

---

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Rechtliche Grundlagen</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Organisation und Verlauf</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Programm 2012</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren</b>	<b>9</b>
4.1	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in gegrilltem Fleisch	9
4.1.1	Ausgangssituation	9
4.1.2	Ziel	9
4.1.3	Ergebnisse	9
4.1.4	Schlussfolgerungen	11
4.2	Azofarbstoffe in ausgewählten Lebensmitteln	11
4.2.1	Ausgangssituation	11
4.2.2	Ziel	12
4.2.3	Ergebnisse	12
4.2.4	Schlussfolgerungen	13
4.2.5	Literatur	13
4.3	Blei in siliciumhaltigen Nahrungsergänzungsmitteln	13
4.3.1	Ausgangssituation	13
4.3.2	Ziel	14
4.3.3	Ergebnisse	14
4.3.4	Schlussfolgerungen	14
4.3.5	Literatur	14
4.4	Brühwurst ohne Kennzeichnung der Verarbeitung von Geflügelfleisch	14
4.4.1	Ausgangssituation	14
4.4.2	Ziel	14
4.4.3	Ergebnisse	14
4.4.4	Schlussfolgerungen	15
4.4.5	Literatur	15
4.5	Bestimmung von Glutaminsäure in asiatischen Suppen aus Restaurants und Imbissen	15
4.5.1	Ausgangssituation	15
4.5.2	Ziel	15
4.5.3	Ergebnisse	16
4.5.4	Schlussfolgerungen	16
<b>5</b>	<b>Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen</b>	<b>17</b>
5.1	Eiswürfel aus der Gastronomie	17
5.1.1	Ausgangssituation	17
5.1.2	Ziel	17

v