
Inhaltsverzeichnis

1	Rechtliche Grundlagen	1
2	Organisation und Verlauf	3
3	Programm 2012	5
4	Untersuchung von Lebensmitteln auf Stoffe und die Anwendung von Verfahren	9
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
5	Untersuchung von Lebensmitteln auf Mikroorganismen	17
5.1	Eiswürfel aus der Gastronomie	17
5.1.1	Ausgangssituation	17
5.1.2	Ziel	17

5.1.3	Ergebnisse	17
5.1.4	Schlussfolgerungen	17
5.2	Mikrobieller Status von offen angebotenen frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften aus Saftbars	19
5.2.1	Ausgangssituation	19
5.2.2	Ziel	19
5.2.3	Ergebnisse	19
5.2.4	Schlussfolgerungen	23
5.2.5	Literatur	23
5.3	Mikrobieller Status von verpackten Sandwiches kurz vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums	23
5.3.1	Ausgangssituation	23
5.3.2	Ziel	24
5.3.3	Ergebnisse	24
5.3.4	Schlussfolgerungen	24
5.3.5	Literatur	24
6	Untersuchung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	27
6.1	Photoinitiatoren in karton-/papierverpackten Import-Lebensmitteln	27
6.1.1	Ausgangssituation	27
6.1.2	Ziel	27
6.1.3	Ergebnisse	27
6.1.4	Schlussfolgerungen	28
6.1.5	Literatur	31
6.2	Nickelfreisetzung aus Spielzeug aus Metall	31
6.2.1	Ausgangssituation	31
6.2.2	Ziel	31
6.2.3	Ergebnisse	32
6.2.4	Schlussfolgerungen	32
6.2.5	Literatur	32
6.3	Freisetzung von Formaldehyd aus Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt aus Melamin	33
6.3.1	Ausgangssituation	33
6.3.2	Ziel	33
6.3.3	Ergebnisse	33
6.3.4	Schlussfolgerungen	33
6.3.5	Literatur	34
6.4	Körperpflegemittel, ausgelobt als „parfümfrei“ oder sinnigleich	35
6.4.1	Ausgangssituation	35
6.4.2	Ziel	35
6.4.3	Ergebnisse	35
6.4.4	Schlussfolgerungen	35
7	Betriebskontrollen	37
7.1	Roheihaltige Speisen in der Gastronomie	37
7.1.1	Ausgangssituation	37
7.1.2	Ziel	37
7.1.3	Ergebnisse	37
7.1.4	Schlussfolgerungen	37
7.2	Überprüfung von importierten kosmetischen Mitteln in Kosmetik- und Nagelstudios	38
7.2.1	Ausgangssituation	38
7.2.2	Ziel	38

7.2.3	Ergebnisse	38
7.2.4	Schlussfolgerungen	40
7.3	Hygienemanagement in Imbissverkaufseinrichtungen auf Märkten und Volksfesten	40
7.3.1	Ausgangssituation	40
7.3.2	Ziel	40
7.3.3	Ergebnisse	40
7.3.4	Schlussfolgerungen	41
7.3.5	Literatur	41
7.4	Belastbarkeit von Systemen zur Rückverfolgbarkeit in kleinen und mittleren Betrieben	43
7.4.1	Ausgangssituation	43
7.4.2	Ziel	43
7.4.3	Ergebnisse	43
7.4.4	Schlussfolgerungen	43
7.5	Nachgemachter Joghurt in der Gastronomie (Joghurt mit Pflanzenfett)	47
7.5.1	Ausgangssituation	47
7.5.2	Ziel	47
7.5.3	Ergebnisse	47
7.5.4	Schlussfolgerungen	47
8	Zitierte Gesetzgebung	51
9	Erläuterungen zu ausgewählten Fachbegriffen	53
10	Abkürzungsverzeichnis	57

Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2012

Bundesweiter Überwachungsplan 2012

Dombrowski, S. (Hrsg.)

2013, VII, 57 S. 4 Abb., Softcover

ISBN: 978-3-319-02809-5