

# DIN 10536:2016-03 (D)

## Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>4</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>6</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>6</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>6</b>
<b>4 Beschreibung des Verfahrens</b> .....	<b>8</b>
<b>4.1 Allgemeines</b> .....	<b>8</b>
<b>4.2 Beschreibung der Prozessschritte</b> .....	<b>9</b>
<b>5 Produktionsplanung</b> .....	<b>15</b>
<b>5.1 Allgemeines</b> .....	<b>15</b>
<b>5.2 Rezeptur</b> .....	<b>15</b>
<b>5.3 Menüplanung</b> .....	<b>16</b>
<b>5.4 Produktion</b> .....	<b>16</b>
<b>5.5 Sonderformen der Produktion</b> .....	<b>16</b>
<b>6 Anforderungen an die Betriebsstätte</b> .....	<b>16</b>
<b>6.1 Allgemeines</b> .....	<b>16</b>
<b>6.2 Bauliche Anforderungen</b> .....	<b>17</b>
<b>6.3 Anforderungen an die Geräteausstattung</b> .....	<b>18</b>
<b>7 Sicherer Umgang mit Lebensmitteln</b> .....	<b>19</b>
<b>8 Gefahrenanalyse, HACCP-System</b> .....	<b>20</b>
<b>Anhang A (informativ) Beispiel für eine Produktionsplanung</b> .....	<b>22</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>23</b>