
Inhaltsverzeichnis

Information zur Benutzung der CD-ROM

Herausgeber und Autoren

Einführung

HACCP – was ist das?

Die Umsetzung der DVO in der Gastronomie

Das Infektionsschutzgesetz

I Die praktische Umsetzung des HACCP-Konzepts

I.1 Hygienemanagement als Grundlage für HACCP

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 Getränkeanlagen – 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 Personalschulungen
- I.4 Aufbau eines HACCP-Konzepts**
- I.4.1 Die 7 Stufen des HACCP-Konzepts
- I.4.2 HACCP – Fragen und Antworten
- 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-Smiley – Pro & Contra
- I.7.11 *(in Vorbereitung)*
- I.7.12 *(in Vorbereitung)*
- I.7.13 Schlagsahne aus Sahneaufschlagmaschinen
- I.7.14 § 40 Information der Öffentlichkeit
- I.7.15 Behördliche Kontrolle beim Online-Handel mit Lebensmitteln

- I.8 Zulassung von Betrieben**
- I.9 Lebensmittel und Produkthaftung**
 - I.9.1 Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung Abwägen von Aufwand und Nutzen
 - I.9.2 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln
 - I.9.3 Was tun gegen Lebensmittelverschwendung?
 - I.9.4 Abgabe von Speiseresten als Lebensmittel
- 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.10.5 Verantwortung des Lebensmittelunternehmers
„Der richtige Umgang mit Rückruf und Rücknahme“
- 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** *(in Vorbereitung)*
- 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
- I.16 Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung**
- I.16.1 Verpflegung auf Kreuzfahrtschiffen
- I.16.2 Catering im Flugzeug
- I.16.3 *(in Vorbereitung)*
- I.16.4 Partyservice und deren Hygienebedingungen
- I.16.5 Management eines Betriebsrestaurants
- I.17 Qualitätsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft**
- I.17.1 Krisenmanagement
- I.18 Temperaturmanagement**
- I.18.1 Einhaltung der Kühlkette auf allen Handelsstufen – vom Hersteller bis zur Abgabe an den Endverbraucher/bis zur Speisenabgabe
- 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**
- III Fragen und Antworten**
- III.1 *(in Vorbereitung)*
- III.2 Fragen und Antworten Hygienevorschriften**
- III.2.1 Lebensmittel pflanzlicher Herkunft
- III.2.2 Lebensmittel tierischer Herkunft
- III.2.3 Betriebseigene Kontrollen im Warenfluss
- III.2.4 Personalschulungen

- III.2.5 Mikrobiologische Eigenkontrollen
- III.2.6 Dokumentation
- III.2.7 Zertifizierung
- III.2.8 Das häusliche Lagern und Behandeln von Lebensmitteln
- III.3 Fragen und Antworten Lebensmittelüberwachung**
- III.3.1 Die Kontrolle vor Ort
- III.3.2 Die Entnahme von amtlichen Proben
- III.3.3 Maßnahmen und Sanktionen