

# 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 Lebensmittelintoxikations-  
erregern
- 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 Lebensmittelassoziierte Viren und Protozoen**

- 1 Viren in Lebensmitteln

**Ordner II (neu)**

**VII Untersuchung von Lebensmitteln**

- 1 Mikrobiologische Grenzwerte für Lebensmittel (Verordnungen, Richtlinien, Empfehlungen)
- 2 (in Vorbereitung)
- 3 Fleisch und Fleischerzeugnisse
- 4 Fisch und Fischereierzeugnisse
- 5 (in Vorbereitung)
- 6 Milch und Milcherzeugnisse
- 7 Lebensmittel mit geringer Wasseraktivität
- 8 Pulverförmige Milchprodukte
- 9 Gemüse, Keimlinge und frisches Obst einschließlich verzehrfertiges zerkleinertes Obst und Gemüse

- 10 (in Vorbereitung)
- 11 **Schokolade – mikrobiologische Aspekte der Rohstoffe und des Herstellungsverfahrens**
- 12 **Kristall- und Flüssigzucker**
- 13 **Hitzekonservierte 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**
  
- VIII Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Kosmetika**
- 1 **Mikrobiologische Qualität und Produktsicherheit kosmetischer Mittel – Anforderungen, Qualitätssystem, Untersuchungen**

**Archivordner**

**IV Identifizierung von Bakterien**

- 1 Hinweise für die Identifizierung im Routinelabor
- 2 Methodik zur Isolierung und Identifizierung von Bakterien
- 3 Schlüssel zur Isolierung und Identifizierung von Bakterien
- 4 Methoden, Medien und Reaktionen für die Identifizierung gramnegativer Bakterien
- 5 Merkmale gramnegativer Bakterien
- 6 Schlüssel zur Identifizierung grampositiver Bakterien
- 7 Methoden, Medien und Reaktionen für die Identifizierung grampositiver Bakterien
- 8 Merkmale grampositiver Bakterien und weitere Identifizierung

**V Identifizierung von Hefen in Lebensmitteln**

- 1 Einleitung
- 2 Nachweis von Hefen
- 3 Reinzüchtung und Aufbewahrung von Hefekulturen
- 4 Morphologie der Hefen
- 5 Untersuchungsverfahren

**VI Schimmelpilze und Mykotoxine**

- 1 Isolierung und Identifizierung von Schimmelpilzen in Lebensmitteln
- 2 Mykotoxine und Mykotoxinbildende Pilze

## **VII Untersuchung von Lebensmitteln**

- 1 Vorschriften für die Untersuchung und mikrobiologische Normen**
- 2 Fleisch und Fleischerzeugnisse**
- 3 Fisch und Fischerzeugnisse, Weich- und Krebstiere**
- 4 Eiprodukte**
- 5 Milch und Milcherzeugnisse**
- 6 Feinkosterzeugnisse, Mischsalate, Keimlinge**
- 7 Getrocknete Lebensmittel**
- 8 Convenienceprodukte: Fertiggerichte – Baguettes – Sandwiches – Snacks – Desserts**
- 9 Kristall- und Flüssigzucker**
- 10 Kakao, Schokolade, Zuckerwaren, Rohmassen, Honig**
- 11 Hitze konservierte Lebensmittel in starren und halbstarren Behältnissen sowie in Weichpackungen**
- 12 Speiseeis**
- 13 Gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel**
- 14 Alkoholfreie Getränke (AfG): Säfte, Nektare, Erfrischungsgetränke, Trinkwasser, Tafelgetränke**
- 15 Bier**
- 16 Getreide, Getreideerzeugnisse, Backwaren**
- 17 Tee, Kräutertee, Teegetränke**
- 18 Trockenfrüchte, einschließlich Rosinen, Nüsse, Kokosflocken**
- 19 Aromen**

- VIII Kosmetika und Bedarfsgegenstände**
  - 1 Kosmetika
  - 2 Packmittel
  - 3 Spielzeug
  
- IX Methoden zur Kontrolle der Betriebshygiene**
  - 1 Luft
  - 2 Desinfektionsmittel und Nachspülwasser
  - 3 Personal und Produktion
  - 4 Gewerbliches maschinelles Geschirrspülen
  
- X Medien und Reagenzien**
  - 1 Medien
  - 2 Reagenzien, Lösungen für Färbungen
  
- XI Glossar**
  
- XII Stichwortverzeichnis**
  
- XIII Hersteller/Bezugsquellenverzeichnis/Internetadressen**
  - 1 Hersteller/Bezugsquellen von Diagnostika und Laborgeräten
  - 2 Sammlungsstätten für Mikroorganismenkulturen
  - 3 Internetadressen