

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 |