

Voigt

Schädlingsmanagement im Lebensmittelbetrieb

Sicherheit durch leistungs- und zielorientierte Steuerung des Dienstleisters

Dieses Fachbuch erläutert Ihnen die gestiegenen Anforderungen an die Schädlingsbekämpfung aus der Sicht von Qualitätsmanagern und Hygieneverantwortlichen in der Lebensmittelindustrie sowie der Gemeinschaftsverpflegung. Sie erhalten praxisorientierte Maßnahmen und -Wege, um die vielseitigen Pflichten mit ihrem Schädlingsbekämpfer gezielt umzusetzen. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der präventiven Vermeidung des Schädlingsbefalls, sowie auf der optimalen Steuerung und Kooperation von und mit Dienstleistern. Anschauliche Formblätter und Beispiele unterstützen in der Umsetzung in die Praxis und helfen dabei, Risiken sicher zu reduzieren. Aus dem Inhalt: Rahmenbedingungen, relevante Gesetze und Standards zum Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung Moderne Schädlingsprophylaxe als zentrales Element der zeitgemäßen Dienstleistung Was Lebensmittelbetriebe über die Dienstleistung und im Umgang mit Schädlingsbekämpfung wissen sollten Die Dienstleistung Schädlingsbekämpfung in vielen Lebensmittelbetrieben immer noch ohne Qualitäts- und Führungsanspruch Vorgaben, Steuerung, Kontrolle und Bewertung der Dienstleistung Schädlingsbekämpfung Die interne Steuerung beim Thema Schädlinge, Prophylaxe und Bekämpfung Die korrekte Dokumentation zur Dienstleistung Schädlingsbekämpfung



138,57 €

129,50 € (zzgl. MwSt.)

Lieferfrist: bis zu 10 Tage

Artikelnummer: 9783954684861

Medium: Buch

ISBN: 978-3-95468-486-1

Verlag: Behr's Verlag

Erscheinungstermin: 21.09.2017

Sprache(n): Deutsch

Auflage: Auflage 2017

Produktform: Gebunden

Gewicht: 448 g

Seiten: 228

Format (B x H): 148 x 210 mm

