

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	v
Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene	1
(CXC 1-1969, revidiert 1997, 2003, 2020)	
Grundsätze und Richtlinien für die Erstellung und Anwendung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel	81
(CXG 21-1997, geänd. 2013)	
Grundsätze und Richtlinien für die Durchführung der Mikrobiologischen Risikoabschätzung	99
(CXG 30-1999, geänd. 2012, 2014) – Auszug –	
Richtlinien für die Anwendung Allgemeiner Grundsätze der Lebensmittelhygiene zur Beherrschung von <i>Listeria Monocytogenes</i> in Lebensmitteln.	113
(CXG 61-2007) – Auszug –	
Grundsätze und Richtlinien für die Durchführung des mikrobiologischen Risikomanagements (MRM).....	119
(CXG 63-2007) – Auszug –	
Richtlinien für die Anwendung der Allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene zur Bekämpfung von Viren in Lebensmitteln	139
(CXG 79-2012) – Auszug –	
Verfahrenskodex für Lebensmittelunternehmer zum Allergenmanagement im Lebensmittelbereich	167
(CXC 80-2020)	
Kodex für Hygieneverfahren bei feuchtigkeitsarmen Lebensmitteln.	223
(CXC 75-2015, geänd. 2018) – Auszug –	