

I	Inhalt und Verzeichnisse
1	Inhaltsverzeichnis
2	Autorenverzeichnis
3	Vorwort Sachverzeichnisse
4	Stichwortverzeichnis
5	Abkürzungsverzeichnis
II	Lebensmittelsicherheit als System
1	Management, Verantwortung und Verbraucherschutz
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: Entwicklung, Struktur und Aufgaben, Referenz im internationalen Lebensmittelhandel und Bedeutung für die EU-Lebensmittelgesetzgebung
9	Abfallbeseitigung
V	Beschaffung und Anlieferung
1	Lieferantenmanagement
2	Warenanlieferung
3	Zusammensetzung und Beschaffenheit bestimmter Lebensmittel
4	Bedeutung und Verwendung ausgewählter Lebensmittel
5	Gentechnik in der Lebensmittelproduktion

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
5	Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln
VIII	Speisentransport und Speisenausgabe
1	Einführung
2	Speisenversorgung
3	Rückläufe
IX	Reinigung und Desinfektion
1	Notwendigkeit, Begriffe, rechtliche Anforderungen
2	Grundlagen
3	Verfahrenstechnik
4	Betriebsreinigung und -desinfektion
5	Gewerbliches Geschirrspülen
6	Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion
7	Maßnahmen beim vorübergehenden Stilllegen und wieder Inbetriebnehmen
X	Personal
	Vorwort
1	Personalhygiene
2	Personal als Gefahrenquelle
3	Sicheres und gesundes Arbeiten in Küchen

XI	Hygieneanforderungen an Betriebsstätten
1	Einleitung
2	Bauliche Anforderungen
3	Technische Anforderungen an Betriebsstätten und Geräte
4	Moderne Küchenplanung
XII	Abfallentsorgung
1	Allgemeine Anforderungen
2	Organische Abfälle
3	Sammelsysteme für Abfälle in Lebensmittelbetrieben
4	Einbindung der Entsorgung in das HACCP-Konzept
5	Verpackungshygiene
XIII	Schädlingsfreihaltung
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	Bio-Management nach EG-Rechtsschriften zum ökologischen Landbau
8	DGE-zertifizierte Verpflegung
9	Personalmanagement
10	RAL Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“
11	Ideenmanagement – Eine Win-Win-Situation Mit der geballten Kraft der Mitarbeiter zu mehr Erfolg

XV Schulung und Weiterbildung

Vorwort

- 1 **Lebenslanges Lernen (Life long Learning)**
- 2 **Gesetzlich vorgeschriebene Schulungen und Belehrungen**
- 3 **Durchführung von Hygiene- und Fachkenntnisse-Schulungen, Fort- und Weiterbildung**
- 4 **Präsentations- und Schulungstipps**
- 5 **Seminare: Wenn Weiterbildung das Thema ist**

A Anhang

- 1 **Gemeinschaftsverpflegung:
Kommentar zur DIN 10506 – Unter Berücksichtigung der DIN 10508 und
DIN 10526**
(Anhang zu Kapitel IV)
- 2 **Auszug und Kommentierung zu Technischen Regeln**
(Anhang zu Kapitel IV)
- 3 **Auszug aus dem DIN-Kommentar:
Lebensmittelhygiene für das Cook & Chill-Verfahren – Hygiene-
anforderungen nach DIN 10536**
(Anhang zu Kapitel IV)
- 4 **Kommentar zur Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)**
(Anhang zu Kapitel VII)
- 5 **Reinigung und Desinfektion: Kommentar der DIN 10516 und DIN 10546**
(Anhang zu Kapitel IV)
- 6 **Begriffe in der Lebensmittelhygiene: Kommentar zur DIN 10503**
(Anhang zu Kapitel IV)
- 7 **Lebensmittellieferungen im Onlinehandel - Kommentar zur DIN 10543
zum hygienischen Versand von Lebensmitteln und dem informativen
Verbraucherschutz**
(Anhang zu Kapitel IV)
- 8 **Kommentar zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**
(Anhang zu Kapitel IV)