

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Die Autorin	VII
Abkürzungsverzeichnis	XV

Gesetzliche Vorgaben

1 Welche gesetzlichen Grundlagen sind für die Produktion von Lebensmitteln relevant?	1
2 Was sind Lebensmittelsicherheitskriterien?	2
3 Welche Produktgruppen und Mikroorganismen werden in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Rahmen der Prozesshygienekriterien (Kapitel 2) betrachtet?	3
4 Welche wichtigen mikrobiologischen Kriterien sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegt?	5
5 Wie oft muss ich Proben von Produkten zu Kapitel 1 „Lebensmittelsicherheitskriterien“ nehmen?	8
6 Muss für Produkte der Lebensmittelkategorie 1.2 der Lebensmittelsicherheitskriterien (Kapitel 1) für jede Produktionscharge eine aktive Freigabe auf <i>Listeria monocytogenes</i> erfolgen?	8
7 Mit welchen Maßnahmen kann die Lebensmittelsicherheit erhöht werden?	9
8 Wann muss ich einen Challenge-Test anwenden?	10
9 Wie gehe ich mit Messunsicherheiten um?	12
10 Wie sicher ist die in der Routine praktizierte mikrobiologische Analytik?	12
11 Wo finde ich Vorgaben zur Pestizidanalytik?	13
12 Welche Zoonosen bzw. Zoonoseerreger müssen überwacht werden?	14
13 Wann greift die Zoonose-Verordnung bei der Produktion von Lebensmitteln?	16
14 Wie wird der Nachweis von Zoonoseerregern bewertet?	17
15 Welche Vorgaben zu unerwünschten Rückständen in Lebensmitteln sind einzuhalten?	18
16 Wo sind Höchstmengen für aktiv zugesetzte Stoffe definiert?	20

17	Welche Untersuchungen müssen bei Verpackungsmaterialien durchgeführt werden?	20
18	Was muss im Eigenkontrollkonzept enthalten sein?	21
19	Wie werden Analyseumfänge bestimmt?	22
20	Wie sind die Analyseumfänge geregelt?	23
21	Brauche ich immer ein akkreditiertes Labor?	23
22	Wer prüft extern die Ergebnisse aus meinen Analysen?	24
23	Welche Grenzwerte gelten?	24
24	Was ist proaktive Qualitätssicherung und wie passt diese in Ihr QS-System?	25
25	Wie erstelle ich einen Prüfplan?	25

Vorgaben aus verschiedenen Qualitätsstandards

26	Gibt es in Regionalprogrammen Vorgaben für die Analytik?	29
27	Was gibt der IFS Food Standard für die Analysen vor?	29
28	Wie wird man eine kompetente Person (im Sinne des IFS), die die Analyseergebnisse auswerten kann/darf?	30
29	Wie sind die Vorgaben bei einer Bio-Zertifizierung geregelt?	30
30	Wie wird ermittelt, ob die jeweiligen Analysen notwendig sind?	31
31	Welche Produktgruppen müssen analytisch untersucht werden?	31
32	Welche Messungen können selbstständig im eigenen Betrieb durchgeführt werden?	32
33	Welche Analytik kann ich im Betrieb selbst machen?	32
34	Was sind die Voraussetzungen für den Aufbau einer Analytik im eigenen Betrieb?	33
35	Was gibt es beim Export von Lebensmitteln zu beachten?	33
36	Was ist der Unterschied zwischen Nachweis- und Bestimmungsgrenze?	34
37	Wie können die DGHM-Werte berücksichtigt werden?	34
38	Was sind ein 2- und 3-Klassen-Plan? Was ist der Unterschied zwischen „m“ und „M“?	35
39	Wie kommt die DGHM zu ihren Einschätzungen für die Keimspektren?	38
40	Was sind pathogene Keime?	38

Untersuchungsspektren

41	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Milch und Milchprodukten?	39
42	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Käse?	40
43	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Speiseeisz?	41
44	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Fleisch und Fleischprodukten?	42
45	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich für vegane oder vegetarische Erzeugnisse?	44
46	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Eiern und Eiprodukten?	45
47	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Fisch, Krusten- und Schalentieren?	46
48	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Feinkostprodukten?	48
49	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Getreide und Mehl und den daraus entstehenden Backwaren?	49
50	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Obst und Gemüse?	50
51	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Kräutern und Gewürzen?	51
52	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Kaffee, Tee und Kakao?	52
53	Welche Untersuchungsspektren empfehlen sich bei Convenience-Produkten?	53
54	Wie sind die Ergebnisse zu bewerten bzw. zu interpretieren?	55

Qualitätsanalysen für ein sicheres Produkt

55	Welche Parameter müssen neben den gesetzlichen Parametern beachtet werden?	57
56	Wie erstelle ich eine Verwundbarkeitsanalyse (Food Fraud)?	58
57	Welche analytischen Möglichkeiten gibt es zum Thema Food Fraud?	59
58	Welche mikrobiologischen Richtwerte haben sich für die Beurteilung der Personalhygiene etabliert?	59
59	Wie ziehe ich Produktproben richtig?	61

60	Sollte ein Monitoring u. a. von <i>Listeria monocytogenes</i> auch eine Rolle im Bereich Systemgastronomie spielen?	63
61	Wie gehe ich mit amtlich gezogenen und versiegelten Proben um?	64
62	Welche analytischen Bestandteile sind zur Bewertung des Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatums essenziell?	64
63	Wann ist ein Lebensmittel nicht sicher?	66
64	Welche Folgen hat die Beurteilung eines Lebensmittels als „nicht sicher“?	66
65	Wie ist ein Rückruf definiert?	67
66	Wie ist eine Rücknahme definiert?	68
67	Wie sind produktabhängige Hürdentechniken zur sicheren Konservierung analytisch bewertbar?	68
68	Welche Häufigkeit empfiehlt sich bei Nährwertuntersuchungen? . .	69
69	Wie kann ich auf dem aktuellen Stand bleiben?	70
70	Wie gehe ich mit „nicht konformen“ mikrobiologischen Ergebnissen um?	70
71	Wie erfasse ich die Ergebnisse?	71
72	Wann und wie erstelle ich eine Trendanalyse?	71
73	Was kann ich aus einer Trendanalyse ableiten?	72
74	Wie oft muss ich meinen Prüfplan verifizieren?	72
75	Wo gebe ich Analysen an, die nicht im Prüfplan stehen?	73
Prozessanalysen		
76	Welche Prozesse haben Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit? . .	75
77	Was ist ein Biofilm und wie gehe ich damit um?	75
78	Wie organisiert man Rückstellmuster von Lebensmitteln?	76
79	Wie werden Rückstellproben von den Schwämmen für das Umgebungsmonitoring genommen? Wie soll ich Rückstellmuster von Umfeldproben (z. B. Tupfer) bilden?	76
80	Wie ziehe ich Umgebungsproben für die Analytik auf <i>Listeria monocytogenes</i> ?	77
81	Wie kontrolliere ich den Reinigungs- und Desinfektionserfolg? . . .	79
82	Was muss bei der Trinkwasseranalytik beachtet werden?	80

83	Hygiene- und Stufenkontrollen zur Identifizierung von Infektionsquellen: Welchen Beitrag können molekulare Typisierungsverfahren leisten?	81
84	Welchen Einfluss hat das jeweilige Raumklima auf die Umgebungshygiene und die Lebensmittelsicherheit?	83
	Literatur	87
	Stichwortverzeichnis	89