

# DIN 10514:2009-05 (D)

## Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Anforderungen</b> .....	<b>5</b>
<b>4.1 Allgemeine Anforderungen</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2 Spezielle Anforderungen</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2.1 Unterweisungen in Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2.2 Spezielle Unterweisungen in Hygiene und HACCP, bezogen auf den Arbeitsplatz</b> .....	<b>6</b>
<b>5 Kontrolle der Schulung</b> .....	<b>6</b>
<b>6 Dokumentation</b> .....	<b>6</b>
<b>Anhang A (informativ) Anforderungen nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007</b> .....	<b>7</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>8</b>