

Inhalt

	Vorwort	III
1	Hygieneschulung, eine rechtliche Forderung	1
2	Hygiene – Lebensmittelhygiene	2
3	Begriffe	4
4	Durchführung der Hygieneschulung	10
4.1	Welche Mitarbeiter sind zu schulen?	12
4.2	Wie oft sind die Mitarbeiter zu schulen?	14
4.3	Organisation der Schulungen	18
4.3.1	Verantwortung für die Hygieneschulung	18
4.3.2	Fachliche Unterweisung	19
4.3.3	Zeitpunkt der Schulung	19
4.3.4	Zeitdauer der Schulung	22
4.3.5	Teilnehmerzahl einer Schulung	22
4.3.6	Gestaltung des Ablaufs	22
4.4	Schulungsinhalte	23
4.4.1	Lebensmittelyhygiene und Mikrobiologie	23
4.4.2	Aufgabe der Mikroorganismen	30
4.4.3	Lebensweise der Mikroorganismen	32
4.4.4	Mikroorganismen in Lebensmitteln	35
4.4.5	Haltbarmachung von Lebensmitteln	36
4.4.6	Gefährdung durch Fremdkörper und Fremdstoffe	38
4.4.7	Gefährdung durch Schädlinge	40
4.4.7.1	Maßnahmen gegen das Eindringen von Schädlingen	41
4.4.8	Reinigung – Desinfektion – Entsorgung	48
4.4.8.1	Durchführung der Reinigung	50
4.4.8.2	Desinfektion - Sanitation	51
4.5	Der Mensch als Schlüssel zur Hygiene	52
4.5.1	Anforderungen an die Leitung eines Betriebes	53
4.5.2	Forderungen an alle Beschäftigten	56
4.6	Erfolgsbestätigung der Schulung	65
4.7	Dokumentation der Hygieneschulung	67
5	Bedeutung der Schulung	69
	Literatur	69
	Inserentenverzeichnis	70