

# Inhalt

|                                                                                             | Seite     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Vorwort .....                                                                               | 4         |
| <b>1 Ein ganz alltäglicher Fall .....</b>                                                   | <b>5</b>  |
| <b>2 Rechtliche Aspekte .....</b>                                                           | <b>6</b>  |
| 2.1 Neues Lebensmittelrecht ab 2005 .....                                                   | 6         |
| 2.2 Neues Hygienerecht ab 2006 .....                                                        | 6         |
| 2.3 Neue Organisationsstrukturen und Informationsflüsse .....                               | 8         |
| 2.4 Verwaltungsverfahren .....                                                              | 8         |
| 2.5 Aufsichtspflicht nach § 130 des Ordnungswidrigkeitengesetzes .....                      | 10        |
| 2.6 Produkthaftung .....                                                                    | 11        |
| 2.7 Krisenmanagement, Zusammenarbeit<br>mit der Lebensmittelüberwachung .....               | 11        |
| <b>3 Das HACCP-System .....</b>                                                             | <b>13</b> |
| 3.1 Die 7 Stufen zur Lebensmittelsicherheit .....                                           | 13        |
| 3.2 Temperatur messen – aber richtig .....                                                  | 17        |
| 3.3 Rückstellproben als Verifizierungsmaßnahme? .....                                       | 18        |
| <b>4 Mikrobiologische Grundlagen .....</b>                                                  | <b>19</b> |
| 4.1 Wachstumsbedingungen von Mikroorganismen .....                                          | 19        |
| 4.2 Alte Keime – neue Risiken .....                                                         | 21        |
| 4.2.1 Campylobacter jejuni .....                                                            | 22        |
| 4.2.2 Enterohämorrhagische Escherichia coli – EHEC .....                                    | 24        |
| 4.2.3 Listeria monocytogenes .....                                                          | 25        |
| 4.2.4 Salmonella enteritidis .....                                                          | 26        |
| 4.2.5 Staphylococcus aureus .....                                                           | 27        |
| 4.2.6 Bacillus cereus .....                                                                 | 28        |
| 4.2.7 Clostridium perfringens .....                                                         | 28        |
| 4.2.8 Clostridium botulinum .....                                                           | 28        |
| 4.3 Schimmel und Hefen .....                                                                | 28        |
| <b>5 Der Zusammenhang von HACCP-Konzept<br/>und Qualitätsmanagement .....</b>               | <b>30</b> |
| 5.1 Aktionsfelder von Qualitätsmanagement .....                                             | 31        |
| 5.1.1 Aller Anfang ist schwer! Die Planung der Leistung .....                               | 32        |
| 5.1.2 Die Durchführung entscheidet über die Qualität:<br>Aktionsfeld Qualitätslenkung ..... | 34        |
| 5.1.3 Kontrolle muss sein: Aktionsfeld Überprüfung .....                                    | 36        |
| 5.1.4 Transparenz und Werbung zugleich: Aktionsfeld Qualitätsdarlegung ..                   | 38        |
| 5.1.5 Was tun, wenn Probleme entstehen? Krisenmanagement .....                              | 39        |
| 5.1.6 Immer weiter nach oben: Kontinuierliche Qualitätsverbesserung! ..                     | 39        |
| 5.2 Integrierte Managementsysteme .....                                                     | 40        |
| <b>6 Ausstattung und Räume .....</b>                                                        | <b>41</b> |
| 6.1 Die Anordnung von Räumen .....                                                          | 41        |
| 6.2 Anforderungen an Räume und Ausstattung .....                                            | 42        |

|           |                                                                                   |           |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>7</b>  | <b>Reinigung und Desinfektion</b>                                                 | <b>45</b> |
| 7.1       | Grundlagen der Reinigung                                                          | 45        |
| 7.2       | Der Reinigungsplan                                                                | 46        |
| 7.3       | Desinfektion                                                                      | 46        |
| <b>8</b>  | <b>Praktische Umsetzung des HACCP-Konzepts<br/>in unterschiedlichen Bereichen</b> | <b>48</b> |
| 8.1       | Der Schnellimbiss                                                                 | 48        |
| 8.2       | Restaurant und Hotel                                                              | 49        |
| 8.3       | Kindertagesstätten und Kinderheime                                                | 52        |
| 8.4       | Ganztagsschulen und Mensen                                                        | 54        |
| 8.5       | Altenwohn- und Pflegeheime                                                        | 54        |
| 8.6       | Krankenhäuser                                                                     | 57        |
| 8.7       | Betriebsverpflegung                                                               | 58        |
| <b>9</b>  | <b>Personalhygiene</b>                                                            | <b>60</b> |
| <b>10</b> | <b>Schädlingsbefall</b>                                                           | <b>65</b> |
| 10.1      | Erkennen des Befalls                                                              | 65        |
| 10.2      | Vermeidung und Bekämpfung                                                         | 65        |
| <b>11</b> | <b>Hygieneschulung</b>                                                            | <b>67</b> |
| 11.1      | Grundlagen der Schulung                                                           | 67        |
| 11.2      | Tipps zur Umsetzung von Schulungen                                                | 67        |
| <b>12</b> | <b>Wo finde ich was?</b>                                                          | <b>69</b> |
| <b>13</b> | <b>Anhang</b>                                                                     | <b>70</b> |