

FAX-BESTELLUNG 08233 / 381-255

Service-Telefon: 08233/381-450

Bestellannahme: 08233/381-410



Ja, ich bestelle ___ Exemplar(e):

Hygiene-Ampel: Einfache Umsetzung der Hygieneanforderungen

Sofort einsetzbare Handlungsanleitungen, Checklisten und Vorlagen zur Vermeidung von lebensmittel- und hygienerechtlichen Beanstandungen in der Gastronomie

Bestell-Nr. **1015-1 / 914**, Ringordner DIN A4, ca. 300 Seiten mit CD-ROM Preis: 98,00 € inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten. Es gelten die AGB des Verlags.

Inhaltskurzübersicht	Absender
<p>Handbuch</p> <p>Kapitel 1: Einführung und Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Überblick „Aktuelles Lebensmittelhygienerecht“▪ Rechtliche Grundlagen▪ Mikrobiologische Grundlagen▪ Grundsätze der betrieblichen Eigenkontrollen▪ Häufige Hygienefehler in Gastronomiebetrieben▪ Kontrolle und Sanktion <p>Kapitel 2: Umsetzung des HACCP-Konzepts</p> <ul style="list-style-type: none">▪ HACCP-Grundsätze▪ Die 7 Stufen des HACCP-Konzepts▪ HACCP-Konzepte verschiedener Produktgruppen z. B. Sicherer Umgang mit Eierspeisen, Fisch-, Geflügel- und Hackfleischerzeugnissen <p>Kapitel 3: Betriebshygienische Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Anforderungen an Produktions-, Lager- und Personalräume▪ Anforderungen an Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen▪ Reinigung und Desinfektion▪ Schädlingsvorbeugung und -kontrolle▪ Abfallentsorgung <p>Kapitel 4: Personalhygienische Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Hygieneschulung des Personals▪ Infektionskrankheiten▪ Arbeitskleidung und -ausrüstung▪ Händehygiene <p>Kapitel 5: Produkthygienische Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Gefahren und Risiken bei der Lebensmittelzubereitung und -herstellung▪ Probenahme und Rückstellproben▪ Mikrobiologische Untersuchungen / Kontrollen <p>Kapitel 6: Wareneingang und Lagerhaltung</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Warenannahme / Warenausgabe▪ Richtige Lagerhaltung <p>Arbeitshilfen als Kopiervorlage im Ordner und auf CD-ROM</p> <ul style="list-style-type: none">▪ HACCP-Dokumentation▪ Eigenkontroll-/Hygiene-Checklisten▪ Gefährdungsanalysen/-beurteilungen▪ Hygiene-/Reinigungs-/Desinfektionspläne▪ Formblätter und Arbeitsanweisungen für die Verarbeitungs-hygiene▪ Formblätter und Anweisungen für die Personalhygiene▪ Formblätter und Anweisungen für die Betriebs-hygiene▪ Formblätter und Anweisungen für den Wareneingang und die Lagerhaltung▪ Schulungs- und Unterweisungsvorlagen z. B. zur Händehygiene, sachgerechten Lagerung▪ Abfallplan▪ Alle wichtigen Gesetze und Verordnungen	<p>Name, Vorname des Bestellers</p> <p>Straße</p> <p>PLZ, Ort</p> <p>Telefon</p> <p>Telefax</p> <p>@</p> <p>E-Mail bitte angeben. Sie können jederzeit der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke zu den ortsüblichen Basistarifen widersprechen!</p> <p>Datum, Unterschrift</p> <p>Wir freuen uns auf Sie!</p> <p>Kundenbetreuung: Telefon: 0 82 33 / 381-410 Telefax: 0 82 33 / 381-255 E-Mail: service@gesundheitsmedien.de www.gesundheitsmedien.de</p>