

# 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>
4.1      Grundregeln .....	21
4.2      Gesundheitsvorsorge.....	22
4.3      Infektionsschutzgesetz (IfSG).....	22
4.4      Allgemeine Hygienegesichtspunkte.....	28
4.5      Hygieneschwerpunkte.....	34
4.5.1      Raumhygiene – Gebäudehygiene .....	34
4.5.2      Hygiene der Gegenstände und Ausrüstungen .....	39
4.5.3      Produkthygiene – Verarbeitungshygiene .....	42
4.5.4      Personalhygiene .....	48
4.6      Spezielle Vorgaben bei bestimmten Mikroorganismen bzw. Lebensmitteln .....	57
<b>5      Allgemeines über Mikroorganismen .....</b>	<b>63</b>
5.1      Schädliche Mikroorganismen .....	64
5.2      Wachstumsvoraussetzungen (Entwicklungsfaktoren) für Mikroorganismen .....	67
5.3      Möglichkeiten der Verhinderung bzw. Verringerung des Wachstums von Mikroorganismen.....	71
5.4      Haltbarmachung von Lebensmitteln .....	73
<b>6      Lebensmittelhygiene-Verordnung.....</b>	<b>91</b>
6.1      HACCP-Konzept.....	113

<b>6.2</b>	<b>Leitlinien.....</b>	<b>132</b>
<b>6.3</b>	<b>Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.....</b>	<b>137</b>
<b>6.4</b>	<b>Schulungen .....</b>	<b>163</b>
<b>7</b>	<b>Zusammensetzung und Beschaffenheit bestimmter Lebensmittel .....</b>	<b>175</b>
<b>7.1</b>	<b>Milch und Milcherzeugnisse .....</b>	<b>175</b>
<b>7.2</b>	<b>Käse, Schmelzkäse und -Zubereitungen .....</b>	<b>186</b>
<b>7.3</b>	<b>Speiseeis .....</b>	<b>193</b>
<b>7.4</b>	<b>Butter und Fette .....</b>	<b>197</b>
7.4.1	Fette, Fettersatzstoffe .....	200
7.4.2	Margarine .....	202
7.4.3	Fettersatzstoffe .....	204
<b>7.5</b>	<b>Fritteusen und Frittierfette .....</b>	<b>204</b>
7.5.1	Frittierfette .....	205
<b>7.6</b>	<b>Fleisch und Fleischerzeugnisse.....</b>	<b>208</b>
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>	<b>223</b>
<b>7.8</b>	<b>Fische und Fischerzeugnisse.....</b>	<b>233</b>
7.8.1	Marinaden.....	235
7.8.2	Tiefgefrorene Fischerzeugnisse.....	236
<b>7.9</b>	<b>Krebs-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus .....</b>	<b>238</b>
<b>7.10</b>	<b>Feinkostsalate.....</b>	<b>239</b>
<b>7.11</b>	<b>Suppen und Saucen .....</b>	<b>241</b>
<b>7.12</b>	<b>Gewürze und andere würzende Mittel.....</b>	<b>244</b>
<b>7.13</b>	<b>Tiefgefrorene Lebensmittel.....</b>	<b>247</b>
<b>7.14</b>	<b>Bier, Wein und Spirituosen .....</b>	<b>250</b>
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>	<b>262</b>
<b>7.16</b>	<b>Nährwertkennzeichnung .....</b>	<b>263</b>

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