

▶ **Ja, ich bestelle:**

HACCP – Umsetzung des neuen Hygienerechts in der Praxis

Interpretationshilfen, Anleitungen, Checklisten und Formblätter für eine einfache und sichere Unterweisung und Dokumentation

Bestell-Nr. **1306 / 914**, 2 DIN-A4-Ordner mit CD-ROM, Preis: 148,- EUR inkl. MwSt., zzgl. 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

Inhalt Handbuch

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
- Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung
- Abfallentsorgung

7. Wareneingang, Lagerung und Lagerkontrolle

- Warenannahme / Warenausgabe
- Lieferantenvereinbarungen
- Lagerhaltung

Inhalt CD-ROM (Über 100 Arbeitshilfen als Kopiervorlage im Ordner und auf der CD-ROM)

- **Umsetzung des Hygienepakets**
 - Dokumentation für die EU-Zulassung
 - Einführung und praktische Vorgehensweise
 - HACCP-Formulare
 - Übersicht Arbeitsanweisungen
 - Checkliste Entsorgung
 - Checkliste Schädlingsbekämpfung
- **Verarbeitungshygiene**
 - Arbeitsanweisung Zubereitung / Ausgabe
 - Arbeitsanweisung Rückstellproben
 - Kontrolle Kern- und Warmhaltetemperatur
 - Meldeformular nach § 40 LFGB
- **Personalhygiene**
 - Belehrung nach IFSG
 - Vordruck Belehrungsnachweis
- **Betriebshygiene**
 - Monatsinspektion Küche und Produktion

Betriebshygiene

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

Lagerung und Lagerkontrolle

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

Personalschulungsunterlagen

- Tipps Vorbereitung Mitarbeiterschulung
- Schulungspräsentation Hygiene und HACCP

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, HNr.

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