

HACCP – Umsetzung des neuen Hygienerechts in der Praxis auf CD-ROM Interpretationshilfen, Anleitungen, Checklisten und Formblätter für eine einfache und sichere Unterweisung und Dokumentation

Bestell-Nr. **6619-1 / 914**, CD-ROM in DVD-Box, Preis: 88,- € zzgl. MwSt. und Versandkosten.
Profitieren Sie bei diesem Werk von unserem Aktualisierungsservice. So bleiben Sie fachlich und rechtlich immer auf dem neuesten Stand. Eine Beendigung ist jederzeit und problemlos möglich. Es gelten die AGB des Verlags.

Inhaltskurzübersicht

Elektronisches Buch (Praxisnahe Handlungsanleitungen)

1. Das neue Lebensmittelrecht der EU im Überblick

- Überblick Lebensmittelhygienerecht
- Elemente des neuen Lebensmittelhygienerechts
- Anforderungen an die Erteilung der EU-Zulassung

2. HACCP

- Einführung in HACCP
- HACCP-Handlungsanleitungen
 - Gefahrenanalyse durchführen
 - Kritische Kontrollpunkte bestimmen
 - Grenzwerte definieren
 - Überwachungssystem festlegen
 - Korrekturmaßnahmen vorgeben
 - HACCP-Überprüfung planen
 - Dokumentation einführen

3. Grundriss der Lebensmittelmikrobiologie

- Grundlagen
- Einteilung der Mikroorganismen

4. Verarbeitungshygiene

- Prozesskontrolle
- Rückstellproben
- Risikoreiche Rohstoffe

5. Die richtige Personalhygiene

- Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz und DIN
- Schutzkleidung und -ausrüstung
- Händehygiene

6. Betriebshygiene

- Hygieneanforderungen in Betriebsräumen und an Betriebsmittel
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen / Hygienepläne
- Schädlingvorbeugung und -bekämpfung
- Abfallentsorgung

7. Wareneingang, Lagerung und Lagerkontrolle

- Warenannahme / Warenausgabe
- Lieferantenvereinbarungen
- Lagerhaltung
- Lebensmittelsensorik

8. Arbeits-, Dokumentations-, Unterweisungs- und Schulungshilfen (über 100 Arbeitshilfen)

Umsetzung des Hygienepakets

- HACCP-Formulare
- Übersicht Arbeitsanweisungen
- Checkliste Schädlingbekämpfung

Verarbeitungshygiene

- Arbeitsanweisung Zubereitung / Ausgabe
- Arbeitsanweisung Rückstellproben
- Kontrolle Kern- und Warmhaltetemperatur

Personalhygiene

- Belehrung nach IfSG
- Vordruck Belehrungsnachweis

Betriebshygiene

- Monatsinspektion Küche und Produktion
- Reinigungsplan / Desinfektionsplan
 - Wartungsplan Küchengeräte

Lagerung und Lagerkontrolle

- Temperaturkontrolle Wareneingang und Lagerräume
- Wareneingangskontrolle
- Lieferantenbewertung und -reklamation

Personalschulungsunterlagen

Arbeitsschutz im Umgang mit Lebensmitteln

- Alarmplan
- Gefahrstoffverzeichnis
- Verbandbuch

Branchenspezifische Vorlagen (z. B. zur Umsetzung des Jugendschutzgesetzes, Logistik) Gesetze und Verordnungen

Absender

Name, Vorname des Bestellers

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

Telefax

@

E-Mail

Sie können jederzeit der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke zu den ortsüblichen Basistarifen widersprechen.

Datum, Unterschrift

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Kundenbetreuung:

Telefon: 0 82 33 / 381-410

Telefax: 0 82 33 / 381-255

E-Mail: service@gesundheitsmedien.de

www.gesundheitsmedien.de