

Inhalt

Vorwort	6
1 Ein ganz alltäglicher Fall	7
2 Rechtliche Aspekte.	8
Die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers.	8
Verwaltungsrechtliche Verantwortung	9
Behördliche Durchsetzung des Rechts.	9
Die Ordnungsverfügung.	11
Straf- und ordnungswidrigkeitenrechtliche Sanktionen	16
Strafrechtliche Verantwortung und Geldbußen	17
Zivilrechtliche Verantwortung	19
Vorschriften zum Gesundheitsschutz	22
Vorschriften zur Kennzeichnung und zum Täuschungsschutz.	25
Krisenmanagement, Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung	30
3 Das HACCP-System	32
Sieben Stufen zur Lebensmittelsicherheit	33
Temperatur messen – aber richtig.	37
Rückstellproben als Verifizierungsmaßnahme?	38
4 Mikrobiologische Grundlagen	40
Wachstumsbedingungen von Mikroorganismen.	40
Alte Keime – neue Risiken	42
Schimmel und Hefen	49
5 Allergien und Lebensmittel-Intoleranzen.	50
Gefährdungen	50
Information der Gäste	51
6 Der Zusammenhang von HACCP-Konzept und Qualitätsmanagement	53
Aktionsfelder des Qualitätsmanagements	54
Integrierte Managementsysteme	63
7 Ausstattung und Räume	64
Die Anordnung von Räumen	64
Anforderungen an Räume und Ausstattung	65
8 Abfall und Entsorgung	67
Gesetzliche Grundlagen	67
Abfallvermeidung	68

9	Reinigung und Desinfektion	70
	Grundlagen der Reinigung	70
	Der Reinigungsplan	71
	Desinfektion	71
10	Praktische Umsetzung des HACCP-Konzepts in unterschiedlichen Betrieben	73
	Gute Hygienepraxis	73
	Verpflegungssysteme	73
	Der Schnellimbiss	74
	Restaurant und Hotel	76
	Kindertagesstätten und Kinderheime	79
	Schulen und Mensen.	81
	Stationäre Einrichtungen der Altenpflege	82
	Krankenhäuser	84
	Betriebsverpflegung.	85
	Kalte Büfets	87
11	Personalhygiene	88
12	Schädlingsbefall	91
	Erkennen des Befalls.	91
	Vermeidung und Bekämpfung	91
13	Hygieneschulungen	94
	Grundlagen der Schulung.	94
	Tipps zur Umsetzung von Schulungen.	94
	Schulungen zur Allergenkennzeichnung	96
14	Wo finde ich was – Informationen suchen und finden	98
	Wichtige Internetadressen	98
	Literatur zum Weiterlesen.	99
15	Anhang.	100
	Anhang 1: Beispiele aus dem Herstellungsprozess	100
	Anhang 2: Checkliste zur Überprüfung der Qualität der Hygiene	104
	Anhang 3: Überprüfung der baulichen Voraussetzungen in Anlehnung an die Anforderungen der EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene	108
	Anhang 4: Arbeitsanweisungen	109
	Anhang 5: Formblätter für den täglichen Gebrauch	114