

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