

### **Ahrens-Azevedo / Joh: Mit HACCP sicher ans Ziel**

**Stuttgart. Rechtzeitig vor dem in Kraft treten des neuen Hygienerechts 2006 erscheint jetzt im Matthaes Verlag in 5., vollständig überarbeiteter Auflage der Titel „Mit HACCP sicher ans Ziel“. Das Buch inklusive Schulungsfilm auf DVD bietet einen praxisorientierten Leitfaden zur Umsetzung von HACCP-Konzepten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. In der Neuauflage wurden alle neuen Gesetze und Richtlinien der EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene, denen ab 2006 verpflichtend Folge geleistet werden muss, berücksichtigt.**

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 strukturiert 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.

Die Autorin Prof. Ulrike Ahrens-Azevedo ist Vizepräsidentin der HAW Hamburg. Sie ist Mitglied des Präsidiums der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Vorstandsmitglied bei der Verbraucherzentrale Hamburg und Mitglied bei der GAD.

Der Autor Heinz Joh leitet die Koordination Lebensmittelproben im Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg. Er ist Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission und Sprecher der Fachgruppe Nord der wissenschaftlichen Gesellschaft für Lebensmittelrecht.

**Prof. Ulrike Ahrens-Azevedo, Heinz Joh:  
Mit HACCP sicher ans Ziel  
88 Seiten + DVD, Format: 21 x 29 cm, 4-farbig  
Preis: 26 EUR (D)/26,80 EUR (A) unverb. Preisempf./ 45,60sFr.  
Stuttgart: Matthaes Verlag, 2005, ISBN: 3-87515-000-7**

Textumfang: ca. 1.680 Zeichen inkl. Leerzeichen