

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	1
1 Lebensmittelrecht	7
1.1 Lebensmittelrecht allgemein	7
1.2 Europäisches Recht	8
1.2.1 EU-Verordnungen	9
1.3 Deutsches (Nationales) Recht	20
2 Managementsysteme	23
2.1 DGE-Qualitätsstandards	24
2.2 RAL Gütezeichen für Ernährungskompetenz	30
2.3 FMEA Fehlermöglichkeits- und Einflussanalyse	31
2.4 Risikomanagement	32
2.5 Prozessmanagement	33
2.6 Projektmanagement	36
2.7 Lob- und Beschwerdemanagement	38
2.8 Schnittstellenmanagement	39
2.9 DIN EN ISO 9001 Qualitätsmanagementsysteme	40
2.10 Kontinuierlicher Verbesserungsprozess	42
2.11 DIN EN ISO 22000 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit	43
2.12 Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittel- sicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren (2016/C 278/01)	44
2.13 Food Fraud Safety System (Lebensmittelbetrug- sicherheitssystem)	54
3 Normen und Leitlinien	57
3.1 Einführung	57
3.2 Deutsches Lebensmittelbuch	57
3.3 DIN-Normen	59
3.3.1 DIN 6650 Getränkeschankanlagen	60
3.3.2 DIN 10501-5 Verkaufsmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung	61
3.3.3 DIN 10503 Begriffe	63
3.3.4 DIN 10506 Gemeinschaftsverpflegung	71
3.3.5 DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel	86

3.3.6	DIN 10510 Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen	91
3.3.7	DIN 10514 Hygieneschulung	91
3.3.8	DIN 10516 Reinigung und Desinfektion.....	96
3.3.9	DIN 10522 Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel	108
3.3.10	DIN 10523 Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich.....	113
3.3.11	DIN 10524 Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben.....	118
3.3.12	DIN 10526 Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung... ..	123
3.3.13	DIN 10536 Cook & Chill-Verfahren.....	125
3.3.14	DIN EN ISO 14001 Umweltmanagementsysteme	136
4	Beispiel Hygienehandbuch	141
5	Arbeitshilfen	153
5.1	Fortbildungsplan.....	153
5.2	Kommunikationsmatrix	155
5.3	Lieferantenbegehung	160
5.4	Lieferantenbewertung	164
5.5	Messung Speisenrücklauf	165
5.6	Reinigungs- und Desinfektionsplan	166
5.7	Risikoanalyse HACCP-Diagramm	170
5.8	Risikoanalyse HACCP	171
5.9	Risikoarbeitsblatt	175
5.10	Speisekarte Frühstück	180
5.11	Speisekarte Mittagessen	182
5.12	Speisekarte Abendessen	184
5.13	Speisekarte Appetitfördernde Speisen.....	186
5.14	Speisekarte Kindgerechte Speisen	187
5.15	Speisekarte Stillende Mütter.....	188
	Inserentenverzeichnis	189