

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