

HACCP leicht gemacht – Leitfaden

Der Praxisleitfaden zur gesetzlich geforderten Einführung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems

Bearbeitet von
Heinz Joh, Holger Kretschmar

Loseblattwerk mit Aktualisierungen 2015. Loseblatt. Rund 900 S. Mit CD-ROM. Im Ordner
ISBN 978 3 89947 150 2
Format (B x L): 21,0 x 29,7 cm
Gewicht: 1430 g

[Wirtschaft > Wirtschaftssectoren & Branchen: Allgemeines > Sonstige
Wirtschaftssectoren & Branchen](#)

schnell und portofrei erhältlich bei

**beck-shop.de**
DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

Inhaltsverzeichnis

Information zur Benutzung der CD-ROM

Herausgeber und Autoren

Einführung

I Die praktische Umsetzung des HACCP-Konzepts

I.1 Wirksames Hygienemanagement (Basishygiene) als Grundlage

I.2 Betriebshygienische Maßnahmen

I.2.1 Anforderungen an Produktions-, Lager- und Personalräume

I.2.2 Anforderungen an Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen

I.2.3 Reinigung und Desinfektion

I.2.4 Schädlinge und HACCP

I.2.5 Entsorgung von Lebensmittelabfällen

I.2.6 Trinkwasser – in Gaststätten, Restaurants und sonstigen lebensmittelverarbeitenden Betrieben

I.2.7 Getränkeschankanlagen – Lebensmittelbedarfsgegenstände und Arbeitsmittel zugleich

I.2.8 Wareneingangskontrolle

I.2.9 Rework Wurstwaren

I.2.10 Was muss auf die Speisekarte?

I.2.11 Beprobung - Eigenkontrolle zur Überprüfung der HACCP-Verfahren und der Guten Hygienepraxis

I.2.12 Allergenkennzeichnung loser Ware

I.2.13 Lieferantenmanagement, Tipps für externe Audits

I.3 Personalhygiene

I.3.1 Einleitung

I.3.2 Körperhygiene

I.3.3 Händehygiene

I.3.4 Arbeitsbekleidung

I.3.5 Zusammenfassung Personalhygiene

I.3.6 Personalschulungen

I.4 Die 7 Stufen des HACCP-Konzepts

I.4.1 Gefahren ermitteln

I.4.2 Lenkungspunkte festlegen

I.5 HACCP-Konzepte verschiedener Produktgruppen

I.5.1 Sicherer Umgang mit Eierspeisen

I.5.2 Sicherer Umgang mit Fisch und Fischerzeugnissen

I.5.3 Sicherer Umgang mit Geflügel und Geflügelerzeugnissen

I.5.4 Sicherer Umgang mit Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen

I.6 Sanktionen im Lebensmittelrecht

I.6.1 Verwaltungsverfahren

I.6.2 Ordnungswidrigkeiten und Straftaten

I.7 Lebensmittelüberwachung

I.7.1 Kontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung

I.7.2 Probenahme

I.7.3 Risikoorientierte Betriebsüberwachung – flexible Handhabung des HACCP-Konzeptes –

I.7.4 Berührungslose Temperatur-Messung – Ein Fluch oder ein Segen?

I.7.5 Allgemeine Hygienefehler

I.7.6 Die häufigsten Hygienefehler in Gastronomiebetrieben

I.7.7 Die häufigsten Hygienefehler in der Fleischerei

I.7.8 Die häufigsten Hygienefehler in Bäckereien und Konditoreien

I.7.9 Die häufigsten Fehler bei Getränkeschankanlagen

I.7.10 Hygiene-Smileys – Pro & Contra

I.7.11 Die Aufgaben der Lebensmittelüberwachung – Fragen und Antworten

I.7.12 Resümee 2011 und Ausblick 2012 auf das zu erwartende Normungsgeschehen

I.7.13 Schlagsahne aus Sahneaufschlagmaschinen

I.7.14 § 40 Information der Öffentlichkeit

I.8 Zulassung von Betrieben

I.9 Lebensmittel und Produkthaftung

- I.9.1 Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung Abwägen von Aufwand und Nutzen

I.10 Rechtliche Grundlagen

- I.10.1 Produktspezifische Regelungen – Wo finde ich was?
- I.10.2 Der richtige Umgang mit Eiern und Eiprodukten
- I.10.3 Der richtige Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten
- I.10.4 Der richtige Umgang mit Geflügel

I.11 Herausforderung „Schulverpflegung“ – von der Schülerakzeptanz bis zur Hygiene

I.12 Verpflegung von Kindern durch Tagesmütter und -väter

- I.12.1 Sind Tageseltern Lebensmittelunternehmer?
- I.12.2 Kinder als YOPIs
- I.12.3 Oberstes Gebot: sichere Lebensmittel
- I.12.4 Rechtliche Anforderungen an die Küche zur Versorgung von Kindern
- I.12.5 Eigenkontrollen
- I.12.6 Leitlinien
- I.12.7 Pflichten, die sich aus dem Lebensmittelhygienerecht ergeben

I.13 Fragen und Antworten Hygienevorschriften

I.14 Das ABC der Mikrobiologie

- I.14.1 Allgemeine Mikrobiologie

I.15 Hygiene beim Lebensmitteltransport

- I.15.1 Einleitung
- I.15.2 Transportarten
- I.15.3 Gekühlte Transporte
- I.15.4 Warme Transporte
- I.15.5 Temperaturunabhängige Transporte
- I.15.6 Der sichere Eigentransport

- II Mustervorlagen für die Dokumentation von Hygiene- und HACCP-Maßnahmen**
- II.1 Arbeitsrechtliche Konsequenzen bei Dokumentationsverstößen**
- II.2 Hygienechecklisten**
- II.3 Formblätter**
- II.4 Arbeitsanweisungen**