Rheinbreitbach

Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier nach DIN EN ISO 9706

ISBN 978-3-410-26355-5 (Beuth Verlag)

ISBN (E-Book) 978-3-410-26356-2 (Beuth Verlag)

ISBN 978-3-95468-640-7 (Behr's GmbH)

Autorenporträts

Dr. Thomas Reiche

war seit 1983 Lebensmittelsachverständiger der Bundeswehr und leitete zuletzt bis 6/2018 das Zentrale Institut der Bundeswehr in Koblenz und deren Abteilung Veterinärmedizin. Zuvor war Dr. Reiche u.a. als Leitender Lebensmittelhygieniker der Bundeswehr und Referent Veterinärwesen des Bundesministeriums der Verteidigung eingesetzt. Er besitzt die Anerkennung als Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene und Fachtierarzt für Öffentliches Veterinärwesen. Zudem arbeitet er seit 1997 in verschiedenen DIN-Arbeitskreisen mit, hat die Federführung im AK 10506 Außer-Haus-Verpflegung sowie im AK 10526 Rückstellproben in der GV. Heute unterstützt er als externer Experte zusätzlich den Verbraucherrat bei DIN e.V. und wirkt in dieser Funktion weiter in verschiedenen Arbeitskreisen mit.

Koautoren der 1. Auflage 2012

Dipl.-Oecotroph. Kristin Marquardt

ist Projektmanagerin bei DIN Deutsches Institut für Normung e.V. Sie ist seit 1986 im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) für die Betreuung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene/Lebensmittelsicherheit zuständig.

Dipl.-Ing. Franz Kuretschka

war als Chemiedirektor und Referent für die Lebensmittelüberwachung im Regierungsbezirk Stuttgart tätig. Er war über 30 Jahre u.a. in DIN-Arbeitskreisen zur Lebensmittelhygiene als Vertreter der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB im LAV) tätig, hatte die Federführung in verschiedenen AK, darunter auch AK 10508 Temperaturen für Lebensmittel, und war Mitglied des Arbeitsausschusses Lebensmittelhygiene bei DIN.

(Leerseite)

Vorwort zur aktualisierten Neuauflage 2019

Die Erstellung der neuen DIN 10536 *Lebensmittelhygiene – Cook & Chill Verfahren – Hygieneanforderungen* hatte zur Folge, dass die DIN 10506:2012-03 *Gemeinschaftsverpflegung* überarbeitet und gekürzt werden konnte. Daher nahm der Arbeitskreis nach der Ausgabe der DIN 10536 zugleich die Aktualisierungs- und Anpassungsarbeiten in Angriff. Da zwischenzeitlich der Arbeitskreis der DIN 10506/DIN 10536 und der Arbeitskreis der DIN 10508 *Temperaturen für Lebensmittel* zusammengelegt wurden, bietet sich heute und in Zukunft die elegante Möglichkeit, diese Normen stets unmittelbar aufeinander abgestimmt herauszugeben.

In der Normungsarbeit hat es zudem eine grundsätzliche Änderung bezüglich der Anerkennung von Normen als Leitlinien nach Artikel 7 der EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gegeben. Danach durchlaufen jetzt auch Normen wie alle anderen Branchen-Leitlinien die Prüfung durch die Bundesländer. Die jetzt vorliegende Fassung der DIN 10506 berücksichtigt daher auch die von Seiten der Länder vorgebrachten Änderungswünsche als Leitlinie.

Neu aufgenommen wurde in diese Ausgabe des Kommentars die Kommentierung der DIN 10526 *Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung*. Damit bietet dieser Kommentar eine gute Übersicht über wesentliche Normen aus dem Bereich der Lebensmittelhygiene, die insbesondere für die Gemeinschaftsverpflegung herausgegeben wurden.

Wie bisher können diese Normen, zumal als Leitlinien für *Gute Hygienepraxis*, über die Gemeinschaftsverpflegung hinaus auch in artverwandten Unternehmen bzw. Unternehmensbereichen oder Einzelregelungen in der Gastronomie und sonstigen Lebensmittel herstellenden, verarbeitenden und inverkehrbringenden Unternehmen als hilfreiche Anregung für die Gestaltung nach den heute gültigen Hygienestandards und dem Stand der Technik herangezogen werden.

Es soll an dieser Stelle aber noch einmal und ausdrücklich darauf verwiesen werden, dass die Anwendung von Normen und Leitlinien freiwillig ist und der Lebensmittelunternehmer nicht gezwungen ist, diese anzuwenden. Gleichwohl wäre er im Falle einer amtlichen Beanstandung eines Mangels verantwortlich, die Gleichwertigkeit seiner Entscheidung gegenüber dem Inhalt der Norm vor Gericht darlegen zu müssen.

Für die Planung von Betriebsstätten gibt die DIN 10506 den Stand der Technik wieder und kann daher für die Infrastruktur jedes Lebensmittelbetriebes Anhalt und Grundlage sein.

Auch 2018 gilt mein besonderer Dank dem Arbeitskreis, der mit Geduld und großem Engagement diese Überarbeitung und die Prüfung aller eingegangenen Einsprüche zu den Normentwürfen vorgenommen hat, und vor allem Dipl. Oecotroph. Kristin Marquardt, die mich seit 1997 im DIN sachkundig in der Normungsarbeit und der Leitung der Arbeitskreise begleitet und mir bei der Erstellung und Überarbeitung des Kommentars eine wichtige Hilfe war.

Leider hat der Koautor des Kommentars, Herr Dipl.-Ing. Franz Kuretschka, altersbedingt seine Arbeit im DIN e. V. beendet. Er hat mit seiner Tätigkeit in allen AKs gleichfalls wesentlich zum Gelingen des gesamten Projektes beigetragen. Dafür danke ich auch ihm ganz herzlich.

Saulheim, im August 2018

Dr. Thomas Reiche
Vorsitzender der Arbeitskreise

Vorwort 1. Auflage 2012

Im Jahr 1997 trat die erste nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in Deutschland in Kraft. In den folgenden Jahren entstand auf der Basis dieser Rechtsnorm die erste DIN 10506 *Lebensmittelhygiene – Außer-Haus-Verpflegung – Betriebsstätten*. Sie wurde im April 2000 veröffentlicht. Im Rahmen der routinemäßigen Überprüfung dieser Norm wurde 2005 festgestellt, dass die zwischenzeitlich veröffentlichte EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004, die die nationale LMHV von 1997 überlagerte, es erforderlich machte, auch die DIN 10506 zu überarbeiten.

Am 18. Juli 2006 trat der Arbeitskreis NA 057-02-01-04 AK Außer-Haus-Verpflegung erstmals nach dem Jahre 2000 wieder zusammen. Bis zum Herbst 2010 wurde die neue DIN 10506 *Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung* erstellt und schließlich dem Arbeitsausschuss Lebensmittelhygiene (NA 057-02-01 AA) im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) zur Verabschiedung zugeleitet. Allein die Tatsache, dass der AK Außer-Haus-Verpflegung für diese Normungsarbeit 15 Sitzungen benötigte und die heutige Norm über 30 Seiten lang wurde, zeigt, dass es sich um ein sehr komplexes Normungsgeschehen handelt. Aufgrund von zwar nicht fristgerecht eingegangenen, aber beachtenswerten Einsprüchen wurde der Norm-Entwurf trotz formeller Verabschiedung im AA Lebensmittelhygiene im Januar 2011 nochmals überarbeitet und schließlich im November 2011 abschließend verabschiedet.

In der heutigen Zeit gibt es einen riesigen Wissenspool im Internet. Aber nicht alles, was man dort findet, ist tatsächlich wissenschaftlich fundiert und allgemeingültig so vereinbart, dass man den dort aufzufindenden Erklärungen immer bedenkenlos folgen kann. Mit der vorliegenden Normungsarbeit hat der AK Außer-Haus-Verpflegung viel Arbeitszeit investiert, um aus den vielen unübersichtlichen Informationsquellen und den verzweigten Fundstellen in anderen Normen und Rechtstexten sowie begleitenden Verordnungen etc. möglichst klare Begriffsbestimmungen und Interpretationen herauszuarbeiten und normativ festzuschreiben. Dabei sollte aber die Entscheidungsfreiheit der Lebensmittelunternehmer nicht unnötig eingengt werden. Daher ist die vorliegende Norm auch Ausdruck der Konsensfindung der unterschiedlichen Interessengruppen im AK.

Dieser Kommentar soll insbesondere auch diesen Prozess der Normungsarbeit transparent machen und damit noch mehr für das Verständnis dieser Norm beitragen.

Mein Dank gilt dem AK Außer-Haus-Verpflegung, der sich unerschöpflich um optimierte Formulierungen der Norm sorgte und mit den zahlreichen Diskussionsbeiträgen auch zur Bereicherung dieses Kommentars beigetragen hat.

Ein besonderer Dank gilt Frau Dipl.-Oecotroph. Kristin Marquardt, die mir stets eine wichtige Ratgeberin in allen Belangen der Normungsarbeit ist und mich bei der Leitung des AK sowie als Koautorin bei der Erstellung dieses Kommentars maßgeblich unterstützt hat.

Bonn, im Februar 2012

Dr. Thomas Reiche
Federführender Vorsitzender
des AK Außer-Haus-Verpflegung

Inhaltsverzeichnis

Teil I – Kommentar zur DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung (Ausgabe Juli 2018)	1
Vorwort	1
Einleitung	3
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	11
3 Begriffe	15
3.1 Gemeinschaftsverpflegung	15
3.2 Betriebsstätte	18
3.3 Funktionsbereich	19
3.4 Nassbereich	20
3.5 Trockenbereich	20
3.6 rein	20
3.7 reine Seite	23
3.8 unreine Seite	24
3.9 sauber	25
3.10 mikrobielle Kreuzkontamination	26
3.11 Küchenpersonal	27
3.12 betriebsfremde Person	28
3.13 Zentralküche	29
3.14 Relaisküche	30
4 Anforderungen	31
4.1 Allgemeines	31
4.2 Planung	32
4.3 Standort und Betriebsgelände	43
4.4 Funktionsbereiche	45
5 Anforderungen an Betriebsstätten und Personal	101
5.1 Ausstattung der Betriebsstätte	101
5.2 Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten	138
5.3 Verpacken, Umhüllen und Beförderung von Lebensmitteln	144
5.4 Ausrüstung	146
5.5 Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung	146
5.6 Abfallbeseitigung und Abwasserbehandlung	151

5.7	Wasserversorgung	156
5.8	Personalhygiene	159
5.9	Personalschulung	169
6	Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln	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	194
7.1	Allgemeines	194
7.2	Betriebliche Eigenkontrollen	196
7.3	Etablierung, Aufrechterhaltung und Durchführung eines Verfahrens nach den HACCP-Grundsätzen	198
	Anhang A (informativ) Empfohlene Bedingungen an die Sanitär- ausstattung der Funktionsbereiche bzw. -räume	200
	Anhang B (normativ) Bandportionierung	202
B.1	Allgemeines	202
B.2	Gerätetechnik	203
	Literaturhinweise	205
	Teil II – Kommentar zur DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel (Ausgabe März 2019)	209
	Legende der DIN 10508	209
	Bedeutung von Temperaturen bei Lebensmitteln	211
	Rechtliche Bedeutung	211
	Auswirkungen bei Temperaturabweichungen	212
	Temperatursteuerung bei modernen Produktionsverfahren	212
	Vorwort zur aktualisierten Neuauflage	217
	Kommentar mit Normtext DIN 10508 (Ausgabe 2019)	219
	Vorwort	219
	Einleitung	220
1	Anwendungsbereich	221
2	Normative Verweisungen	224

3	Begriffe	224
4	Anforderungen	227
4.1	Kühlagerung	227
4.2	Abkühlung	230
4.3	Heißhaltung	231
4.4	Zulässige Abweichungen	234
5	Temperaturen	235
6	Temperaturmessung	246
6.1	Allgemeines	246
6.2	Messverfahren	246
6.3	Messgeräte	249
Anhang A (informativ) Abweichende Temperaturanforderungen		251
Literaturhinweise		253
Teil III – Kommentar zur DIN 10526 Lebensmittelhygiene – Rückstell- proben in der Gemeinschaftsverpflegung (Ausgabe August 2017)		257
Vorwort zum Kommentar		257
Kommentar mit Normtext		260
Vorwort		260
Einleitung		261
1	Anwendungsbereich	261
2	Normative Verweisungen	262
3	Begriffe	263
4	Rechtliche Vorgaben	264
4.1	Allgemeines	264
4.2	Spezielle Vorgaben	265
5	Anforderungen	266
5.1	Auswahl von Rückstellproben	266
5.2	Probenahme	268
5.3	Probenaufbewahrung	270
5.4	Entsorgung	271
Literaturhinweise		272
Stichwortverzeichnis		273
Abkürzungsverzeichnis		277

(Leerseite)

Teil I – Kommentar zur DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung (Ausgabe Juli 2018)

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

Der Arbeitskreis NA 057-02-01-04 AK Außer-Haus-Verpflegung (AK) hatte ursprünglich für die Überprüfung der DIN 10506 *Lebensmittelhygiene – Außer-Haus-Verpflegung – Betriebsstätten* Ausgabe April 2000 dem Auftrag des Arbeitsausschusses Lebensmittelhygiene NA 057-02-01 (AA) an den AK entsprechend, zunächst die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene (EU-HygieneVO) als wesentliche Grundlage zur Überarbeitung herangezogen.

Die völlig überarbeitete Norm DIN 10506:2012-03 folgte daher konsequent im Aufbau der EU-HygieneVO und wurde entsprechend so gegliedert, dass man sie in Ergänzung insbesondere zur Anlage II der EU-HygieneVO lesen kann.

Da auch die während der Normungsarbeit verabschiedete nationale Verordnung über Anforderungen an die Hygiene, Behandlung und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) vom 08. August 2007 sowie weiterhin die nationale Verordnung über Anforderungen an die Hygiene, Behandlung und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 08. August 2007 zu beachten sind, wurden diese gleichfalls als Basis zur Normung herangezogen. Zwischenzeitliche Änderungen dieser Verordnungen wurden bei den Überarbeitungen der Normen gleichfalls berücksichtigt.

Der AK hat bei der Erarbeitung der Norm den Anspruch, in und durch die Norm, die vielen unbestimmten Rechtsbegriffe insbesondere der EU-Verordnungen durch normative Ausführungen inhaltlich griffig zu machen, um die tägliche Arbeit von Planern und Verantwortlichen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (GV) zu erleichtern.

Nach dem Erscheinen der neuen Fassung der DIN 10506 (jetzt *Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung*) im Jahre 2012 beschäftigte sich der Arbeitskreis mit einem Normungsantrag zur Erstellung einer neuen Norm DIN 10536 *Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen*. Diese Norm wurde 2016 fertig gestellt.

Damit war aber die Darstellung der modernen Produktionsverfahren in der Gemeinschaftsverpflegung in der DIN 10506 aus dem Jahre 2012 zu überarbeiten, da es nunmehr eine begleitende Spezialnorm für das Cook & Chill-Verfahren gibt.

Der Arbeitskreis Außer-Haus-Verpflegung zur DIN 10506 *Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung* war in seiner Zusammensetzung fast identisch mit dem Arbeitskreis Temperaturen zur DIN 10508 *Temperaturen für Lebensmittel*.

Um die Arbeiten zur Synchronisierung der Normen zu vereinfachen, wurden die beiden Arbeitskreise zusammengelegt.

Mit der Fertigstellung der DIN 10506:2018-07 erfolgte dann auch die Änderung und Aktualisierung der DIN 10508 durch den Arbeitskreis. Dieser Entwurf wurde ebenfalls 2018 zur Einspruchsberatung vorgelegt und abschließend bearbeitet.

Dieser Kommentar berücksichtigt nun beide aktuellen Fassungen der Normtexte.

In der nun vorliegenden Ausgabe Juni 2018 der DIN 10506 wurde eine Kürzung des letzten Absatzes der Einleitung vorgenommen und es ist ein Hinweis auf mitgeltende rechtliche Bestimmungen des Arbeits- und Umweltrechts aufgenommen worden.

Die Einleitung lautet jetzt:

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.

HINWEIS

Im weiteren Kommentar ist der jeweilig zitierte Normtext in der dargestellten grau hinterlegten Schrift erkennbar. Eine Darstellung der Normtexte der Fassung 2012 wird nur dann vergleichend herangezogen, wenn dies für das Verständnis und die Kommentierung erforderlich ist.

1 Anwendungsbereich

Mit dem Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (EU-BasisVO (EG) Nr. 178/2002) wurde eine umfangreiche Reform des unmittelbar geltenden als auch des nationalen Lebensmittelrechts eingeleitet.

Wesentlicher Leitgedanke der EU ist bei dieser umfassenden Lebensmittelrechtsreform die Übertragung der gesamtheitlichen Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit weg vom Staat hin zum Lebensmittelunternehmer. Dies wird im Erwägungsgrund Nr. 30 der BasisVO wie folgt formuliert:

„Der Lebensmittelunternehmer ist am besten in der Lage, ein sicheres System der Lebensmittellieferung zu entwickeln und dafür zu sorgen, dass die von ihm gelieferten Lebensmittel sicher sind; er sollte daher auch die primäre rechtliche Verantwortung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit tragen.“

Traditionell waren in den alten Hygienevorschriften der Länder und nach 1997 in der ersten bundeseinheitlichen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) viele Handlungsvorschriften für die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung (GV) festgeschrieben worden.

Mit der Reform des Rechts einhergehend, schafft die europäische Legislative den Unternehmern Spielräume, in denen sie sich gestalterisch bewegen können. Ausdruck dieser Gestaltungsspielräume sind auch die vielen unbestimmten Rechtsbegriffe und Formulierungen wie *ausreichend* oder *angemessen*, die es geradezu erforderlich erscheinen lassen, mit Hilfe einer Norm Anhaltspunkte für eine gesicherte Planung und den Betrieb von GV-Betrieben zu geben.

Die Gastronomen und Betreiber von GV-Betrieben galten nach § 6 des alten Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) als den Endverbrauchern gleichgestellt, was sie von der Beachtung mancher Vorschriften für erzeugende Lebensmittelunternehmen entband.

Die EU-BasisVO grenzt den Endverbraucher nach Artikel 3 wie folgt ab:

„18. „Endverbraucher“ den letzten Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.“

Lebensmittelunternehmer nach Artikel 3 Nr. 3 sind wie folgt definiert:

„3. „Lebensmittelunternehmer“ die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden“;

und Lebensmittelunternehmen sind definiert:

„2. „Lebensmittelunternehmen“ alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen“;

Im Gegensatz zur alten Regelung des LMBG definiert die EU-BasisVO mit Artikel 3

„7. „Einzelhandel“ die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen“.

Mit dieser Regelung ist jeder Gastronom und jeder Betreiber eines GV-Betriebes im Sinne des unmittelbar geltenden Gemeinschaftsrechtes nun Lebensmittelunternehmer mit allen Rechten und Pflichten.

Der AK Außer-Haus-Verpflegung (AK) hat diese neue rechtliche Definition vor dem Hintergrund der Komplexität der unterschiedlichen Betriebsformen und deren Verpflegungsvorgänge der Außer-Haus-Verpflegung diskutiert. In unserer heutigen Gesellschaft gibt es zu viele Varianten der Verpflegungsleistung, angefangen vom klassischen Handwerksbetrieb, der neben den Erzeugnissen für den privaten häuslichen Verbrauch auch Speisen zum Sofortverzehr anbietet, über viele Anbieter von Verpflegung „to go“ im Straßenverkauf wie Imbissbetriebe und Bistros/Cafeterien – auch im Zusammenhang mit Tankstellen und anderen artfremden Geschäften – bis hin zur Gastronomie, die ihr Angebot auch zur Auslieferung an andere Stelle anbieten. Hinzu kommen die klassischen Versorger der GV wie Betriebskantinen, die auch Zulieferer für Schulen und Kindertagesstätten sowie andere soziale Einrichtungen sein können, Großküchen in Kasernen und Krankenhäusern sowie die Cateringbetriebe, um nur einige Betriebsformen zu nennen. Immer mehr dieser Betriebe haben sich durch Drittgeschäfte dem GV-Gesamtmarkt geöffnet, so dass es schwierig ist, hier noch getrennte Definitionen zu erstellen.

Der AK kam im Gegensatz zu der Auffassung von 2000 daher überein, dass es nicht mehr möglich ist, eine novellierte Norm für alle Verpflegungsvorgänge der Außer-Haus-Verpflegung zu schaffen. Mit der Eingrenzung der neuen Norm auf die GV als solche wurde daher auch beschlossen, den Titel der Norm DIN 10506 entsprechend einzuengen und sich künftig primär auf die GV zu beschränken.

Der gastronomische Bereich des À-la-carte-Geschäftes in Restaurants und Gaststätten wird in der DIN 10506 nur in den Teilbereichen besonders berücksichtigt, in denen es sich dem Charakter nach um Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Catering, Bankettessen, Großveranstaltungen mit über 30 Gästen und Vorfertigung) handelt. Dies wird durch die Begriffsbestimmungen in den Punkten 3.1 und 3.2 präzisiert.

Der Anwendungsbereich der Norm DIN 10506 *Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung* ist wie folgt neugefasst worden:

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.

Die Europäische Union hat mit der Möglichkeit der Verabschiedung von Branchenleitlinien nach Artikel 7 der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein neues System unterhalb der Ebene der Rechtsnormen geschaffen. Auch die Gastronomie-Branche hat von diesem Instrument Gebrauch gemacht und durch ihren Verband (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA) in Zusammenarbeit mit dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) eine „Leitlinie für Gute Hygienepraxis“ herausgegeben.

Das BMEL (vorher BMELV) hatte bis 2017 auch eine Vielzahl von DIN-Normen als Leitlinien in Brüssel nach der Verabschiedung der jeweiligen Norm notifizieren lassen. Seit 2017 ist dieses Verfahren dem der Branchen-Leitlinien gleichgeschaltet worden. Das bedeutet, dass die Normentwürfe den Bundesländern zur Prüfung als Leitlinie zugeleitet werden. Die länderseitig erstellten Kommentare

wurden in der Einspruchsberatung zum jeweiligen Normentwurf mit geprüft und in der Regel redaktionell berücksichtigt.

Nach der endgültigen Verabschiedung der Normen erfolgt dann die Notifizierung in Brüssel.

Der AK sieht sich weiterhin in seiner Auffassung bestärkt, für den bisher schon in der Norm DIN 10506 geregelten und nicht mit einer Branchen-Leitlinie abgedeckten weiten Bereich des Caterings und der Gemeinschaftsverpflegung eine Norm zu schaffen und weiterzuentwickeln. Da dieser Bereich aber eng mit den Verpflegungsvorgängen auf Märkten und anderen Großveranstaltungen verbunden ist, wurde der Bereich der Verpflegung aus ortsveränderlichen Betriebsstätten per Begriffsdefinition (siehe Punkt 3.2) in den Anwendungsbereich aufgenommen. Gleichwohl gibt es für ortsveränderliche Betriebsstätten noch flankierend spezielle Normen für Detailfragen.

Wichtig ist, dass die Norm sich auch in der neuesten Fassung weiterhin sowohl an Planer und Berater von Einrichtungen als auch an die Lebensmittelunternehmer selbst richtet.

Der Grundgedanke ist, dass nur eine normativ fundierte und durchdachte Planung und Errichtung eines Betriebes als Grundlage guter Herstellungspraxis den hygienisch einwandfreien Betrieb eines GV-Betriebes zulässt und den Lebensmittelunternehmer in die Lage versetzt, seiner Verantwortung gerecht zu werden. Andererseits umfasst Lebensmittelhygiene alle Maßnahmen, die erforderlich sind, um sichere Lebensmittel herzustellen und an den Verbraucher abzugeben. Dazu gehören zweifellos auch die Maßnahmen der Personalhygiene und des Hygienemanagements des Betriebes, die weit über infrastrukturelle Maßnahmen hinausgehen.

Der Arbeitskreis ist ein Gremium, welches sowohl von den Interessenvertretern der Wirtschaft, der Wissenschaft als auch vom Verbraucherschutz und der Lebensmittelüberwachung her besetzt wird. Daher ist die DIN 10506 von allen Beteiligten getragen und stellt den Konsens auch zwischen Lebensmittelunternehmer und Lebensmittelüberwachung her. Insofern ziehen auch Lebensmittelkontrolleure die Inhalte der Normen bei ihren Kontrollen zur Bewertung von Betrieben mit heran. So kann die Normung auch eine gute Grundlage für eine Gleichbehandlung und Bewertung von Betrieben darstellen.

Wie schon im alten nationalen Recht, grenzt auch das neue Lebensmittelrecht den privaten häuslichen Bereich von der gewerblichen Herstellung von Lebensmitteln ab.

Hierzu bestimmt die EU-BasisVO (EG) Nr. 178/2002 in Artikel 1 Absatz 3:

„Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und Futtermitteln. Sie gilt nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch.“

In der EU-HygieneVO wird diese Bestimmung im Erwägungsgrund Nr. 9 aufgegriffen und präzisiert:

„Die Gemeinschaftsvorschriften sollten weder für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch noch für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch gelten. Außerdem sollten sie nur für Unternehmen gelten, wodurch eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad bedingt ist.“

Gerade im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung ist die Grauzone der Verpflegungsvorgänge, die nicht eindeutig im häuslichen Bereich ablaufen, also im Sinne der Definition *Außer-Haus* der Gemeinschaftsverpflegung von Verpflegungsgruppen zuzuordnen waren, rechtlich schwierig zu bestimmen. In Kindergärten und Schulen, bei Vereinsfesten und Sportveranstaltungen wird Verpflegung abgegeben.

Häufig wird diese im häuslichen Bereich hergestellt oder durch Privatpersonen ehrenamtlich in den sozialen Einrichtungen und an Veranstaltungsorten zubereitet. Da die gewerbliche Handlung eines Unternehmens im Sinne der Gewinnerzielung in der Regel dabei nicht gegeben ist, es sich aber möglicherweise sehr wohl um kontinuierliche Vorgänge handelt und ein gewisser Organisationsgrad erkannt werden kann, gibt es immer wieder Diskussionen um derartige Tätigkeiten. Gleiches gilt z. B. für Dorf- und Straßenfeste, die zwar regelmäßig wiederkehrend gefeiert werden, aber nur der Pflege der Gemeinschaft dienen und deren Erlöse stets gemeinnützigen Zwecken zufließen.

Die Bundesländer, Kreise und Städte hatten in ihrem jeweiligen Zuständigkeitsbereich zu diesen Veranstaltungen teils unterschiedliche Rechtsauffassungen und entsprechend differenzierte Merkblätter und Anordnungen erstellt.

In der Zeit zwischen DIN 10506:2012-03 und der Überarbeitung der DIN 10506 ab 2017 haben sich die Bundesländer hinsichtlich ihrer Rechtsauffassung zur Geltung der Lebensmittelvorschriften bei derartigen Sport- und Vereinsfesten auf eine neue einheitliche Festlegung geeinigt.

Danach gelten Speisen, die im häuslichen Bereich zu derartigen Veranstaltungen wie örtlichen Sportfesten, Vereins- und Straßenfesten etc. hergestellt und abgegeben werden (in der Regel mit Abgabe der Einnahmen für gemeinnützige Zwecke), nicht mehr als gewerblich hergestellte Lebensmittel, die in den Geltungsbereich der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fallen. Damit konnte dieser Aspekt bei der Überarbeitung durch Streichung berücksichtigt werden und diese „Verpflegungsvorgänge“ sind nicht mehr normativ erfasst (siehe auch Begriffe Punkt 3.1).

Allerdings gilt weiterhin die Empfehlung des AK, die Norm für diese Tätigkeiten als „Orientierung“ heranzuziehen, da die in dieser Norm beschriebenen Hygieneanforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln und die Temperaturempfehlungen für heiß zu haltende und kalt auszugebende Speisen auch für die ehrenamtlich Tätigen unabhängig von der rein rechtlichen Bewertung der Tätigkeit sehr wohl beachtenswert sind, um die Lebensmittelsicherheit und damit den Gesundheitsschutz der Veranstaltungsteilnehmer auch bei diesen Verpflegungsvorgängen zu gewährleisten.

Schul- und Kindertagesstätten-Verpflegung sind hingegen eindeutig weiterhin Gemeinschaftsverpflegung und sollten entsprechend dieser Norm hergestellt und abgegeben werden. Gerade hier und in allen anderen sozialen Einrichtungen muss die erforderliche Schutzfunktion der Gesundheit dieser Verbrauchergruppen durch einen hohen Grad an Lebensmittelsicherheit durch Anwendung der Norm gesichert werden. Dies gilt auch, wenn in den Einrichtungen selbst gekocht wird.

HINWEIS

In sozialen Einrichtungen zur Betreuung von alten Menschen gibt es auch besondere Formen der häuslichen Gemeinschaft wie Wohngruppen, betreutes Wohnen usw. Hier hilft auch die Branchen-Leitlinie der Caritas und Diakonie („*Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird*“, Lambertus Verlag) weiter, die parallel zur DIN 10506 geschaffen wurde und spezielle Fragen zur Verpflegung aufgreift und aufzeigt, wo und wie die DIN 10506 zu interpretieren ist. Sie soll 2019 gleichfalls aktualisiert werden.

2 Normative Verweisungen

Es gibt immer wieder Kritik, die Vielzahl an Normen sei unüberschaubar und es wäre für den Anwender sehr teuer, sich das gesamte Regelwerk zu beschaffen. Durch die sehr umfangreiche Liste der zur Erstellung der DIN 10506 *Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung* herangezogenen Rechtsnormen und DIN-Normen sowie anderer Quellen wird deutlich, wie komplex es ist, einen GV-Betrieb zu planen, zu bauen und zu betreiben. Die Verweisungen beziehen sich dabei nur auf die in dieser Norm verwendeten Quellen. Im Anhang zur Norm sind unter „Literaturhinweise“ zusätzliche weiterführende Normen und Informationsquellen angegeben. So kann man diese beiden Zusammenstellungen sicher auch als eine gute – wenn auch nicht mit dem Anspruch der Vollzähligkeit versehene – Übersicht über die vorhandenen Normen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (GV) betrachten.

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 – Ausgabeanlagen*

DIN 18865-4, *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – 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

Die Verweisungen auf Rechtsnormen beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Erarbeitung und Verabschiedung der Norm DIN 10506 bekannten Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft und der nationalen Legislative von Bund und Ländern. Der frühere Hinweis „in der jeweils gültigen Fassung“, der zum Ausdruck bringen sollte, dass keine Gewährleistung dafür übernommen werden kann, dass sich die in der Norm zitierten Rechtstexte stets in der aktuell gültigen Formulierung dort wiederfinden lassen, wurde gestrichen. Die Angabe zeigt jetzt

den Stand der Rechtstexte zum Zeitpunkt der Erstellung. Jeder Lebensmittelunternehmer ist, auch wenn er im Besitz der Norm und/oder dieses Kommentars ist, verpflichtet, sich kontinuierlich über den gültigen Stand der Gesetzgebung auf dem Laufenden zu halten.

Soweit es für das Verständnis der Norm DIN 10506 notwendig ist, wurden Inhalte der in Kapitel 2 aufgelisteten Quellen im Text verwendet. Das weitere Studium der zitierten Normen ist aber sicher zur Klärung von Detailfragen, insbesondere technischer Natur, die nicht unmittelbar lebensmittelhygienische Bedeutungen haben, erforderlich.

Insbesondere wird darauf hingewiesen, dass für den Betrieb einer Einrichtung zur GV auch kommunale und landesrechtliche Bestimmungen des Gewerbe-, Bau- und Umweltrechts zu beachten sind, die in dieser Norm wegen der Spezialisierung des Themengebietes nicht berücksichtigt werden konnten.

Dies gilt auch für den Bereich der Trinkwasserinstallation in einem Betrieb sowie die Gasversorgung. Hier sind spezielle Normen, wie z. B. die DIN 2000 *Zentrale Trinkwasserversorgung*, und parallel das Regelwerk des Deutschen Vereins des Gas- und Wasserfachs (DVGW) zu beachten.

Darüber hinaus sind die Richtlinien und Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) sowie andere arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen zu beachten, die in dieser Norm nur in wenigen, auch lebensmittelhygienisch relevanten Punkten, herangezogen wurden.

Zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Kommentars sind auch Überarbeitungen der EU-Verordnungen 852/2004 und 853/2004 von der EU-Kommission bereits seit Jahren in Aussicht gestellt, aber noch nicht erkennbar. Die EU-Kommission hat in der Vergangenheit allerdings eigene Kommentierungen/Interpretationshilfen zu einzelnen Punkten der HygieneVO veröffentlicht, die aber nicht rechtsverbindlich sind und nicht im Rechtssetzungsverfahren der EU dem Parlament und dem Beirat zur Abstimmung vorgelegen haben. Sie wurden aber ggf. als orientierende EU-Kommissionsauffassung in der Diskussion im AK mitberücksichtigt.

Der AK musste einen Schlusstermin setzen, um die Norm fertig zu stellen, und ist sich daher darüber im Klaren, dass man die Normen künftig immer wieder an das sich verändernde Recht anpassen muss.

3 Begriffe

Wie bereits eingangs dargestellt, ist es heute weit verbreitet, sich bei der Suche nach einem Begriff oder einer Definition einer Internet-Suchmaschine oder eines populärwissenschaftlichen Online-Lexikons zu bedienen. Da die dort hinterlegten Begriffserklärungen und Definitionen aber nicht immer als wissenschaftlich fundiert und allgemein anerkannt gelten können, war es für die Eindeutigkeit der normativen Festlegungen erforderlich, Begriffe im Kapitel 3 zu sammeln und zu erläutern. Soweit es keine Definitionen in der dafür eigens zusammengestellten Norm DIN 10503 *Lebensmittelhygiene – Begriffe* und in geltenden Rechtsnormen gibt, war der AK daher gezwungen, verwendete Begriffe im Kapitel 3 *im Sinne dieser Norm* zu definieren. Das kann bedeuten, dass es in anderen Publikationen auch andere „gültige“ Begriffsbestimmungen zu einem Begriff geben kann.

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.

Der Begriff *Gemeinschaftsverpflegung* (GV) wird häufig sowohl für den Verpflegungsvorgang als solchen als auch für die abzugebenden Speisen selbst sowie auch für das Produktionssystem synonym benutzt. Daher ist es auch nicht verwunderlich, dass man sehr viele, leicht variierende Definitionen für den Begriff *Gemeinschaftsverpflegung* findet.

Für das Produktionssystem hat sich in den letzten Jahren auch der Begriff der *Systemgastronomie* etabliert. In der Literatur und im Internet sind auch Begriffe wie *Gemeinschaftsgastronomie* oder *Betriebsgastronomie* zu finden.