

1.2 Inhaltsverzeichnis

Band 1

	Vorwort
1	Verzeichnisse
1.1	Herausgeber- und Autorenverzeichnis
1.2	Inhaltsverzeichnis
1.3	Arbeiten mit der CD-ROM
1.4	Software-Lizenzvertrag
2	Das neue Lebensmittelhygienerecht der EU im Überblick
2.1	Überblick altes / neues Lebensmittelhygienerecht
2.1.1	Das bisherige Lebensmittelhygienerecht
2.1.2	Das neue Lebensmittelhygienerecht
2.1.3	Die Konsequenzen des Hygienepakets für nationales Recht
2.2	Ziele des neuen Lebensmittelhygienerechts
2.2.1	Stärkung des Freiverkehrs mit Lebensmitteln
2.2.2	Strukturelle und inhaltliche Anpassungen an die EG-Basisverordnung
2.2.3	„From farm to fork“
2.2.4	Verantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers
2.2.5	Manifestation des Gedankens der Rückverfolgbarkeit
2.2.6	Vereinfachung der geltenden Richtlinien
2.2.7	Flexibilität der neuen Regelungen
2.3	Elemente des neuen Lebensmittelhygienerechts
2.3.1	Die allgemeinen Lebensmittelhygienevorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
2.3.2	Spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
2.3.3	Besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß Verordnung (EG) Nr. 854/2004
2.3.4	Richtlinie 2004/41 EG
2.3.5	Nationale Durchführungsvorschriften
2.4	Zusammenfassung
2.5	Lebensmittelhygienerecht in Österreich
2.5.1	Ausgangslage
2.5.2	Horizontale und vertikale Hygieneregelungen nach früherem Recht
2.5.3	Neukonzeption des österreichischen Hygienerechts
2.6	Lebensmittelhygienerecht in der Schweiz
2.6.1	Ausgangslage
2.6.2	Neukonzeption des schweizerischen Hygienerechts

Inhaltsverzeichnis

- 2.7 Codex Alimentarius – der internationale Verfahrenskodex mit allgemeinen Grundsätzen der Lebensmittelhygiene
- 2.8 Die Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung
 - 2.8.1 Überblick
 - 2.8.2 Straftaten
 - 2.8.3 Ordnungswidrigkeiten
- 2.9 „Health Claims-Verordnung“
 - 2.9.1 Kennzeichnung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben
 - 2.9.2 Übergangsfristen
 - 2.9.3 Zusammenwirken von alter und neuer nährwertbezogener Gesetzgebung
 - 2.9.4 Nährwertprofile
 - 2.9.5 Gesundheitsbezogene Angaben
 - 2.9.6 Unverpackte Lebensmittel
 - 2.9.7 Listen von gesundheitsbezogenen Angaben
 - 2.9.8 Claims-Listen
 - 2.9.9 Einzelzulassung für krankheitsbezogene Aussagen
 - 2.9.10 Hinweis- und Informationspflichten
 - 2.9.11 Straf- und Bußgeldvorschriften
 - 2.9.12 Erste Gerichtsentscheidungen zur Health-Claims-Verordnung
- 2.10 Das Verbraucherinformationsgesetz
 - 2.10.1 Vorgeschichte
 - 2.10.2 Ziele des Verbraucherinformationsgesetzes
 - 2.10.3 Der Zugangsanspruch auf Informationen nach dem VIG
 - 2.10.4 Erleichterte Information der Öffentlichkeit durch die zuständigen Behörden
 - 2.10.5 Erweiterung der staatsanwaltschaftlichen Meldepflichten
 - 2.10.6 Kritik am VIG
 - 2.10.7 Erste Erfahrungen mit dem VIG in der Praxis
- 2.11 Die Hygiene-„Mantel-Verordnung“
 - 2.11.1 Ausgangslage
 - 2.11.2 Überblick über die Mantel-Verordnung
 - 2.11.3 Die neue Lebensmittelhygiene-Verordnung
 - 2.11.4 Die Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung
 - 2.11.5 Zusammenfassung
- 2.12 Hygienebeauftragter / Hygienemanagement
 - 2.12.1 Anforderungsprofil für Hygienebeauftragte
 - 2.12.2 Umsetzung der Hygienemaßnahmen im Rahmen des betrieblichen Hygienemanagements
 - 2.12.3 Bestandsaufnahme / IST-Situation
 - 2.12.4 Gesetzliche Grundlagen
 - 2.12.5 Schulung der Kollegen
 - 2.12.6 Beratung der Kollegen
 - 2.12.7 Notfallplan
 - 2.12.8 Zertifizierung
 - 2.12.9 Krisenmanagement

- 2.13 Fördergelder für kleine und mittelständische Unternehmen
 - 2.13.1 Vergabe von Fördergeldern
 - 2.13.2 Geförderte Unternehmen und Berufe
 - 2.13.3 Geförderte Güter und Leistungen
 - 2.13.4 Erforderliche Unterlagen
 - 2.13.5 Das KfW-StartGeld (De-minimis-Verordnung der EU)
 - 2.13.6 ESF-förderfähige Unternehmensberatungen
 - 2.13.7 Förderung durch die Arbeitsagenturen
 - 2.13.8 Beratungsförderung nach EU-Richtlinie vom 27.06.2008

- 2.14 EU-Zulassung für Lebensmittelbetriebe
 - 2.14.1 Gesetzliche Grundlagen
 - 2.14.2 Antrag
 - 2.14.3 Betriebsprüfung
 - 2.14.4 Zulassungsbescheid

- 2.15 Food Improvement Agents Package (FIAP)
 - 2.15.1 Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren
 - 2.15.2 Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme
 - 2.15.3 Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
 - 2.15.4 Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln

- 3 HACCP**
 - 3.1 Zielsetzung / Aufbau des Kapitels

 - 3.2 Einführung in HACCP
 - 3.2.1 Historie
 - 3.2.2 Voraussetzung „Gute Hygienepraxis“
 - 3.2.3 Strukturierung der nötigen Vorsorgeprogramme
 - 3.2.4 Betriebsbewertung

 - 3.3 HACCP-Handlungsanleitungen
 - 3.3.1 Einführung
 - 3.3.2 Gefahrenanalyse durchführen
 - 3.3.3 Kritische Kontrollpunkte bestimmen
 - 3.3.4 Grenzwerte definieren
 - 3.3.5 Überwachungssystem festlegen
 - 3.3.6 Korrekturmaßnahmen vorgeben
 - 3.3.7 HACCP-Überprüfung planen
 - 3.3.8 Dokumentation einführen
 - 3.3.9 Schulung von Mitarbeitern
 - 3.3.10 Überwachung der Vorgaben
 - 3.3.11 Erfassung der Ist-Daten
 - 3.3.12 Dokumentation der Umsetzung
 - 3.3.13 Verifizierung des HACCP-Systems
 - 3.3.14 Analyse erreichter und geplanter Ergebnisse
 - 3.3.15 Validierung des HACCP-Systems

Inhaltsverzeichnis

- 3.3.16 Bewertung von Problemen bzw. Fehlern
- 3.3.17 Handlungsbedarf
- 3.3.18 Einleitung von Vorbeugemaßnahmen
- 3.3.19 Beseitigung von Ursachen
- 3.3.20 Prüfung der Wirksamkeit von Maßnahmen

- 3.4 Aktuelle Lebensmittelrisiken
 - 3.4.1 Rückstände und Kontaminanten
 - 3.4.2 Höchstmengen
 - 3.4.3 Pestizide
 - 3.4.4 Dioxine
 - 3.4.5 Acrylamid
 - 3.4.6 Schwermetalle
 - 3.4.7 Radionuklide und Radioaktivität
 - 3.4.8 Aktuelle Seuchengefahren

- 3.5 Rückverfolgbarkeit
 - 3.5.1 Einführung
 - 3.5.2 Rechtliche Grundlagen
 - 3.5.3 Warenrückruf
 - 3.5.4 Dokumentationsanforderungen an Klein- und Mittelbetriebe (KMU)
 - 3.5.5 ECR D-A-CH / GS1 Germany-Empfehlung: „Rückverfolgbarkeit von Produkten und effizienter Warenrückruf“
 - 3.5.6 Leitfaden zur Rückverfolgung von Chargen
 - 3.5.7 Rückverfolgbarkeit eines Produkts gem. Codex Committee on General Principles, August 2003
 - 3.5.8 Rückverfolgung von genetisch veränderten Organismen
 - 3.5.9 Rindfleischetikettierung
 - 3.5.10 Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit

- 3.6 Krisenmanagement
 - 3.6.1 Einleitung
 - 3.6.2 Rechtliche Grundlagen
 - 3.6.3 Kommunikation
 - 3.6.4 Grundsätze der Krisenkommunikation
 - 3.6.5 Handlungsphasen der Krisenkommunikation
 - 3.6.6 Food-Defense-Liste

- 3.7 Das HACCP-Konzept im Gastgewerbe
 - 3.7.1 Vorwort und Anwendungsbereich
 - 3.7.2 Erstellung eines HACCP-Konzeptes für das eigene Gastgewerbe

- 4 Grundriss der Lebensmittelmikrobiologie**
 - 4.1 Grundlagen
 - 4.1.1 Gefahren bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung
 - 4.1.2 Mikrobiologische Faktoren

4.2	Einteilung der Mikroorganismen
4.2.1	Samonella enteritidis
4.2.2	Shigella spp.
4.2.3	Escherichia coli
4.2.4	Yersinia enterocolitica
4.2.5	Bacillus cereus
4.2.6	Clostridium botulinum
4.2.7	Clostridium perfringens
4.2.8	Campylobacter jejuni
4.2.9	Staphylococcus aureus
4.2.10	Pseudomonaden
4.2.11	Vibrio cholerae
4.2.12	Listerien
4.3	Nicht biologische Risiken
4.3.1	Physikalische Gefahren
4.3.2	Chemische Gefahren
5	Verarbeitungshygiene
5.1	Prozesskontrolle
5.1.1	Einführung
5.1.2	Wareneingangskontrollen
5.1.3	Lagerhygiene und -kontrollen
5.1.4	Speisenzubereitung / Produktion
5.1.5	Warenausgangskontrollen
5.1.6	Verkostung
5.1.7	Transporthygiene
5.2	Rückstellproben
5.2.1	Gesetzliche Bestimmungen
5.2.2	Hühnereierverordnung
5.2.3	Probenahme
5.3	Risikoreiche Rohstoffe
5.3.1	Einleitung
5.3.2	Risiko tierischer Lebensmittel
5.3.3	Risiko pflanzlicher Lebensmittel
5.3.4	Weitere Risiken
5.3.5	Allergendatenbank ALBA
5.4	Besondere Maßnahmen bei Bio-Lebensmitteln
5.4.1	Bio-Zertifizierung
5.4.2	HACCP im Umgang mit Bio-Produkten
5.4.3	Pestizid-Monitoring in Bio-Produkten
5.5	Besondere Zubereitungsarten
5.5.1	Einführung
5.5.2	Sorgfaltspflicht

Inhaltsverzeichnis

- 5.5.3 Praktische Umsetzung in der Gastronomie
- 5.5.4 Cook & Chill
- 5.5.5 Maschinen zur Herstellung und unmittelbaren Abgabe von Speiseeis

- 5.6 Risikovermeidung durch Verbraucherinformation
- 5.6.1 Lebensmittelkennzeichnung

- 5.7 Fleischhygienepraxis
- 5.7.1 Einführung
- 5.7.2 Betriebshygiene in fleischverarbeitenden Betrieben
- 5.7.3 Produkt- und Produktionshygiene in fleischverarbeitenden Betrieben
- 5.7.4 Personalhygiene in fleischverarbeitenden Betrieben
- 5.7.5 Raum- und Anlagehygiene in fleischverarbeitenden Betrieben
- 5.7.6 Reinigung und Desinfektion in fleischverarbeitenden Betrieben
- 5.7.7 Erstellung des Eigenkontrollkonzepts nach HACCP-Richtlinien in fleischverarbeitenden Betrieben

- 5.8 Fischhygienepraxis
- 5.8.1 Fisch in der Ernährung
- 5.8.2 Fisch – ein empfindliches Lebensmittel
- 5.8.3 Fischfang
- 5.8.4 Risiken von Fischprodukten

- 5.9 Hygiene bei Muscheln
- 5.9.1 Muscheln in der Ernährung
- 5.9.2 Lebensweise von Muscheln
- 5.9.3 Frische und Verderb von Muscheln
- 5.9.4 Erkrankungen aufgrund von Muschelverzehr
- 5.9.5 Hygienenormen

- 5.10 Hygiene und Volksfeste
- 5.10.1 Grundlagen
- 5.10.2 Verkaufsbedingungen
- 5.10.3 Personalhygiene
- 5.10.4 Beschaffenheit bei Fahrzeugen
- 5.10.5 Gesetzliche Grundlagen
- 5.10.6 Trinkwasser
- 5.10.7 Regeln für die hygienisch einwandfreie Trinkwasserversorgung

- 5.11 Hygiene auf Jahr- und Weihnachtsmärkten
- 5.11.1 Betriebsstätte
- 5.11.2 Einrichtungen und Arbeitsmittel (Maschinen und Geräte)
- 5.11.3 Anlieferungen, Eigentransport und Lagerung von Lebensmitteln
- 5.11.4 Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
- 5.11.5 Handhabung von Schankanlagen und Schankgefäßen
- 5.11.6 Trinkwasser und Abwasser
- 5.11.7 Personalhygiene
- 5.11.8 Fachliche Ausbildung und Kenntnisse

- 5.12 Hackfleisch – Hygiene, Lagerung, Zubereitung und Risiken
 - 5.12.1 Definition
 - 5.12.2 Gesetzliche Grundlagen
 - 5.12.3 Risiken und Grenzwerte
 - 5.12.4 Rohstoffe
 - 5.12.5 Hygiene während und nach der Herstellung

Band 2

- 6 Die richtige Personalhygiene**
 - 6.1 Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz und DIN
 - 6.1.1 Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes
 - 6.1.2 Inhalte der Belehrung gem. IfSG
 - 6.1.3 Hygieneschulung gem. EU-Hygiene-VO
 - 6.1.4 Grundlagen der Mitarbeiterschulung
 - 6.1.5 Schulungsmethoden
 - 6.1.6 Schulungsmaßnahmen gem. DIN EN ISO 9000:2008
 - 6.1.7 Schulungsverfahren gem. IFS
 - 6.1.8 Hygieneschulung nach DIN 10514 in der Praxis
 - 6.1.9 E-Learning
 - 6.2 Schutzkleidung und -ausrüstung
 - 6.2.1 Allgemeine Vorschriften
 - 6.2.2 Arbeitskleidung
 - 6.2.3 Kopfbedeckung
 - 6.2.4 Schuhe und Handschuhe
 - 6.2.5 Umkleieräume
 - 6.2.6 Reinigung
 - 6.2.7 Spezifische Anforderungen an Arbeitskleidung
 - 6.3 Händehygiene
 - 6.3.1 Grundsätzliches
 - 6.3.2 Fingernägel und Fingerschmuck
 - 6.3.3 Händereinigung
 - 6.3.4 Händetrocknung
 - 6.3.5 Händedesinfektion
 - 6.3.6 Hautschutz
 - 6.3.7 Hautschutzplan
 - 6.4 Umsetzung der Gefahrstoffverordnung
 - 6.4.1 Allgemeines
 - 6.4.2 Verantwortlicher
 - 6.4.3 Betroffene
 - 6.4.4 Definitionen
 - 6.4.5 Pflichten

Inhaltsverzeichnis

- 6.4.6 Ersatzstoffprüfung
- 6.4.7 Einteilung der Tätigkeiten mit Gefahrstoffen in Schutzstufen
- 6.4.8 Notfallmaßnahmen (§ 13)
- 6.4.9 Information der Beschäftigten (§ 14)
- 6.4.10 Spezielle Informationspflicht bei Tätigkeiten mit krebserzeugenden, erbgutverändernden oder fruchtbarkeitsgefährdenden Stoffen
- 6.4.11 Arbeitsmedizinische Vorsorge (§ 15)
- 6.4.12 Zusammenarbeit verschiedener Firmen (§ 17)
- 6.4.13 Herstellung und Verwendungsverbot (§ 18)
- 6.4.14 Unterrichtung der Behörde (§ 19)
- 6.4.15 Ordnungswidrigkeiten und Straftaten (§§ 23 bis 26)

- 6.5 Betriebsanweisungen
 - 6.5.1 Allgemeines
 - 6.5.2 Betriebsanweisungen

- 6.6 Hygiene von Sanitäreinrichtungen und Ausstattung von Sozialräumen
 - 6.6.1 Aufenthaltsräume / Pausenräume
 - 6.6.2 Umkleieräume
 - 6.6.3 Sanitärräume
 - 6.6.4 Waschräume / Duschräume
 - 6.6.5 Reiniger
 - 6.6.6 Zusammenfassung

- 7 Betriebshygiene**
 - 7.1 Hygieneanforderungen in Betriebsräumen und an Betriebsmittel
 - 7.1.1 Grundsätze
 - 7.1.2 Allgemeine Vorschriften für Lebensmittelbetriebsstätten
 - 7.1.3 Ortsveränderliche Betriebe
 - 7.1.4 Gegenstände im Lebensmittelkontakt
 - 7.1.5 Lebensmittelabfälle
 - 7.1.6 Wasserversorgung
 - 7.1.7 Weitere Empfehlungen für eine hygienische Lebensmittelpraxis
 - 7.1.8 Primärproduktion

 - 7.2 Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen / Hygienepläne
 - 7.2.1 Einleitung
 - 7.2.2 Definitionen
 - 7.2.3 Reinigungsverfahren
 - 7.2.4 Desinfektion
 - 7.2.5 Hygienepläne

 - 7.3 Wichtige Vorgaben der Reinigungs-/Desinfektionsmittel
 - 7.3.1 Reinigungsmittel
 - 7.3.2 Desinfektionsmittel
 - 7.3.3 Gefahrstoffregelungen
 - 7.3.4 Reinigungsfreundliche Oberflächen
 - 7.3.5 Hygienegerechte Konstruktion
 - 7.3.6 Hygieneanforderungen an Nahrungsmittelmaschinen

7.4	Schädlingsbekämpfung
7.4.1	Gesetzliche Grundlagen
7.4.2	Vorbeugung
7.4.3	Befallsermittlung
7.4.4	Bekämpfung
7.4.5	Dokumentation
7.4.6	Die häufigsten Schädlinge
7.5	Abfallentsorgung
7.5.1	Arten von Abfällen
7.5.2	Maßnahmen zur Abfallhygiene
7.5.3	Abfalltrennung
7.6	Branchenstandards
7.6.1	GFSI – Global Food Safety Initiative
7.6.2	International Food Standard 5
7.6.3	IFS Logistic
7.6.4	DIN EN ISO 22000:2005
7.7	Lebensmittelüberwachung
7.7.1	Aufgaben der Lebensmittelüberwachung
7.7.2	AVV – Betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen
7.7.3	Risikobeurteilung nach dem Gütersloher Modell
7.7.4	Das europäische Schnellwarnsystem RASFF in Aktion
7.7.5	Lebensmittel-Beanstandungen
7.8	Entsorgung gewerblicher Küchen- und Speiseabfälle
7.8.1	Einleitung
7.8.2	Definition von Küchen- und Speiseabfällen
7.8.3	Auswirkungen der EU-Verordnung 1774 / 2002
7.8.4	Verfütterung von Speiseabfällen an Schweine
7.8.5	Biotechnische Behandlungen in Vergärungs- und Kompostierungsanlagen
7.8.6	Fazit
7.8.7	Auswahl von Rechtsgrundlagen
7.9	Getränkeschankanlagen
7.9.1	Einführung
7.9.2	Rechtliche Grundlagen
7.9.3	Betrieb
7.9.4	Bauliche, anlagenspezifische und hygienische Voraussetzungen
7.10	RASFF-Bericht 2007
7.10.1	Die RASFF-Mitgliedsbehörden
7.10.2	Das RASFF-System
7.10.3	Kurzübersicht
7.10.4	Statistische Daten
7.10.5	Häufige Ursachen von Warnmeldungen
7.10.6	Schwerpunkt China und die Dritte Welt

7.11	Verpackungshygiene
7.11.1	Allgemeine Einführung
8	Wareneingang, Lagerung und Lagerkontrolle
8.1	Warenannahme
8.1.1	Lieferantenauswahl
8.1.2	Lieferantenbeurteilung
8.1.3	Wareneingangskontrolle
8.1.4	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)
8.2	Lieferantenvereinbarungen
8.2.1	Hygienische Aspekte
8.2.2	Selbstauskunft des Herstellers / Lieferanten
8.3	Lagerhaltung
8.3.1	Einführung
8.3.2	Allgemeine Vorschriften
8.3.3	Kühlager
8.3.4	Tiefkühlager
8.3.5	Trockenlager
8.4	Warenausgabe
8.4.1	Speisenausgabe
8.4.2	Ausgabemperaturen
8.4.3	Speiseeis
8.4.4	Lebensmittel in der Selbstbedienung
8.5	Rückstellproben
8.5.1	Haftung
8.5.2	Sorgfaltspflicht
8.5.3	Empfehlung zur Rückstellproben
8.5.4	Probenahme
8.5.5	Probenaufbewahrung
8.5.6	Lagerungstemperaturen
8.5.7	Art der Lagerung
8.5.8	Überprüfung des Systems
9	Arbeitshilfen
9.1	Umsetzung des Hygienepakets
9.1.1	Einführung in HACCP und praktische Vorgehensweise
	Ausfüllhinweise
	HACCP-Formular 1 Beschreibung des Produkts
	HACCP-Formular 2 Zutaten, Zusatzstoffe und zugekauftes Material
	HACCP-Formular 3 Fließdiagramm eines Produktionsablaufs
	HACCP-Formular 4 Raumplan
	HACCP-Formular 5 Biologische Gefahren
	HACCP-Formular 6 Chemische Gefahren
	HACCP-Formular 7 Physikalische Gefahren

- HACCP-Formular 8a CCP-Risikobewertung
- HACCP-Formular 8b CCP-Bestimmung
- HACCP-Formular 9 Nicht geregelte Gefahren
- HACCP-Formular 10 HACCP-Plan
- Formular HACCP-Dokumentation Küche
- Formular HACCP-Dokumentation Küche (Muster)
- Formular HACCP-Artikelliste
- HACCP-Formular Fehlermeldung

- 9.2 Verarbeitungshygiene
 - Arbeitsanweisung Rückstellproben
 - Arbeitsanweisung Speisenausgabe
 - Checkliste Kontrolle der Kerntemperatur
 - Checkliste Kontrolle der Warmhaltetemperatur
 - Kontrolle des Frittierfetts
 - Kontrolle der Kerntemperaturen von Geflügel-, Fisch-, Hackfleisch- und Fleischgerichten
 - Meldung nach § 40 LFGB

- 9.3 Personalhygiene
 - Arbeitsanweisung Belehrung nach IfSG
 - Unterrichtungsnachweis der Belehrung nach IfSG

- 9.4 Betriebshygiene
 - Monatsinspektion (Küche)
 - Monatsinspektion (Produktion)
 - Reinigungs- und Desinfektionsplan
 - Reinigungs- und Desinfektionsplan (Muster)
 - Zeitplan Reinigung und Desinfektion
 - Zeitplan Reinigung und Desinfektion (Muster)
 - Arbeitsanweisung 5-W-Reinigungsanweisung
 - Arbeitsanweisung 5-W-Reinigungsanweisung (Muster)
 - Arbeitsanweisung Reinigung der Toiletten
 - Wartungsplan Küchengeräte
 - Wartungsplan Küchengeräte (Muster)
 - Wartungsplan Küchengeräte Detail

- 9.5 Lagerung und Lagerkontrolle
 - Lieferantenbewertung
 - Lieferantenreklamation
 - Temperaturkontrolle Lagerräume
 - Temperaturkontrolle Wareneingang
 - Kühl-/Gefrierthermometerkontrolle
 - Wareneingangskontrolle – Allgemein
 - Wareneingangskontrolle – Lkw-Belieferung
 - Wareneingangskontrolle – Gastronomie
 - Wareneingangskontrolle – ungekühlte Produkte

- 9.6 Personalschulungsunterlagen
 - Tipps für die Vorbereitung einer Mitarbeiterschulung
 - Schulungsdokumentation
 - Schulungsdokumentation mit Bestätigung des Lernerfolges
- 9.7 Glossar
- 9.8 Verordnungen und DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene
- 9.9 Alkohol und Jugendschutzgesetz (Jugendschutz-Aushang)