

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Der Autor	VII
1 Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomie-Bereich.....	1
2 Rückstellproben	15
3 Produkthaftung	19
4 Hygiene	23
4.1 Grundregeln	23
4.2 Gesundheitsvorsorge	24
4.3 Infektionsschutzgesetz (IfSG).....	24
4.4 Allgemeine Hygienegesichtspunkte.....	30
4.5 Hygieneschwerpunkte	36
4.5.1 Raumhygiene – Gebäudehygiene	36
4.5.2 Hygiene der Gegenstände und Ausrüstungen	41
4.5.3 Produkthygiene – Verarbeitungshygiene	44
4.5.4 Personalhygiene	51
4.6 Spezielle Vorgaben bei bestimmten Mikroorganismen bzw. Lebensmitteln	60
5 Allgemeines über Mikroorganismen	67
5.1 Schädliche Mikroorganismen	68
5.2 Wachstumsvoraussetzungen (Entwicklungsfaktoren) für Mikroorganismen	72
5.3 Möglichkeiten der Verhinderung bzw. Verringerung des Wachstums von Mikroorganismen	77
5.4 Haltbarmachung von Lebensmitteln	79
6 Lebensmittelhygiene-Verordnung	97
6.1 HACCP-Konzept.....	119

6.2	Leitlinien.....	138
6.3	Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.....	143
6.4	Weitere mikrobiologische Richt- und Warnwerte (DGHM)	170
6.5	Schulungen	171
7	Zusammensetzung und Beschaffenheit bestimmter Lebensmittel	183
7.1	Milch und Milcherzeugnisse	183
7.2	Käse, Schmelzkäse und -Zubereitungen	194
7.3	Spelseeis	202
7.4	Butter und Fette	206
7.4.1	Fette, Fettersatzstoffe	209
7.4.2	Margarine	212
7.4.3	Fettersatzstoffe	213
7.5	Fritteusen und Frittierfette	213
7.5.1	Frittierfette	214
7.6	Fleisch und Fleischerzeugnisse.....	217
7.6.1	Bratwürste	225
7.6.2	Fleischzuschnitte	228
7.6.2.1	Pökelfleischerzeugnisse	233
7.6.3	Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch.....	234
7.6.4	Gegarte Pökelfleischerzeugnisse	236
7.7	Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse	241
7.8	Fische und Erzeugnisse daraus	252
7.8.1	Marinaden.....	254
7.9	Krebs-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	258
7.10	Feinkostsalate.....	259
7.11	Suppen und Saucen	261
7.12	Gewürze und andere würzende Mittel.....	263
7.13	Tiefgefrorene Lebensmittel.....	267
7.14	Bier, Wein und Spirituosen	270
7.14.1	Bier	270
7.14.2	Wein	272
7.14.3	Sekt	277
7.14.4	Spirituosen.....	279

7.15	Säfte und Erfrischungsgetränke.....	283
7.16	Nährwertkennzeichnung	285
7.17	Ballaststoffe	294
7.18	Nahrungsergänzungsmittel	298
7.19	Feine Backwaren	301
7.20	Obst, Gemüse, Salat.....	303
8	Spezielle Zusatzstoffe und Zutaten – Verwendung und Kenntlichmachung	305
9	Klassennamen und E-Nummern	317
10	Kennzeichnung verpackter Lebensmittel	343
11	Genetisch veränderte Lebensmittel	359
12	Bio-Lebensmittel	361
13	Getränkeschankanlagen – Technische Anforderungen und Hygiene	363
14	Lebensmittelüberwachung	367
14.1	Informationen der Öffentlichkeit	388
15	Gesetzliche Grundlagen und Literatur.....	391
15.1	Produktübergreifende Bestimmungen.....	391
15.2	Produktspezifische Bestimmungen	395
15.3	Allgemeine Bestimmungen	397
15.4	Weiterführende Literatur	397
	Stichwortverzeichnis	399