

## Leseprobe zum Download



Liebe Besucherinnen und Besucher unserer Homepage,

tagtäglich müssen Sie wichtige Entscheidungen treffen, Mitarbeiter führen oder sich technischen Herausforderungen stellen. Dazu brauchen Sie verlässliche Informationen, direkt einsetzbare Arbeitshilfen und Tipps aus der Praxis.

Es ist unser Ziel, Ihnen genau das zu liefern. Dafür steht seit mehr als 25 Jahren die FORUM VERLAG HERKERT GMBH.

Zusammen mit Fachexperten und Praktikern entwickeln wir unser Portfolio ständig weiter, basierend auf Ihren speziellen Bedürfnissen.

Überzeugen Sie sich selbst von der Aktualität und vom hohen Praxisnutzen unseres Angebots.

Falls Sie noch nähere Informationen wünschen oder gleich über die Homepage bestellen möchten, klicken Sie einfach auf den Button „In den Warenkorb“ oder wenden sich bitte direkt an:

**FORUM VERLAG HERKERT GMBH**

**Mandichostr. 18**

**86504 Merching**

Telefon: 08233 / 381-123

Telefax: 08233 / 381-222

**E-Mail: [service@forum-verlag.com](mailto:service@forum-verlag.com)**

**[www.forum-verlag.com](http://www.forum-verlag.com)**

## 1.2 Inhaltsverzeichnis

### Band 1

#### Vorwort

#### 1 Service und Verzeichnisse

- 1.1 Herausgeber- und Autorenverzeichnis
- 1.2 Inhaltsverzeichnis
- 1.3 Arbeiten mit der CD-ROM
- 1.4 Software-Lizenzvertrag

#### 2 Das neue Lebensmittelhygienerecht der EU im Überblick

- 2.1 Überblick altes / neues Lebensmittelhygienerecht
- 2.2 Ziele des neuen Lebensmittelhygienerechts
- 2.3 Elemente des neuen Lebensmittelhygienerechts
- 2.4 Zusammenfassung
- 2.5 Lebensmittelhygienerecht in Österreich
- 2.6 Lebensmittelhygienerecht in der Schweiz
- 2.7 Codex Alimentarius – der internationale Verfahrenskodex mit allgemeinen Grundsätzen der Lebensmittelhygiene
- 2.8 Die lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung
- 2.9 Health-Claims-Verordnung
- 2.10 Das Verbraucherinformationsgesetz
- 2.11 Die neue Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- 2.12 Hygienebeauftragter / Hygienemanagement
- 2.13 Fördergelder für kleine und mittelständische Unternehmen
- 2.14 EU-Zulassung für Lebensmittelbetriebe
- 2.15 Food Improvement Agents Package (FIAP)
- 2.16 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- 2.17 Das Deutsche Lebensmittelbuch
- 2.18 Lebensmittel und Gentechnik in der EU
- 2.19 Roundtable on Sustainable Palm Oil – RSPO
- 2.20 Clean Labelling
- 2.21 Ethische, soziale und Umweltstandards
- 2.22 Quantitative Ingredients Declaration (QUID)
- 2.23 Lebensmittelrechtliche Verantwortung
- 2.24 EU-Zertifizierung von Großküchen
- 2.25 Verordnung über diätetische Lebensmittel (Diätverordnung)
- 2.26 Spezifikationen
- 2.27 Verpackungsverordnung
- 2.28 Rechtsprechungsübersicht: zentrale EU-Verordnungen

**3 HACCP**

- 3.1 Zielsetzung / Aufbau des Kapitels
- 3.2 Einführung in HACCP
- 3.3 HACCP-Handlungsanleitungen
- 3.4 Aktuelle Lebensmittelrisiken
- 3.5 Rückverfolgbarkeit
- 3.6 Krisenmanagement
- 3.7 Das HACCP-Konzept im Gastgewerbe
- 3.8 Spezialist für Hygienemanagement
- 3.9 Hygiene-Audits
- 3.10 Reklamationsmanagement

**Band 2****4 Grundriss der Lebensmittelmikrobiologie**

- 4.1 Grundlagen
- 4.2 Einteilung der Mikroorganismen
- 4.3 Nicht biologische Risiken
- 4.4 Bedeutung des Trinkwassers in der Gastronomie und mikrobiologische Risiken basierend auf der TrinkwV
- 4.5 Viren
- 4.6 Mikrobiologische Umgebungsuntersuchungen

**5 Verarbeitungshygiene**

- 5.1 Prozesskontrolle
- 5.2 Rückstellproben
- 5.3 Risikoreiche Rohstoffe
- 5.4 Besondere Maßnahmen bei Bio-Lebensmitteln
- 5.5 Besondere Zubereitungsarten
- 5.6 Edelstahl Rostfrei – ein souveräner Werkstoff für die Großküche von Morgen
- 5.7 Fleischhygienepaxis
- 5.8 Fischhygienepaxis
- 5.9 Hygiene bei Muscheln
- 5.10 Hygiene und Volksfeste
- 5.11 Hygiene auf Jahr- und Weihnachtsmärkten
- 5.12 Hackfleisch – Hygiene, Lagerung, Zubereitung und Risiken
- 5.13 Leitungsunabhängige Haushaltswasserfilter – Haushaltswasserfilter auf der Basis von Kationenaustauschern und Aktivkohle
- 5.14 Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel
- 5.15 YOPIs – Verpflegung von besonders empfindlichen Personengruppen

**6 Die richtige Personalhygiene**

- 6.1 Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz und DIN
- 6.2 Arbeits- und Schutzkleidung
- 6.3 Händehygiene
- 6.4 Hautschutz

- 6.5 Betriebsanweisungen
- 6.6 Hygiene von Sanitäreinrichtungen und Ausstattung von Sozialräumen
- 6.7 Richtige Motivation der Mitarbeiter zur Einhaltung der Hygienevorgaben
- 6.8 Die neue DGUV Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“

## **Band 3**

### **7 Betriebshygiene**

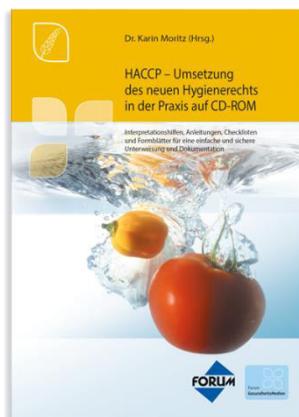
- 7.1 Hygieneanforderungen in Betriebsräumen und an Betriebsmittel
- 7.2 Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- 7.3 Wichtige Vorgaben der Reinigungs-/Desinfektionsmittel
- 7.4 Schädlingsüberwachung und Schädlingsbekämpfung
- 7.5 Abfall- und Abwasserentsorgung
- 7.6 Branchenstandards
- 7.7 Lebensmittelüberwachung
- 7.8 Entsorgung gewerblicher Küchen- und Speiseabfälle
- 7.9 Getränkeschankanlagen
- 7.10 RASFF-Bericht 2013
- 7.11 Verpackungshygiene
- 7.12 DIN 10511 Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserpülmaschine
- 7.13 Instandhaltung, Wartung und Pflege von Küchengeräten/Maschinen
- 7.14 Lebensmittelbedarfsgegenstände
- 7.15 Strategien der Lebensmittelsicherheit
- 7.16 Der Sicherheitsbeauftragte
- 7.17 Energiemanagement
- 7.18 Chemikalien- und Gefahrstoffrecht im Umgang mit Lebensmitteln
- 7.19 Trinkwasserverordnung (TrinkwV)
- 7.20 Technische Regeln für Arbeitsstätten (ASR)
- 7.21 DIN EN 10535:2014-09 Lebensmittelhygiene – Backstationen im Einzelhandel
- 7.22 DIN EN 16282 „Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“
- 7.23 Reinigung von Lüftungstechnischen Anlagen in gewerblichen Küchen
- 7.24 DIN-Norm 10506 Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung
- 7.25 Brandschutzordnungen nach DIN 14096:2014-05

### **8 Wareneingang, Lagerung und Lagerkontrolle**

- 8.1 Warenannahme
- 8.2 Lieferantenvereinbarungen
- 8.3 Lagerhaltung
- 8.4 Warenausgabe
- 8.5 Rückstellproben
- 8.6 Haltbarkeits- und Verfallsfristen
- 8.7 Konservierungsmöglichkeiten
- 8.8 Sensorische Prüfung von Lebensmitteln
- 8.9 Qualitätsprüfung von Obst und Gemüse

<b>9</b>	<b>Arbeitshilfen</b>
9.1	Umsetzung des Hygienepakets
9.2	Verarbeitungshygiene
9.3	Personalhygiene
9.4	Betriebshygiene
9.5	Lagerung und Lagerkontrolle
9.6	Personalschulungsunterlagen
9.7	Glossar
9.8	Verordnungen und DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene
9.9	Alkohol und Jugendschutzgesetz (Jugendschutz-Aushang)
9.10	Arbeitssicherheit
9.11	Audit-Checklisten

## Bestellmöglichkeiten



### **HACCP – Umsetzung des neuen Hygienerechts in der Praxis auf CD-ROM**

Für weitere Produktinformationen oder zum Bestellen hilft Ihnen unser Kundenservice gerne weiter:

#### **Kundenservice**

☎ **Telefon: 08233 / 381-123**

✉ **E-Mail: [service@forum-verlag.com](mailto:service@forum-verlag.com)**

Oder nutzen Sie bequem die Informations- und Bestellmöglichkeiten zu diesem Produkt in unserem Online-Shop:

#### **Internet**

🌐 **<http://www.forum-verlag.com/details/index/id/5757>**