

Inhaltsverzeichnis

1 Lebensmittelgesetzgebung.....	7
↳ 1.1 Übersicht über die verschiedenen Gesetze und Verordnungen	8
↳ 1.2 Zweck und Geltungsbereich des Lebensmittelgesetzes	9
↳ 1.3 Begriffe und Definitionen	10
2 Organisation der Lebensmittelsicherheit in der Schweiz	17
↳ 2.1 Kontrollorgane	18
↳ 2.2 Inspektion	20
↳ 2.3 Probeerhebung.....	22
↳ 2.4 Massnahmen.....	23
↳ 2.5. Strafbestimmungen und Rechtsschutz.....	25
3 Deklaration von Lebensmitteln.....	27
↳ 3.1 Rechtsgrundlagen	28
↳ 3.2 Täuschungsverbot.....	29
↳ 3.3 Angaben über Lebensmittel	30
↳ 3.4 Sachbezeichnung und besondere Hinweise.....	32
↳ 3.5 Deklaration der Zusammensetzung von Lebensmitteln	38
↳ 3.6 Nährwertdeklaration, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben	43
↳ 3.7 Mengen- und Preisangaben.....	45
↳ 3.8 Datierung von Lebensmitteln	47
↳ 3.9 Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel.....	48
4 Grundlagen Lebensmittelsicherheit	53
↳ 4.1 5 Schlüssel zur Lebensmittelsicherheit	55
↳ 4.2 Hygiene	56
↳ 4.3 Schulung	68
↳ 4.4 Reinigung und Desinfektion	69
↳ 4.5 Mikrobiologie	72
↳ 4.6 Schädlinge	82
↳ 4.7 Verderb von Lebensmitteln	84
↳ 4.8 Lebensmittelkonservierung	87

5	Selbstkontrolle	95
↳	5.1 Zweck der Selbstkontrolle	96
↳	5.2 Inhalte der Selbstkontrolle	97
↳	5.3 Branchenleitlinien.....	111
6	Beispiel Selbstkontrolle aus der Praxis.....	113
↳	6.1 Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen.....	114
↳	6.2 Rechtsvorgaben überblicken und beachten (gute Verfahrenspraxis).....	119
↳	6.3 Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP)	130
7	Bestimmungen für Lebensmittel	131
↳	7.1 Lebensmittel tierischer Herkunft.....	132
↳	7.2 Getränke	142
↳	7.3 Pflanzliche Lebensmittel, Pilze, Speisesalz	151
8	Fremdwörterverzeichnis	159
9	Quellen	161