

Inhaltsverzeichnis

	Vorwort zur 3. aktualisierten Ausgabe von Betriebliche Eigenkontrollen	V
	Der Autor	VII
	Abkürzungen und Begriffsbestimmungen	XI
1	Einleitung und rechtliche Grundlagen	1
1.1	Einleitung	1
1.2	Rechtliche Grundlagen, Normen und Leitfaden der EU	8
1.2.1	Rechtliche Grundlagen	8
1.2.2	Leitfaden der EU-Kommission	17
1.2.3	Normen und Leitlinien	24
2	Aufbau eines Managementsystems zur Lebensmittelsicherheit	27
2.1	Einführung	27
2.2	Grundprinzip des Aufbaus eines Managementsystems	31
2.3	Beispiele für Basishygieneprogramme	36
2.4	Gefahrenanalyse und Abgrenzung Basishygiene und HACCP-System	49
3	Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen in der GV	55
3.1	Grundsätze der betrieblichen Eigenkontrollen	55
3.2	Art und Umfang betrieblicher Eigenkontrollen	56
3.3	Wareneingangskontrollen	58
3.4	Temperaturkontrollen	59
3.4.1	Messmethoden	60
3.4.2	Temperaturmanagement des Betriebes	62
3.4.3	Temperaturkontrollen beim Wareneingang	63
3.4.4	Lagertemperaturen	66

3.4.5	Temperaturkontrollen während der Produktion	69
3.4.6	Kontrollen während des Transportes und der Ausgabe	70
3.4.7	Kalibrierung der Messgeräte	73
3.5	Weitere einfache physikalisch-chemische Kontrollen.	74
3.5.1	pH-Wert	75
3.5.2	a_w -Wert.	76
3.5.3	Luftfeuchtigkeit	76
3.5.4	Gewicht	77
3.5.5	Frittierfettkontrolle.	78
3.6	Kontrollen zum mikrobiologischen Status	78
3.6.1	Grundlagen der mikrobiologischen Prüfungen	78
3.6.2	Hygienestatus Erfolgskontrollen von Reinigung und Desinfektion	86
3.6.3	Auswahl wichtiger Beprobungspunkte für Hygienestatuskontrollen	89
3.6.4	Frequenz der mikrobiologischen Hygienestatuskontrollen.	94
3.6.5	Ergebnisse von Hygienestatuskontrollen	95
3.6.6	Ergebnisbewertung von Hygienestatuskontrollen	99
3.6.7	Weitere mikrobiologische Prüfungen	101
3.7	Schädlingsmonitoring.	104
3.8	Kontrollen von Rückstellproben	105

Literaturverzeichnis (verwendete und weiterführende Quellen)	106
---	------------