

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