

Inhaltsverzeichnis

Ordner I

I Laborsicherheit und Grundlagen des mikrobiologischen Arbeitens

- 1 Sicherheit im mikrobiologischen Labor
- 2 Anforderungen an mikrobiologische Laboratorien

II Mikrobiologische Untersuchungen: Grundlagen

- 1 Probenahme und Prüfpläne
- 2 Kultivierung von Mikroorganismen
- 3 Lichtmikroskopische Untersuchung von Mikroorganismen und Färbeverfahren
- 4 Immunologischer Nachweis von Mikroorganismen und Toxinen
- 5 Molekularbiologische Verfahren einschließlich genotypischer Methoden
- 6 Biochemische Verfahren zur Identifizierung von Bakterien
- 7 Physikalische Verfahren zur Identifizierung von Mikroorganismen

III Nachweis und Identifizierung von spezifischen Mikroorganismen

- 1 Verderbsorganismen
- 2 Nachweis von Lebensmittelinfektions- und Lebensmittelintoxikationserregern
- 3 Klassische Zoonoseerreger

IV Mikrobielle Toxine

- 1 Bakterielle Toxine
- 2 Mykotoxine und mykotoxinbildende Pilze

V Schlüssel zur Identifizierung von Mikroorganismen

- 1 Bakterien
- 2 Hefen
- 3 Schimmelpilze

VI Viren, die durch Lebensmittel übertragen werden

- 1 Viren in Lebensmitteln

Ordner II

VII Untersuchung von Lebensmitteln

- 1 Mikrobiologische Grenzwerte für Lebensmittel (Verordnungen, Richtlinien, Empfehlungen)
- 2 Messunsicherheit in der quantitativen Mikrobiologie
- 3 Fleisch und Fleischerzeugnisse
- 4 Fisch und Fischereierzeugnisse
- 5 Ei und Eiprodukte
- 6 Milch und Milcherzeugnisse
- 7 Lebensmittel mit geringer Wasseraktivität
- 8 Pulverförmige Milchprodukte
- 9 Gemüse, Keimlinge und frisches Obst einschließlich verzehrfertigen zerkleinerten Obstes und Gemüses sowie Smoothies

- 10 (in Vorbereitung)
- 11 **Schokolade – mikrobiologische Aspekte der Rohstoffe und des Herstellungsverfahrens**
- 12 **Kristall- und Flüssigzucker**
- 13 **Hitzeconservierte Lebensmittel in starren und halbstarren Behältnissen sowie in Weichpackungen**
- 14 **Speiseeis**
- 15 **Alkoholfreie Getränke (AfG): Säfte, Nektare, Erfrischungsgetränke, Trinkwasser, Tafelgetränke**
- 16 **Bier**
- 17 **Tee und teeähnliche Erzeugnisse**
- 18 **Getreide, Mehl und Getreideerzeugnisse**
- 19 **Methoden zur Kontrolle der Betriebshygiene**
- 20 **Vegetarische und vegane Produkte**

- VIII Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Kosmetika**
 - 1 **Mikrobiologische Qualität und Produktsicherheit kosmetischer Mittel – Anforderungen, Qualitätssystem, Untersuchungen**