

Inhaltsverzeichnis

Qualitätsmanagement		
1	Eigenschaften und Merkmale von Qualität	7
1.1	Wer bestimmt die Qualität?	8
1.2	Was ist Qualität?	8
2	Normen	9
2.1	ISO-Normen	12
2.2	Zertifizierung nach ISO-Normen bzw. IFS	13
2.3	Firmen zur Zertifizierung	15
2.4	Welchen Nutzen hat eine Zertifizierung?	15
2.5	Was bringt die Zukunft?	16
3	Was ist Qualitätsmanagement?	18
3.1	Geschichtliche Entwicklung des Qualitätsmanagements	18
3.2	Ziele eines Qualitätsmanagements	19
3.3	Total Quality Management	20
4	Qualitätssicherungssysteme	23
4.1	Wie wird ein Qualitätssicherungssystem aufgebaut?	23
4.2	Qualitätssicherung in der Produktion	24
4.3	Qualitätssicherung im Service	30
5	Qualitätsaudits	36
6	Qualitätshandbuch	38
Hygiene		
1	Wie Hygiene entstand	42
2	Persönliche Hygiene	43
2.1	Persönliche Sauberkeit	46
2.2	Bekleidung	47
2.3	Verhalten bei Erkrankungen	47
2.4	Schulungen	48
3	Lebensmittelhygiene	50
3.1	Chemische Gefahren	51
3.2	Physikalische Gefahren	51
3.3	Biologische Gefahren	52
3.3.1	Positive Wirkung von Mikroorganismen in Lebensmitteln	54
3.3.2	Schädliche Mikroorganismen	54
3.3.3	Wachstumsbedingungen von Mikroorganismen	57
3.4	Wie erkennt man verdorbene Lebensmittel?	59
3.5	Viren/Prionen	60
3.6	Das Haltbarmachen von Lebensmitteln	61
7	3.7 Wareneinkauf – Die Anlieferung von Lebensmitteln	66
8	3.8 Lagerung von Lebensmitteln und Speisen	67
8	3.9 Vorbereitung der Speisen	68
9	3.10 Zubereitung von Speisen	69
12	3.11 Spezielle Hygienebestimmungen beim Catering	73
13	3.12 Schädlingsbekämpfung	74
15	4 Betriebliche Hygiene	78
15	4.1 Betriebsräume	78
16	4.2 Gästeräume	81
18	4.3 Kombinierte Räumlichkeiten	81
18	4.4 Reinigung und Desinfektion	82
18	4.5 Der Reinigungsplan	84
19	5 Sieben Stufen zur Erstellung eines HACCP-Konzeptes	90
20	5.1 Gefahrenanalyse (Ist-Analyse) – was wird überprüft?	92
23	5.2 Risikoanalyse – Festlegen der kritischen Kontrollpunkte	93
24	5.3 Festlegen von Grenzwerten – nach welchen Gesetzen wird kontrolliert?	97
30	5.4 Festlegen von Standards der Überprüfung – wie und wann wird kontrolliert?	97
36	5.5 Festlegen von Lenkungsmaßnahmen – wie wird ausgebessert?	98
38	5.6 Festlegen der Dokumentation – wie und was wird festgeschrieben?	98
42	5.7 Verifikation – wie wird die Wirkung des Systems kontrolliert?	101
Abfallwirtschaft		
47	1 Arten von Abfall	107
50	2 Prinzipien der Abfallwirtschaft	109
51	2.1 Abfallvermeidung	109
51	2.2 Abfallverwertung	111
52	2.3 Abfallbehandlung	116
54	3 Das Abfallwirtschaftskonzept (AWK)	117
54	4 Der/die Abfallbeauftragte	119
57	Stichwortverzeichnis	121
59	Literaturverzeichnis	123
60	Bildnachweis	124