DIN 10536:2023-03 (D)

Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen

Inhalt

Seite

Vorwort 4

Einleitung 5

1 Anwendungsbereich 7

2 Normative Verweisungen 7

3 Begriffe 7

4 Beschreibung des Verfahrens 9
4.1 Allgemeines 9
4.2 Beschreibung der Prozessschritte 10
4.2.1 Garen 10
4.2.2 Portionieren 10
4.2.3 Schnellkühlen 15
4.2.4 Kühllagern 15
4.2.5 Kommissionieren, Kühltransport, Kühllagern 16
4.2.6 Regenerieren 16
4.2.7 Speisenausgabe 16

5 Produktionsplanung 17
5.1 Allgemeines 17
5.2 Rezeptur 17
5.3 Menüplanung 17
5.4 Produktion 18
5.5 Sonderformen der Produktion 18

6 Anforderungen an die Betriebsstätte 18
6.1 Allgemeines 18
6.2 Bauliche Anforderungen 19
6.2.1 Allgemeines 19
6.2.2 Heißportionieren 19
6.2.3 Kaltportionieren 19
6.2.4 Schnellkühlen 19
6.2.5 Kühllager 19
6.2.6 Abgabe und Transport 19
6.2.7 Regenerieren 20
6.3 Anforderungen an die Geräteausstattung 20
6.3.1 Geräte zum Garen 20
6.3.2 Geräte zum Schnellkühlen 20
6.3.3 Geräte zum Regenerieren 20
6.3.4 Geräte zum Portionieren 20
6.3.5 Geräte zur Ausgabe von warmen Speisen (Heißausgabe) 21

7 Sicherer Umgang mit Lebensmitteln 21

8 Gefahrenanalyse, HACCP-System 22

Anhang A (informativ) Beispiel für eine Produktionsplanung 24

Literaturhinweise 26

Bilder

Bild 1 — Heißportionierung **12**

Bild 2 — Kaltportionierung **14**

Tabellen

Tabelle 1 — Übersicht CCPs beim Cook & Chill-Verfahren **23**

Tabelle A.1 — Beispiel für Produktionsplanung mit integrierter Dokumentation **24**