

Inhaltsverzeichnis

Qualitätsmanagement	7	3.7 Wareneinkauf:– Die Anlieferung von Lebensmitteln	66
1 Eigenschaften und Merkmale von Qualität	8	3.8 Lagerung von Lebensmitteln und Speisen	67
1.1 Wer bestimmt die Qualität?	8	3.9 Vorbereitung der Speisen	68
1.2 Was ist Qualität?	9	3.10 Zubereitung von Speisen	69
2 Normen	12	3.11 Spezielle Hygienebestimmungen beim Catering	73
2.1 ISO-Normen	13	3.12 Schädlingsbekämpfung	74
2.2 Zertifizierung nach ISO-Normen bzw. IFS	13	4 Betriebliche Hygiene	78
2.3 Firmen zur Zertifizierung	15	4.1 Betriebsräume	78
2.4 Welchen Nutzen hat eine Zertifizierung?	15	4.2 Gästeräume	81
2.5 Was bringt die Zukunft?	16	4.3 Kombinierte Räumlichkeiten	81
3 Was ist Qualitätsmanagement?	18	4.4 Reinigung und Desinfektion	82
3.1 Geschichtliche Entwicklung des Qualitätsmanagements	18	4.5 Der Reinigungsplan	84
3.2 Ziele eines Qualitätsmanagements	19	5 Sieben Stufen zur Erstellung eines HACCP-Konzeptes	90
3.3 Total Quality Management	20	5.1 Gefahrenanalyse (Ist-Analyse) – was wird überprüft?	92
4 Qualitätssicherungssysteme	23	5.2 Risikoanalyse – Festlegen der kritischen Kontrollpunkte	93
4.1 Wie wird ein Qualitätssicherungssystem aufgebaut?	24	5.3 Festlegen von Grenzwerten – nach welchen Gesetzen wird kontrolliert?	97
4.2 Qualitätssicherung in der Produktion	24	5.4 Festlegen von Standards der Überprüfung – wie und wann wird kontrolliert?	97
4.3 Qualitätssicherung im Service	30	5.5 Festlegen von Lenkungsmaßnahmen – wie wird ausgebessert?	98
5 Qualitätsaudits	36	5.6 Festlegen der Dokumentation – wie und was wird festgeschrieben?	98
6 Qualitätshandbuch	38	5.7 Verifikation – wie wird die Wirkung des Systems kontrolliert?	101
Hygiene	42	Abfallwirtschaft	106
1 Wie Hygiene entstand	43	1 Arten von Abfall	107
2 Persönliche Hygiene	46	2 Prinzipien der Abfallwirtschaft	109
2.1 Persönliche Sauberkeit	46	2.1 Abfallvermeidung	109
2.2 Bekleidung	47	2.2 Abfallverwertung	111
2.3 Verhalten bei Erkrankungen	47	2.3 Abfallbehandlung	116
2.4 Schulungen	48	3 Das Abfallwirtschaftskonzept (AWK)	117
3 Lebensmittelhygiene	50	4 Der/die Abfallbeauftragte	119
3.1 Chemische Gefahren	51	Stichwortverzeichnis	121
3.2 Physikalische Gefahren	51	Literaturverzeichnis	123
3.3 Biologische Gefahren	52	Bildnachweis	124
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		