

Presseinformation

Prof. Ulrike Arens-Azevedo / Heinz Joh HACCP

Matthaes Verlag, Stuttgart 2005
88 Seiten, Paperback
ISBN 3-87515-000-7
32,- € (D) / 32,90 € (A) unverb. Preisempf. / 51,90 SFr (CH)



Kurztext

Das Buch inklusive Schulungsfilm auf DVD bietet einen praxisorientierten Leitfaden zur Umsetzung von HACCP-Konzepten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Neben aktuellen Informationen zu den neuen Verordnungen wird das HACCP-System in sieben Stufen von der Warenannahme bis zur Verifikation und Dokumentation erläutert. Das Buch bietet übersichtlich strukturierte Hilfestellungen. Tabellen, Checklisten sowie Formblätter erleichtern die betriebseigene Umsetzung und vorgeschriebene Dokumentation.

Ob Imbissbude oder Großküche mit der Einführung des HACCP-Systems können mit vertretbarem Aufwand viele Risiken für Gast und Unternehmen ausgeschlossen werden. Welche Auflagen dabei an Ausstattung, Reinigung und Personalhygiene gestellt werden, veranschaulicht das Buch mit zahlreichen Beispielen.

Aus dem Inhalt

Vorwort | Ein ganz alltäglicher Fall |
Rechtliche Aspekte | Neues Hygienerecht
ab 2006 | Das HACCP-System | Die 7
Stufen der Lebensmittelsicherheit |
Mikrobiologische Grundlagen |
Wachstumsbedingungen von
Mikroorganismen | Der Zusammenhang
von HACCP-Konzept und
Qualitätsmanagement | Ausstattung und
Räume | Reinigung und Desinfektion |
Praktische Umsetzung des HACCP-
Konzepts

Die Autoren

Prof. Ulrike Arens-Azevedo ist
Vizepräsidentin der HAW Hamburg.
Sie ist Mitglied des Präsidiums der
Deutschen Gesellschaft für Ernährung,
Vorstandsmitglied bei der Verbraucher-
zentrale Hamburg und Mitglied bei der
GAD.

Heinz Joh ist Mitglied der Deutschen
Lebensmittelbuch-Kommission und
Sprecher der Fachgruppe Nord der
wissenschaftlichen Gesellschaft für
Lebensmittelrecht.

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail presse-buch@matthaes.de