Behr's Verlag

Handbuch Lebensmittelhygiene

BEHR'S...ONLINE



Trotz des hohen Hygiene-Standards erkranken in Deutschland pro Jahr ca. 200.000 Menschen nach dem Verzehr von Lebensmitteln. Die Lebensmittelsicherheit muss deshalb in jedem Unternehmen, das Lebensmittel herstellt, oberste Priorität haben. Das umfasst laut der Definition von Lebensmittelhygiene entsprechend dem Codex Alimentarius „alle Bedingungen und Maßnahmen, die für die Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Distribution von Lebensmitteln erforderlich sind, um ein gesundheitlich unbedenkliches Produkt zu erhalten, das zum menschlichen Verzehr geeignet ist“. Es ist jedoch nicht immer einfach, die produktspezifischen Gefahren zu beurteilen und die richtigen Maßnahmen zu ergreifen. Das Online-Modul Handbuch Lebensmittelhygiene unterstützt Sie dabei, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Es • liefert Ihnen das Handwerkszeug, um alle von Behörden und Zertifizierungsstandards geforderten Anforderungen umzusetzen, • fördert das tiefgehende Verständnis der Zusammenhänge, • hilft Ihnen dabei, die Maßnahmen genau auf Ihren Betrieb zugeschnitten umzusetzen, • erläutert Ihnen wichtige Hintergrundinformationen wie Verderbnis- und Krankheitserreger, Rückstände und Kontaminanten sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, • zeigt auf, wie Sie die produktspezifischen Gefahren bewerten und welche Maßnahmen Sie einleiten müssen, um Risiken zu reduzieren, • gibt Ihnen spezielle Hinweise für die Lebensmittelgruppe, die Sie herstellen. Das Besondere: Es werden die Anforderungen an die Produktionshygiene von allen Lebensmittelgruppen aufgeführt. Insbesondere werden dabei die Aspekte der Mikrobiologie praxisnah erläutert. Diese Zusammenstellung macht diese Datenbank zu einem einzigartigen Leitfaden und Nachschlagewerk in einem. Die Herausgeber betreuen das Produkt mit großer Aufmerksamkeit und sorgen dafür, dass die Inhalte aktuell und zeitgemäß gehalten werden. So können Sie sich darauf verlassen, die richtigen Antworten zu finden. Dieses Online-Modul Handbuch Lebensmittelhygiene liefert Ihnen also eine detaillierte und verständliche Darstellung aller Parameter, die die Lebensmittelhygiene beeinflussen. Es werden die Themenbereiche Produktionshygiene, Betriebshygiene und Personalhygiene entlang der gesamten Supply Chain erläutert. Hintergründe, wie kompakte Informationen zur Mikrobiologie und relevante Vertiefungsthemen, wie die Bestimmung der Qualität der Raumluft, werden im Werk zusammengestellt und aktuell gehalten. Nutzen Sie die Vorteile Ihres Online-Zugangs: Sie erhalten zu dem Werk einen persönlichen Zugang zu BEHR'S...ONLINE. Damit können Sie auf den gesamten Inhalt digital zugreifen. So können Sie diesen einfach runterladen und für die Bedürfnisse Ihres Betriebs individualisieren. Die Suchfunktion von BEHR'S...ONLINE erleichtert Ihnen außerdem die Navigation und macht eine blitzschnelle Suche möglich. Inklusive BEHR’S…KI! Mit dem Abo steht Ihnen die BEHR’S…KI zur Verfügung. Sie können täglich bis zu drei Fragen von der KI beantworten lassen – schnell, präzise und rund um die Uhr. Um die BEHR’S…KI ohne Limit zu nutzen, benötigen Sie eine BEHR’S…KI PLUS-Lizenz oder eine Lizenz zu einem BEHR’S…ONLINE-Paket (Lebensmittelrecht/ Qualitätsmanagement & Hygiene). Bitte beachten Sie: Die BEHR‘S…KI ist ein unterstützendes Recherchetool – ohne Anspruch auf Vollständigkeit, Richtigkeit oder rechtliche Verbindlichkeit. Die generierten Inhalte dienen ausschließlich der allgemeinen Information und erbringen und ersetzen keine Rechtsdienstleistung im Sinne des § 2 Abs. 1 RDG. Die von der BEHR‘S…KI generierten Antworten sollten durch fachkundige Personen eigenverantwortlich geprüft und bewertet werden. Eine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der Inhalte ist ausgeschlossen.

102,72 €
96,00 € (zzgl. MwSt.)
Monatspreis für 1 Nutzer.
Mindestlaufzeit: 12 Monate

sofort versandfertig, Lieferfrist: 1-3 Werktage

Artikelnummer: 30000000181038
Medium: Datenbank
Verlag: Behr's Verlag
Sprache(n): Deutsch
Produktform: online Datenbank

Kundenservice Verlag Dr. Otto Schmidt KG
Neumannstraße 10, 40235 Düsseldorf | kundenservice@otto-schmidt.de | 0221-93738-997 (Inland)