DIN 10536:2016-03 (D)

Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3

Einleitung ... 4

1 Anwendungsbereich ... 6

2 Normative Verweisungen ... 6

3 Begriffe ... 6

4 Beschreibung des Verfahrens ... 8
4.1 Allgemeines ... 8
4.2 Beschreibung der Prozessschritte ... 9

5 Produktionsplanung ... 15
5.1 Allgemeines ... 15
5.2 Rezeptur ... 15
5.3 Menüplanung ... 16
5.4 Produktion ... 16
5.5 Sonderformen der Produktion ... 16

6 Anforderungen an die Betriebsstätte ... 16
6.1 Allgemeines ... 16
6.2 Bauliche Anforderungen ... 17
6.3 Anforderungen an die Geräteausstattung ... 18

7 Sicherer Umgang mit Lebensmitteln ... 19

8 Gefahrenanalyse, HACCP-System ... 20

Anhang A (informativ) Beispiel für eine Produktionsplanung ... 22

Literaturhinweise ... 23