

# Hygiene in Grossküchen

Die ideale Lösung für die Hygiene in Ihrer Großküche

Bearbeitet von  
Dr. Thomas Reiche

Loseblattwerk mit 67. Aktualisierung 2016. Loseblatt. Rund 2200 S. Mit CD-ROM. In 3 Ordnern

ISBN 978 3 89947 033 8

Format (B x L): 21,0 x 29,7 cm

Gewicht: 6000 g

schnell und portofrei erhältlich bei

  
DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung [beck-shop.de](http://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.

<b>I</b>	<b>Inhalt und Verzeichnisse</b>
1	Inhaltsverzeichnis
2	Autorenverzeichnis
3	Glossar
<b>II</b>	<b>Lebensmittelsicherheit als System</b>
1	Das System der betrieblichen Eigenkontrolle und der Lebensmittelüberwachung in Deutschland
2	Besonderheiten im Außer-Haus-Geschäft
<b>III</b>	<b>Grundlagen der Lebensmittelhygiene</b>
1	Mikrobiologie
2	Lebensmittelbedingte Erkrankungen
<b>IV</b>	<b>Rechtliche Forderungen an einen GV-Betrieb</b>
1	Rechtliche Grundlagen
2	Lebensmittelhygiene
3	Zulassung von Betrieben
4	Grundlagen für den Verkehr mit Lebensmitteln
5	(in Überarbeitung)
6	Leitlinien und DIN-Normen
7	Eigenkontrolle und amtliche Überwachung
<b>V</b>	<b>Beschaffung und Anlieferung</b>
1	Lieferantenmanagement
2	Warenanlieferung
3	Zusammensetzung und Beschaffenheit bestimmter Lebensmittel
<b>VI</b>	<b>Lagerhaltung</b>
1	Grundlagen der Lagerhaltung
2	Trockenlager
3	Kühllager
4	Tiefkühllager

1 Inhaltsverzeichnis

- 5 Lagerung von diätetischen Lebensmitteln
- 6 Lagerung von Getränken
- 7 BG-Lager
- 8 Lagerung von Abfällen
  
- VII Produktion/Zubereitung**
  - 1 Allgemeine Anforderungen
  - 2 Allgemeine Regeln der Produktion
  - 3 Spezielle Maßnahmen bei der Produktion von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung
  - 4 Produktionstechniken
  
- VIII Speisenausgabe und Speisentransport**
  - 1 Allgemeine Anforderungen
  - 2 Speisenversorgung
  - 3 Rückläufe
  - 4 Beachtung HACCP-Konzept
  - 5 Büfets und Konferenzservice
  - 6 Vereins- und Straßenfeste
  - 7 Lebensmittelkennzeichnung in der GV und Gastronomie
  - 8 Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung in Theorie & Praxis am Beispiel der HiPP-Betriebsgastronomie
  
- IX Reinigung und Desinfektion**
  - 1 Einleitung
  - 2 Grundlagen
  - 3 Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
  - 4 Durchführung von Reinigung und Desinfektion
  - 5 Erfolgskontrolle der Reinigung und Desinfektion
  - 6 Gewerbliches Geschirrspülen und Hygiene
  - 7 Arbeitsschutz bei der Durchführung von Hygienemaßnahmen

<b>X</b>	<b>Personal</b>
1	Personalhygiene
<b>XI</b>	<b>Hygienische Anforderungen an Räume und Geräte in Großküchen</b>
0	Das Zulassungsverfahren
1	Räume
2	Geräte
<b>XII</b>	<b>Entsorgung</b>
1	Allgemeine Anforderungen
2	Organische Abfälle
3	Sonstige Abfälle
4	Einbindung in die betriebliche Abfalllogistik
5	Abfälle und Hygiene
6	Sammelsysteme für Abfälle in Lebensmittelbetrieben
7	Einbindung der Entsorgung in das HACCP-Konzept
<b>XIII</b>	<b>Schädlingsfreihaltung</b>
1	Die wichtigsten Schädlingsarten
2	Schädlingsvorbeugung
3	Schädlingskontrolle
4	Schädlingsbekämpfung
<b>XIV</b>	<b>Managementsysteme</b>
	Einführung in Managementsysteme
1	Qualitätsmanagement nach ISO 9001:2008
2	Umweltmanagement nach DIN EN ISO 14000 ff.
3	Arbeitsschutzmanagement nach OHSAS 18001
4	Hygienemanagement nach dem HACCP-Konzept
5	Krisenmanagement
6	Aufbau eines integrierten Managementsystems in der Praxis
7	Biomangement nach EG-Rechtsschriften zum ökologischen Landbau

1 Inhaltsverzeichnis

- 8**      **Das DGE-Logo – ein Qualitätsmerkmal in der Gemeinschaftsverpflegung**
- 9**      **Mitarbeitermotivation zur Umsetzung der Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung**
- 10**     **RAL Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“**
  
- XV**     **Schulung und Weiterbildung**
- 1**      **Lebenslanges Lernen (Life long Learning)**
- 2**      **Gesetzlich vorgeschriebene Schulungen**
- 3**      **Organisation der Weiterbildung**
- 4**      **Präsentations- und Schulungstipps**