

# 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 / 4518**, 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><b>Handbuch</b></p> <p><b>Kapitel 1: Einführung und Grundlagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Überblick „Aktuelles Lebensmittelhygienerecht“</li><li>▪ Rechtliche Grundlagen</li><li>▪ Mikrobiologische Grundlagen</li><li>▪ Grundsätze der betrieblichen Eigenkontrollen</li><li>▪ Häufige Hygienefehler in Gastronomiebetrieben</li><li>▪ Kontrolle und Sanktion</li></ul> <p><b>Kapitel 2: Umsetzung des HACCP-Konzepts</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ HACCP-Grundsätze</li><li>▪ Die 7 Stufen des HACCP-Konzepts</li><li>▪ HACCP-Konzepte verschiedener Produktgruppen z. B. Sicherer Umgang mit Eierspeisen, Fisch-, Geflügel- und Hackfleischerzeugnissen</li></ul> <p><b>Kapitel 3: Betriebshygienische Maßnahmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Anforderungen an Produktions-, Lager- und Personalräume</li><li>▪ Anforderungen an Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen</li><li>▪ Reinigung und Desinfektion</li><li>▪ Schädlingsvorbeugung und -kontrolle</li><li>▪ Abfallentsorgung</li></ul> <p><b>Kapitel 4: Personalhygienische Maßnahmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hygieneschulung des Personals</li><li>▪ Infektionskrankheiten</li><li>▪ Arbeitskleidung und -ausrüstung</li><li>▪ Händehygiene</li></ul> <p><b>Kapitel 5: Produkthygienische Maßnahmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gefahren und Risiken bei der Lebensmittelzubereitung und -herstellung</li><li>▪ Probenahme und Rückstellproben</li><li>▪ Mikrobiologische Untersuchungen / Kontrollen</li></ul> <p><b>Kapitel 6: Wareneingang und Lagerhaltung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Warenannahme / Warenausgabe</li><li>▪ Richtige Lagerhaltung</li></ul> <p><b>Arbeitshilfen als Kopiervorlage im Ordner und auf CD-ROM</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ HACCP-Dokumentation</li><li>▪ Eigenkontroll-/Hygiene-Checklisten</li><li>▪ Gefährdungsanalysen/-beurteilungen</li><li>▪ Hygiene-/Reinigungs-/Desinfektionspläne</li><li>▪ Formblätter und Arbeitsanweisungen für die Verarbeitungs-hygiene</li><li>▪ Formblätter und Anweisungen für die Personalhygiene</li><li>▪ Formblätter und Anweisungen für die Betriebs-hygiene</li><li>▪ Formblätter und Anweisungen für den Wareneingang und die Lagerhaltung</li><li>▪ Schulungs- und Unterweisungsvorlagen z. B. zur Händehygiene, sachgerechten Lagerung</li><li>▪ Abfallplan</li><li>▪ Alle wichtigen Gesetze und Verordnungen</li></ul>	<p>Name, Vorname des Bestellers</p> <p>Straße</p> <p>PLZ, Ort</p> <p>Telefon</p> <p>Telefax</p> <p>_____ @ _____</p> <p><b>E-Mail bitte angeben.</b> Sie können jederzeit der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke zu den ortsüblichen Basistarifen widersprechen!</p> <p>Datum, Unterschrift</p>
	<p><b>Wir freuen uns auf Sie!</b></p> <p><b>Kundenbetreuung:</b> Telefon: 0 82 33 / 381-410 Telefax: 0 82 33 / 381-255 E-Mail: <a href="mailto:service@gesundheitsmedien.de">service@gesundheitsmedien.de</a> <a href="http://www.gesundheitsmedien.de">www.gesundheitsmedien.de</a></p>