

Inhaltsverzeichnis

Herausgeber und Autoren

I Die praktische Umsetzung des HACCP-Konzepts

1 Rechtliche Anforderungen an Hygiene und HACCP im Lebensmittelbetrieb

- 1.1 Zulassung von Betrieben
- 1.2 Grundpflichten des Lebensmittelunternehmers
- 1.3 Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- 1.4 Kommentar zum HACCP-Leitfaden der EU
- 1.5 Rechtliche und hygienische Voraussetzungen für den Umgang mit und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischer Herkunft

2 Betriebshygienische Maßnahmen

- 2.1 Anforderungen an Produktions-, Lager- und Personalräume
- 2.2 Anforderungen an Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen
- 2.3 Reinigung und Desinfektion im Küchenbereich
- 2.4 Schädlinge und HACCP
- 2.5 Entsorgung von Lebensmittelabfällen
- 2.6 Trinkwasser – in Gaststätten, Restaurants und sonstigen lebensmittelverarbeitenden Betrieben mit und ohne Beherbergung
- 2.7 Getränkeanlagen – Lebensmittelbedarfsgegenstände und Arbeitsmittel zugleich
- 2.8 Wareneingangskontrolle
- 2.9 Rework Wurstwaren
- 2.10 Was muss auf die Speisekarte?
- 2.11 Beprobung – Eigenkontrolle zur Überprüfung der HACCP-Verfahren und der Guten Hygienepraxis
- 2.12 Allergenkennzeichnung loser Ware
- 2.13 Lieferantenmanagement
- 2.14 Interne Audits/Hygienebegehung
- 2.15 Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung

3 Personalhygiene

- 3.1 Einleitung
- 3.2 Körperhygiene
- 3.3 Händehygiene
- 3.4 Arbeitsbekleidung

4 Aufbau eines HACCP-Konzepts

- 4.1 Die sieben Grundsätze des HACCP-Konzepts
- 4.2 HACCP – Fragen und Antworten

5 Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

- 5.1 Rohei, Roheierzeugnisse
- 5.2 Frischfisch(-erzeugnisse), Meeresfrüchte
- 5.3 Fleisch und Fleischerzeugnisse
- 5.4 Milch und Milchprodukte wie Speiseeis
- 5.5 Backwaren

6 Sanktionen im Lebensmittelrecht

- 6.1 Verwaltungsverfahren
- 6.2 Ordnungswidrigkeiten und Straftaten

7 Schulungen

- 7.1 HACCP-Teamschulung
- 7.2 Eigenkontrollen in der betrieblichen Praxis
- 7.3 Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

8 Lebensmittelüberwachung

- 8.1 Kontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung
- 8.2 Probenahme
- 8.3 Risikoorientierte Betriebsüberwachung – flexible Handhabung des HACCP-Konzepts
- 8.4 Information der Öffentlichkeit

9 Lebensmittel und Produkthaftung

- 9.1 Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung Abwägen von Aufwand und Nutzen

- 9.2 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln
- 9.3 Was tun gegen Lebensmittelverschwendung?
- 9.4 Abgabe von Speiseresten als Lebensmittel
- 10 Rechtliche Grundlagen**
- 10.1 *(in Vorbereitung)*
- 10.2 *(in Vorbereitung)*
- 10.3 *(in Vorbereitung)*
- 10.4 *(in Vorbereitung)*
- 10.5 Verantwortung des Lebensmittelunternehmers „Der richtige Umgang mit Rückruf und Rücknahme“
- 10.6 Kommentar zur Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)
- 10.7 To-go-Essen: Richtiger Umgang mit Speisen und Getränken im Außer-Haus-Verkauf
- 10.8 Fallbeispiele Allergenmanagement
- 11 Herausforderung „Schulverpflegung“ – von der Schülerakzeptanz bis zur Hygiene unter besonderer Berücksichtigung von Anforderungen an Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit**
- 12 Verpflegung von Kindern durch Tagesmütter und -väter**
- 12.1 Sind Tageseltern Lebensmittelunternehmer?
- 12.2 Kinder als YOPIs
- 12.3 Oberstes Gebot: sichere Lebensmittel
- 12.4 Rechtliche Anforderungen an die Küche zur Versorgung von Kindern
- 12.5 Eigenkontrollen
- 12.6 Leitlinien
- 12.7 Pflichten, die sich aus dem Lebensmittelhygienerecht ergeben
- 13** *(in Vorbereitung)*
- 14 Das ABC der Mikrobiologie**
- 14.1 Allgemeine Mikrobiologie
- 15 Hygiene beim Lebensmitteltransport**
- 15.1 Vorwort
- 15.2 Was sagt der Gesetzgeber

- 15.3 Anwendung in der Praxis
- 15.4 Schlusswort
- 16 Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung**
 - 16.1 Verpflegung auf Kreuzfahrtschiffen
 - 16.2 Catering im Flugzeug
 - 16.3 Hygiene und HACCP auf Flussfahrtschiffen
 - 16.4 Partyservice und deren Hygienebedingungen
 - 16.5 Management eines Betriebsrestaurants
 - 16.6 HACCP und Hygiene in Corona-Zeiten
 - 16.7 Frontcooking ein Erfolgsrezept auch in Zeiten von Corona!?
 - 16.8 Beispielhaftes Hygienehandbuch für Flussfahrtschiffe
- 17 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft**
 - 17.1 Krisenmanagement
 - 17.2 ISO 22000:2018
 - 17.3 Die Qualitätsfähigkeit des Betriebs systematisch gestalten: Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie
- 18 Temperaturmanagement**
 - 18.1 Einhaltung der Kühlkette auf allen Handelsstufen – vom Hersteller bis zur Abgabe an den Endverbraucher/bis zur Speisenabgabe
 - 18.2 Temperaturmessverfahren (Temperaturmessung) und die gute Hygienepraxis
- II Mustervorlagen für die Dokumentation von Hygiene- und HACCP-Maßnahmen**
 - 1 Arbeitsrechtliche Konsequenzen bei Dokumentationsverstößen**
 - 2 Checklisten**
 - 3 Formblätter**
 - 4 Arbeitsanweisungen**

III Fragen und Antworten

1 *(in Vorbereitung)*

2 Fragen und Antworten Hygienevorschriften

2.1 Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

2.2 Lebensmittel tierischer Herkunft

2.3 Betriebseigene Kontrollen im Warenfluss

2.4 Personalschulungen

2.5 Mikrobiologische Eigenkontrollen

2.6 Dokumentation

2.7 Zertifizierung

2.8 Das häusliche Lagern und Behandeln von Lebensmitteln

3 Fragen und Antworten Lebensmittelüberwachung

3.1 Die Kontrolle vor Ort

3.2 Die Entnahme von amtlichen Proben

3.3 Maßnahmen und Sanktionen

