

Alle Inhalte des Handbuches „Hygiene in Großküchen“ sind auch online verfügbar. Gehen Sie hierfür auf [www.behrs-premium.de](http://www.behrs-premium.de) und geben Sie Ihr aktuelles Passwort ein.

Passwort für Ihren Online-Zugang:  
**Koch**

- I Inhalt und Verzeichnisse**
  - 1 Inhaltsverzeichnis
  - 2 Autorenverzeichnis
  - 3 Vorwort Sachverzeichnisse
  - 4 Stichwortverzeichnis
  - 5 Abkürzungsverzeichnis
  
- II Lebensmittelsicherheit als System**
  - 1 Betriebliche Eigenkontrolle, HACCP und Lebensmittelüberwachung
  - 2 Besonderheiten im Außer-Haus-Geschäft
  - 3 Hygienemotivation in der Großküche
  
- III Grundlagen der Lebensmittelhygiene**
  - 1 Mikrobiologie
  - 2 Lebensmittelbedingte Erkrankungen
  
- IV Rechtliche Forderungen an einen GV-Betrieb**
  - 1 Rechtliche Grundlagen
  - 2 Lebensmittelhygiene
  - 3 Zulassung von Betrieben
  - 4 Grundlagen für den Verkehr mit Lebensmitteln
  - 5 Lebensmittelkennzeichnung
  - 6 DIN-Normen und Branchenleitlinien
  - 7 Eigenkontrolle und amtliche Überwachung
  - 8 Codex Alimentarius: Der „Lebensmittelkodex“ als Grundlage nationaler und internationaler Lebensmittelrechtsetzung
  - 9 Abfallbeseitigung

### 1 Inhaltsverzeichnis

- A1**      **Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung: Kommentar zur DIN 10506 unter Einbeziehung der DIN 10508: Temperaturen für Lebensmittel**
- A2**      **Auszug und Kommentierung zu Technischen Regeln**
- A3**      **Auszug aus dem DIN-Kommentar:  
Lebensmittelhygiene für das Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen nach DIN 10536**
  
- V**        **Beschaffung und Anlieferung**
  - 1**        **Lieferantenmanagement**
  - 2**        **Warenanlieferung**
  - 3**        **Zusammensetzung und Beschaffenheit bestimmter Lebensmittel**
  
- VI**       **Lagerhaltung**
  - 1**        **Grundlagen der Lagerhaltung**
  - 2**        **Trockenlager**
  - 3**        **Kühlager**
  - 4**        **Tiefkühlager**
  - 5**        **Lagerung von Getränken**
  - 6**        **Lagerung von Bedarfsgegenständen**
  - 7**        **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**     **Speisentransport und Speisenausgabe**
  - 1**        **Einführung**
  - 2**        **Speisenversorgung**
  - 3**        **Rückläufe**

<b>IX</b>	<b>Reinigung und Desinfektion</b>
1	Notwendigkeit, Begriffe, rechtliche Anforderungen
2	Grundlagen
3	Verfahrenstechnik
4	Betriebsreinigung und -desinfektion
5	Gewerbliches Geschirrspülen
6	Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion
<b>X</b>	<b>Personal</b>
1	Personalhygiene
2	Personal als Gefahrenquelle
3	Arbeitsschutz im GV-Betrieb
<b>XI</b>	<b>Hygieneanforderungen an Betriebsstätten</b>
1	Einleitung
2	Bauliche Anforderungen
3	Technische Anforderungen an Betriebsstätten und Geräte
<b>XII</b>	<b>Abfallentsorgung</b>
1	Allgemeine Anforderungen
2	Organische Abfälle
3	Sammelsysteme für Abfälle in Lebensmittelbetrieben
4	Einbindung der Entsorgung in das HACCP-Konzept
5	Verpackungshygiene
<b>XIII</b>	<b>Schädlingsfreihaltung</b>
1	Die wichtigsten Schädlingsarten
2	Schädlingsvorbeugung
3	Schädlingskontrolle
4	Schädlingsbekämpfung

## **XIV      **Managementsysteme****

**Einführung zum Thema Managementsysteme**

- 1      **Qualitätsmanagement nach ISO 9001:2008****
- 2      **Umweltmanagement nach DIN EN ISO 14000 ff.****
- 3      **Arbeitsschutzmanagement nach OHSAS 18001****
- 4      **Hygienemanagement****
- 5      **Krisenmanagement****
- 6      **Aufbau eines integrierten Managementsystems in der Praxis****
- 7      **Biomanagement nach EG-Rechtsschriften zum ökologischen Landbau****
- 8      **DGE-zertifizierte Verpflegung****
- 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****
- 5      **Seminare: Wenn Weiterbildung das Thema ist****
- 6      **Absagen: Bad News – gut übergebracht****
- 7      **Zielvereinbarungen in der Küche****