

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----------|
| Vorwort | v |
| Auszug aus dem Verfahrenshandbuch der | |
| 22. Ausgabe der Codex-Alimentarius-Kommission | 1 |
| Allgemeine Grundsätze des Codex Alimentarius | 1 |
| Definitionen im Sinne des Codex Alimentarius | 2 |
| Leitlinien für die Ausarbeitung und/oder Revision der Kodizes für Hygieneverfahren bei spezifischen Waren | 6 |
| Vom Codex-Komitee für Lebensmittelhygiene angewandte Grundsätze und Verfahren der Risikoanalyse | 7 |
| I. Geltungsbereich | 7 |
| II. Vorrangige Behandlung der Vorschläge für neue Arbeiten | 7 |
| III. Vorbereitende Aktivitäten des Risikomanagements | 8 |
| IV. Risikoabschätzung | 9 |
| V. Risikomanagement | 11 |
| VI. Risikokommunikation | 13 |
| VII. Interaktion zwischen dem Risikomanager (CCFH) und dem Risikoabschätzer (JEMRA). | 13 |
| Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene 15 | |
| Einführung | 15 |
| Abschnitt I – Zielsetzungen | 16 |
| Abschnitt II – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen | 16 |
| Abschnitt III – Primärproduktion | 20 |
| Abschnitt IV – Betrieb: Konzeption und Anlagen | 22 |
| Abschnitt V – Betriebskontrolle | 29 |
| Abschnitt VI – Betrieb: Instandhaltung und Hygiene | 35 |
| Abschnitt VII – Betrieb: Personalhygiene | 38 |
| Abschnitt VIII – Beförderung | 41 |
| Abschnitt IX – Produktinformation und Verbraucherbewusstsein | 42 |
| Abschnitt X – Schulung | 44 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|---------------|
| Das HACCP-System und Richtlinien zu seiner Anwendung | 47 |
| Präambel | 47 |
| Definitionen | 48 |
| Grundsätze des HACCP-Systems | 49 |
| Richtlinien für die Anwendung des HACCP-Systems | 50 |
| Anwendung | 52 |
| Schulung | 57 |
| Diagramm 1 | 58 |
| Diagramm 2 | 59 |
| Diagramm 3 | 60 |
| Grundsätze und Richtlinien für die Erstellung und Anwendung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel | 61 |
| 1. Einführung | 61 |
| 2. Geltungsbereich und Begriffsbestimmungen | 63 |
| 3. Allgemeine Grundsätze | 64 |
| 4. Erstellung und Anwendung mikrobiologischer Kriterien | 65 |
| 5. Review von mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel | 75 |
| Grundsätze und Richtlinien für die Durchführung der mikrobiologischen Risikoabschätzung | 77 |
| 1. Einführung | 77 |
| 2. Geltungsbereich | 78 |
| 3. Begriffsbestimmungen | 78 |
| 4. Allgemeine Grundsätze der mikrobiologischen Risikoabschätzung | 80 |
| 5. Leitlinien für die Umsetzung | 81 |
| Grundsätze und Richtlinien für die Durchführung des mikrobiologischen Risikomanagements (MRM) | 89 |
| Einführung | 89 |
| 1. Geltungsbereich | 90 |
| 2. Begriffsbestimmungen | 90 |
| 3. Allgemeine Grundsätze des MRM | 92 |
| 4. Allgemeine Überlegungen | 92 |

| | |
|---|------------|
| 5. Vorbereitende Aktivitäten des mikrobiologischen Risikomanagements | 94 |
| 6. Identifizierung und Auswahl von MRM-Optionen | 97 |
| 7. Implementierung von MRM-Optionen | 100 |
| 8. Monitoring und Überprüfung | 103 |
| Allgemeiner Codex-Standard für bestrahlte Lebensmittel | 107 |
| 1. Geltungsbereich | 107 |
| 2. Allgemeine Anforderungen an das Verfahren | 107 |
| 3. Hygiene bestrahlter Lebensmittel | 108 |
| 4. Technologische Anforderungen | 109 |
| 5. Erneute Bestrahlung | 109 |
| 6. Verifizierung nach der Bestrahlung | 110 |
| 7. Kennzeichnung | 110 |
| Verfahrenskodex für die Behandlung von Lebensmitteln durch Bestrahlung | 113 |
| Einführung | 113 |
| 1. Zielsetzungen | 114 |
| 2. Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen | 114 |
| 3. Behandlung vor der Bestrahlung | 115 |
| 4. Verpackung | 116 |
| 5. Betrieb: Konzeption, Anlagen und Kontrolle | 117 |
| 6. Bestrahlung | 121 |
| 7. Lagerung und Handhabung nach der Bestrahlung | 124 |
| 8. Kennzeichnung | 124 |
| Richtlinien für die Anwendung allgemeiner Grundsätze der Lebensmittelhygiene zur Beherrschung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln | 125 |
| Einführung | 125 |
| Abschnitt I Zielsetzung | 130 |

| | |
|---|------------|
| Richtlinien für die Anwendung der Allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene zur Bekämpfung von Viren in Lebensmitteln | 131 |
| Einführung | 131 |
| Abschnitt 1 – Ziele | 137 |
| Abschnitt 2 – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen | 137 |
| Abschnitt 3 – Bereich der Primärerzeugung/Ernte | 138 |
| Abschnitt 4 – Betrieb: Auslegung und Anlagen. | 140 |
| Abschnitt 5 – Betriebskontrolle | 142 |
| Abschnitt 6 – Betrieb: Instandhaltung und Hygiene | 147 |
| Abschnitt 7 – Betrieb: Personalhygiene | 150 |
| Abschnitt 9 – Produktinformation und Verbraucherbewusstsein. | 154 |
| Abschnitt 10 – Schulung | 154 |
| Anhang I | |
| Bekämpfung von Hepatitis-A-Viren (HAV) und Noroviren (NoV) in Muscheln. | 157 |
| Einleitung | 157 |
| Abschnitt 1 – Ziele | 157 |
| Abschnitt 2 – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen | 158 |
| Abschnitt 3 – Primärerzeugung. | 159 |
| Abschnitt 5 – Betriebskontrolle | 163 |
| Abschnitt 9 – Produktinformation und Verbraucherbewusstsein. | 164 |
| Abschnitt 10 – Schulung | 165 |
| Anhang II | |
| Bekämpfung von Hepatitis-A-Viren (HAV) und Noroviren (NoV) in frischem Obst und Gemüse. | 166 |
| Einleitung | 166 |
| Abschnitt 1 – Ziele | 167 |
| Abschnitt 2 – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen | 167 |
| Abschnitt 5 – Beherrschung der Betriebsabläufe | 170 |
| Abschnitt 7 – Betriebsstätten: Personalhygiene | 171 |
| Abschnitt 10 – Schulung | 171 |

| | |
|---|-----|
| Kodex für Hygieneverfahren bei Säuglings- und Kleinkindernahrung in Pulverform. | 173 |
| Einführung | 173 |
| Abschnitt I – Zielsetzungen | 178 |
| Abschnitt II – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen | 178 |
| Abschnitt III – Primärproduktion | 183 |
| Abschnitt IV – Betrieb: Auslegung und Anlagen | 183 |
| Abschnitt V – Betriebskontrolle | 189 |
| Abschnitt VI – Betrieb: Instandhaltung und Hygiene | 197 |
| Abschnitt VII – Betrieb: Personalhygiene | 199 |
| Abschnitt VIII – Beförderung | 199 |
| Abschnitt IX – Produktinformation und Verbraucherbewusstsein | 199 |
| Abschnitt X – Schulung | 203 |
| Anhang I | |
| Mikrobiologische Kriterien für Säuglingsnahrung in Pulverform, Nahrung für besondere medizinische Zwecke und Erzeugnisse zum Anreichern der Muttermilch. | 204 |
| Anhang II | |
| Mikrobiologische Kriterien für Folgenahrungen und Kleinkindernahrungen für besondere medizinische Zwecke in Pulverform. | 208 |
| Anhang III | |
| Leitlinien für die Erstellung eines Monitoringprogramms für <i>Salmonella</i>, <i>E. sakazakii</i> (Genus <i>Cronobacter</i>) und andere <i>Enterobacteriaceae</i> in Verarbeitungsbereichen, in denen eine strenge Hygiene eingehalten werden muss, sowie in Herstellungsbereichen von Säuglingsnahrungen in Pulverform . . . | 212 |