

Inhalt

	Vorwort zur 14. Auflage	V
	Die Autoren	VII
1	Pflichten der Verantwortlichen im GV- und Gastronomie-Bereich . . .	1
2	Rückstellproben	19
3	Produkthaftung	23
4	Hygiene	29
4.1	Grundregeln	29
4.2	Gesundheitsvorsorge	30
4.3	Infektionsschutzgesetz (IfSG).	31
4.4	Allgemeine Hygienegesichtspunkte	40
4.5	Hygieneschwerpunkte	46
4.5.1	Raumhygiene – Gebäudehygiene	47
4.5.2	Hygiene der Gegenstände und Ausrüstungen	52
4.5.3	Produkthygiene – Verarbeitungshygiene	55
4.5.4	Personalhygiene	63
4.6	Spezielle Vorgaben bei bestimmten Mikroorganismen bzw. Lebensmitteln	74
5	Allgemeines über Mikroorganismen.	83
5.1	Schädliche Mikroorganismen.	84
5.2	Wachstumsvoraussetzungen (Entwicklungsfaktoren) für Mikroorganismen	91
5.3	Möglichkeiten der Verhinderung bzw. Verringerung des Wachstums von Mikroorganismen.	96
5.4	Haltbarmachung von Lebensmitteln	98

Inhalt

6	Lebensmittelhygienerecht	119
6.1	HACCP-Konzept	144
6.2	Leitlinien	167
6.3	Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel	174
6.4	Weitere mikrobiologische Richt- und Warnwerte (DGHM)	179
6.5	Schulungen	180
7	Zusammensetzung und Beschaffenheit ausgewählter Lebensmittel	195
7.1	Milch und Milcherzeugnisse	196
7.2	Käse, Schmelzkäse und -Zubereitungen	207
7.3	Speiseeis	215
7.4	Butter und Fette	220
7.4.1	Fette	224
7.4.2	Margarine	228
7.4.3	Fettersatzstoffe	230
7.5	Fritteusen und Frittierfette	231
7.5.1	Fritteusen	231
7.5.2	Frittierfette	232
7.6	Fleisch und Fleischerzeugnisse	236
7.6.1	Bratwürste	243
7.6.2	Fleischzuschnitte	247
7.6.3	Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch	253
7.6.4	Rohe und gegarte Pökelfleischerzeugnisse	255
7.7	Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse	263
7.8	Fische und Erzeugnisse daraus	274
7.9	Krebs-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	281
7.10	Feinkostsalate	283
7.11	Suppen und Saucen	285
7.12	Gewürze und andere würzende Mittel	288
7.13	Tiefgefrorene Lebensmittel	292

7.14	Bier, Wein und Spirituosen	297
7.14.1	Bier.	297
7.14.2	Wein.	300
7.14.3	Sekt	308
7.14.4	Spirituosen.	310
7.15	Säfte und Erfrischungsgetränke.	316
7.16	Nährwertkennzeichnung	318
7.17	Ballaststoffe	324
7.18	Nahrungsergänzungsmittel	327
7.19	Feine Backwaren	331
7.20	Obst, Gemüse, Salat.	335
8	Lebensmittelkennzeichnung.	337
8.1	Spezielle Zusatzstoffe und Zutaten – Verwendung und Kenntlichmachung	337
8.2	Klassennamen und E-Nummern.	354
8.3	Kennzeichnung verpackter Lebensmittel	383
8.4	Allergenkennzeichnung und Angabe der Nettofüllmenge nicht vorverpackter Lebensmittel	414
9	Genetisch veränderte Lebensmittel	429
10	Bio-Lebensmittel	433
11	Getränkeschankanlagen – Technische Anforderungen und Hygiene	435
12	Lebensmittelüberwachung.	441
13	Information der Öffentlichkeit	467
14	Innenraumhygienesiegel.	473

Inhalt

15	Gesetzliche Grundlagen und Literatur	477
15.1	Produktübergreifende Bestimmungen	477
15.2	Produktspezifische Bestimmungen	483
15.3	Allgemeine Bestimmungen	486
15.4	Weiterführende Literatur	486
	Anhang mit 52 Zeichnungen zur Küchenhygiene und Lebensmittelverarbeitung	489
	Stichwortverzeichnis	515