

Inhaltsverzeichnis

1	Rechtliche Grundlagen	1
2	Organisation und Verlauf	3
3	Programme 2013	5
4	Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren	9
4.1	Oxidativer Zustand von raffinierten, linolsäurereichen Speiseölen aus dem Einzelhandel	9
4.1.1	Ausgangssituation	9
4.1.2	Ziel	9
4.1.3	Ergebnisse	9
4.1.4	Schlussfolgerungen	10
4.1.5	Literatur	10
4.2	Nicht dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (ndl-PCB) in Eiern aus Freilandhaltung	10
4.2.1	Ausgangssituation	10
4.2.2	Ziel	11
4.2.3	Ergebnisse	11
4.2.4	Schlussfolgerungen	11
4.2.5	Literatur	12
4.3	Überprüfung der Deklaration „Laktosefrei“ in Fleischerzeugnissen und Wurstwaren	12
4.3.1	Ausgangssituation	12
4.3.2	Ziel	12
4.3.3	Ergebnisse	12
4.3.4	Schlussfolgerungen	12
4.3.5	Literatur	12
4.4	Milchallergene in Schokoladen ohne deklarierten Zusatz von Milchbestandteilen	12
4.4.1	Ausgangssituation	12
4.4.2	Ziel	13
4.4.3	Ergebnisse	13
4.4.4	Schlussfolgerungen	13
4.4.5	Literatur	13
4.5	Schwefeldioxid (Sulfite) in „Konfitüre extra“/„Gelee extra“	14
4.5.1	Ausgangssituation	14
4.5.2	Ziel	14
4.5.3	Ergebnisse	14
4.5.4	Schlussfolgerungen	15

4.6	trans-Fettsäuren in fetterhitzten Lebensmitteln und den zugehörigen Fetten	15
4.6.1	Ausgangssituation	15
4.6.2	Ziel	15
4.6.3	Ergebnisse	15
4.6.4	Schlussfolgerungen	18
4.6.5	Literatur	18
5	Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen	19
5.1	Vorkommen von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> in Schweinehackfleisch ohne Erhitzungshinweis und Hackepeter	19
5.1.1	Ausgangssituation	19
5.1.2	Ziel	19
5.1.3	Ergebnisse	19
5.1.4	Schlussfolgerungen	19
5.1.5	Literatur	19
5.2	Temperatureinhaltung und mikrobiologischer Status von vorverpackten Mischsalaten mit beigegebenen tierischen Lebensmitteln in Bäckereien oder Metzgereien oder Schnellrestaurants	19
5.2.1	Ausgangssituation	19
5.2.2	Ziel	20
5.2.3	Ergebnisse	20
5.2.4	Schlussfolgerungen	22
5.2.5	Literatur	22
5.3	Mikrobiologisch-hygienische Beschaffenheit von rohen Garnelen	22
5.3.1	Ausgangssituation	22
5.3.2	Ziel	22
5.3.3	Ergebnisse	22
5.3.4	Schlussfolgerungen	23
5.4	Hygienestatus von Teiggerichten aus der Gastronomie	24
5.4.1	Ausgangssituation	24
5.4.2	Ziel	24
5.4.3	Ergebnisse	24
5.4.4	Schlussfolgerungen	25
6	Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	27
6.1	Isothiazolone in kosmetischen Mitteln	27
6.1.1	Ausgangssituation	27
6.1.2	Ziel	27
6.1.3	Ergebnisse	28
6.1.4	Schlussfolgerungen	28
7	Betriebskontrollen	29
7.1	Einhaltung der Heißhaltetemperatur und Ausstattung von Essenausgabestellen	29
7.1.1	Ausgangssituation	29
7.1.2	Ziel	29
7.1.3	Ergebnisse	29
7.1.4	Schlussfolgerungen	32
7.2	Überwachung von LieferServiceunternehmen	32
7.2.1	Ausgangssituation	32
7.2.2	Ziel	32

7.2.3	Ergebnisse	32
7.2.4	Schlussfolgerungen	33
7.3	Überprüfung der Einhaltung der Produkttemperatur von Räucherlachsprodukten in Küleinrichtungen und der betrieblichen Temperaturmessverfahren	33
7.3.1	Ausgangssituation	33
7.3.2	Ziel	34
7.3.3	Ergebnisse	34
7.3.4	Schlussfolgerungen	34
7.3.5	Literatur	35
7.4	Temperaturüberwachung in Transportfahrzeugen für kühlpflichtige Lebensmittel	35
7.4.1	Ausgangssituation	35
7.4.2	Ziel	35
7.4.3	Ergebnisse	35
7.4.4	Schlussfolgerungen	35
7.5	Überprüfung des Hygienemanagements der Herstellung und Verteilung von Speisen in Altenheimen	37
7.5.1	Ausgangssituation	37
7.5.2	Ziel	37
7.5.3	Ergebnisse	37
7.5.4	Schlussfolgerungen	39
7.5.5	Literatur	40
8	Zitierte Gesetzgebung	41
9	Erläuterung der Fachbegriffe	43
10	Abkürzungen	47