

Inhaltsverzeichnis

Band 1

Vorwort

Autoren und Herausgeber

- 1 Einführung und Grundlagen**
- 1.1 Zum Begriff der Lebensmittelhygiene** HEESCHEN
- 1.2 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept**
BgVV
- 1.3 Risikoanalyse** HEESCHEN
 - 1.3.1 Definitionen
 - 1.3.2 Anwendung der Prinzipien der Risikoanalyse
- 1.4 Wasser im Lebensmittelbetrieb** BORNEFF/BORNEFF-LIPP
 - 1.4.1 Vorkommen von Wasser
 - 1.4.2 Herkunft der verschiedenen Wasserarten
 - 1.4.3 Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser
 - 1.4.4 Spezielle Regelungen für das Wasser für Lebensmittelbetriebe
 - 1.4.5 Historische Wasserepidemien
 - 1.4.6 Die epidemiologische Situation nach 1900
 - 1.4.7 Erreger von aktueller Bedeutung in der Wasserhygiene
 - 1.4.8 Wassergewinnung
 - 1.4.9 Wasseraufbereitung
 - 1.4.10 Desinfektion
 - 1.4.11 Trinkwasseruntersuchung
 - 1.4.12 Das Leitungsnetz im Betrieb
 - 1.4.13 Unerwünschtes Wasser
 - 1.4.14 Konsequenzen für den Umgang mit Wasser
 - 1.4.15 Wassersparen
 - 1.4.16 Gesetzliche Vorschriften zur Qualität von Trinkwasser
- 1.5 Schädlinge und ihre Bekämpfung** BENZING
 - 1.5.1 Einleitung
 - 1.5.2 Die bedeutendsten Schädlinge
 - 1.5.3 Bekämpfung der Schädlinge
 - 1.5.4 Vorbeugemaßnahmen/Nachsorge

- 1.6 Prinzipien zur Festlegung und zur Anwendung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel** HEESCHEN
 - 1.6.1 Definition eines mikrobiologischen Kriteriums
 - 1.6.2 Komponenten mikrobiologischer Lebensmittelkriterien
 - 1.6.3 Zweck und Anwendung mikrobiologischer Kriterien bei Lebensmitteln
 - 1.6.4 Allgemeine Überlegungen über Prinzipien zur Festlegung und Anwendung mikrobiologischer Kriterien
 - 1.6.5 Mikrobiologische Aspekte der Kriterien
 - 1.6.6 Probenahmepläne, Verfahren und Handhabung
 - 1.6.7 Bericht
- 1.7 Codex Alimentarius** HEESCHEN
 - 1.7.1 Was ist der Codex Alimentarius?
 - 1.7.2 Arbeitsweise des Codex Alimentarius
 - 1.7.3 Die Bedeutung des Codex für den Welthandel
 - 1.7.4 Strategischer Rahmen der Codex Alimentarius-Kommission
- 2 Verderbnis- und Krankheitserreger**
 - 2.1 Allgemeines** BAUMGART
 - 2.1.1 Grundlagen der Bakterientaxonomie
 - 2.1.2 Quantitative Erfassung von Bakterienpopulationen
 - 2.1.3 Quantitative Erfassung von Indikator- und Index-Organismen
 - 2.1.4 Analyse der bakteriellen Gesamtflora
 - 2.1.5 Schnellnachweis von Mikroorganismen
 - 2.2 Mikrobieller Verderb**
 - 2.2.1 Die wichtigsten Gruppen saprophytär-bakterieller Verderbniserreger HAHN
 - 2.2.2 Verderb und biochemische Veränderungen durch Verderbniserreger HEESCHEN
 - 2.2.3 Bestimmungsfaktoren der mikrobiellen Assoziation in Lebensmitteln REUTER
 - 2.2.4 Mikroflora der Lebensmittel tierischer Herkunft REUTER/HEESCHEN/BAUMGART
 - 2.2.6 Qualitätssicherung im Lebensmittelbetrieb, Gute Herstellungspraxis (GHP) ZSCHALER
 - 2.2.7 Vermeidungsstrategien für pathogene und toxinogene Mikroorganismen (HACCP) (in Vorbereitung)
 - 2.2.8 Bestimmungsfaktoren des Lebensmittelverderbs und technologische Kontrollmaßnahmen HEESCHEN
 - 2.2.9 Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -verfahren MROZEK

- 2.3 Durch Lebensmittel übertragbare Infektions-/Intoxikations-
 krankheiten und Parasitosen**
- 2.3.1 Gastrointestinale Mikroflora des Menschen HEESCHEN
- 2.3.2 Durch Lebensmittel übertragbare Erreger der Enteritis infectiosa
 SINELL/KLEER
- 2.3.3 Erreger bakterieller Intoxikationen durch im Lebensmittel
 präformierte Toxine HAHN
- 2.3.4 Durch Lebensmittel übertragbare Erreger allgemeiner
 Krankheiten HAHN/HAMMER
- 2.3.5 Parasitäre Infektionen (Parasitosen) HEESCHEN
- 2.3.6 Lebensmittelvergiftungen durch Giftstoffe in Fischen und Muscheln
 KLEIN
- 2.3.7 Mikrobiologische Normen für Lebensmittel tierischer Herkunft
 BRÄUNIG
- 2.4 Schimmelpilze und Hefen WEIDENBÖRNER**
- 2.4.1 Pflanzliche Nahrungsmittel
- 2.4.2 Tierische Nahrungsmittel
- 2.5 Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) HEESCHEN**
- 2.5.1 Übertragbare spongiforme Enzephalopathien
- 2.5.2 Stand epidemiologischer Erkenntnisse über BSE
- 2.5.3 Der Weg des BSE-Erregers im Tierkörper
- 2.5.4 Beziehungen zwischen BSE des Rindes und vCJK des Menschen
 – gegenwärtiger Kenntnisstand –
- 2.5.5 Infektiöse Dosis für den Menschen und Art-Barriere
- 2.5.6 Diagnostik
- 2.5.7 Risikoanalyse für vom Rind stammende Produkte
- 2.5.8 BSE-Sicherheit von Arzneimitteln und Kosmetika
- 2.5.9 Anhänge
- 2.5.10 Internet-Verweise auf BSE
- 2.6 Mycobacterium paratuberculosis HEESCHEN**
- 2.6.1 Taxonomie und biologische Merkmale
- 2.6.2 Johne'sche Erkrankung
- 2.6.3 Crohn'sche Erkrankung des Menschen
- 2.6.4 Hitzeresistenz von *M. paratuberculosis* in Milch
- 2.6.5 Risikoanalyse

*Band 2***3 Rückstände und Verunreinigungen****3.1 Allgemeines** HEESCHEN/BLÜTHGEN

3.1.1 Ursachen der Kontamination

3.1.2 Maßnahmen zum Schutz des Verbrauchers

3.1.3 Analytik

3.2 Verunreinigungen

3.2.1 Schwermetalle HAPKE

3.2.2 Nitrat, Nitrit, Nitrosamine HEESCHEN/BLÜTHGEN

3.2.3 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
HEESCHEN/BLÜTHGEN

3.2.4 Mykotoxine BLÜTHGEN

3.2.5 Polychlorierte Biphenyle (PCB) HEESCHEN/BLÜTHGEN

3.2.6 Polychlorierte Dibenzodioxine (PCDD) und Dibenzofurane
RUOFF/BLÜTHGEN3.2.7 Organische technische Hilfsstoffe der Lebensmittelindustrie
und ausgewählte Artefakte in Lebensmitteln
(z. B. Weichmacher, Starter (Polymere), spontane
Reaktionsprodukte, Gummi-Inhaltsstoffe) BLÜTHGEN**3.3 Agrochemikalien** HEESCHEN/BLÜTHGEN

3.3.1 Pflanzen- und Vorratsschutzmittel

3.4 Tierarzneimittelrückstände KROKER

3.4.1 Grundlagen

3.4.2 Parasitenbekämpfungsmittel (Antiparasitika)

3.4.3 Pharmaka gegen bakterielle Infektionen (Antiinfektiva)

3.4.4 Hormone und hormonell wirksame Substanzen

3.4.5 Psychopharmaka

3.4.6 β -Adrenolytika**3.5 Bedeutung von Rückständen der Reinigungs- und
Desinfektionsmittel** MROZEK

3.5.1 Mögliche Auswirkungen von Rückständen

3.5.2 Spezifische Rückstandswirkungen

3.5.3 Nachweismöglichkeiten für Rückstände

3.6 Radionuklide WIECHEN/SCHLIMME

3.6.1 Physikalische Grundlagen

3.6.2 Analytik und Meßverfahren

3.6.3 Quellen der Radionuklide

3.6.4 Biologische Eigenschaften

- 3.6.5 Gesetzliche Regelungen
- 3.6.6 Maßnahmen zur Reduzierung radioaktiver Kontaminationen
- 3.6.7 Vorkommen in Lebensmitteln

4 (in Vorbereitung)

5 Hygienepaxis

5.1 Durchführung der Hygieneschulung

MEYER/KANTELBERG/ZSCHALER

- 5.1.1 Welche Mitarbeiter sind zu schulen?
- 5.1.2 Wie oft sind die Mitarbeiter zu schulen?
- 5.1.3 Organisation der Schulungen
- 5.1.4 Schulungsinhalte
- 5.1.5 Der Mensch als Schlüssel zur Hygiene
- 5.1.6 Erfolgsbestätigung der Schulung
- 5.1.7 Dokumentation der Hygieneschulung

5.2 Gebäude KLAUS/RATZ

- 5.2.1 Planung
- 5.2.2 Gebäudeteile
- 5.2.3 Hygienischer Produktionsraum
- 5.2.4 Mikrobiologisches Labor

5.3 Maschinen und Anlagen GOTZMANN

- 5.3.1 Die Entwicklung der Hygienemerkmale in der Technik
- 5.3.2 Europäische Richtlinien und Normen

A Adressen

1 Behörden, Ministerien, Organisationen und Verbände auf Bundesebene

- 1.1 Arbeitsgemeinschaften
- 1.2 Bundesministerien und Bundesanstalten
- 1.3 Verbände

2 Behörden, Ministerien, Organisationen und Verbände auf Landesebene

- 2.1 Landesministerien
- 2.2 Lebensmittelüberwachungsbehörden

3	Internationale Verbände und Organisationen
4	Bildungseinrichtungen, Institute und Zertifizierungsstellen (in Vorbereitung)
5	Untersuchungsstellen (in Vorbereitung)
6	Dienstleister im Hygienebereich (in Vorbereitung)
G	Glossar (in Vorbereitung)
S	Stichwortverzeichnis