

* NEU * NEU * NEU * NEU * NEU * NEU * NEU *



Lebensmittelunternehmen rechtskonform gestalten und führen

Food Compliance

Ein Praxis-Leitfaden

- ✓ Risiko Organisation und Delegation
- ✓ Risiko Hygiene
- ✓ Risiko Fremdkörpermanagement
- ✓ Risiko Schädlingsmanagement
- ✓ Risiko Allergenmanagement
- ✓ Risiko Rücknahme und Rückruf
- ✓ Risiko Behörden- und Öffentlichkeitsinformation

f2m foodmultimedia GmbH, Ehrenbergstraße 33, 22767 Hamburg,
Tel. + 49 40 3990 1227, Fax: + 49 40 3990 1229, www.foodmultimedia.de



Der Leitfaden ist **von Praktikern für Praktiker** geschaffen worden. Er stellt eine auch als Check-Liste verwendbare Darstellung der wichtigsten Felder der guten Organisations- und Verfahrenspraxis dar (Food Compliance), mit denen Unternehmen die Risiken bei der Herstellung und dem Vertrieb von Lebensmitteln in den Griff bekommen können.

Obwohl sich der Leitfaden bei der Darstellung des innerbetrieblichen Produktionsprozesses vorwiegend an den Gegebenheiten des **Backsektors** orientiert, dürfte er mit entsprechenden Anpassungen als Ratgeber **auch für andere Branchen geeignet** sein. Desgleichen eignet er sich auch für **Schulungs- und Unterrichtszwecke**.

Die Verfasser sind ausgewiesene **Experten auf dem Gebiet der Unternehmensführung, der Lebensmitteltechnologie, des Qualitätsmanagements und der rechtlichen Beratung** der Lebensmittelwirtschaft.

Behringer/Mändli/Martell/Wallau,
Food Compliance in Backbetrieben

– Lebensmittelunternehmen rechtskonform gestalten und führen –
Ein Leitfaden, 72 Seiten

Erscheint: Ende April 2016 bei
f2m foodmultimedia GmbH,
Ehrenbergstraße 33, 22767 Hamburg

Subskriptionspreis: 25,- € incl. MwSt

Späterer Ladenverkaufspreis: 29,- € incl. MwSt

Staffelpreise auf Anfrage.

Aus dem Inhalt

1. Abschnitt: Food Compliance

1. Begriff und Bedeutung von
„Food Compliance“

2. Abschnitt: Betriebliche Anwendungsfelder des FC-Systems

- 2.1. Einmaleins des HACCP
- 2.2. Umgebung und Betriebsgelände
- 2.3. Anlagenentscheidungen
- 2.4. Gebäude und Räume
- 2.5. Silos, Lager, Vorteiganlage,
Kneterbeschickung
- 2.6. Prozesse, Geräte, Linien
- 2.7. Teigmacherei
- 2.8. Teilen, Wirken, Garen, Laminieren
- 2.9. Backen, Sieden
- 2.10. Kühlen
- 2.11. Frosten
- 2.12. Schneiden, Verpacken
- 2.13. Kommissionieren, Lagern
- 2.14. Inner- und außerbetriebliche
Transportvorgänge
- 2.15. Schädlingsmanagement
- 2.16. Betriebliches Allergenmanagement
- 2.17. Abfallbehandlung
- 2.18. Reinigung und Desinfektion
- 2.19. Menschen: Personalhygiene
- 2.20. Weitere Kontrollaufgaben
- 2.21. Zugangskontrollen zum Betrieb

3. Abschnitt:

Sonstige Unternehmenspflichten

- 3.1 Rückverfolgbarkeit/
Chargenidentifizierung
- 3.2 Produktbeobachtung
- 3.3 Information der Behörden, Abnehmer,
Kunden und der Öffentlichkeit
- 3.4 Sperrung, Rücknahme, Rückruf

4. Abschnitt:

Hinweise zur Kennzeichnung und Werbung

Anhänge

Anhang 1:

Check-Liste „Hygiene-Kontrollen“

Anhang 2:

Check-Liste „Schädlingsbekämpfung“

Anhang 3:

Checkliste „Behördeninformation bei
Rücknahme und Rückruf“

Anhang 4:

Exkurs „Krisenkommunikation“

Anhang 5:

Rechtsgrundlagen

Anhang 6:

Auswahl wichtiger DIN-Normen

BESTELLFORMULAR



Hiermit bestelle ich

Exemplare des

Ende April erscheinenden

Praxisleitfadens „Food Compliance“

der Autoren Behringer/Mändli/Martell/Wallau
zum Subskriptionspreis: von 25,- € incl. MwSt

Vorname:

Nachname:

Firma:

Straße:

Anschrift 2:

Postleitzahl:

Ort:

Land:

E-Mail:

Umsatzsteueridentifikationsnummer (UID):

Unterschrift

f2m foodmultimedia GmbH, Ehrenbergstraße 33, 22767 Hamburg,
Tel. + 49 40 3990 1227, Fax: + 49 40 3990 1229, www.foodmultimedia.de

