

---

# Inhaltsverzeichnis

## Information zur Benutzung der CD-ROM

## Herausgeber und Autoren

### **I Die praktische Umsetzung des HACCP-Konzepts**

#### **I.1 Rechtliche Anforderungen an Hygiene und HACCP im Lebensmittelbetrieb**

- I.1.1 Zulassung von Betrieben
- I.1.2 Grundpflichten des Lebensmittelunternehmers
- I.1.3 Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- I.1.4 Kommentar zum HACCP-Leitfaden der EU

#### **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.2.14 Interne Audits/Hygienebegehung

#### **I.3 Personalhygiene**

- I.3.1 Einleitung
- I.3.2 Körperhygiene

- I.3.3 Händehygiene
- I.3.4 Arbeitsbekleidung
- I.4 Aufbau eines HACCP-Konzepts**
  - I.4.1 Die sieben Grundsätze 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 Schulungen**
  - I.7.1 HACCP-Teamschulung
  - I.7.2 Eigenkontrollen in der betrieblichen Praxis
- I.8 Lebensmittelüberwachung**
  - I.8.1 Kontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung
  - I.8.2 Probenahme
  - I.8.3 Risikoorientierte Betriebsüberwachung – flexible Handhabung des HACCP-Konzepts
  - I.8.4 Information der Öffentlichkeit
- 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.10.6 Kommentar zur Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)

**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
- I.18.2 Temperaturmessverfahren (Temperaturmessung) und die gute Hygienepraxis

**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