

# 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