

Inhalt

VorwortV

Autoren IX

Abkürzungen und Begriffsbestimmungen XIII

1 **Einleitung und rechtliche Grundlagen 1**

1.1 Einleitung1

1.2 Rechtliche Grundlagen, Normen und Bekanntmachung der EU ...8

1.2.1 Rechtliche Grundlagen8

1.2.2 Bekanntmachung der EU Kommission18

1.2.3 Normen und Leitlinien34

2 **Aufbau eines Managementsystems zur
Lebensmittelsicherheit.37**

2.1 Einführung37

2.2 Grundprinzip des Aufbaus eines Managementsystems43

2.3 Beispiele für Basishygieneprogramme50

2.4 Gefahrenanalyse und Abgrenzung Basishygiene
und HACCP-System63

3 **Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen in der GV71**

3.1 Grundsätze der betrieblichen Eigenkontrollen71

3.2 Art und Umfang betrieblicher Eigenkontrollen75

3.3 Wareneingangskontrollen.....76

3.4 Temperaturkontrollen.....79

3.4.1 Vorbemerkung zu Temperaturen für Lebensmittel79

3.4.2 Messgeräte89

3.4.3 Messmethoden.....92

3.4.4 Temperaturmanagement des Betriebes94

3.5 Weitere einfache physikalisch-chemische Kontrollen..... 106

3.5.1 Vorbemerkung 106

3.5.2	a _w -Wert.....	107
3.5.3	Luftfeuchtigkeit	108
3.5.4	pH-Wert	108
3.5.5	Gewicht	109
3.5.6	Frittierfettkontrolle.....	110
3.6	Kontrollen zum mikrobiologischen Status	111
3.6.1	Vorbemerkungen	111
3.6.2	Grundlagen der mikrobiologischen Prüfungen.....	113
3.6.3	Betriebliche mikrobiologische Eigenkontrollen	121
3.6.4	Schnellverfahren ATP-Biolumineszenz	155
3.7	Schädlingsmonitoring	157
3.8	Kontrollen von Schulungen und Belehrungen.....	159
3.9	Kontrollen Betriebscheck	161
	Literaturverzeichnis	
	(verwendete und weiterführende Quellen)	162