

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Einleitende Worte zur 2. Ausgabe	VII
Autorin	IX
1 Einleitung	1
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
2 Hygieneschulung – die klassischen Probleme	5
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
3 Motivation als Schulungswerkzeug	9
3.1 Der Weg zur Motivation	9
3.2 Der gute Trainer – Eigenschaften und Fähigkeiten	10
3.3 Welche Rolle spielen die Teilnehmer?	12
4 Die Kursvorbereitung	13
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
5 Aufbau einer HACCP-Schulung	23
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
6 HACCP im Unterricht – Einführung	27
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

7	„Do you speak HACCP“ – Ein Weg durch den Definitionsdschungel	31
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
8	Do it yourself – Umsetzung eines HACCP-Systems	37
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 Entscheidungsbaum	44
8.2.8	Festlegung von Kriterien und Grenzwerten – den CCP messbar machen	45
8.2.9	Festlegung von Beherrschungsmaßnahmen – „Schutzensel 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
9	HACCP für verschiedene Lebensmittelbetriebe	51
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
10	Instandhaltung und Pflege des HACCP-Konzepts	55
10.1	Schritt 1: Dokumentation	55
10.2	Schritt 2: Verifikation	56
10.3	Schritt 3: Audit	57
11	HACCP im Hygienemanagement	59
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
12	HACCP-Spezialkurse	67
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

13	Anhang	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
Literatur	82