

Inhaltsübersicht

Unterweisungsmodul: HYGIENE IM KÜCHENBETRIEB

- 1 Gesetzliche und innerbetriebliche Regelungen
 - 1.1 EU-Verordnung Nr. 852/2004
 - 1.2 Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)
 - 1.3 Lebensmittelgesetz
 - 1.4 Tiefkühlverordnung
 - 1.5 Infektionsschutzgesetz
 - 1.6 HACCP-Konzept
 - 1.7 Hygieneplan
 - 1.8 Betriebsanweisung
- 2 Grundregeln für die Großküchenhygiene
 - 2.1 Persönliche Körper- und Händehygiene
 - 2.2 Exkurs: Belehrung nach §43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
 - 2.3 Lebensmittelhygiene
 - 2.4 Hygiene in Küchen und Lagerräumen
- 3 Reinigung und Desinfektion
- 4 Abfallentsorgung und Schädlingsbekämpfung