

Inhalt

	Autor	V
1	Safety first – Rechtliche Grundlagen für die Lebensmittelsicherheit.	1
2	Was bin ich?	3
3	Wo droht Unheil? Ein Blick auf die Gefahrenlage!	5
4	Was sind die Folgen schlechter Hygiene?	13
5	Hygienisch arbeiten – aber wie?	17
6	Was benötigt man für einen Lebensmittelbetrieb?	19
6.1	Betriebsstätte.	19
6.2	Personal	27
7	Hygienisches Arbeiten – wo liegen die Gefahren?	37
8	Reinigung und Desinfektion	53
9	Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung	59
10	Eigenkontrollen und HACCP	63
10.1	Eigenkontrollen	63
10.2	HACCP	67
11	Lebensmittelsicherheitskultur	73
12	Betriebsblind? Ein guter Rat zum Schluss!	75