

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort zur 12. Auflage .....</b>	<b>v</b>
<b>Der Autor .....</b>	<b>vii</b>
<b>1 Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomie-Bereich.....</b>	<b>1</b>
<b>2 Rückstellproben.....</b>	<b>13</b>
<b>3 Produkthaftung .....</b>	<b>17</b>
<b>4 Hygiene .....</b>	<b>21</b>
<b>4.1 Grundregeln .....</b>	<b>21</b>
<b>4.2 Gesundheitsvorsorge.....</b>	<b>22</b>
<b>4.3 Infektionsschutzgesetz (IfSG).....</b>	<b>22</b>
<b>4.4 Allgemeine Hygienegesichtspunkte.....</b>	<b>28</b>
<b>4.5 Hygieneschwerpunkte.....</b>	<b>34</b>
<b>4.5.1 Raumhygiene – Gebäudehygiene .....</b>	<b>34</b>
<b>4.5.2 Hygiene der Gegenstände und Ausrüstungen .....</b>	<b>39</b>
<b>4.5.3 Produkthygiene – Verarbeitungshygiene .....</b>	<b>42</b>
<b>4.5.4 Personalhygiene .....</b>	<b>48</b>
<b>4.6 Spezielle Vorgaben bei bestimmten Mikroorganismen bzw. Lebensmitteln .....</b>	<b>57</b>
<b>5 Allgemeines über Mikroorganismen.....</b>	<b>63</b>
<b>5.1 Schädliche Mikroorganismen .....</b>	<b>64</b>
<b>5.2 Wachstumsvoraussetzungen (Entwicklungs faktoren) für Mikroorganismen .....</b>	<b>67</b>
<b>5.3 Möglichkeiten der Verhinderung bzw. Verringerung des Wachstums von Mikroorganismen.....</b>	<b>71</b>
<b>5.4 Haltbarmachung von Lebensmitteln .....</b>	<b>73</b>
<b>6 Lebensmittelhygiene-Verordnung.....</b>	<b>91</b>
<b>6.1 HACCP-Konzept.....</b>	<b>113</b>

<b>6.2</b>	<b>Leitlinien</b>	132
<b>6.3</b>	<b>Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel</b>	137
<b>6.4</b>	<b>Schulungen</b>	163
<b>7</b>	<b>Zusammensetzung und Beschaffenheit bestimmter Lebensmittel</b>	175
<b>7.1</b>	<b>Milch und Milcherzeugnisse</b>	175
<b>7.2</b>	<b>Käse, Schmelzkäse und -Zubereitungen</b>	186
<b>7.3</b>	<b>Speiseeis</b>	193
<b>7.4</b>	<b>Butter und Fette</b>	197
7.4.1	Fette, Fettersatzstoffe	200
7.4.2	Margarine	202
7.4.3	Fettersatzstoffe	204
<b>7.5</b>	<b>Fritteusen und Frittiergeflechte</b>	204
7.5.1	Frittiergeflechte	205
<b>7.6</b>	<b>Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>	208
7.6.1	Bratwürste	213
7.6.2	Fleischzuschnitte	215
7.6.3	Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch	220
<b>7.7</b>	<b>Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse</b>	223
<b>7.8</b>	<b>Fische und Fischerzeugnisse</b>	233
7.8.1	Marinaden	235
7.8.2	Tiefgefrorene Fischerzeugnisse	236
<b>7.9</b>	<b>Krebs-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus</b>	238
<b>7.10</b>	<b>Feinkostsalate</b>	239
<b>7.11</b>	<b>Suppen und Saucen</b>	241
<b>7.12</b>	<b>Gewürze und andere würzende Mittel</b>	244
<b>7.13</b>	<b>Tiefgefrorene Lebensmittel</b>	247
<b>7.14</b>	<b>Bier, Wein und Spirituosen</b>	250
7.14.1	Bier	250
7.14.2	Wein	252
7.14.3	Sekt	257
7.14.4	Spirituosen	258
<b>7.15</b>	<b>Säfte und Erfrischungsgetränke</b>	262
<b>7.16</b>	<b>Nährwertkennzeichnung</b>	263

<b>7.17</b>	<b>Ballaststoffe .....</b>	<b>272</b>
<b>7.18</b>	<b>Nahrungsergänzungsmittel .....</b>	<b>274</b>
<b>7.19</b>	<b>Feine Backwaren .....</b>	<b>277</b>
<b>8</b>	<b>Spezielle Zusatzstoffe und Zutaten – Verwendung und Kenntlichmachung.....</b>	<b>279</b>
<b>9</b>	<b>Klassennamen und E-Nummern.....</b>	<b>289</b>
<b>10</b>	<b>Kennzeichnung verpackter Lebensmittel.....</b>	<b>313</b>
<b>11</b>	<b>Genetisch veränderte Lebensmittel.....</b>	<b>329</b>
<b>12</b>	<b>Bio-Lebensmittel.....</b>	<b>331</b>
<b>13</b>	<b>Getränkeschankanlagen – Technische Anforderungen und Hygiene .....</b>	<b>333</b>
<b>14</b>	<b>Lebensmittelüberwachung .....</b>	<b>337</b>
<b>15</b>	<b>Gesetzliche Grundlagen und Literatur.....</b>	<b>359</b>
<b>15.1</b>	<b>Produktübergreifende Bestimmungen.....</b>	<b>359</b>
<b>15.2</b>	<b>Produktspezifische Bestimmungen .....</b>	<b>361</b>
<b>15.3</b>	<b>Allgemeine Bestimmungen.....</b>	<b>362</b>
<b>15.4</b>	<b>Weiterführende Literatur .....</b>	<b>363</b>
	<b>Stichwortverzeichnis .....</b>	<b>365</b>