



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!

1.5 Downloadverzeichnis

Mit dieser Publikation erhalten Sie in der Premium- und Online-Ausgabe Zugriff auf zusätzliche Arbeitshilfen und downloadbare Vorlagen in unserer Publishing-Plattform FORUM Desk unter: www.desk.forum-verlag.com.

Sollten Sie sich noch keine Zugangsdaten für FORUM Desk vergeben haben, müssen Sie sich hierfür zunächst einmalig auf FORUM Desk registrieren und Ihr Produkt freischalten (siehe Kap. 1.4 „Onlinezugang“).

So einfach gelangen Sie zu Ihren digitalen Arbeitshilfen und Vorlagen:

1. Rufen Sie nachfolgende Adresse in Ihrem Web-Browser auf und melden Sie sich mit Ihren Zugangsdaten in FORUM Desk an: www.desk.forum-verlag.com/anmeldung
2. Klicken Sie nach der Anmeldung auf das Cover Ihrer Publikation in der Bibliothek. Es öffnet sich die Leseansicht Ihrer Publikation.
3. Klicken Sie in der Leseansicht Ihrer Publikation auf das Symbol für die Medienbibliothek in der rechten Sidebar, um zu allen Arbeitshilfen und Vorlagen zu gelangen.

Eine Übersicht und Beschreibung aller Funktionen von FORUM Desk sowie die Bearbeitungsmöglichkeiten finden Sie in unserer Schnellstart-Hilfe unter: www.desk.forum-verlag.com/hilfe














Sie benötigen Hilfe?

Unser Kundenservice hilft Ihnen gerne weiter:

Tel.: 08233 381-112

E-Mail: service@forum-verlag.com

1.5.1 Neue Arbeitshilfen mit der 73. Aktualisierung

- **IHK-Lehrgangsinhalte: Spezialist für Hygienemanagement**
Eingeordnet unter:  Personal:  Personalschulungsunterlagen
- **IFS Logistics: Zertifizierungsprozess Übersicht**
Eingeordnet unter:  Lebensmittelstandards:  IFS
- **IFS Logistics: Audit-Checkliste**
Eingeordnet unter:  Lebensmittelstandards:  IFS
- **IFS Logistics: Inhaltsverzeichnis**
Eingeordnet unter:  Lebensmittelstandards:  IFS
- **Link: Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus**
Eingeordnet unter:  Gesetze und Verordnungen:  Deutschland:
 Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- **Mutterschutzgefährdungsbeurteilung Checkliste**
Eingeordnet unter:  Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit:  Gefährdungsbeurteilung

Neue Arbeitshilfen sowie neue Beiträge finden Sie auch im Ordner „Neue Inhalte“ in der Medienbibliothek.






















1.5.2 Ordnerstruktur der Arbeitshilfen in der Medienbibliothek

Aktuelles 














Arbeitsschutz/Arbeitssicherheit 

-  Allgemeine Schutzmaßnahmen
-  Audit Arbeitssicherheit
-  Bauliche Anforderungen
-  Betriebsanweisungen
-  Brandschutz
-  Erste Hilfe UVV
-  Gefahrstoff
-  Gefährdungsbeurteilung
-  Hautschutz
-  Lärmschutz
-  Lebensmittelvergiftungen
-  Räumliche Anforderungen
-  Risikomanagement

Betriebshygiene

-  Abfall-/Abwasserentsorgung
 -  Allgemeines
 -  Speisereste Entsorgung
-  Abluftanlagen
-  Audit
 -  Allgemeine Auditvorlagen
 -  Audit nach HACCP
 -  Hygiene Audits
-  Fettabscheider
-  Kontrolle und Wartung
-  Krisenmanagement
-  Lebensmittelüberwachung
-  Lebensmittelrechtliche Beanstandungen
-  Projektmanagement
-  Prozessmanagement
-  Qualitätsmanagement
 -  QM-Audit
-  Reinigung und Desinfektion
-  Sanitärhygiene
-  Schankanlagen
-  Trinkwasser





Branchenspezifische Vorlagen

-  Bäckereibetrieb
-  Catering/Festwirtschaft
-  Direktvermarktung
-  Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
 -  Kindergarteneinrichtungen und Schulen
-  Fischhygiene
-  Fleischerei und Schlachtereier
 -  EU-Zulassung
-  Gastgewerbe
 -  Jugendschutz
-  Naturkosthandel
-  Öffentliche Veranstaltungen
-  Speiseeis











Eigenkontrollmaßnahmen

Gastgewerbe

Lagerung und Lagerkontrolle

-  Lagertemperatur
-  Lieferanten
-  Sensorische Prüfung
-  Warenein- und -ausgang








Lebensmittelkennzeichnung

-  Allergene
-  Bioprodukte
-  Clean Label
-  Halal und koschere Lebensmittel
-  Health Claims
-  Insekten
-  Kalkulationstabellen zur Nährwertbestimmung
-  Konformitätserklärungen
-  QUID Regelung
-  Stevia

Lebensmittelstandards

-  DGE
-  DLG
-  IFS
-  RSPO

Personal






-  Kundenmanagement
 -  Kundenbeschwerdemanagement
 -  Kundenzufriedenheit
-  Mitarbeitermotivation
-  Organisation
-  Personalführung
-  Personalschulungsunterlagen

Personalhygiene





-  Infektionsschutzgesetz
-  Mehrsprachige Merkblätter Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie

Transport und Logistik

Umsetzung des Hygienepakets

-  Eigenkontrollmaßnahmen
 -  Checklisten Eigenkontrolle
 -  Die 12 wichtigsten Eigenkontrollmaßnahmen
-  Physikalische Gefahren
 - 1 Fremdkörperüberwachung
-  Vereinfachtes Lebensmittelhygiene-Management-Konzept

Verarbeitungshygiene

-  Produktblätter
-  Risikoreiche Rohstoffe
-  Rückstellproben
-  Schädlingsbekämpfung

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](#)