

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	v
Einleitende Worte zur 2. Ausgabe .....	vii
Autorin .....	ix
<b>1 Einleitung .....</b>	<b>1</b>
1.1 HACCP verstehen lernen .....	1
1.2 HACCP im Unterricht – typische Missverständnisse .....	2
1.2.1 Terminologie oder Wortklauberei? .....	3
1.2.2 Ein Wald von Entscheidungsbäumen .....	3
1.2.3 HACCP – nicht anwendbar für Kleinbetriebe? .....	3
1.2.4 Dokumentation = Frustration? .....	3
1.2.5 Typische Fehlinterpretationen .....	4
<b>2 Hygieneschulung – die klassischen Probleme .....</b>	<b>5</b>
2.1 Warum brauchen wir Hygieneschulung? .....	5
2.2 Die Folgen ungenügender Hygieneschulung .....	7
2.3 Warum müssen wir in der HACCP-Schulung die Grundlagen der Hygiene berücksichtigen? .....	7
<b>3 Motivation als Schulungswerkzeug .....</b>	<b>9</b>
3.1 Der Weg zur Motivation .....	9
3.2 Der gute Trainer – Eigenschaften und Fähigkeiten .....	10
3.3 Welche Rolle spielen die Teilnehmer? .....	12
<b>4 Die Kursvorbereitung .....</b>	<b>13</b>
4.1 Das Schulungsumfeld .....	13
4.2 Der Kursinhalt .....	15
4.3 Lehrmethoden – Prinzipien und Ziele .....	16
4.3.1 Methode 1: Vorlesung/Vortrag .....	16
4.3.2 Methode 2: Demonstration .....	17
4.3.3 Methode 3: Fallstudie/Workshop .....	18
4.3.4 Methode 4: Diskussion .....	19
4.4 Werkzeuge und unterstützende Hilfsmittel .....	20
4.5 Zusammenfassung .....	21
<b>5 Aufbau einer HACCP-Schulung .....</b>	<b>23</b>
5.1 HACCP: der Grundlagenkurs .....	23
5.2 Schulungsmedien .....	24
5.3 Feedback und Dokumentation .....	24
5.4 Mitarbeiterqualifikation und Kompetenz in zertifizierten Qualitätsmanagementsystemen .....	25
<b>6 HACCP im Unterricht – Einführung .....</b>	<b>27</b>
6.1 Schritt 1: Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit – was bedeutet das? .....	27
6.2 Schritt 2: Eine kurze Geschichte der Lebensmittelhygiene .....	27
6.3 Schritt 3: Erklären Sie den Begriff HACCP .....	28
6.4 Schritt 4: Die Entstehung des HACCP-Konzepts .....	29
6.5 Schritt 4: Welche Veränderungen bringt das HACCP-Konzept? .....	29
6.6 Schlussbemerkung .....	30

<b>7</b>	<b>„Do you speak HACCP“ – Ein Weg durch den Definitionsdschungel .....</b>	<b>31</b>
7.1	Schritt 1: Gefahr, Risiko, Schwere .....	31
7.2	Schritt 2: Gefahrenanalyse und Risikoeinschätzung.....	33
7.3	Schritt 3: Kritische Lenkungspunkte .....	34
7.4	Schritt 4: Monitoring .....	35
7.5	Schritt 5: Verifikation und Validierung .....	35
<b>8</b>	<b>Do it yourself – Umsetzung eines HACCP-Systems.....</b>	<b>37</b>
8.1	Schritt 1: Die sieben HACCP-Prinzipien .....	37
8.2	Schritt 2: Wie funktioniert ein HACCP-System?.....	38
8.2.1	Zusammenstellung des Teams – die „HACCP-Mannschaft“.....	38
8.2.2	Produktbeschreibung – „kein Produkt gleicht dem anderen“.....	38
8.2.3	Bestimmung des vorgesehenen Verwendungszwecks – Gebrauch oder Missbrauch?....	39
8.2.4	Erstellung einer systematischen Darstellung des Herstellungsprozesses – das „Flussdiagramm“ .....	39
8.2.5	On-site Überprüfung – „wie oben, so unten“ .....	41
8.2.6	Gefahrenanalyse und Risikoeinschätzung – „alle Teufel an die Wand malen“ .....	42
8.2.7	Identifizierung der Kritischen Lenkungspunkte – wir klettern auf den Entscheidungs- baum.....	44
8.2.8	Festlegung von Kriterien und Grenzwerten – den CCP messbar machen.....	45
8.2.9	Festlegung von Beherrschungsmaßnahmen – „Schutzengel für jeden CCP“ .....	46
8.2.10	Festlegung von Korrekturmaßnahmen – „Rettungsaktionen“ für den CCP .....	46
8.2.11	Verifikation – „alles im Lot?“ .....	47
8.2.12	Einrichtung eines Dokumentationssystems – „wer schreibt, der bleibt“ .....	48
8.3	Schritt 3: Der HACCP-Plan .....	48
<b>9</b>	<b>HACCP für verschiedene Lebensmittelbetriebe .....</b>	<b>51</b>
9.1	HACCP in der praktischen Anwendung .....	51
9.2	Schritt 1: Vom produkt- zum prozessspezifischen HACCP .....	52
9.3	Schritt 2: HACCP in der Gemeinschaftsverpflegung .....	53
9.4	Schritt 3: Prozessorientiertes HACCP für verschiedene Unternehmen .....	53
<b>10</b>	<b>Instandhaltung und Pflege des HACCP-Konzepts .....</b>	<b>55</b>
10.1	Schritt 1: Dokumentation .....	55
10.2	Schritt 2: Verifikation .....	56
10.3	Schritt 3: Audit .....	57
<b>11</b>	<b>HACCP im Hygienemanagement .....</b>	<b>59</b>
11.1	Schritt 1: Das Hygiene-Puzzle.....	60
11.2	Schritt 2: Das Hygienehaus .....	60
11.3	Schritt 3: Das Hygiene-Spiel.....	62
11.4	Schritt 4: HACCP und Qualitätsmanagement.....	64
<b>12</b>	<b>HACCP-Spezialkurse .....</b>	<b>67</b>
12.1	HACCP für Schädlingsbekämpfer.....	67
12.2	HACCP für Reinigungsunternehmen.....	68
12.3	HACCP für Lebensmittelverpackungshersteller .....	70
12.4	HACCP für die Lebensmittelüberwachung .....	71

<b>13</b>	<b>Anhang</b>	73
13.1	HACCP-Workshops	73
13.1.1	Ein einfacher HACCP-Workshop	73
13.1.2	Ein komplexer HACCP-Workshop	73
13.1.3	HACCP-Workshop zum Thema Risikoanalyse	76
13.1.4	Spielerischer HACCP-Workshop: des Teufels Kartenspiel	77
13.2	Der Entscheidungsbaum	78
13.2.1	Das klassische Modell (Codex Alimentarius)	78
13.2.2	Die Entscheidungsleiter – ein vereinfachter Entscheidungsbaum	79
13.3	HACCP-Arbeitsblatt	80
<b>Literatur</b>		82