



Leseprobe

Unsere Fachinhalte bieten Ihnen praxisnahe Lösungen, wertvolle Tipps und direkt anwendbares Wissen für Ihre täglichen Herausforderungen.

- ✓ **Praxisnah und sofort umsetzbar:** Entwickelt für Fach- und Führungskräfte, die schnelle und effektive Lösungen benötigen.
- ✓ **Fachwissen aus erster Hand:** Inhalte von erfahrenen Expertinnen und Experten aus der Berufspraxis, die genau wissen, worauf es ankommt.
- ✓ **Immer aktuell und verlässlich:** Basierend auf über 30 Jahren Erfahrung und ständigem Austausch mit der Praxis.

Blättern Sie jetzt durch die Leseprobe und überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem Mehrwert unseres Angebots!

1.2 Inhaltsverzeichnis

1 Service und Verzeichnisse

- 1.1 Herausgeber- und Autorenverzeichnis
- 1.2 Inhaltsverzeichnis
- 1.3 Arbeiten mit der Software
- 1.4 Onlinezugang
- 1.5 Downloadverzeichnis
- 1.6 Allgemeine Geschäfts- und Widerrufsbedingungen

2 Das neue Lebensmittelhygienerecht der EU im Überblick

- 2.1 Überblick altes / neues Lebensmittelhygienerecht
- 2.2 Dieses Kapitel wird derzeit bearbeitet
- 2.3 Elemente des neuen Lebensmittelhygienerechts
- 2.4 Zusammenfassung
- 2.5 Dieses Kapitel wird gerade überarbeitet
- 2.6 EU-Kontrollverordnung Nr. 2017/625
- 2.7 Codex Alimentarius HACCP
- 2.8 Dieses Kapitel wird derzeit überarbeitet
- 2.9 Health-Claims-Verordnung
- 2.10 Das Verbraucherinformationsgesetz
- 2.11 Die neue Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- 2.12 Hygienebeauftragter / Hygienemanagement
- 2.13 EU-Ökoverordnung
- 2.14 EU-Zulassung für Lebensmittelbetriebe
- 2.15 Food Improvement Agents Package (FIAP)
- 2.16 Neufassung des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB)
- 2.17 Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs
- 2.18 Lebensmittel und Gentechnik
- 2.19 Tierhaltungskennzeichnungsgesetz: Die wichtigsten Fakten
- 2.20 Dieses Kapitel wird gerade überarbeitet!
- 2.21 Ethische, soziale und Umweltstandards
- 2.22 Dieses Kapitel wird derzeit überarbeitet
- 2.23 Lebensmittelrechtliche Verantwortung
- 2.24 Dieses Kapitel wird derzeit bearbeitet
- 2.25 Verordnung über diätetische Lebensmittel (Diätverordnung)
- 2.26 Spezifikationen
- 2.27 Verpackungsgesetz
- 2.28 EU-Spirituosenverordnung 2019/787
- 2.29 Dieses Kapitel wird derzeit bearbeitet
- 2.30 Behördliche Beanstandungen
- 2.31 Herkunfts- und Ursprungskennzeichnung
- 2.32 Der Nutri-Score: Nährwerte auf einen Blick
- 2.33 Nahrungsergänzungsmittel (NEM)

2.34 Lebensmittel-Qualitätssiegel

3 HACCP

3.1 Zielsetzung / Aufbau des Kapitels

3.2 Einführung in HACCP

3.3 HACCP-Handlungsanleitungen

3.4 Aktuelle Lebensmittelrisiken

3.5 Rückverfolgbarkeit

3.6 Krisenmanagement

3.7 Das HACCP-Konzept im Gastgewerbe

3.8 Dieses Kapitel wird derzeit überarbeitet

3.9 Hygiene-Audits

3.10 Dieses Kapitel wird derzeit bearbeitet

3.11 Lebensmittelhygiene „to go“

3.12 Containern – die rechtlichen Aspekte

3.13 Dieses Kapitel wird derzeit bearbeitet

3.14 Vereinfachtes Lebensmittelhygiene-Management-Konzept für Einzelhändler

3.15 Neuordnung der Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststättenbereich

4 Grundriss der Lebensmittelmikrobiologie

4.1 Grundlagen

4.2 Einteilung der Mikroorganismen

4.3 Nicht biologische Risiken

4.4 Bedeutung des Trinkwassers in der Gastronomie und mikrobiologische Risiken basierend auf der TrinkwV

4.5 Viren

4.6 Mikrobiologische Umgebungsuntersuchungen

5 Verarbeitungshygiene

5.1 Prozesskontrolle

5.2 Rückstellproben

5.3 Risikoreiche Rohstoffe

5.4 Besondere Maßnahmen bei Bio-Lebensmitteln

5.5 Besondere Zubereitungsarten

5.6 Edelstahl Rostfrei – ein souveräner Werkstoff für die Großküche von morgen

5.7 Fleischhygienepaxis

5.8 Fischhygienepaxis

5.9 Hygiene bei Muscheln

5.10 Hygiene und Volksfeste

5.11 Hygiene auf Jahr- und Weihnachtsmärkten

5.12 Hackfleisch – Hygiene, Lagerung, Zubereitung und Risiken

5.13 Leitungsunabhängige Haushaltswasserfilter – Haushaltswasserfilter auf der Basis von Kationenaustauschern und Aktivkohle

5.14 Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel

5.15 YOPIs – Verpflegung von besonders empfindlichen Personengruppen

5.16	Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen
5.17	Speiseeis – nach DIN 10518 Lebensmittelhygiene
5.18	Upcycling in der Lebensmittelproduktion
5.19	Insekten als Nahrungsmittel: Produktion, Hygiene und mehr
6	Die richtige Personalhygiene
6.1	Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz und Organisation von Mitarbeiterschulungen
6.2	Arbeits- und Schutzkleidung
6.3	Händehygiene
6.4	Hautschutz
6.5	Betriebsanweisungen
6.6	Rechtliche Grundlagen der Personalhygiene
6.7	Richtige Motivation der Mitarbeiter zur Einhaltung der Hygienevorgaben
6.8	Die neue DGUV Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“
6.9	Verhütung von Durchfallerkrankungen durch hygienischen Umgang mit Lebensmitteln
6.10	Berufs-/Beschäftigungsverbot bei Mitarbeitenden in der Lebensmittelbranche und im Gastronomiebereich
6.12	Allgemeine Grundlagen zu Unterweisungen
6.13	Unterweisungen und Schulungen gestalten
6.11	Arbeits- und Gesundheitsschutz – Rechtsgrundlagen
7	Betriebshygiene
7.1	Hygieneanforderungen in Betriebsräumen und an Betriebsmittel
7.2	Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
7.3	Wichtige Vorgaben der Reinigungs-/Desinfektionsmittel
7.4	Schädlingsüberwachung und Schädlingsbekämpfung
7.5	Abfallentsorgung
7.6	Branchenstandards
7.7	Lebensmittelüberwachung
7.8	Abwasser
7.9	Getränkeschankanlagen
7.10	Die Vermeidung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche
7.11	Verpackungshygiene
7.12	DIN 10511 Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen
7.13	Instandhaltung, Wartung und Pflege von Küchengeräten / Maschinen
7.14	Dieses Kapitel wird gerade überarbeitet
7.15	Strategien der Lebensmittelsicherheit
7.16	Der Sicherheitsbeauftragte
7.17	Qualifikation, Unterweisung und Beauftragung von Beschäftigten für die sichere Verwendung von Arbeitsmitteln (TRBS 1116)
7.18	Dieses Kapitel wird derzeit bearbeitet
7.19	Novellierte Trinkwasserverordnung: Neue Anforderungen in der Lebensmittelindustrie
7.20	Einführung in die Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen
7.21	Beschränkung von PFAS

- 7.22 DIN EN 16282 „Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“
- 7.23 Gewerbliche Küchen: Reinigung lufttechnischer Anlagen
- 7.24 DIN-Norm 10506 Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung
- 7.25 Risikomanagement im Lebensmittelbereich
- 7.26 Bestrahlung von Lebensmitteln
- 7.27 DIN EN 10505 – Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen, Prüfung
- 7.28 DIN 10501 Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie für Speiseeis – Hygieneanforderungen, Prüfung
- 7.29 Dieses Kapitel wurde derzeit bearbeitet
- 7.30 Antimikrobielle Oberflächen – Hype oder Hoffnung?

8 Wareneingang, Lagerung und Lagerkontrolle

- 8.1 Warenannahme
- 8.2 Lieferantenvereinbarungen
- 8.3 Lagerhaltung
- 8.4 Warenausgabe
- 8.5 Rückstellproben
- 8.6 Haltbarkeits- und Verfallsfristen
- 8.7 Konservierungsmöglichkeiten
- 8.8 Sensorische Prüfung von Lebensmitteln
- 8.9 Qualitätsprüfung von Obst und Gemüse
- 8.10 Temperaturen für Lebensmittel – DIN 10508
- 8.11 Hygiene im Vakuum
- 8.12 Hygiene beim Lebensmitteltransport

9 Arbeitshilfen

- 9.1 Umsetzung des Hygienepakets
- 9.2 Verarbeitungshygiene
- 9.3 Personalhygiene
- 9.4 Betriebshygiene
- 9.5 Lagerung und Lagerkontrolle
- 9.6 Personalschulungsunterlagen
- 9.7 Glossar
- 9.8 Verordnungen und DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene
- 9.9 Dieses Kapitel wird derzeit bearbeitet
- 9.10 Dieses Kapitel wird derzeit bearbeitet
- 9.11 Audit-Checklisten

Bestelloptionen



HACCP - Umsetzung des neuen Hygienerechts in der Praxis auf CD-ROM

Sie haben Fragen zum Produkt oder benötigen Unterstützung bei der Bestellung? Unser Kundenservice ist für Sie da:

☎ 08233 / 381-123 (Mo - Do 7:30 - 17:00 Uhr, Fr 7:30 - 15:00 Uhr)

✉ service@forum-verlag.com

Oder bestellen Sie bequem über unseren Online-Shop:

[Jetzt bestellen](#)