

Inhaltsverzeichnis

- 1 Lebensmittelgesetzgebung7**
 - 1.1 Übersicht über die verschiedenen Gesetze und Verordnungen8
 - 1.2 Zweck und Geltungsbereich des Lebensmittelgesetzes9
 - 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