

Inhalt

Vorwort	v
Autoren	IX
Abkürzungen und Begriffsbestimmungen	XIII
1 Einleitung und rechtliche Grundlagen	1
1.1 Einleitung	1
1.2 Rechtliche Grundlagen, Normen und Bekanntmachung der EU	8
1.2.1 Rechtliche Grundlagen	8
1.2.2 Bekanntmachung der EU Kommission	18
1.2.3 Normen und Leitlinien	34
2 Aufbau eines Managementsystems zur Lebensmittelsicherheit.....	37
2.1 Einführung	37
2.2 Grundprinzip des Aufbaus eines Managementsystems	43
2.3 Beispiele für Basishygieneriche Programme	50
2.4 Gefahrenanalyse und Abgrenzung Basishygiene und HACCP-System	63
3 Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen in der GV	71
3.1 Grundsätze der betrieblichen Eigenkontrollen	71
3.2 Art und Umfang betrieblicher Eigenkontrollen	75
3.3 Wareneingangskontrollen.....	76
3.4 Temperaturkontrollen.....	79
3.4.1 Vorbemerkung zu Temperaturen für Lebensmittel	79
3.4.2 Messgeräte	89
3.4.3 Messmethoden.....	92
3.4.4 Temperaturmanagement des Betriebes	94
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