

Handbuch Fleisch und Fleischwaren

Technologie - Marketing und Betriebswirtschaft - Recht

Bearbeitet von
Achim Stiebing, Jürgen Barciaga, Ulrich Krell

Loseblattwerk mit 37. Aktualisierung 2016. Loseblatt. Rund 2900 S. In 3 Ordnern
ISBN 978 3 86022 279 9

[Recht > Öffentliches Recht > Lebensmittelrecht, Agrarrecht > Lebensmittelrecht,
Futtermittelrecht](#)

schnell und portofrei erhältlich bei


DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Autoren und Herausgeber

Inhaltsverzeichnis

Inserentenverzeichnis

A Technologie

1 Tierproduktion – Fleischerzeugung

E. KALLWEIT

- 1.1 **Entwicklung und Bedeutung der Fleischerzeugung**
- 1.2 **Fleischverzehr, Qualitätsansprüche und Versorgung**
- 1.3 **Struktur der landwirtschaftlichen Betriebe**
- 1.4 **Rindfleischerzeugung**
- 1.5 **Schweinefleischerzeugung**
- 1.6 **Schaffleischerzeugung**
- 1.7 **Quellen und Literatur**

2 Schlachtung – Fleischgewinnung

K. TROEGER

- 2.1 **Einleitung**
- 2.2 **Transport und Behandlung vor dem Schlachten**
- 2.3 **Schlachttechnik beim Schwein**
- 2.4 **Schlachttechnik beim Rind**
- 2.5 **Quellen und Literatur**

3 Chemische und strukturelle Veränderungen nach dem Schlachten

K.-O. HONIKEL

- 3.1 **Definitionen von Begriffen**
- 3.2 **Aufbau des Muskels**
- 3.3 **Muskelkontraktion**

- 3.4 **Muskelstarre (Rigor mortis)**
- 3.5 **Postmortaler Energieabbau**
- 3.6 **pH-Wert des Fleisches**
- 3.7 **Fleischreifung**
- 3.8 **Quellen und Literatur**

4 Fleischbehandlung

K.-O. HONIKEL

(Dieses Kapitel erscheint als Ergänzungslieferung)

5 Vermarktung

W. BRANSCHIED

- 5.1 **Absatzwege und Abrechnungsformen für Schlachtvieh und Fleisch**
- 5.2 **Rechtliches Umfeld der Vermarktung**
- 5.3 **Gesetzliche Handelsklassen für Rindfleisch**
- 5.4 **Gesetzliche Handelsklassen für Schaffleisch**
- 5.5 **Gesetzliche Handelsklassen für Schweinefleisch**
- 5.6 **Bestimmung des Handelswertes**
- 5.7 **Quellen und Literatur**

6 Fleischverarbeitung

6.0 Zusatzstoffe und Zutaten bei Fleischerzeugnissen – Wirkung und Wirkungsweise

H. WEBER

6.0.1 Wirkung und Wirkungsweise verschiedener Zusatzstoffe und Zutaten

6.0.2 Quellen und Literatur

6.1 Technische Ausrüstungen, Maschinen und Anlagen

S. NEUHÄUSER

6.1.1 Maschinen zum Be- und Verarbeiten von Fleisch und Fleischerzeugnissen

6.1.2 Anlagen zur Fleischwarenherstellung

6.1.3 Quellen und Literatur

6.2 Herstellung von Brühwurst

F. WIRTH

6.2.1 Definition-Zusammensetzung

6.2.2 Herstellung-Rohstoffe

6.2.3 Salze-Ionenstärke

6.2.4 pH-Wert

6.2.5 Fremdeiweiße und Stärken

6.2.6 Zerkleinern der Rohstoffe

6.2.7 Farbe-Farbhaltung

6.2.8 Füllen

6.2.9 Räuchern

6.2.10 Erhitzen-Haltbarkeit

6.2.11 Bevorratung-Lagerung

6.2.12 Quellen und Literatur

6.3 Herstellung von Kochwurst

W.-D. MÜLLER

6.3.1 Einleitung

6.3.2 Kochstreichwürste, Leberwürste, Leberpasteten

6.3.3 Kochmettwürste

6.3.4 Blutwürste

6.3.5 Sülzwürste und Sülzen

- 6.3.6 Kalträuchern von Kochwürsten
- 6.3.7 Tauchen von Kochwürsten
- 6.3.8 Quellen und Literatur

6.4 Herstellung von Kochpökelfware

W.-D. MÜLLER

- 6.4.1 Einleitung
- 6.4.2 Rohmaterial
- 6.4.3 Zuschnitt
- 6.4.4 Pökeln
- 6.4.5 Poltern und Massieren
- 6.4.6 Lakezusätze
- 6.4.7 Abfüllen
- 6.4.8 Erhitzen
- 6.4.9 Räuchern
- 6.4.10 Folienschinken
- 6.4.11 Quellen und Literatur

6.5 Herstellung von Rohwurst

A. STIEBING

- 6.5.1 Allgemeines
- 6.5.2 Herstellung
- 6.5.3 HACCP – Unterdrückung unerwünschter Mikroorganismen
- 6.5.4 Quellen und Literatur

6.6 Herstellung von Rohpökelfware

A. STIEBING

- 6.6.1 Allgemeines
- 6.6.2 Herstellung
- 6.6.3 HACCP – Unterdrückung unerwünschter Mikroorganismen
- 6.6.4 Quellen und Literatur

6.7 Herstellung von Fleisch- und Wurstkonserven

A. STIEBING

- 6.7.1 Einleitung
- 6.7.2 Erhitzungseffekt und Haltbarkeit
- 6.7.3 Erhitzungsbedingungen
- 6.7.4 Erhitzungsrichtwerte

- 6.7.5 Produktbezogene Eigenschaften
- 6.7.6 Kritische Punkte bei der Herstellung
- 6.7.7 Quellen und Literatur

7 Mikrobiologie und Hygiene

H.-J. SINELL

7.1 Was sind und was leisten Mikroben?

7.2 Übertragung von Mikroorganismen auf Fleisch

7.3 Erreger von Infektionen und mikrobiellen Intoxikationen, die durch Fleisch übertragen werden können

7.3.1 Infektionserreger

7.3.2 Giftige mikrobielle Stoffwechselprodukte

7.4 Mikroben – duldbar, unerwünscht oder auch nützlich

7.5 Mikrobiologisch-hygienische Sicherheit

7.6 Quellen und Literatur

8 Konservierungsverfahren und Hürden-Technologie

L. LEISTNER

8.1 Einführung

8.2 Konservierungsverfahren

8.3 Hürden-Technologie

8.4 Quellen und Literatur

9 Untersuchungs- und Messverfahren

9.1 Mikrobiologische Untersuchungen

J. BAUMGART

9.1.1 Vorkommen von Mikroorganismen

9.1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

9.1.3 Hygiene-Kontrollmethoden

9.1.4 Mikrobiologische Kriterien für Fleisch und Fleisch-
erzeugnisse

9.1.5 Quellen und Literatur

9.2 Chemisch-physikalische Untersuchungen

W. ARNETH

- 9.2.1 Einleitung
- 9.2.2 Auswahl, Vorbereiten, Zerkleinern und Aufbewahren der Probe
- 9.2.3 Analyse des Eiweißanteils
- 9.2.4 Fremdeiweiß und Tierartidentifizierung
- 9.2.5 Analyse des Fettanteils
- 9.2.6 Analyse des Wassergehaltes
- 9.2.7 Quellen und Literatur

9.3 Sensorische Bewertung

G. F. HAMMER

- 9.3.1 Einführung
- 9.3.2 Voraussetzungen für die sensorische Analyse
- 9.3.3 Prüfverfahren
- 9.3.4 Quellen und Literatur

9.4 Messverfahren und Messgeräte im Betrieb

W. RÖDEL

- 9.4.1 Einführung
- 9.4.2 Temperatur
- 9.4.3 Wasserstoffionen-Konzentration (pH-Wert)
- 9.4.4 Wasseraktivität (a_w -Wert)
- 9.4.5 Leitfähigkeit (LF-Wert)
- 9.4.6 Farbe
- 9.4.7 Relative Luftfeuchtigkeit (% r. F.)
- 9.4.8 Luftgeschwindigkeit (m/s)
- 9.4.9 Beleuchtungsstärke (Lux)
- 9.4.10 Quellen und Literatur

10 Verpacken von Fleisch und Fleischerzeugnissen mit Verpackungsmaterialien aus Kunststoff

G. KASCHEL und G. EFFENBERGER

10.1 Definition der Verpackung für Fleisch und Fleischerzeugnisse

- 10.2 **Artenvielfalt der Kunststoffe für das Verpacken von Fleisch und Fleischerzeugnissen**
- 10.3 **Herstellung der Verpackungsmaterialien aus Kunststoff für das Verpacken von Fleisch und Fleischerzeugnissen**
- 10.4 **Bedrucken der hergestellten Einzel- und Mehrschichtenfolien**
- 10.5 **Konfektionierung der hergestellten Einzel- und Mehrschichtenfolien**
- 10.6 **Eigenschaften der Verpackungsmaterialien aus Kunststoff für das Verpacken von Fleisch und Fleischerzeugnissen**
- 10.7 **Faktoren der Qualitätsbeeinflussung von Fleisch und Fleischerzeugnissen und ihrer Bestandteile**
- 10.8 **Verpackungsverfahren und die dazugehörigen Verpackungsmaschinen und Anlagen**
- 10.9 **Verpackungsgestaltung**
- 10.10 **Verpackungsverfahren für Fleisch und Fleischerzeugnisse**
- 10.11 **Lagerung und Versand von verpacktem Fleisch und Fleischerzeugnissen**
- 10.12 **Qualitätsmanagement bei Verpackungsmaterialien**
- 10.13 **Bedeutung der Verpackungsmaterialien aus Kunststoff**
- 10.14 **Quellen und Literatur**

- 11 Qualitätssicherung**
C. GISSEL
- 11.1 **Einleitung**
- 11.2 **Wichtige Begriffe**
- 11.3 **Warum Qualitätssicherungssysteme in der Fleischverarbeitung?**
- 11.4 **Systemische/methodische Aspekte**
- 11.5 **Schlussbemerkung**

- 12 Fleisch und Fleischerzeugnisse in der Ernährung**
 - I. SEUSS
 - 12.1 Einleitung**
 - 12.2 Zusammensetzung von Lebensmitteln**
 - 12.3 Zusammensetzung von Fleisch**
 - 12.4 Einfluss von Fleischbeschaffenheitsmängeln auf den Nährwert**
 - 12.5 Bedeutung des Fleischverzehrs für die Nährstoffversorgung in der Bundesrepublik**
 - 12.6 Schlussbetrachtung**
 - 12.7 Quellen und Literatur**
- 13 Ökologische Fleischerzeugung**
 - 13.1 Ökologische Tierhaltung**
(Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungslieferung)
 - 13.2 Gewinnung und Verarbeitung von Fleisch aus ökologischer Erzeugung**
F.-K. LÜCKE
 - 13.2.1 Einleitung
 - 13.2.2 Verbrauchererwartung an Fleisch und Fleischerzeugnisse aus ökologischer Erzeugung
 - 13.2.3 Rechtliche Anforderungen
 - 13.2.4 Richtlinien der Verbände
 - 13.2.5 Spezielle Anforderungen an die Fleischgewinnung
 - 13.2.6 Fleischreifung und Ladenfleisch
 - 13.2.7 Besonderheiten bei Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung
 - 13.2.8 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung
 - 13.2.9 Anforderungen an Wursthüllen und Verpackung
 - 13.2.10 Kennzeichnung
 - 13.2.11 Kontrolle und Dokumentation der Stoffströme
 - 13.2.12 Schlusswort
 - 13.2.13 Quellen und Literatur

- 14 Zulassung von Betrieben**
 - W. KULOW
 - 14.1 Rechtliche Grundlagen**
 - 14.1.1 Vorschriften des EU-Rechts
 - 14.1.2 Nationale Vorschriften
 - 14.1.3 Leitlinien zu Lebensmittelhygiene
 - 14.1.4 Zulassungspflicht
 - 14.2 Das Zulassungsverfahren**
 - 14.2.1 Der Antrag auf Zulassung
 - 14.2.2 Die Ortsbesichtigung
 - 14.2.3 Der Zulassungsbescheid
 - 14.2.4 Bescheid über die Zurückweisung des Antrags
 - 14.2.5 Sonderfälle der Zulassung
 - 14.2.6 Verfahren bei Änderungen
 - 14.3 Überprüfung zugelassener Betriebe durch die Behörden**
 - 14.3.1 Überprüfungen durch die kommunale Behörde
 - 14.3.2 Überprüfung durch die Zulassungsbehörde
 - 14.3.3 Überprüfungen durch die EU
 - 14.4 Ruhen und Widerruf der Zulassung**
 - 14.4.1 Aussetzen (Ruh) der Zulassung
 - 14.4.2 Der Widerruf der Zulassung
 - 14.5 Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung**
 - 14.6 Anforderungen an Konzeption, Zustand und Hygiene der Betriebsräume**
 - 14.6.1 Anforderungen an die Lage einer Betriebsstätte
 - 14.6.2 Anforderungen an Anlage und Konzeption eines Lebensmittelbetriebes und der Räume im Produktionsbereich
 - 14.6.3 Anforderungen an die Beschaffenheit der Räume im produzierenden Bereich
 - 14.6.4 Anforderungen an Transportmittel sowie an Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln
 - 14.6.5 Anforderungen an Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen
 - 14.6.6 Ausnahmen für traditionell hergestellte Lebensmittel
 - 14.6.7 Betriebspflege, Reinigung und Desinfektion
 - 14.6.8 Hygiene im Umgang mit dem Produkt

- 14.7 **Betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen****
- 14.7.1 Allgemeine Betriebsdokumentation
- 14.7.2 Dokumente zur Betriebspflege
- 14.7.3 Dokumente mit Bezug zum Warenfluss
- 14.7.4 Zusammenstellung der bei der Überprüfung von
Eigenkontrollen festzustellenden Mängel

B Marketing und Betriebswirtschaft

1 Einleitung

J. BARCIAGA

2 Marketing der Fleischwirtschaft

2.1 Verbraucherverhalten bei Fleisch und Fleischwaren unter der Lupe

P. MICHELS

- 2.1.1 Einleitung
- 2.1.2 Die Folgen der BSE-Krise für die Fleisch- und Fleischwa-
renmärkte
- 2.1.3 Mittelfristige Entwicklung der Strukturen der Fleisch-
märkte
- 2.1.4 Individuelles Verzehrverhalten bei Fleisch und Fleisch-
waren
- 2.1.5 Motivforschung zum Fleischkonsum
- 2.1.6 Literatur

2.2 Marketing-Instrumente in der Praxis – Fleischindustrie (Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)

2.3 Marketing-Instrumente in der Praxis – Fleischwarenindustrie (Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)

2.4 Unternehmensführung und Marketing für die Fleischerei von Morgen

E. A. HÄUSSERMANN

- 2.4.1 Der Gewinn, nicht der Umsatz entscheidet
- 2.4.2 Standort und Sortiment bedingen einander

- 2.4.3 Information, Beschaffung und Investitionen, Verbrauch
- 2.4.4 Wenn der Verkaufsraum zur Bühne wird
- 2.4.5 Beschaffung ist mehr als Bedarfsdeckung
- 2.4.6 Werbung wird immer wichtiger
- 2.4.7 Motivation ist eine laufende Herausforderung (Personal-
Management und Mitarbeiterführung)
- 2.4.8 Fleischerei 2020: Verbundsysteme und Vernetzungen
- 2.4.9 Fleischerei 2020: Strukturen, Sortimente, Strategien
- 2.5 Marketing-Instrumente in der Praxis –
Lebensmittelhandel**
(Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)
- 2.6 Mehr Marktwirtschaftlichkeit für die Fleischwirtschaft**
(Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)
- 3 Betriebswirtschaft der Fleischwirtschaft**
 - 3.1 Betriebswirtschaftliche Strukturen in der
Fleischindustrie**
(Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)
 - 3.2 Betriebswirtschaftliche Strukturen in der
Fleischwarenindustrie**
(Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)
 - 3.3 Betriebswirtschaftliche Strukturen im
Fleischerhandwerk**
K. HÜHNE
 - 3.3.1 Branchenstruktur
 - 3.3.2 Betriebswirtschaftliche Kennziffern 2002
 - 3.3.3 Ausblick
 - 3.4 „Die ideale Fleischerei der Zukunft“**
J. BARCIAGA
 - 3.4.1 Die Präsentation eines Sortiments
 - 3.4.2 Festlegung von Fleischerei-Größen und -Typen
 - 3.4.3 Sortiments-Spiegel
 - 3.4.4 Produkt-Zusammenstellung
 - 3.4.5 Grundsätzliches zur Thekenbelegung
 - 3.4.6 Optimales Sortiment
 - 3.4.7 Warenpflege

- 3.4.8 Grundsätze für eine erfolgreiche Wurst-/Schinken-Präsentation
- 3.4.9 Fleisch gut präsentiert – es verkauft sich leichter
- 3.4.10 Zusammenstellung von Fleisch-Sortimenten in Variationen
- 3.4.11 Thekenbelegung nach Sortimenten
- 3.4.12 Präsentation der Fleischtheke
- 3.4.13 Salate machen Wurst-Theken rentabel
- 3.4.14 Die Käse-Theke im Fleischerfachgeschäft
- 3.4.15 Die Verzehr-Station/Imbiss oder nur Heißverkauf

3.5 Mehr Betriebswirtschaftlichkeit für die Fleischwirtschaft

- 3.5.1 Ökonomie der Fleischbe- und -verarbeitung
G. LORENZ

3.6 Betriebswirtschaftliche Strukturen von Fleischabteilungen des Lebensmittel-Einzelhandels (Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)

C Recht

1 Einleitung

U. KRELL

1.1 Richtiges Verhalten im Bußgeld- und Strafverfahren

G. WEYLAND

- 1.1.1 Einleitung
- 1.1.2 Die Begriffe Bußgeld- und Strafverfahren
- 1.1.3 Unterschied Bußgeld- und Strafverfahren
- 1.1.4 Bußgeldverfahren
- 1.1.5 Strafverfahren
- 1.1.6 Aussetzung des Bußgeld- und Strafverfahrens und Klärung der Streitfrage im Verwaltungsprozess
- 1.1.7 Quellen und Literatur

- 1.2 Die amtliche Gegen- und Zweitprobe im Lebensmittelrecht**
– Eine Übersicht über die einschlägige Rechtsprechung und Hinweise für die lebensmittelrechtliche Praxis –
G. WEYLAND
- 1.2.1 Gesetzliche Grundlagen
1.2.2 Zum Verhältnis des § 42 LMBG zu Art. 7 Abs. 1 Satz 2 Richtlinie 89/397/EWG
1.2.3 Die Begriffe amtliche Gegen- und amtliche Zweitprobe
1.2.4 Regelungsbereich des § 42 LMBG
1.2.5 Übersicht über die einschlägige Rechtsprechung zur amtlichen Gegen- und Zweitprobe
1.2.6 Untersuchungskosten der Haupt-, Gegen- und Zweitprobe
1.2.7 Empfehlungen für die lebensmittelrechtliche Praxis
1.2.8 Quellen und Literatur
- 1.3 Rechtsbestimmungen**
- 1.3.1 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) §§ 8, 17, 37, 41–43, 47a
1.3.2 Fleischhygiene-Verordnung (noch gültige Fassung) §§ 7, 10–13
1.3.3 Richtlinie des Rates über die amtliche Lebensmittelüberwachung (89/397/EWG) Art. 7
- 1.4 Funktion und Zukunft der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse**
G. HILSE
- 1.4.1 Einleitung
1.4.2 Qualitative Normen
1.4.3 Reglementierungen
1.4.4 Lebensmittelbuch
1.4.5 Qualitative Abgrenzung von Fleischwaren
1.4.6 Der neue Ansatz
1.4.7 Kritik an den Leitsätzen
1.4.8 Zukunft der Leitsätze
1.4.9 Quellen und Literatur

- 1.5 Das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht**
K. KRELL
- 1.5.1 Das Lebensmittelrecht
1.5.2 Das europäische Lebensmittelrecht
1.5.3 Zusammenfassung
- 2 Sorgfaltspflicht bei der Lebensmittelherstellung**
- 2.1 Sorgfaltspflichten im Lebensmittelrecht**
U. WEYLAND
- 2.1.1 Keine generelle gesetzliche Festschreibung von Sorgfaltspflichten
2.1.2 Gesetzliche Festschreibung von Ge- und Verboten
2.1.3 Ableitung der Sorgfaltspflichten aus gesetzlichen Anforderungen
2.1.4 Konkretisierte Sorgfaltspflichten in Rechtsprechung und Literatur
2.1.5 Bedeutung der Beachtung oder Nichtbeachtung der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflichten bei objektiver Einhaltung der Ge- und Verbote
2.1.6 Bedeutung der Beachtung oder Nichtbeachtung der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht
2.1.7 Bedeutung der Missachtung der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht
2.1.8 Inhalt der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflichten
2.1.9 Quellen und Literatur
- 2.2 Sorgfaltspflicht und Qualitätssicherung bei der Lebensmittelherstellung in der Industrie**
J. TRILLING
- 2.2.1 Einführung
2.2.2 Begriffe
2.2.3 Aufgaben des Qualitätsmanagements in der Lebensmittelindustrie
2.2.4 Quellen und Literatur
- 2.3 Sorgfaltspflicht und Qualitätssicherung bei der Lebensmittelherstellung im Handwerk**
(Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)

- 2.4 Sorgfaltspflicht des Lebensmittelherstellers aus der Sicht der amtlichen Überwachung**
B. BENEKE
- 2.4.1 Allgemeines
 - 2.4.2 Rechtliche Vorgaben
 - 2.4.3 Qualitätssicherungssysteme i. S. der ISO-Normenreihe 9000 ff.
 - 2.4.4 Amtliche Lebensmittelüberwachung
 - 2.4.5 Quellen und Literatur
- 2.5 Sorgfaltspflicht und Qualitätssicherung mit Fleisch und Fleischerzeugnissen im Handel**
(Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)
- 2.6 Aufgaben, Ziele und Ergebnisse integrierender Qualitätssicherung in der Fleischproduktion**
J. PREDOIU
- 2.6.1 Notwendigkeit der Qualitätssicherung in der Fleischproduktion
 - 2.6.2 Voraussetzungen für die Einführung der integrierenden Qualitätssicherung in der Fleischproduktion
 - 2.6.3 Integrierende Qualitätssicherung IQS
 - 2.6.4 Schlussfolgerungen
 - 2.6.5 Quellen und Literatur
- 2.7 Sorgfaltspflicht und Qualitätssicherung beim Einsatz von Gewürzen und Zusatzstoffen**
U. GERHARDT
- 2.7.1 Einleitung
 - 2.7.2 Wareneingang
 - 2.7.3 Warenlager
 - 2.7.4 Voruntersuchungen
 - 2.7.5 Hauptuntersuchungen
 - 2.7.6 Dokumentation

- 2.8 Qualitätssicherung im Fleischerhandwerk**
 - A. PAULI
 - 2.8.1 Einleitung
 - 2.8.2 Rechtliche Grundlagen
 - 2.8.3 Das Qualitätssicherungs-(QS)-Konzept und die QS-Anforderungen
 - 2.8.4 Struktur des QS-Konzepts
 - 2.8.5 Laboruntersuchungen
 - 2.8.6 Personalschulung
 - 2.8.7 Folgemaßnahmen
 - 2.8.8 Kennzeichnung und Etikettierung
 - 2.8.9 Umgang mit den Behörden (rechtliche Akzeptanz des QS-Konzepts)
 - 2.8.10 Schlussbetrachtung: Nutzen des QS-Konzepts
 - 2.8.11 Quellen und Literatur

- 2.9 Lebensmittelallergene – richtig eingeschätzt**
 - S. PFAFF
 - 2.9.1 Einleitung
 - 2.9.2 Wirkungsmechanismus von Allergenen
 - 2.9.3 Allergiemanagement kompakt

- 3 Überwachung von Lebensmitteln**
 - S. GÖRGEN
 - 3.1 Einleitung**
 - 3.2 Organisation, Aufbau und Zuständigkeiten**
 - 3.3 Überwachungsmaßnahmen**
 - 3.3.1 Durchführung von Betriebskontrollen
 - 3.3.2 Probenahme und Gegenprobe
 - 3.4 Beanstandungen**
 - 3.4.1 Allgemeines
 - 3.4.2 Richtiges Verhalten im Falle einer Beanstandung
 - 3.5 Beschlagnahme**

4 Der freiberufliche Sachverständige im lebensmittelrechtlichen Gerichtsverfahren und in der Beratung

C. GISSEL

- 4.1 Der Begriff des Sachverständigen**
- 4.2 Stellung des Sachverständigen**
- 4.3 Aufgaben des Sachverständigen**
- 4.4 Arten von Sachverständigen**
- 4.5 Anforderungen an Sachverständige**
- 4.6 Der gerichtliche Sachverständige**
- 4.7 Der Sachverständige als Berater**
- 4.8 Anforderungen an das Sachverständigen-Labor**

5 Das neue Zusatzstoffrecht für Fleischerzeugnisse

U. KRELL

- 5.1 Inkrafttreten und Übergangsregelung**
- 5.2 Rechtsänderungen für Fleischerzeugnisse**
 - 5.2.1 Die Änderung der Fleischverordnung
 - 5.2.2 Das neue Zusatzstoffrecht
 - 5.2.3 Reste nationaler Zusatzstoffverbote

6 Fleischhygienerecht

6.1 Überblick über das Fleischhygienerecht

M. HARTIG

- 6.1.1 Einleitung
- 6.1.2 Die fleischhygienerechtlichen Vorschriften
- 6.1.3 Gemeinschaftsrecht
- 6.1.4 Nationales Fleischhygienerecht
- 6.1.5 Das Fleischhygienegesetz – FIHG
- 6.1.6 Die Fleischhygiene-Verordnung – FIHV
- 6.1.7 Quellen und Literatur

6.2 Ausgewählte Kapitel des Fleischhygienerechts

J. BOROWKA

- 6.2.1 Erlegtes Haarwild
- 6.2.2 Hackfleisch
- 6.2.3 Separatorenfleisch
- 6.2.4 Eberfleischregelung

7 Lebensmittelkennzeichnungsrecht**7.0 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung**

S. GÖRGEN

- 7.0.1 Anwendungsbereich – § 1 LMKV
- 7.0.2 Modalitäten der Kennzeichnung
- 7.0.3 Die Kennzeichnungselemente des § 3 Abs. 1 LMKV

7.1 Rindfleischetikettierung

S. GÖRGEN

- 7.1.1 Einleitung
- 7.1.2 Zielsetzung der Rindfleischetikettierung
- 7.1.3 Rechtliche Grundlagen
- 7.1.4 Registrierungs- und Kennzeichnungsmaßnahmen im Einzelnen
- 7.1.5 Rindfleischetikettierung
- 7.1.6 Das Kontrollsystem
- 7.1.7 Herkunftssicherung im Betrieb und Eigenkontrollen

7.2 Kennzeichnung von Geflügelfleisch

C. VON DER CRONE/U. KRELL

- 7.2.1 Einleitung
- 7.2.2 Kennzeichnung
 - 7.2.2.1 Angabe des Verbrauchsdatums
 - 7.2.2.2 Lagerbedingungen
- 7.2.3 Weitere Kennzeichnung
 - 7.2.3.1 Unverpacktes Geflügelfleisch
 - 7.2.3.2 Kennzeichnungselemente
- 7.2.4 Kennzeichnung nach § 7 Geflügelfleischhygiene-VO
- 7.2.5 Weiterbehandlung im Lebensmitteleinzelhandel
- 7.2.6 Verbrauchsdatum
- 7.2.7 Herrichtungsformen
- 7.2.8 Verkehrsbezeichnungen

- 7.2.8.1 Zusatzbezeichnungen
- 7.2.8.2 Definitionen Verkehrsbezeichnungen
- 7.2.9 Handelsklassen
- 7.2.10 Angaben zur Haltungsform
- 7.2.11 Geflügelfleischzubereitungen
- 7.2.12 Warnhinweis
- 7.2.13 Tiefgefrorene Ware

7.3 QUID – Mengenkennzeichnung von Zutaten

7.3.1 Gesetzliche Regelung und Interpretation

D. RADERMACHER

- 7.3.1.1 Die gesetzliche Regelung
- 7.3.1.2 Die Gesetzesinterpretation
- 7.3.1.3 QUID und Nährwertkennzeichnung
- 7.3.1.4 Prüfungsreihenfolge

7.3.2 QUID für Fleischwaren

G. WEYLAND

7.3.3 QUID für Feinkostprodukte, Suppen und Fertiggerichte

D. RADERMACHER

8 Nährwert-Kennzeichnungs-Verordnung

S. GÖRGEN

8.1 Einleitung

8.2 Anwendungsbereich der Verordnung

- 8.2.1 Regelungsgegenstand der Verordnung
- 8.2.2 Nährwertbezogene Angabe
- 8.2.3 Durch Rechtsvorschriften vorgeschriebene Angaben

8.3 Nährwertkennzeichnung

- 8.3.1 Brennwert
- 8.3.2 Eiweiß
- 8.3.3 Kohlenhydrate
- 8.3.4 Zucker
- 8.3.5 Fett und Fettsäuren
- 8.3.6 „Durchschnittlicher Wert“, „durchschnittlicher Gehalt“

8.4 Rechtsbestimmungen NKV

- 8.4.1 Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung nach § 4 NKV
- 8.4.2 Art und Weise der Kennzeichnung nach § 5 NKV
- 8.4.3 Verbot bestimmter Hinweise – § 6 NKV

- 8.4.4 Strafvorschriften
- 8.5 Verhältnis zur Diätverordnung**
- 8.6 Quellen und Literatur**
- 9 Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch**
M. BÜLTE
- 9.1 Einleitung**
- 9.2 Technologie der Gewinnung, Verarbeitung und Lagerung**
- 9.3 Anforderungen an das Produkt**
- 9.4 Mikrobiologie**
- 9.5 Lebensmittelsicherheit**
- 9.6 Qualitätsabweichungen, Verderbnis**
- 10 Hygiene**
S. GÖRGEN
- 10.1 Einleitung**
- 10.2 Rechtsvorschriften**
 - 10.2.1 Bisheriges Hygienerecht
 - 10.2.2 Das neue Hygienerecht
- 10.3 Lebensmittelrechtliche Hygieneanforderungen**
 - 10.3.1 Risikofaktoren
 - 10.3.2 Präventivmaßnahmen
- 11 Bio-Produkte/novel food**
- 11.1 EU-Öko-Verordnung**
P. HAHN
 - 11.1.1 Einleitung
 - 11.1.2 Ziel und Anwendungsbereich
 - 11.1.3 Ausschluss von Gentechnik
 - 11.1.4 Grundsatz der Flexibilität
 - 11.1.5 Kriterien für die Zulassung von Betriebsmitteln und Stoffen
 - 11.1.6 Aufzeichnungspflichten

- 11.1.7 Änderungen im Pflanzenbau
- 11.1.8 Tierhaltung
- 11.1.9 Verarbeitungsregeln
- 11.1.10 Kennzeichnungsregeln und -elemente
- 11.1.11 Auslobung von Jagd- und Fischereierzeugnissen mit Öko-Zutaten
- 11.1.12 Kontrollsystem
- 11.1.13 Importregelung

12 Krisenmanagement und Rückrufaktionen in der Lebensmittelwirtschaft

J. BERGMANN

- 12.1 Einleitung**
- 12.2 Rechtliche Aspekte bei Warenrückruf**
- 12.3 Krisenmanagement**
- 12.4 Quellen und Literatur**

13 Arbeitsschutz in der Fleischwirtschaft

C. HILMES

- 13.1 Gesetzliche Unfallversicherung**
- 13.2 Verantwortung der Unternehmer und der Führungskräfte**
- 13.3 Rechte und Pflichten der Beschäftigten**
- 13.4 Organisation des Arbeitsschutzes**
- 13.5 Gefährdungsbeurteilung**
- 13.6 Organisation der Ersten Hilfe**
- 13.7 Unterweisungen**
- 13.8 Arbeitsmedizinische Vorsorge**
- 13.9 Persönliche Schutzausrüstung**
- 13.10 Verkehrssicherheit**
- 13.11 Hautschutz**
- 13.12 Heben und Tragen von Lasten**
- 13.13 Beleuchtung**
- 13.14 Klima**
- 13.15 Lärm**
- 13.16 Quellen und Literatur**

- 14 Lebensmittelverpackungen und Bedarfsgegenstände**
- 14.1 Die „Konformitätserklärung“ für Lebensmittelbedarfsgegenstände gemäß Bedarfsgegenständeverordnung**
S. STÄHLE
 - 14.1.1 Einleitung
 - 14.1.2 Geltende Vorschriften betreffend Konformitätserklärung
 - 14.1.3 Die Konformitätserklärung für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff
 - 14.1.4 Erklärungen für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Zellglasfolien und Keramik sowie für epoxyderivathaltige Lebensmittelbedarfsgegenstände
 - 14.1.5 Erklärungen/Bescheinigungen für anderweitige Lebensmittelbedarfsgegenstände (Edelstahl, Glas, Papier)
 - 14.1.6 Sonstige Informations- und Auskunftspflichten
- 15 BSE-Bovine Enzephalopathie**
S. GÖRGEN
 - 15.1 Einleitung**
 - 15.2 Terminologie**
 - 15.2.1 TSE
 - 15.2.2 BSE
 - 15.2.3 Scrapie
 - 15.2.4 Creutzfeldt-Jakob-Krankheit (CJD)
 - 15.2.5 Risikomaterial
 - 15.3 Chronologie**
 - 15.4 Übertragungsmöglichkeiten der BSE-Krankheit**
 - 15.4.1 Übertragbarkeit auf Tiere
 - 15.4.2 Übertragbarkeit auf den Menschen (?)
 - 15.5 BSE-Erreger**
 - 15.6 Diagnostik – BSE-Test**
 - 15.7 Kennzeichnungsfragen**
 - 15.7.1 Rindfleischetikettierung
 - 15.7.2 Kennzeichnung „BSE-frei“ und „BSE-getestet“
 - 15.8 „Falsch deklarierte“ Fleischerzeugnisse**

15.9 Quellen und Literatur**16 Wildbret und Farmwildfleisch**

A. DEUTZ

16.1 Wildbret

- 16.1.1 Einleitung
- 16.1.2 Zwischen Tradition und EU-Recht
- 16.1.3 Technologie der Verarbeitung und Lagerung
- 16.1.4 Anforderungen an Wildbret
- 16.1.5 Mikrobiologie
- 16.1.6 Lebensmittelsicherheit
- 16.1.7 Qualitätsabweichungen, Verderbnis

16.2 Farmwildfleisch

- 16.2.1 Übersicht zur Farmwildhaltung
- 16.2.2 Rechtliches zu Farmwildfleisch
- 16.2.3 Technologie der Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung
- 16.2.4 Anforderungen an Farmwildfleisch
- 16.2.5 Zusammensetzung von Farmwildfleisch, Mikrobiologie
- 16.2.6 Lebensmittelsicherheit

A Adressen**1 Technikanbieter**

- 1.1 Leistungsverzeichnis
- 1.2 Firmenverzeichnis

2 Hilfs- und Zusatzstoffe

- 2.1 Leistungsverzeichnis
- 2.2 Firmenverzeichnis

G Glossar

(Dieses Kapitel erscheint als Aktualisierungs-Lieferung)

S Sachwortverzeichnis