

# Inhaltsverzeichnis

1	<b>Rechtliche Grundlagen</b> .....	1
2	<b>Organisation und Verlauf</b> .....	3
3	<b>Programm 2011</b> .....	5
4	<b>Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren</b> .....	9
4.1	3-MCPD-Fettsäureester in Fetten und Ölen.....	9
4.2	Niacinquelle in Energydrinks und -shots .....	11
4.3	<i>trans</i> -Fettsäuren in Eis, Eiern, Suppen und Soßen.....	12
4.4	Anorganisches Arsen in Reis .....	14
4.5	Benzol in Karottensaften für Säuglinge und Kleinkinder.....	17
4.6	Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in Gewürzen und getrockneten Kräutern .....	18
4.7	Ethylcarbamat in Steinobstbränden und -trestern .....	23
4.8	Aflatoxine und Ochratoxin A in Muskatnusspulver.....	25
4.9	Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) in Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung (Weidehaltung) .....	26
4.10	Mangan in Ananas, Ananassäften und -nektaren.....	31
4.11	Fischartbestimmung in als Seezunge bezeichneten Fischportionen aus der Gastronomie.....	32
5	<b>Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen</b> .....	35
5.1	Mikrobieller Status von Keimlingen .....	35
5.2	Mikrobieller Status von Rindertatar für den Rohverzehr .....	37
5.3	Mikrobieller Status und Histamingehalt des Inhalts von geöffneten Thunfischdosen aus der Gastronomie.....	38
6	<b>Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln</b> .....	41
6.1	Antimon-Freisetzung aus polyethylenterephthalat-(PET-)haltigen Textilien.....	41
6.2	N-Nitrosodiethanolamin (NDELA) und Bronopol in Fingermaldfarben.....	44
6.3	Phenol-Freisetzung aus PVC-Spielzeug und aus für Kinder bestimmten Bedarfsgegenständen mit Körper- oder Schleimhautkontakt .....	46
6.4	Vitamin A in kosmetischen Mitteln.....	50
6.5	p-Dioxan in Shampoos, Dusch- und Schaumbädern.....	52

<b>7</b>	<b>Betriebskontrollen .....</b>	<b>55</b>
7.1	Temperaturprüfung in Kühltheken für frisches Hackfleisch im Einzelhandel .....	55
7.2	Überprüfung von Transportfahrzeugen für pulverförmige Lebensmittel .....	56
7.3	Überwachung von Großküchen und Großkantinen mit eigener Speisenherstellung.....	57
7.4	Hygiene in Räucherfischbetrieben; Vorkommen von <i>Listeria monocytogenes</i> .....	59
<b>8</b>	<b>Zitierte Gesetzgebung .....</b>	<b>63</b>
<b>9</b>	<b>Erläuterungen zu ausgewählten Fachbegriffen.....</b>	<b>65</b>
<b>10</b>	<b>Abkürzungsverzeichnis.....</b>	<b>71</b>