

Sicher entscheiden!



Programm und Inhalte 2019

Behr's Online ist für den Geltungsbereich Bereitstellung von Fachinformationen und Online-Datenbanken zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert



BEHR'S...ONLINE

Sicher entscheiden!

Liebe Behr's Kunden,

Sie wünschen sich eine übersichtlich strukturierte Online-Datenbank zu den Themen Lebensmittelrecht und QM/Hygiene, die immer auf dem neuesten Stand ist? Eine Online-Datenbank, die Sie sekundenschnell dank einer komfortablen Suchfunktion zu allen Fragen berät?



All das bietet Ihnen BEHR'S...ONLINE. Unsere Datenbank hat sich rasant weiterentwickelt: Über 800 Fachautoren halten sie aktuell – ganz ohne Nachsortieren. Und regelmäßig erweitern wir sie um neue Inhalte, zuletzt ergänzten wir Inhalte aus den Bereichen Futtermittelrecht und Veterinärrecht.

Sie haben individuellen Fachinformationsbedarf? Kein Problem, ab Seite 5 finden Sie attraktive Paketzusammenstellungen zum Sparpreis. Die einzelnen Module stellen wir Ihnen ab Seite 16 vor. Sie können Pakete und Einzelmodule natürlich individuell kombinieren. Ganz nach Ihren Wünschen.

Testen Sie BEHR'S...ONLINE gratis und unverbindlich vier Wochen und überzeugen Sie sich selbst! Weitere Informationen finden Sie unter **www.behrs.de/behrs-online**.

Oder rufen Sie unseren Kundenbetreuer Herrn Felmy unter der Nummer 040-227 08 78 an.

Mit den besten Grüßen

Ihr Behr's Verlag

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

PS: BEHR'S...ONLINE ist jetzt mobiloptimiert! Nutzen Sie alle Vorzüge von BEHR'S...ONLINE auch unterwegs.



Behr's Online ist für den Geltungsbereich
Bereitstellung von Fachinformationen
und Online-Datenbanken zertifiziert nach
ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

Inhalt

Pakete:

BEHR'S...ONLINE	
Lebensmittelrecht Basis.....	5
BEHR'S...ONLINE	
Lebensmittelrecht Professionell.....	6
BEHR'S...ONLINE	
Lebensmittelrecht Professionell plus	7
BEHR'S...ONLINE	
QM und Hygiene Professionell	8

Einzelmodule und Fachbücher:

Textsammlung Lebensmittelrecht	16
BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht	16
Praxishandbuch Lebensmittelrecht.....	16
Lexikon Lebensmittelrecht mit Fundstellen.....	16
Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung.....	17
Praxishandbuch Lebensmittelverpackungen	17
Kommentar Health & Nutrition Claims	17
Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen	17
Praxishandbuch Herkunftsangaben	18
Praxishandbuch Lebensmittelhygiene-Recht.....	18
Kommentar Fertigpackungsrecht.....	18
Codex Alimentarius.....	18
Allergene in Lebensmitteln.....	19
Ihr IFS-Begleiter	19
Handbuch Lebensmittelhygiene	19
Praxishandbuch Hygiene & HACCP	19
Integriertes Managementsystem Food.....	20
Das Recht der Milchwirtschaft – Deutschland und Europäische Union	20
Kommentar Fleischhygiene-Recht	20
Handbuch Lebensmittelzusatzstoffe	20
Handbuch Aromen und Gewürze.....	21
Lebensmittelsicherheit Beanstandungen	21
Verkehrsauffassung im Lebensmittelrecht.....	21
Handbuch Fisch, Krebs- und Weichtiere.....	21
Praxishandbuch der Brauerei	22
Praxishandbuch Sensorik.....	22
Kommentar Recht der Süßwarenwirtschaft	22
Praxishandbuch Functional Food	22
Praxishandbuch Food Compliance	23
Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln	23

BEHR'S...ONLINE	
Recht, QM & Hygiene Gesamt.....	9
BEHR'S...ONLINE	
Kosmetikrecht Professionell	10
BEHR'S...ONLINE	
Futtermittelrecht Professionell.....	11
BEHR'S...ONLINE	
Veterinärrecht Professionell.....	12

Praxishandbuch Bio-Lebensmittel	23
Praxishandbuch Nahrungsergänzung und spezielle Lebensmittel.....	23
Mikrothek.....	24
Bundeslebensmittelschlüssel	24
Aktuelle Meldungen und Warnhinweise.....	24
LMIV Kommentar	24
VNGA Kommentar (Health Claims).....	25
Food Fraud.....	25
HACCP	25
Deutsches Lebensmittelbuch Leitsätze	25
Lebensmittelkennzeichnung in Österreich	26
Lebensmittelkennzeichnung in der Schweiz.....	26
Food labelling in China and Vietnam	26
Food labelling in the Netherlands.....	26
FOOD & RECHT	27
Deutsche Lebensmittel-Rundschau.....	27
FOOD INGREDIENTS & SENSORIK	27
FOOD & HYGIENE.....	27
Praxishandbuch Kosmetische Mittel	28
Werbung für kosmetische Mittel	28
Fragen & Antworten Produktinformationsdatei und Sicherheitsbericht für kosmetische Mittel.....	28
Fragen & Antworten Nanomaterialien in kosmetischen Mitteln.....	28
Fragen & Antworten Kosmetikrecht	29
Handbuch für den Schädlingsbekämpfer	29
Veterinärrecht – Rund um das lebende Tier	29
Veterinärrecht – Vom Tier zum Lebensmittel	29
Praxishandbuch Futtermittelrecht.....	30
Sichere Futtermittel – Sichere Lebensmittel	30

BEHR'S...ONLINE

Sicher entscheiden!

Sie benötigen ein Rechercheinstrument, das Ihnen die Suche erleichtert und Ihnen zuverlässige und aussagekräftige Trefferlisten bietet? Sie wollen schnell und sicher die richtigen Entscheidungen treffen und setzen dabei auf verlässliche Informationen? Sie wollen bei Ihren Recherchen nicht zwischen mehreren Plattformen wechseln, um die erforderlichen Informationen zu finden?



Dann nutzen Sie BEHR'S...ONLINE

BEHR'S...ONLINE ist die Datenbank für alle Fragestellungen im Lebensmittelrecht sowie im Hygiene- und Qualitätsmanagement.

Mit **BEHR'S...ONLINE** beantworten Sie Kundenanfragen schnell und kompetent.

BEHR'S...ONLINE wird von über 800 Fachautoren ständig geprüft und aktuell gehalten. So gewinnen Sie Sicherheit und sparen Zeit bei der Recherche.

Einfache Bedienung:
Mit der komfortablen Suche schnell zur gewünschten Information. Vorschriften und Entscheidungen werden Ihnen schon bei Eingabe weniger Buchstaben/Zahlen vorgeschlagen.

Lebensmittel
Vorschlag Vorschriftentitel
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
Lebensmittel-Kennzeichnung
Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung
Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung

BEHR'S...ONLINE
Sicher entscheiden

Willkommen Stefan Raden

Vorschriften Lebensmittelrecht | Markengesetz

Textsammlung Lebensmittelrecht - Thematisches Inhaltsverzeichnis

14826

Gesetz über den Schutz von Marken und sonstigen Kennzeichen (Markengesetz - MarkenG)

Vom 25. Oktober 1994

(BGBl. I S. 3082, zuletzt geändert durch Art. 4 des Gesetzes zur Änderung des Designgesetzes vom 4. April 2016 (BGBl. I Nr. 15, S. 558))

Zitierende Dokumente

Vorschriften

- ☒ Vorschriften Lebensmittelrecht (8)
- ☐ MarkenG v. 25.10.1994 (BGBl. I S. 3082, letzte Änd. v. 04.04.2016 (BGBl. I Nr. 15, S. 558))

Gerichtsentscheidungen

- ☒ LRE - Lebensmittelrechtliche Entscheidungen (119)

Kommentare & Erläuterungen

- ☒ Herkunftsangaben, Praxishandbuch (9)

Abschnitt 2 Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

- § 130 Verfahren vor dem Deutschen Patent- und Markenamt; nationales Einspruchsverfahren
- § 131 Zwischenstaatliches Einspruchsverfahren
- § 132 Antrag auf Änderung der Spezifikation, Lösungsverfahren
- § 133 Rechtsmittel
- § 134 Überwachung

Blaue
Änderungsmarkierungen:
Direkt sehen, wo sich in
einer Vorschrift etwas geän-
dert hat

Abschnitt 2 Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

- § 130 Verfahren vor dem Deutschen Patent- und Markenamt; nationales Einspruchsverfahren
- § 131 Zwischenstaatliches Einspruchsverfahren
- § 132 Antrag auf Änderung der Spezifikation, Lösungsverfahren
- § 133 Rechtsmittel
- § 134 Überwachung

Alle Pakete auf einen Blick:

BEHR'S...ONLINE
Lebensmittelrecht

Basis

siehe Seite 5

BEHR'S...ONLINE
Lebensmittelrecht

Professionell

siehe Seite 6

BEHR'S...ONLINE
Lebensmittelrecht

Professionell plus

siehe Seite 7

BEHR'S...ONLINE
QM & Hygiene

Professionell

siehe Seite 8

BEHR'S...ONLINE
Recht, QM & Hygiene

Gesamt

siehe Seite 9

BEHR'S...ONLINE
Kosmetikrecht

Professionell

siehe Seite 10

BEHR'S...ONLINE
Futtermittelrecht

Professionell

siehe Seite 11

BEHR'S...ONLINE
Veterinärrecht

Professionell

siehe Seite 12

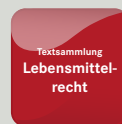
BEHR'S...ONLINE Lebensmittelrecht Basis

Wer den Überblick behalten will, ist hier sehr gut versorgt:

- über 550 Vorschriften des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts mit weiteren Normen wie Leitsätze, Verwaltungsvorschriften, Richtlinien und Stellungnahmen
- Kommentare und Erläuterungen zum Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und der EU-Basisverordnung 178/2002
- Lebensmittel-Kennzeichnung mit relevanten Einzelschriften, Erläuterungen zur Irreführung
- Überblick zum Recht der Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme
- das Wichtigste zur Lebensmittelüberwachung, Haftung und Verbraucherinformation
- Online-Lexikon zum Lebensmittelrecht mit Fundstellen
- Kommentare und Erläuterungen zu weiteren zentralen lebensmittelrechtlichen Vorschriften wie z. B. LMIV und Health-ClaimsVO.



Zusammensetzung des Paketes „Lebensmittelrecht Basis“



Textsammlung
Lebensmittelrecht &
EG-Vorschriften

siehe Seite 16



BEHR'S Kommentar
zum Lebensmittelrecht

siehe Seite 16



Praxishandbuch
Lebensmittelrecht

siehe Seite 16



Lexikon
Lebensmittelrecht mit
Fundstellen

siehe Seite 16



Zusammensetzung des Paketes „Lebensmittelrecht Professionell“



Textsammlung
Lebensmittelrecht &
EG-Vorschriften siehe Seite 16



BEHR'S Kommentar
zum Lebensmittelrecht siehe Seite 16



Praxishandbuch
Lebensmittelrecht siehe Seite 16



Lexikon
Lebensmittelrecht mit
Fundstellen siehe Seite 16



Praxishandbuch
Lebensmittelkenn-
zeichnung siehe Seite 17



Praxishandbuch
Lebensmittel-
Verpackungen siehe Seite 17



Praxiskommentar
Health & Nutrition
Claims siehe Seite 17



Sammlung lebensmittel-
rechtlicher Entschei-
dungen siehe Seite 17

BEHR'S...ONLINE Lebensmittelrecht Professionell

Wenn Sie detaillierte Kenntnisse zur Lebensmittel-Kennzeichnung, Health Claims und Bedarfsgegenständen benötigen, dann erhalten Sie hier eine unverzichtbare Hilfe:

- über 550 Vorschriften des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts mit weiteren Normen wie Leitsätze, Verwaltungsvorschriften, Richtlinien und Stellungnahmen
- umfassende Kommentierungen zur Lebensmittel-Kennzeichnung mit branchenspezifischen Erläuterungen
- Kommentare und Erläuterungen zum Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und der EU-Basisverordnung 178/2002
- detaillierte Kommentierung der Health-Claims Verordnung in Kombination mit wissenschaftlichen Ausführungen
- ausführliche Kommentierung zum Recht der Bedarfsgegenstände mit Schwerpunkt Lebensmittel-Verpackung
- richtungsweisende Urteile zum Lebensmittelrecht aus allen Gerichtsbarkeiten mit Praxistipps
- Online-Lexikon zum Lebensmittelrecht mit Fundstellen

BEHR'S...ONLINE Lebensmittelrecht Professionell plus

In diesem Gesamtpaket recherchieren Sie zu allen wichtigen Themen des Lebensmittelrechts und erhalten Antworten zu allen Ihren Fragen. Es enthält:

- über 550 Vorschriften des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts mit weiteren Normen wie Leitsätze, Verwaltungsvorschriften, Richtlinien und Stellungnahmen
- die Standards des Codex Alimentarius in deutscher Sprache
- umfassende Kommentierungen zur Lebensmittel-Kennzeichnung mit branchenspezifischen Erläuterungen
- Kommentare und Erläuterungen zum Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und der EU-Basisverordnung
- detaillierte Kommentierung der Health-Claims Verordnung in Kombination mit wissenschaftlichen Ausführungen
- ausführlicher Praxiskommentar zum Recht der Bedarfsgegenstände mit dem Schwerpunkt Lebensmittel-Verpackungen
- richtungsweisende Urteile zum Lebensmittelrecht aus allen Gerichtsbarkeiten mit Praxistipps
- umfassende Kommentierung zum Fertigpackungs-Recht, Mess- und Eichwesen
- das gesamte Recht der Lebensmittelhygiene praxisnah mit vielen Tipps zur Betriebs-, Anlagen- und Personalhygiene und allen Überwachungsschwerpunkten
- praktische Tipps zur Werbung mit Herkunftsangaben
- Online-Lexikon zum Lebensmittelrecht mit Fundstellen
- Fachinformationsdienst „FOOD & RECHT“ mit Fachzeitschrift „FOOD & RECHT PRAXIS“



	Textsammlung Lebensmittelrecht & EG Vorschriften	s. Seite 16
	BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht	s. Seite 16
	Praxishandbuch Lebensmittelrecht	s. Seite 16
	Lexikon Lebensmittelrecht mit Fundstellen	s. Seite 16
	Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung	s. S. 17
	Praxishandbuch Lebensmittelverpackungen	s. Seite 17
	Kommentar Health & Nutrition Claims	s. Seite 17
	Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen	s. Seite 17
	Praxishandbuch Herkunftsangaben	s. Seite 18
	Praxishandbuch Lebensmittelhygiene-Recht	s. S. 18
	Kommentar Fertigpackungsrecht	s. Seite 18
	Ausländisches Lebensmittelrecht Codex Alimentarius	s. S. 18
	Fachinformationsdienst „FOOD & RECHT“	s. Seite 27

BEHR'S...ONLINE

QM & Hygiene

Professionell

Dieses umfangreiche Paket unterstützt Sie dabei die Lebensmittelsicherheit Ihrer Produkte zu gewährleisten. Es beinhaltet alle Aspekte, die für ein gut funktionierendes Hygiene- und Qualitätsmanagement wichtig sind.

Sie erhalten Formblätter, Checklisten, Kommentare und Tipps, die Ihnen dabei helfen Ihr System am Laufen zu halten.

Das Paket umfasst:

- kommentierte Vorschriften zum Lebensmittelrecht
- allgemeine und produktspezifische Erläuterungen zur Lebensmittelhygiene
- Anleitungen zum Aufbau und zur Weiterentwicklung des HACCP-Konzepts
- spezifische Handlungsempfehlungen zum Umgang mit Allergenen im Betrieb
- Umsetzungshilfen für den IFS
- Vorgehensweisen für die Integration von Managementsystemen
- einen Fachinformationsdienst mit News zu Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Qualität



Zusammensetzung des Paketes „QM & Hygiene Professionell“



Allergene in
Lebensmitteln

siehe Seite 19



Praxishandbuch
Lebensmittelhygiene-Recht

siehe Seite 18



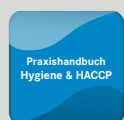
Ihr IFS-Begleiter

siehe Seite 19



Handbuch
Lebensmittelhygiene

siehe Seite 19



Praxishandbuch
Hygiene & HACCP

siehe Seite 19



Integriertes Managementsystem
Food

siehe Seite 20



Fachinformationsdienst „FOOD &
HYGIENE“ mit Fachzeitschrift
„FOOD & HYGIENE PRAXIS“

siehe Seite 27

BEHR'S...ONLINE

Recht, QM & Hygiene

Gesamt

In BEHR'S...ONLINE enthaltene Pakete

BEHR'S...ONLINE
Lebensmittelrecht

Basis

BEHR'S...ONLINE
Lebensmittelrecht

Professionell

BEHR'S...ONLINE
Lebensmittelrecht

Professionell plus

BEHR'S...ONLINE
QM & Hygiene

Professionell

In BEHR'S...ONLINE enthaltene Einzelmodule:

Das Recht der
Milchwirtschaft



Praxishandbuch
Bio-Lebensmittel



LMIV Kommentar



Kommentar
Fleischhygiene-Recht



Praxishandbuch
Nahrungsergänzung und
spezielle Lebensmittel



VNGA Kommentar
(Health Claims)



Handbuch
Lebensmittelzusatzstoffe



Praxishandbuch
Functional Food



Food Fraud



Handbuch
Aromen und Gewürze



Praxishandbuch
Food Compliance



HACCP



Lebensmittelsicherheit
Beanstandungen



Mikrobiologische
Untersuchung
von Lebensmitteln



Lebensmittel-
kennzeichnung
in Österreich



Verkehrsauffassung im
Lebensmittelrecht



Mikrothek



Lebensmittel-
kennzeichnung
in der Schweiz



Handbuch Fisch,
Krebs- und Weichtiere



Bundeslebensmittel-
schlüssel



Food Labelling in
China and Vietnam



Praxishandbuch
der Brauerei



Aktuelle Meldungen
und Warnhinweise



Food Labelling in
the Netherlands



Praxishandbuch
Sensorik



Fachinformationsdienst
FOOD INGREDIENTS &
SENSORIK



Deutsches Lebens-
mittelbuch – Leitsätze



Kommentar Recht der
Süßwarenwirtschaft



DLR – Deutsche
Lebensmittel-
Rundschau





Zusammensetzung des Paketes „Kosmetikrecht Professionell“



Praxishandbuch
Kosmetische Mittel

siehe Seite 28



Werbung für
kosmetische Mittel

siehe Seite 28



Fragen & Antworten
Nanomaterialien in
kosmetischen Mitteln

siehe Seite 28



Fragen & Antworten
Kosmetikrecht

siehe Seite 29



Fragen & Antworten
Produktinformationsdatei
und Sicherheitsbericht für
kosmetische Mittel

siehe Seite 28

BEHR'S...ONLINE Kosmetikrecht Professionell

Mit diesem Online-Paket können Sie kosmetikrechtlich relevante Fragestellungen zu folgenden Themen recherchieren:

- Inverkehrbringen und Kennzeichnung von kosmetischen Mitteln
- Abgrenzungsfragen
- CPNP, Produktinformationsdatei und Sicherheitsbericht
- Werbung für kosmetische Mittel
- Fernabsatz von kosmetischen Mitteln
- Nanomaterialien: Vorgaben und Analytik
- ...und viele weitere Spezialthemen

Der einfache Aufbau von BEHR'S...ONLINE erleichtert die Anwendung und bringt Ihnen viel Zeitersparnis bei der Recherche. Mit BEHR'S...ONLINE finden Sie in einer Plattform sicher, verlässlich und schnell die Antwort auf Ihre Fragen. Genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Der Vorteil: alle relevanten zitierten Rechtstexte können Sie über einen Link in der aktuellen konsolidierten Fassung einsehen. Über weitere Links gelangen Sie zu vielen kosmetikrelevanten Gerichtsentscheidungen aus der Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen.

BEHR'S...ONLINE

Futtermittelrecht

Professionell

Dieses Paket unterstützt Sie dabei, Futtermittel sicher in den Verkehr zu bringen, diese richtig zu kennzeichnen und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Das Paket umfasst:

- kommentierte Vorschriften zum Futtermittelrecht
- praxisorientierte Beschreibungen zur Futtermittelanalytik
- rechtliche Bewertung zu analytischen Untersuchungsergebnissen
- detaillierte Darstellungen der einsetzbaren Futtermittel
- eine Zusammenstellung der wichtigsten Aspekte der Tierernährung und -gesundheit
- eine Beschreibung der Aufgaben, Zuständigkeiten und Vorgehensweisen der amtlichen Futtermittel-Kontrolle
- genaue Darstellungen von technologischen Verfahren zur Futtermittel-Herstellung

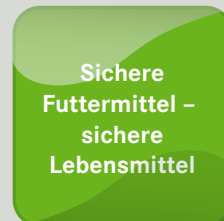


Zusammensetzung des Paketes „Futtermittelrecht Professionell“



Praxishandbuch
Futtermittelrecht

siehe Seite 30



Sichere Futtermittel –
sichere Lebensmittel

siehe Seite 30



Zusammensetzung des Paketes
„Veterinärrecht Professionell“

**Veterinärrecht
Rund um das
lebende Tier**

Veterinärrecht –
Rund um das
lebende Tier

siehe Seite 29

**Veterinärrecht
Vom Tier zum
Lebensmittel**

Veterinärrecht –
Vom Tier zum
Lebensmittel

siehe Seite 29

BEHR'S...ONLINE Veterinärrecht Professionell

Die ideale Vorschriftensammlung für Futtermittel- und Tierarzneimittelhersteller, Mitarbeiter im Handel und der weiterverarbeitenden Fleischindustrie, Veterinärämter, Tierärzte, Landwirte, Tierschutzverbände, Anwälte und Berater.

Europäische und nationale Vorschriften (inkl. Landesrecht NRW) dieser hochkomplexen Materie nutzen Sie mit allen Vorteilen einer modernen Datenbank. Ein unverzichtbares Tool – fachlich betreut von Spezialisten aus dem Veterinärwesen. Mit Vorschriften zu:

- **Fleischhygiene**

Tierseuchen, Tierkennzeichnung, Einfuhrvorschriften, Fleischhygieneuntersuchung, Marktordnung, Produkthaftung sowie Ökologische Vorschriften

- **Futtermitteln**

Inverkehrbringen und Verwendung, Einzelfuttermittel, Futtermittelzusatzstoffe, unerwünschte Stoffe/ Rückstände, Einfuhr und Ausfuhr, genetisch veränderte Futtermittel, Probennahme und Analysemethoden

- **Tierarzneimitteln**

Tierarzt/Tierhalter, Pharmakologische Stoffe und Wirkungen, Höchstmengen, Arzneimittelgesetz, Heilmittelwerbegesetz

- **Tiergesundheit/Tierseuchen**

Rinder, Schweine, Einhufer, Vögel, weitere Tierarten, Aus- und Durchführungsvorschriften

- **Tierkörperbeseitigung**

Tiernebenprodukte-Beseitigung mit Durchführungsvorschriften, TSE/BSE

- **Tierschutz**

Nutztierhaltung, Tiertransporte, Schlachttiere, Heimtiere, Versuchstiere

- **Tierzucht**

Tierzuchtgesetz, Leistungsprüfungen und Zuchtwertfeststellungen, Meldepflichten/Verbraucherinformation, Stützungsregeln, Einfuhrbeschränkungen

BEHR'S...ONLINE Einzelmodule

Neben den BEHR'S...ONLINE Paketen können Sie zusätzlich alle Inhalte auch als Einzelmodule lizenzieren. Selbstverständlich können Sie Einzelmodule auch zu Ihrer bereits vorhandenen Paket-Lizenz separat hinzu buchen. Alle Einzelmodule sind in der gleichen Oberfläche und mit der gleichen Funktionalität wie die BEHR'S...ONLINE Pakete ausgestattet.

Haben Sie bereits ein BEHR'S...ONLINE Paket und erwerben ein zusätzliches Einzelmodul, fügt sich dieses einfach in Ihre Lizenz ein. Sie benötigen keinen separaten Zugang und recherchieren in einer Datenbank. Nutzen Sie die Einzelmodule, um BEHR'S...ONLINE genau auf Ihren Informationsbedarf hin zu gestalten!



10 gute Gründe für BEHR'S...ONLINE

1. Mit über 150.000 Seiten ist BEHR'S...ONLINE die umfassendste Datenbank für das Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Veterinärrecht, Kosmetikrecht sowie für Hygiene und Qualitätsmanagement. In nur einer Quelle die Antworten auf Ihre Fragen.
2. Geprüfte Fachinformationen für sichere Entscheidungen, denn über 800 Autoren prüfen, aktualisieren und ergänzen BEHR'S...ONLINE kontinuierlich.
3. Sie sind auf dem neuesten Stand mit Inhalten, auf die Sie sich verlassen können. Denn tausende Seiten werden jeden Monat für Sie aktualisiert und konsolidiert.
4. Eine für alles: Kein aufwändiges Recherchieren in mehreren Datenbanken. Sie haben es maximal bequem und sparen sich sehr viel Zeit, da Sie auf nur eine Datenbank zurückgreifen brauchen.
5. Sie finden genau die Textpassagen, die Sie in Ihrer aktuellen Situation benötigen. Treffsichere Recherche über die einfache Sucheingabe.
6. Sie reduzieren Ihre Kosten und sind flexibel in der Auswahl, denn mit BEHR'S...ONLINE wählen Sie aus Paketen und Modulen die für Sie relevanten Inhalte. Passen Sie BEHR'S...ONLINE auf Ihren persönlichen Bedarf an!
7. BEHR'S...ONLINE wird Ihr persönlicher individueller Ratgeber. Gespeichert werden Ihre letzten Suchanfragen und aufgerufenen Dokumente. Zusätzlich verfassen Sie Ihre Notizzettel zu den Textpassagen.
8. Über 7.000 Anwender nutzen bereits BEHR'S...ONLINE in ihrem Berufsalltag. Sie stellen so die Sicherheit Ihrer Produkte sicher.
9. Genießen Sie Rechtssicherheit durch mehrfache, sorgfältige Prüfung der Inhalte bei BEHR'S.
10. Geprüfte Qualität für Ihre Sicherheit. BEHR'S...ONLINE ist mit der Zertifizierung nach ISO 9001:2015 der einzige Anbieter der Lebensmittelbranche, der für den Bereich Bereitstellung von Fachinformationen und Online-Datenbanken die Ansprüche an dieses Qualitätsmanagement-System erfüllt und anwendet.

Einzelmodule

BEHR'S...ONLINE Pakete

Textsammlung Lebensmittelrecht BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht Praxishandbuch Lebensmittelrecht Lexikon Lebensmittelrecht mit Fundstellen	BEHR'S...ONLINE Lebensmittelrecht Basis
Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung Praxishandbuch Lebensmittel-Verpackungen Praxiskommentar Health & Nutrition Claims Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen	
Praxishandbuch Herkunftsangaben Kommentar Fertigpackungsrecht Codex Alimentarius Fachinformationsdienst „Food & Recht“ mit Fachzeitschrift „Food & Recht Praxis“	
Praxishandbuch Lebensmittelhygiene-Recht	
Allergene in Lebensmitteln Ihr IFS-Begleiter Handbuch Lebensmittelhygiene Praxishandbuch Hygiene & HACCP Integriertes Managementsystem Food Fachinformationsdienst „Food & Hygiene“ mit Fachzeitschrift „Food & Hygiene Praxis“	
Das Recht der Milchwirtschaft – Deutschland und Europäische Union Kommentar Fleischhygiene-Recht Handbuch Lebensmittelzusatzstoffe Handbuch Aromen und Gewürze Beanstandungen Lebensmittelsicherheit Verkehrsauffassung im Lebensmittelrecht Handbuch Fisch, Krebs- und Weichtiere Praxishandbuch der Brauerei Praxishandbuch Sensorik Kommentar Recht der Süßwarenwirtschaft Praxishandbuch Bio-Lebensmittel Praxishandbuch Nahrungsergänzung und spezielle Lebensmittel Functional Food Praxishandbuch Food Compliance Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln Mikrothek Bundeslebensmittelschlüssel Aktuelle Meldungen und Warnhinweise Fachinformationsdienst Food Ingredients & Sensorik DLR – Deutsche Lebensmittelrundschau LMIV Kommentar Kommentar VNGA (Health Claims) Food Fraud HACCP Lebensmittelkennzeichnung in Österreich Lebensmittelkennzeichnung in der Schweiz Food Labelling in China and Vietnam Food Labelling in the Netherlands Deutsches Lebensmittelbuch Leitsätze	
Praxishandbuch Kosmetische Mittel Werbung für kosmetische Mittel Fragen & Antworten Nanomaterialien in kosmetischen Mitteln Fragen & Antworten Kosmetikrecht Fragen & Antworten Produktinformationsdatei und Sicherheitsbericht für kosmetische Mittel	
Praxishandbuch Futtermittelrecht Sichere Futtermittel – Sichere Lebensmittel	
Veterinärrecht – Rund um das lebende Tier Veterinärrecht – Vom Tier zum Lebensmittel	
Handbuch für den Schädlingsbekämpfer	

BEHR'S...ONLINE
Lebensmittelrecht
Professionell

BEHR'S...ONLINE
Lebensmittelrecht
Professionell plus

BEHR'S...ONLINE
Recht, QM & Hygiene
Gesamt

BEHR'S...ONLINE
QM & Hygiene
Professionell

BEHR'S...ONLINE
Kosmetikrecht
Professionell

BEHR'S...ONLINE Futtermittelrecht **Professionell**

BEHR'S...ONLINE Veterinärrecht **Professionell**

Textsammlung
Lebensmittelrecht

M. Horst · A. Mrohs (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Textsammlung Lebensmittelrecht

Hier recherchieren Sie online in über 550 Gesetzen und Verordnungen des deutschen und europäischen Rechts in konsolidierter Fassung. Sie finden allgemeine und produktbezogene Vorschriften zu Lebensmitteln, Futtermitteln, und kosmetischen Mitteln sowie Arzneimitteln im Handumdrehen. Genießen Sie die einfache Anwendung und übersichtliche Suche durch Eingabe des Suchbegriffs, der Ordnungsnummer oder über das thematische Inhaltsverzeichnis. Zum schnellen Auffinden sind jeweils aktuelle Änderungen farblich hervorgehoben. Besonderer Service für Sie: Aktuelle Änderungen erhalten Sie monatlich per Newsletter.

Aus dem Inhalt:

- nationales und europäisches Recht in konsolidierter Fassung zu den Bereichen Lebensmittel, Futtermittel, kosmetische Mittel und Arzneimittel
- EU-Verordnungen, EU-Richtlinien, Deutsche Gesetze und Verordnungen
- ALS Stellungnahmen und Allgemeine Verwaltungsvorschriften (AVV)
- Leitsätze und Richtlinien der Verbände

BEHR'S
Kommentar zum
Lebensmittelrecht

G. Dannecker · D. Gorny (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht

Der BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht enthält praxisnahe Erläuterungen zur Basisverordnung Verordnung(EG) Nr. 178/2002 über allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts und zum LFGB, dem deutschen Basisrecht für jeden, der Lebensmittel herstellt, mit ihnen handelt oder diese in den Verkehr bringt. Mit Kommentaren zur LMIV und zur HCVO bzw. VNGA unterstützt Sie das Werk auch bei allen Fragen zur Kennzeichnung und zur Werbung mit Herkunfts-, Nährwert- und Gesundheitsangaben.

Aus dem Inhalt:

Von Praktikern erläutert:

- LFGB, Basisverordnung und LMRStV
- VO (EG) 1924/2006 (HCVO)
- VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- VO (EU) 1151/2012 zu geschützten Angaben
- Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
- VO (EG) 1935/2004 über Lebensmittelbedarfsgegenstände
- Futtermittelverordnung
- Novel Food-VO
- Verlinkung zu wichtigen Rechtstexten in aktueller konsolidierter Form sowie zur LRE

Praxishandbuch
Lebensmittelrecht

P. Hahn · S. Görgen (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Lebensmittelrecht

Mit dem Praxishandbuch Lebensmittelrecht meistern Sie als Einsteiger die hohen Anforderungen der gesetzlichen Vorgaben, aller relevanten Nebenbestimmungen und Standards. Dem Praxishandbuch gelingt der Überblick vom nationalen und europäischen Lebensmittelrecht über alle wesentlichen horizontalen Vorschriften und wichtigen Spezialgesetze. Das Praxishandbuch Lebensmittelrecht BEHR'S... ONLINE mit der Verlinkung zu allen relevanten Vorschriften hilft Ihnen, Details zum Lebensmittelrecht schnell und effektiv zu recherchieren.

Aus dem Inhalt:

- Grundbegriffe des Lebensmittelrechts
- Gesundheitsschutz
- Täuschungsschutz und Irreführung
- Lebensmittelsicherheit
- Zusatzstoffe, Kennzeichnung, Verpackung
- Haftung für fehlerhafte Lebensmittel
- Sorgfaltspflicht
- Überwachung

Lexikon
Lebensmittelrecht
mit Fundstellen

P. Hahn · T. Bruggman (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Lexikon Lebensmittelrecht mit Fundstellen

Das Lexikon Lebensmittelrecht mit Fundstellen liefert Ihnen mit über 5.000 Stichworten Erläuterungen zu rechtlichen und lebensmittelchemischen Fachbegriffen und alle wichtigen Fundstellen für weiterführende Informationen. Das Modul erfasst das Wesentliche in Kürze und dient dem leichten Umgang mit der Materie Lebensmittelrecht – einfache Handhabung und schnelle Informationsgewinnung für den täglichen Gebrauch. Damit bietet das Lexikon Lebensmittelrecht mit Fundstellen eine optimale Orientierung für alle am Verkehr mit Lebensmitteln Beteiligten.

Aus dem Inhalt:

- hilfreiche Erläuterungen zu allen relevanten Begriffen des Lebensmittelrechts, der Lebensmitteltechnologie und der Lebensmittelchemie sowie zu Bedarfsgegenständen
- Erläuterungen und Definitionen zu Begriffen, Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien
- leicht verständlich und kompakt
- über 5.000 Stichworte in einer Datenbank
- Immer auf dem neuesten Stand

**Praxishandbuch
Lebensmittel-
kennzeichnung**

D. Domeier · M. Holle · G. Weyland (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung

Praxisgerechte Erläuterungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln zeichnen dieses Modul aus. Neben der Kommentierung der LMIV wird insbesondere auf die Darlegung spezieller Kennzeichnungselemente sowie die Kennzeichnung einzelner Produktgruppen eingegangen. Eine Hilfe für jeden, der Etiketten erstellt oder prüft.

Aus dem Inhalt:

- Pflichtangaben nach der LMIV
- Allergenkennzeichnung
- Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum
- Zutatenverzeichnis
- Füllmengenangaben und Abtropfgewicht
- geografische Herkunftsangaben
- Zusatzstoffe, Enzyme, Aromen
- Bio- und Gentechnik-Kennzeichnung
- Health Claims und Nährwertkennzeichnung
- krankheitsbezogene Werbung
- Kennzeichnung im Online-Handel
- Verlinkung zu wichtigen Rechtstexten in aktueller konsolidierter Form

**Praxishandbuch
Lebensmittel-
verpackungen**

B. Riemer · R. Helling (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Lebensmittelverpackungen

Dieses Modul erfasst alle wichtigen Regelungen zu Lebensmittelverpackungen und anderen Lebensmittel-Bedarfsgegenständen. Es enthält u. A. eine umfassende Kommentierung der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004. Ein weiterer Schwerpunkt im Werk die Migration von Stoffen in Lebensmitteln mit Ausführungen zu Untersuchungsmethoden, Kennzeichnung und Warnhinweisen. Zudem sind aktuell geltende Standards sowie Richtlinien und Empfehlungen der Verbände zu Materialien wie Kunststoff, Klebstoff und Druckfarben enthalten.

Aus dem Inhalt:

Erläuterungen zu allen relevanten Regelungen über Bedarfsgegenstände mit dem Schwerpunkt Verpackungen:

- Kennzeichnung, Konformitätserklärungen und Rückverfolgbarkeit
- Übergang von Stoffen auf Lebensmittel
- zugelassene Stoffe
- Standards und Leitlinien
- Hygiene- und Chemikalienrecht
- Compliance und Produkthaftung
- Entsorgung und Verwertung

**Kommentar
Health & Nutrition
Claims**

A. Meisterernst · B. Haber (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Kommentar Health & Nutrition Claims

Nahezu alle Bereiche der Lebensmittelwerbung und Lebensmittelkennzeichnung sind von der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, der Health Claims-Verordnung, betroffen! Der Praxiskommentar Health & Nutrition Claims bietet Ihnen die Hilfe, die Sie bei der Verwendung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben benötigen. Sie erfahren, wie Sie mit Nährwertangaben werben, Anforderungen an wissenschaftliche Nachweise erbringen und aufwendige Zulassungsverfahren sicher meistern. Mit diesem Modul verwenden Sie Werbeaussagen und Claims beanstandungsfrei und rechtssicher.

Aus dem Inhalt:

- aktueller Verordnungstext der VO (EG) Nr. 1924/2006 & VO (EU) Nr. 432/2012
- Kommentar zur Health Claims-VO:
 - Gegenstand, Regelungsgehalt
 - Begriffsbestimmungen
 - allgemeine und spezielle wissenschaftliche Anforderungen
 - besondere Voraussetzungen für gesundheitsbezogene Angaben
- Empfehlungen zur Beantragung einer Zulassung

**LRE
Sammlung
lebensmittelrechtlicher
Entscheidungen**

A. Wehlau (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen

Die Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen (LRE) dokumentiert gerichtsübergreifend und chronologisch richtungsweisende Entscheidungen, deren Kenntnis für den Praktiker unerlässlich ist. Sie enthält Entscheidungen vom Gerichtshof der Europäischen Gemeinschaft, dem Bundesgerichtshof und weiteren deutschen Gerichten.

Ihr Vorteil: In der Online-Version können Sie auf ein Archiv bis ins Jahr 1959 zurückgreifen.

Aus dem Inhalt:

- Entscheidungen aus den Bereichen Lebensmittel, kosmetische Mittel und Futtermittel
- Hinweise für die Praxis
- übersichtliche Darstellung der Urteile durch Angabe kurzer Abstracts
- Verlinkung zu wichtigen Rechtstexten in aktueller konsolidierter Form
- Bearbeitung der Leitsätze für bessere Verständlichkeit und klare Information über das Ergebnis der Rechtsstreite
- Aktualität durch zeitnahe Veröffentlichung



T. Teufer · M. Holle (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Herkunftsangaben

Verbraucher wollen wissen, wo die Lebensmittel herkommen. Freiwillige Herkunftskennzeichnungen können daher gezielt für Werbezwecke eingesetzt werden. Aber der Gesetzgeber schreibt auch Pflichtangaben zur Herkunft von Lebensmitteln vor. Mit diesem Modul erhalten Sie als Anwender oder Prüfer von Herkunftangaben das nötige Werkzeug, um bei der Pflicht und Kür alles richtig zu machen: Das Modul hilft Ihnen Beanstandungen zu vermeiden, die Grenzen der Werbung mit Herkunftangaben kennenzulernen und die Werbung rechtssicher, gezielt und erfolgreich für Ihre Produkte zu nutzen.

Aus dem Inhalt:

- Bedeutung und rechtliche Grundlagen von Herkunftsangaben
- verpflichtende Herkunftsangaben durch die LMIV und für spezielle Produktgruppen
- Werbung mit Herkunftsangaben
- rechtliche Regelungen und Eintragungsverfahren zum Schutz von Ursprungsbezeichnung, geografischen Angaben und traditionellen Spezialitäten
- markenrechtlicher Schutz geografischer Herkunftsangaben
- Irreführung bei Herkunftsangaben
- Kennzeichnung regionaler Lebensmittel
- relevante Rechtsvorschriften
- Verlinkung zu wichtigen Rechtstexten in aktueller konsolidierter Form sowie zu gerichtlichen Entscheidungen



D. Gorny · M. Boese (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Lebensmittelhygiene-Recht

Qualitätsmanager, aber auch Lebensmittelkontrolleure, werden immer wieder mit rechtlichen Fragen zur Lebensmittelhygiene konfrontiert. Für deren Beantwortung ist die genaue Kenntnis der derzeitigen Rechtslage nötig. Dieses Modul unterstützt Sie dabei, die rechtlichen Vorgaben zu verstehen, sie sicher umzusetzen und den Überblick zu behalten. Es beinhaltet alle relevanten Verordnungen und Vorschriften rund um das europäische und nationale Hygienerecht sowie Normen und Leitlinien. Diese werden stets aktualisiert. Kommentare und Erläuterungen von Experten erleichtern Ihnen den Zugang zu dieser komplexen Materie.

Aus dem Inhalt:

- europäisches und nationales Hygienerecht
- spezielles Hygienerecht: Trinkwasserverordnung
- nationales Hygienerecht: Infektionsschutzgesetz, LMHV
- Lebensmittelüberwachung
- Leitlinien und Empfehlungen



A. Liebegall · R. Lindemann · S. Reinhard · B. Riemer (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Kommentar Fertigpackungsrecht

Dieser Kommentar bietet Ihnen wertvolle Hinweise und Erläuterungen für die Praxis. In die Kommentierungen fließen praktische Erfahrungen der Autoren und die neueste Rechtsprechung ein, so dass Sie eine fundierte Grundlage zur Lösung Ihrer Probleme bei Fertigpackungen zur Hand haben. Behandelt werden Themen wie Statistik, Kontrolltechnik und Fragen des Vollzugs, Füllmengen, Preisangaben sowie behördliche und betriebliche Prüfungen. Ergänzt wird das Angebot durch die Verlinkung zu wichtigen Rechtstexten in konsolidierter Form.

Aus dem Inhalt:

- Mess- und Eichgesetz
- Fertigpackungsverordnung
- Preisangabenrecht
- Behördliche Prüfung von Abfüllvorgängen und Maßbehältnissen
- Innerbetriebliche Prüfung und Steuerung von Abfüllvorgaben
- Auszüge relevanter Vorschriften mit Bezug zum Fertigpackungsrecht
- Verlinkung zu wichtigen Rechtstexten in aktueller konsolidierter Form



S. Nieslony (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Ausländisches Lebensmittelrecht Codex Alimentarius

Die Codex-Standards werden als bindend betrachtet und dienen daher als Referenznormen in Handelsstreitigkeiten für die WTO und setzen internationale Maßstäbe für qualitativ hochwertige Lebensmittel. Für Ihren Markterfolg steht Ihnen mit dem „Codex Alimentarius“ ein professioneller Rechtsberater für den internationalen Lebensmittelhandel zur Verfügung, denn kein Staat darf codexgerechte Lebensmittel zurückweisen.

Aus dem Inhalt:

- horizontale Codex-Standards, u. a. Hygiene, HACCP, Kennzeichnung, Zusatzstoffe, Rückstände und Kontaminanten, Probenahme, Säuglingsnahrung
- vertikale Standards und empfohlene Hygiene- und Verfahrensleitsätze für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- vertikale Standards und Leitsätze für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, alkoholfreie Getränke, Milch und Milcherzeugnisse
- Leitsätze für Lebensmitteleinfuhr- und Ausfuhrkontrolle, Tierernährung und GV-Lebensmittel



Allergene in Lebensmitteln

U. Busch · H.-U. Waiblinger (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Allergene in Lebensmitteln

Wie lassen sich Kreuzkontaminationen vermeiden? Wie unterscheiden sich Allergien von Unverträglichkeiten? Oder wie sind Allergene zu kennzeichnen? Viele Fragen sind mit dem Thema Lebensmittelallergien verbunden. Das Modul „Allergene in Lebensmitteln“ bietet sowohl ernährungsphysiologisches Grundlagenwissen als auch die allergenspezifische Analytik und das entsprechende Lebensmittelrecht. Das Allergenmanagement in der Lebensmittelindustrie wird umfangreich erläutert und verbindet das theoretische Wissen mit Empfehlungen zum praktischen Handeln.

Aus dem Inhalt:

- Lebensmittelallergene und -unverträglichkeiten
- Umgang mit Allergenen in der Praxis
- Analytik – Nachweismethoden
- rechtliche Anforderungen
- Allergenmanagement
- Bedeutung und Häufigkeit von Nahrungsmittelallergien
- Ernährungswissenschaft



Ihr IFS-Begleiter

S. Tromp (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Ihr IFS-Begleiter

Egal ob Sie ein IFS-System neu aufbauen oder bereits ein zertifiziertes IFS-System nutzen: Experten aus der Praxis und von Zertifizierungsstellen geben Ihnen Tipps, Beispiele, Handlungsempfehlungen sowie Vorlagen und unterstützen Sie bei der dauerhaften Umsetzung. Zudem werden Sie über aktuelle Neuigkeiten und Änderungen stets informiert. In der Enzyklopädie finden Sie unter den wichtigsten Schlagwörtern aus dem IFS-Standard, was der Zertifizierer dazu sagt und was Sie konkret tun sollten.

Aus dem Inhalt:

- Ziele des aktuellen IFS Food Standards
- inhaltliche Schwerpunkte des Standards
 - das HACCP-System – ein Managementinstrument
 - Anforderungen an die Dokumentation
- Handlungsempfehlungen: Food Fraud
- Dokumenten-Portfolio mit Formularen, Dokumentationsvorlagen, Plänen und Checklisten (z. B. Auditbericht, CCP-Dokumentation, Maschinenkontrolle, Glas und Plexiglas)



Handbuch Lebensmittelhygiene

T. Alter · F. Kley · J. Schulenburg (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Handbuch Lebensmittelhygiene

Es ist nicht immer einfach, die produktspezifischen Gefahren zu beurteilen und die richtigen Maßnahmen zu ergreifen. Das Modul „Handbuch Lebensmittelhygiene“ bietet Ihnen einen vollständigen Überblick über alle produktspezifischen Gefahren und Hygieneparameter entlang der supply chain. Es zeigt auf, wie Sie sie bewerten und welche Maßnahmen Sie einleiten müssen, um Risiken zu reduzieren. Weitere Konzepte zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit runden dieses einzigartige Nachschlagewerk ab.

Aus dem Inhalt:

- rechtliche Anforderungen zur Lebensmittelhygiene
- mögliche Gesundheitsschädigungen durch Lebensmittel
- Mikrobiologie und Verderb von Lebensmitteln
- technologische Verfahren
- moderne Konzepte zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit
- Hygienemanagement im Betrieb
- produktspezifische Hygieneparameter
- Lebensmittel tierischer und nicht tierischer Herkunft und weitere Lebensmittelgruppen



Praxishandbuch Hygiene & HACCP

S. Lehmkuhl (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Hygiene & HACCP

Das Modul „Praxishandbuch Hygiene und HACCP“ liefert Ihnen Hinweise wie Sie (neue) Gefahren und Risiken richtig bewerten, geeignete Maßnahmen treffen und die Produktsicherheit erhöhen. HACCP-Beispiel-Konzepte aus verschiedenen Branchen erleichtern Ihnen die Weiterentwicklung Ihres Konzepts. Mit den Formblättern und Checklisten können Sie einfach die Anforderungen des Hygienerechts und der Standards erfüllen.

Aus dem Inhalt:

- rechtliche Anforderungen zur Lebensmittelhygiene
- Hygienemanagement im Betrieb
- Gefahren und Risiken bei der Lebensmittelherstellung
- Aufbau eines HACCP-Konzepts
- HACCP-Beispielkonzepte verschiedener Branchen
- Anforderungen der Standards
- Lebensmittelüberwachung

**Integriertes
Managementsystem
Food**

B. Siebke (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Integriertes Managementsystem Food

Bauen Sie mit diesem Modul Ihr Integriertes Managementsystem einfach und strukturiert auf oder verbessern Sie Ihr bestehendes System. Bleiben Sie stets über die wichtigsten Änderungen in den Haupt- und Nebenstandards informiert. Praxisgerechte Handlungsempfehlungen zu aktuellen und QM-Themen wie u.a. Food Fraud, Qualitätssicherungsvereinbarungen oder Validierungen helfen Ihnen bei der Umsetzung. Zudem erhalten Sie exklusive Vergleiche der Hauptstandards zu den einzelnen Themen in den Standards. Entwickeln und verbessern Sie Ihr integriertes Managementsystem und stabilisieren Sie es gegen die Herausforderungen des Alltags.

Aus dem Inhalt:

- Normen und Standards aus dem Lebensmittelbereich (u.a. IFS, BRC, ISO 9001, FSSC 22000, ISO 22000)
- weitere für die Lebensmittelwirtschaft relevante Standards für z.B. Verpackung, bestimmte Ernährungsformen, Ethik
- Handlungsempfehlungen zum IMF – Leitung, Rohstoff- und Lieferantenmanagement, Food Fraud

**Das Recht der
Milchwirtschaft**

J. W. Rieke (Hrsg.) unter Mitarbeit von
K. Monke · T. Sach
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Das Recht der Milchwirtschaft – Deutschland und Europäische Union

Ob es um Beihilfen, Zölle oder die Herstellung und Kennzeichnung von Milch und Milcherzeugnissen geht, dieses Modul hilft Ihnen in allen rechtlichen Fragen schnell weiter. Nutzen Sie diese einzigartige Zusammenstellung aller Rechtsvorschriften für Deutschland und die Europäische Union im Bereich Milch und Milcherzeugnisse für Ihren Informationsvorsprung.

Aus dem Inhalt:

- EG-Marktorganisation
- Allgemeine Vorschriften für das Funktionieren der Marktordnung
- Vorschriften für die Gewinnung von Milch sowie das Herstellen und Inverkehrbringen von Milch und Milcherzeugnissen
- Allgemeine Vorschriften für den grenzüberschreitenden Warenverkehr
- Vorschriften über Wettbewerb, Milcherzeugungs- und Vermarktungsstruktur

**Kommentar
Fleischhygiene-
Recht**

B. Knauer-Kraetzl/K.-W. Paschertz/
J. Wiedner (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Kommentar Fleischhygiene-Recht

Der Kommentar bietet Ihnen EU-Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene sowie Vorschriften zur Fleischuntersuchung auf Trichinen. Sie erfahren, wie Sie Ihr Fleisch und Ihre Fleischprodukte nach Vorgaben der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), dem Rindfleischetikettierungs-gesetz oder geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen korrekt kennzeichnen. Ausführliche Kommentierungen von Fachleuten aus der Branche helfen Ihnen die nationalen Vorschriften der Hygiene, die tierische Lebensmittelüberwachungsverordnung, die Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung und viele weitere umzusetzen.

Aus dem Inhalt:

- Fleischhygiene und -untersuchung, u. a.
 - VO (EG) Nr. 852/2004, 853/2004, 854/2004
 - VO (EG) Nr. 2073/2005
 - VO (EG) Nr. 2075/2005
 - TierLMHV, AVV Lebensmittelhygiene
- Überwachung, Ein- und Ausfuhr aus Drittländern
- Tierschutzrecht
- Tierseuchen
- Desinfektionsmittelliste der DVG für Lebensmittel und Tierhaltung
- Tierarzneimittelrückstände

**Handbuch
Lebensmittel-
zusatzstoffe**

B. Muermann · A. Rexroth · B. Sumfleth
(Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Handbuch Lebensmittelzusatzstoffe

In diesem Modul finden Sie alles Wichtige zur komplexen Thematik der Lebensmittelzusatzstoffe. Herstellung, Eigenschaften, Anwendungsgründe und Dosierung werden eingehend erläutert. Die gesetzlichen Regelungen und Anforderungen werden argestellt und praxisgerecht kommentiert. Mithilfe intelligenter Verlinkungen haben Sie direkten Zugriff auf aktuelle Vorschriften der „Textsammlung Lebensmittelrecht“.

Aus dem Inhalt:

- Erläuterungen und Praxis-kommentar zu:
 - Zusatzstoffe und ihre lebensmittelrechtlichen Grundlagen
 - deutsches Zusatzstoff-Regime
 - Zusatzstoffregelung in der EU und des Codex Alimentarius
- die Funktionen der Zusatzstoffgruppen
- detaillierte Ausführungen nach dem Muster:
 - Definition, Wirkungsweise, Anwendung
 - Prüfen der Wirksamkeit
 - lebensmittelrechtliche Regelungen
- Anwendung und Funktion von Zusatzstoffen
- Lexikon der Lebensmittel-zusatzstoffe

Handbuch Aromen und Gewürze

Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Handbuch Aromen und Gewürze

Über die Jahrtausende ist die Welt der Aromen und Gewürze komplexer geworden und stellt uns heute täglich vor neue Herausforderungen. Das Handbuch erleichtert Ihnen den Umgang mit diesem Thema. Herstellung, Verarbeitung und Anwendung von Aromen und Gewürzen werden verständlich erklärt. Das Handbuch informiert auch über die Anwendung der Sensorik. Ergänzt wird die Sammlung durch Kapitel zum Qualitätsmanagement, den relevanten gesetzlichen und religiösen Vorschriften sowie durch Informationsblätter über die wichtigsten Gewürze.

Aus dem Inhalt:

- Gewürze:
 - Anbau, Ernte und Nachbehandlung
 - Antioxidative und antimikrobielle Wirkung von Gewürzextrakten
 - Verarbeitungstechnologie
- Aromen:
 - Produktspezifische Anwendungstechniken
 - Biogenese
 - Wechselwirkungen: Flüchtige Aromastoffe und Lebensmittelbestandteile
- Praxisgerecht aufbereitete Kommentierung der Rechtsvorschriften - Sensorik

Lebensmittelsicherheit Beanstandungen

G. Weyland · E. Haunhorst (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Lebensmittelsicherheit Beanstandungen

Das Modul „Beanstandungen“ zeigt Möglichkeiten auf, wie Sie amtliche, behördliche Beanstandungen und private, zivilrechtlich veranlasste Reklamationen bearbeiten, sowie Lebensmittelkrisen und lebensmittelrechtliche Beanstandungen vermeiden. Durch die Trennung der beiden Bereiche „privates Reklamationsmanagement“ und „behördliches Beanstandungsmanagement“ erhalten Sie eine praxisgerechte Aufbereitung der Themen mit vielen Beispielen, Handlungsanweisungen und nützlichen Hilfestellungen.

Aus dem Inhalt:

- der richtige Umgang mit Beanstandungen
- Aufgaben und Arbeitsweise der Lebensmittelüberwachung
- Vorgehen der Staatsanwaltschaft
- Aufgaben der Verwaltungsbehörde
- Vorbereitung auf behördliche Kontrollen
- Kommunikationsregeln für den Umgang mit Behörden
- Rücknahme/Rückruf
- Beispiele von Beanstandungen der Kennzeichnung und Mikrobiologie

Verkehrsauffassung im Lebensmittelrecht

N. Dillhage · A. Kiontke · A. Oeser ·
N. Pahne · C. Struck · M. Weck
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Verkehrsauffassung im Lebensmittelrecht

Klarheit in Sachen Täuschungsschutz! Die Verkehrsauffassung dient als maßgebliche Beurteilungsgrundlage in strittigen Rechtsfragen, egal ob Zusammensetzung, Beschaffenheit oder Aufmachung von Lebensmitteln betroffen sind. Leitsätze, Gerichtsurteile, Veröffentlichungen oder Richtlinien der Wirtschaft bilden eine hilfreiche Basis zur Ermittlung der Verkehrsauffassung, wenn rechtliche Vorgaben fehlen.

Aus dem Inhalt:

- Fundstellen und Gerichtsentscheidungen
- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- gemeinschaftlich geschützte geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen und Lebensmittel-Spezialitäten
- Richtlinien des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
- Verbandsrichtlinien
- amtliche Gremien
- ALS-Beschlüsse
- Verlinkung zu wichtigen Rechtstexten in aktueller konsolidierter Form

Handbuch Fisch, Krebs- und Weichtiere

M. Keller (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Handbuch Fisch, Krebs- und Weichtiere

Dieses Modul beinhaltet das gesamte Wissen rund um den Fang, die Herstellung, die Qualitätssicherung, die Hygiene und das Lebensmittelrecht. Es erläutert Ihnen umfassend die Fischerei in Deutschland, der EU und weltweit und gibt Informationen zu Arten und Beständen sowie zur Datenbank Aquakulturinfo. Ausführliche Informationen zu Zertifizierungen (Marine Stewardship Council, der Aquaculture Stewardship Council, der GLOBAL G.A.P.), das für Fisch, Krebs- und Weichtiere notwendige Lebensmittelrecht, der Codex Alimentarius in deutscher Sprache sowie die Leitsätze sind in diesem Werk enthalten.

Aus dem Inhalt:

- Möglichkeiten und Grenzen der Fischerei und Aquakultur
- gemeinsame Fischereipolitik der EU
- Stand und Entwicklung der deutschen See- und Binnenfischerei
- Fischereitechnik und bedeutende Fischereimethoden
- Be- und Verarbeitung von Fisch, Krebs- und Weichtieren
- Qualität und Qualitätssicherung: mikrobiologische, chemisch-physikalische, sensorische Analytik
- Fisch- und Fischerzeugnisse in der Ernährung
- Fisch- und Meeresumwelt
- Rechtsvorschriften, Leitsätze, Standards

**Praxishandbuch
der Brauerei**

K.-U. Heyse (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch der Brauerei

Der Aufschwung neuer Sorten, der Hype um Craft Biere und das gute Abschneiden altbekannter Marken sind ein deutliches Zeichen für den Geschmack am Gerstensaft. Das Modul „Praxishandbuch der Brauerei“ ist das optimale Werk, um Ihre Produkte erfolgreich und sicher zu vermarkten. Mit dem Modul werden Sie das Bierrecht sicher umsetzen und Ihre Produkte beanstandungsfrei kennzeichnen. Sie erfahren alles über die Prozessschritte vom Mälzen, Maischen, Gären, Lagern bis hin zur Abfüllung und gehen problemlos mit Rückständen und Kontaminanten um und reagieren richtig auf Analysenergebnisse.

Aus dem Inhalt:

- Rohstoffe: Braugerste, Brauweizen, Hopfen, Wasser, Hefe
- Produktion: Mälzerei, Sudhaus, Gärung, Filtration
- Qualitätskontrolle: Mikrobiologie der Getränke, HACCP, Sensorik, IFS
- Betriebswirtschaftliche Aspekte: Globaler Marktüberblick, Kostenrechnung, Managementsysteme, Werbung
- Bier und Recht: Lebensmittelrechtliche Grundlagen, Herstellung und Kennzeichnung von Bier und Biermischgetränken, Brauerei und Gaststättenrecht

**Praxishandbuch
Sensorik**

M. Busch-Stockfisch (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Sensorik

Um den Einsatz moderner Sensorikverfahren kommt kein Unternehmen der Lebensmittelindustrie herum! Denn mit ihrer Hilfe lässt sich nicht nur die Qualitätssicherheit der Produkte verbessern, sondern auch die Erfolgsquote neu zu entwickelnder Produkte. Doch welche Testmethode ist für welches Produkt geeignet und worauf ist bei der Durchführung zu achten? Wie ist ein Sensoriklabor einzurichten und ein Sensorikpanel aufzubauen? Das Autorenteam des Moduls erläutert diese Fragen, erklärt die einzelnen Methoden und Sensoriktests und liefert außerdem die für die Testdurchführung benötigten Prüfbögen in digitaler Form mit.

Aus dem Inhalt:

- Probenvorbereitung
- Aufbau eines Verkoster-Panels
- Einrichten eines Sensoriklabors
- Diskriminierungsprüfungen
- deskriptive Prüfverfahren
- Sensorik und Marktforschung
- spezielle Anwendungsgebiete der Sensorik
- Statistik in der Sensorik

**Kommentar
Recht der
Süßwaren-
wirtschaft**

Herausgeber: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Kommentar Recht der Süßwarenwirtschaft

Dieses Modul fasst die produktspezifischen Regelungen für Süßwaren zusammen und enthält dazu wichtige Erläuterungen für die Praxis. Von Kennern der Materie zusammengestellt, können Sie so alle Anforderungen an die Produkte der Süßwarenbranche auf einen Blick erfassen und sind bei Auslegungsfragen im Süßwarenrecht auf der sicheren Seite. Mit der Zusammenstellung der produktspezifischen Regelungen erlangen Sie Sicherheit beim Erstellen der Zutatenliste, der Verwendung von Zusatzstoffen und Aromen, der Verwendung von Health Claims und der Angabe von Nährwerten. Auch die richtige Bezeichnung des Lebensmittels und die Allergenkennzeichnung

können Sie mit diesem Ratgeber leicht überprüfen.

Aus dem Inhalt:

- Erläuterungen zu den folgenden Produktgruppen:
- Kakao und Schokoladenerzeugnisse
 - feine Backwaren
 - Zuckerwaren
 - Knabberartikel
 - Kaugummi
 - Speiseeis
 - Rohmassen
 - Zuckerarten
 - Honig
 - Konfitüren

**Praxishandbuch
Functional Food**

A. H. Meyer (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Functional Food

Das Modul „Functional Food“ gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über Wirkstoffe, Lebensmittelrecht, Marketing und Werbung bei Functional Food und anderen angereicherten Lebensmitteln. Ausführlich werden verschiedene Verfahren wie Verkapselung, Emulsionen oder Mikroemulsionen dargestellt. Das Modul stellt Ihnen das europäische Lebensmittelrecht in Bezug auf angereicherte Lebensmittel dar und klärt zudem rechtliche Fragestellungen zu ergänzenden bilanzierten Diäten, Health Claims oder der Revision des Diätrechts. Stoffbezogene Rechtsfragen werden eingehend kommentiert und Urteile thematisch zusammengefasst.

Aus dem Inhalt:

- Wirkstoffe und ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften
- Produktgruppen und ihr funktionelles Potenzial
- gesundheitliche Aspekte und Prävention
- Entwicklungen und Innovationen
- Europäischer Rechtsrahmen: Anreicherungs-Verordnung, Abgrenzung, Lebensmittel – Arzneimittel, Health Claims – zulässige/unzulässige Werbung
- aktuelle Urteile und Empfehlungen
- Zielsetzung und Zielgruppen
- Marktübersicht Functional Food – Tabellarische Darstellung realer Produkte



Praxishandbuch Food Compliance

A. Kadi · M. Weidner (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Food Compliance

Dieses deutschsprachige Modul hilft Ihnen, eine umfassende Compliance in Ihr Unternehmen zu integrieren und geltende Gesetze, Richtlinien und Marktstandards lückenlos einzuhalten. Mit praktischen Checklisten richten Sie ein Food Compliance Management System einfach ein. Beispielfälle aus der Praxis zeigen Ihnen, wie eine funktionierende Compliance Sie vor hohen Bußgeldern und Strafen schützt. Einzigartig: Sie erfahren, wie die ISO 19600 Richtlinie für Compliance Management Systeme auf das Thema Food Compliance angewendet wird. Damit hilft Ihnen das Modul optimal auf Ihrem Weg zu einer möglichen Zertifizierung.

Aus dem Inhalt:

- Compliance-Anforderungen an den Lebensmittel-Hersteller
- ISO 19600 Richtlinien für Compliance-Management-Systeme
- Aufbau eines Food-Compliance-Management-Systems
- verantwortliche Personen – Haftungssituation
- Übertragen der Compliance
- Checklisten u. a. zu Führung, Planung, Betrieb, unterstützenden Prozessen und Leistungsbewertung
- Rückruf, Rücknahme, Versicherungen



Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln

J. Baumgart · B. Becker · R. Stephan (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln

Es gibt unzählige mikrobiologische Untersuchungsmethoden für Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände. Welches Verfahren ist bei welcher Problemstellung zu wählen? In dem Modul „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“ finden Sie rasch Antworten. Lesen Sie die praxisgerechten Anleitungen für mikrobiologische Verfahren für alle wichtigen Lebensmittelgruppen und weisen Sie sicher alle relevanten Mikroorganismen nach.

Aus dem Inhalt:

- Laborsicherheit und Grundlagen des mikrobiologischen Arbeitens
- Nachweis und Identifizierung von spezifischen Mikroorganismen und Toxinen
- Nachweis von lebensmittelübertragbaren Viren und Protozoen
- Untersuchung von Lebensmitteln
- Methoden zur Kontrolle der Betriebshygiene
- Mikrobielle Toxine
- Kosmetika, Bedarfsgegenstände und Futtermittel



Praxishandbuch Bio-Lebensmittel

Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Bio-Lebensmittel

Schützen Sie sich vor Reklamationen, Beanstandungen, Rückrufen und Strafen, indem Sie einwandfreie und rechtssichere Bio-Produkte herstellen! Dazu müssen Sie die rechtlichen Vorgaben der EU-Öko-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 834/2007) unbedingt einhalten. Mit dem Modul Bio-Lebensmittel produzieren, kennzeichnen und bewerben Sie Ihre Bio-Produkte erfolgreich nach aktuellem Lebensmittelrecht. Mit diesem Modul halten Sie alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften, die Sie für die Herstellung beanstandungsfreier Bio-Produkte kennen müssen, ein.

Aus dem Inhalt:

- EU-Öko-Verordnung
- Verbände der ökologischen Lebensmittelwirtschaft
- Qualitätsmanagement, Qualitätskontrolle und Krisenmanagement
- Wichtige Vorschriften und Regelungen:
 - VO (EG) 834/2007
 - VO (EG) 889/2008
 - VO (EG) 1235/2008
 - ÖLG
 - BLE-ÖLG-Kostenverordnung
 - ÖLG-Kontrollstellen-Zulassungsverordnung
 - Öko-Kennzeichengesetz
 - Öko-Kennzeichenverordnung



Praxishandbuch Nahrungsergänzung und spezielle Lebensmittel

F. Diekmann (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Nahrungsergänzung und spezielle Lebensmittel

Das Modul „Praxishandbuch Nahrungsergänzung und spezielle Lebensmittel“ liefert Ihnen das für den Markt von Nahrungsergänzungsmitteln spezifische Fachwissen: Die einschlägigen Vorschriften werden in kommentierter Form aufbereitet. Für die Praxis wichtige rechtliche Aspekte – z. B. beim Import, Vertrieb oder der Bewerbung der Produkte – werden detailliert aufgezeigt.

Aus dem Inhalt:

- Einführung
 - Begriff des Lebensmittelrechts
 - Rechtsquellen
- Nahrungsergänzungsmittel
 - Rechtsquellen
- Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen
 - Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten)
- wichtige Gerichtsentscheidungen
 - Nahrungsergänzungsmittel
 - diätetische Lebensmittel und sogenannte Speziallebensmittel
 - ergänzende bilanzierte Diäten
 - angereicherte Lebensmittel
 - andere Speziallebensmittel



Mikrothek

B. Schütze (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Mikrothek

Dieses Modul mit farbigen Abbildungen von ausgewerteten Nährbodenplatten ermöglicht Ihnen eine sichere und schnelle Bewertung Ihrer mikrobiologischen Ergebnisse. Im Zweifelsfall vergleichen Sie Ihre Platte mit gewachsenen Kolonien mit den Fotos der Mikrothek. Eine kurze und übersichtliche Beschreibung der Nachweismethode gibt Ihnen eine praxisnahe Anleitung der Methode. Darüber hinaus werden alle gängigen Lebensmittelverderber und relevanten pathogenen Mikroorganismen beschrieben. Auch die Anforderungen an die Qualitätssicherung in einem Labor werden beschrieben. Nutzen Sie die Anleitungen zur Optimierung Ihrer Abläufe im Labor und zur

Erhöhung der Sicherheit Ihrer Nachweise.

Aus dem Inhalt:

- typische Lebensmittelverderber
- Messunsicherheit in der Mikrobiologie
- Grundlagen der Nährmedien
- Routineproben von Lebensmitteln



Bundeslebensmittelschlüssel

in Zusammenarbeit mit:
Max Rubner-Institut (MRI)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Bundeslebensmittelschlüssel

Der Bundeslebensmittelschlüssel unterstützt Sie mit rund 130 Nährstoffdaten für je rund 14.800 Lebensmittel bei der Erstellung von Spezifikationen, der Nährwertkennzeichnung und der Prüfung von Rohwaren.

Ihr großer Nutzen:

- Volltextsuche mit Autokorrektur für treffgenauere Ergebnisse
- zusätzliche Synonym-Suche und Verzeichnisbaum nach Lebensmittelgruppen, um Lebensmittel schnell zu finden
- Export der Daten in Ihr System zur einfachen Weiterverarbeitung
- alles in einer Datenbank: Greifen Sie parallel auf weitere Inhalte von BEHR'S...ONLINE zu, um zeitsparend zu arbeiten



Aktuelle Meldungen und Warnhinweise

Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Aktuelle Meldungen und Warnhinweise

In „Aktuelle Meldungen und Warnhinweise“ erhalten Sie stündlich aktualisiert die Nachrichten der wichtigsten Internetseiten zu Lebensmittelrecht, Qualitätssicherung sowie Schnellmeldungen und Verbrauchererwartungen. Aus der Übersicht gelangen Sie direkt zu den Originalquellen. So sind Sie laufend informiert und können prüfen, welche Meldungen Ihr Unternehmen direkt oder indirekt betreffen. Sie agieren, statt nur zu reagieren.

Aus dem Inhalt:

- chronologisch und stündlich aktualisiert erhalten Sie alle Meldungen der 16 wichtigsten Internetseiten zum Lebensmittelrecht, der Qualitätssicherung sowie Schnellmeldungen. Aufwändige Recherche auf den unterschiedlichen Seiten entfällt.
- Schnellwarnungen und Rückrufe auf einem Blick: Sie können prüfen, ob Ihr Unternehmen auch betroffen ist, bevor Sie Anfragen aus dem Handel und von Behörden erhalten.
- bei Meldungen über Lieferanten können Sie umgehend prüfen, ob auch Ihre Ware betroffen ist.



LMIV Kommentar

M. Hagenmeyer
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE bis zum Erscheinen der nächsten Auflage des zugrundeliegenden gedruckten Werkes, mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

LMIV Kommentar

Der Autor stellt anschaulich die erforderlichen Pflichtangaben bei der Erstellung von Etiketten und beim Fernabsatz von Lebensmitteln dar. Er erläutert mit Hilfe von konkreten Beispielen unter Einbeziehung aktueller Rechtsprechung die dabei auftretenden Auslegungsfragen. Erfahren Sie außerdem im integrierten Kommentar zur LMIDV mögliche Rechtsfolgen für Kennzeichnungsfehler und welche Kennzeichnungs- und Hinweispflichten für Allergene in loser Ware zu berücksichtigen sind. Das Modul „LMIV Kommentar“ liefert Ihnen Argumente für Auseinandersetzungen mit Überwachungs- und Strafverfolgungsbehörden, Gerichten und Wettbewerbern. Er ist eine hilfreiche

Stütze für alle, die Lebensmitteletiketten erstellen und prüfen, die lose Ware in den Verkehr bringen oder Lebensmittel im Online-Handel vertreiben.

Mit Links zu den im Kommentar zitierten Urteilen inkl. Erläuterung aus der LRE, der Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen.

VNGA Kommentar

M. Hagenmeyer · A. Seehafer
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE bis zum Erscheinen der nächsten Auflage des zugrundeliegenden gedruckten Werkes, mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

VNGA Kommentar (Health Claims)

Die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (VNGA), auch „Health-Claims- Verordnung“ oder „HCVO“ genannt, spielt bei der Kennzeichnung und bei der Werbung für Lebensmittel neben der Lebensmittelinformationsverordnung eine entscheidende Rolle. Die Autoren kommentieren die Verordnung praxisnah und geben Ihnen durch zahlreiche Beispiele Tipps für Ihren Alltag. So können Sie rechtliche Risiken in Packungs- und Werbetexten verringern. Eine Zusammenstellung und Erläuterung der wichtigsten Urteile zu diesem Thema runden das Modul ab.

Mit Hilfe des Kommentars wird der Rechtsanwender in die Lage versetzt, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sicher und erfolgreich für Werbezwecke einzusetzen, zu prüfen und zu beurteilen. Mit Links zu den im Kommentar zitierten Urteilen inkl. Erläuterung aus der LRE, der Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen.

Food Fraud

U. Nöhle (Hrsg.)
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE bis zum Erscheinen der nächsten Auflage des zugrundeliegenden gedruckten Werkes, mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

Food Fraud

Food Fraud kann jedes Lebensmittelunternehmen treffen. Seien Sie vorbereitet! Und setzen Sie sich mit der Frage auseinander, wie Sie Ihr Lebensmittelunternehmen schützen können. Dieses Modul gibt Handlungsempfehlungen für Lebensmittelunternehmer, um nicht Opfer eines betrügerischen Verhaltens zu werden.

Aus dem Inhalt:

- Food Fraud aus Sicht des deutschen und europäischen Rechts
- aktuelle und zukünftige Aktivitäten der EU
- betrügerische Vorgehensweisen und wie Sie sich davor schützen können
- Analyseverfahren, um Food Fraud gezielt nachzuweisen
- Forderungen der Normen und Standards und deren Umsetzung im Unternehmen

HACCP

S. Wegner-Hambloch · E. Haunhorst · W. Heeschen
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE bis zum Erscheinen der nächsten Auflage des zugrundeliegenden gedruckten Werkes, mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

HACCP

Dieses Modul beschreibt ausführlich und praxisnah die HACCP-Anforderungen des Codex Alimentarius, der EU sowie die auf die Standards des Codex Alimentarius bezogenen Vereinbarungen der WTO. Es erläutert, wie Gefahren identifiziert, sinnvoll bewertet und Risiken analysiert werden, wie richtig dokumentiert und ein Monitoring durchgeführt wird. Außerdem stellen die Autoren Schritt-für-Schritt die HACCP-Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit der Standards BRC, IFS, FSSC 22000 und ISO 22000 vor. Sie zeigen Schritt-für-Schritt, wie diese umgesetzt und ein Audit erfolgreich abgeschlossen wird.

Aus dem Inhalt:

- Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit und Verbrauchervertrauen
- von der Endproduktkontrolle zur Prozesskontrolle und zu HACCP
- Codex Alimentarius – Aufgaben und Struktur, Allgemeine Prinzipien der Lebensmittelhygiene und HACCP-Konzept
- US Food Safety Modernization Act (FSMA), HACCP und vorbeugende Kontrollen
- Zertifizierung des HACCP-Konzepts und Normen zur Lebensmittelsicherheit

Deutsches Lebensmittelbuch Leitsätze

Erarbeitet und beschlossen von der Deutschen Lebensmittelbuchkommission beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit B. Rehler. Einzelplatzlizenz, 12 Monate Zugriffsberechtigung

Deutsches Lebensmittelbuch – Leitsätze

Auf jedem Etikett muss nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung eines Lebensmittels stehen. Gibt es keine, dann muss eine verkehrsübliche Bezeichnung herangezogen werden. Die Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission sind hier eine unverzichtbare Hilfe. Sie sorgen für mehr Verständnis und Klarheit für alle am Markt Beteiligten. Das gilt in Bezug auf die Herstellung und Beschaffungsmerkmale ebenso wie für die Bezeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln.

Aus dem Inhalt:

- alle Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuchkommission in aktueller Form
- alle zitierten Rechtstexte sind jeweils in der aktuellen konsolidierten Version verlinkt
- die letzten Neuerungen gab es bei den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fruchtsäften, Erfrischungsgetränken, wein- und schaumweinähnlichen Getränken, bei Tee und teeähnlichen Erzeugnissen sowie bei Speiseeis.

**Lebensmittel-
kennzeichnung
in Österreich**

Natterer · I. Sirakova (Autoren)
D. Domeier (Hrsg.)
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE
bis zum Erscheinen der nächsten Auflage
des zugrundeliegenden gedruckten Werkes,
mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

Lebensmittelkennzeichnung in Österreich

Die LMIV vereinheitlicht und vereinfacht weitgehend das allgemeine Kennzeichnungsrecht in der EU. Dennoch hat jedes Land seine eigene spezielle Anwendungspraxis. Das Modul gibt einen Einblick in die österreichische Beanstandungspraxis bezüglich der Kennzeichnung von Lebensmitteln anhand der LMIV. Er zeigt den Verlauf der Kontrollen, die Verfahrensarten sowie mögliche Rechtsfolgen bei Kennzeichnungsverstößen auf. Darüber hinaus werden die besonderen Kennzeichnungsvorgaben von ausgewählten Gruppen wie Brot- und Backwaren, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao und Schokoladenerzeugnisse sowie Milch- und Käseprodukte behandelt.

Aus dem Inhalt:

- das Österreichische Lebensmittelbuch
- Pflichtkennzeichnung bei vorverpackter und loser Ware
- Kennzeichnung von Fernabsatz
- rechtskonforme Werbung mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben, „biologisch“ und „gentechnikfrei“
- häufige Beanstandungen bei freiwilligen Angaben
- Besonderheiten bei Brot und Backwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen, Kakao und Schokoladenerzeugnissen sowie Milch- und Käseprodukten
- Vollzugspraxis der nationalen Behörden
- wichtige nationale Urteile

**Lebensmittel-
kennzeichnung
in der Schweiz**

K. Krell-Zbinden (Autorin)
D. Domeier (Hrsg.)
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE
bis zum Erscheinen der nächsten Auflage
des zugrundeliegenden gedruckten Werkes,
mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

Lebensmittelkennzeichnung in der Schweiz

Das Modul erläutert die Anforderungen an die Kennzeichnung insbesondere die Schweizer Eigenheiten in Abweichung zum Europäischen Recht. Es gibt konkrete Hilfestellung beim Erstellen und Prüfen von Etiketten für vorverpackte Lebensmittel und bietet Einblicke in die Vollzugspraxis der schweizerischen Lebensmittelkontrollen. Beispielhaft werden die besonderen Kennzeichnungsvorgaben für aromatisierte Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Fleisch und Fleischprodukte behandelt. Ein wertvoller, hochaktueller Ratgeber für alle, die Lebensmittel in der Schweiz vertreiben möchten.

Aus dem Inhalt:

- das neue Schweizer Lebensmittelrecht
- Pflichtkennzeichnung bei vorverpackter und loser Ware
- Checkliste zur Kennzeichnung
- Kennzeichnung beim Fernabsatz
- Werbung mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben und Clean Labelling
- Besonderheiten bei ausgewählten Produktgruppen
- Vollzugspraxis der nationalen Behörden
- wichtige nationale Urteile

**Food labelling
in the
Netherlands**

T. L. Appelhof · B. van der Meulen (Autoren)
D. Domeier
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE
bis zum Erscheinen der nächsten Auflage
des zugrundeliegenden gedruckten Werkes,
mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

Food labelling in the Netherlands

In dem Modul aus der Reihe: „Kennzeichnung von Lebensmitteln im Ausland“ geben die renommierten Autoren einen hochaktuellen, praxisnahen und sehr detaillierten Überblick über die Kennzeichnungs- und Auslobungspraxis in den Niederlanden. Das Modul wurde in englischer Sprache verfasst: So kann der Leser sich in der Sprache informieren, in der er auch mit seinen Handelspartnern kommuniziert. Das Modul stellt die Besonderheiten der Kennzeichnungs- und Auslobungspraxis in den Niederlanden dar und ist ein hilfreicher, hochaktueller und unverzichtbarer Ratgeber für alle, die Lebensmittel beanstandungsfrei in den Niederlanden vertreiben möchten.

Aus dem Inhalt:

- Regulation (EU) No 1169/2011 (FIC)
- Dutch food legislation
- Labelling of prepacked food
- Commodities Act decrees and regulations
- Non pre-packaged food and unpacked food
- GMO's and novel food
- Protected origin names
- Nutrition and health claims
- Supervision and enforcement
- Court rulings

**Food labelling
in China
and Vietnam**

J.-M. Scheil (Autor)
D. Domeier
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE
bis zum Erscheinen der nächsten Auflage
des zugrundeliegenden gedruckten Werkes,
mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

Food labelling in China and Vietnam

In dem Modul aus der Reihe: „Kennzeichnung von Lebensmitteln im Ausland“ gibt der China- und Vietnamexperte einen praxisnahen Überblick über die Kennzeichnungs- und Auslobungspraxis von Lebensmitteln. Das Modul wurde in englischer Sprache verfasst: So kann der Leser sich in der Sprache informieren, in der er auch mit seinen Handelspartnern kommuniziert. Ergänzt mit wertvollen Hinweisen für den Export und den Besonderheiten für viele wichtige Produktgruppen stellt das Modul einen hilfreichen, hochaktuellen und unverzichtbaren Ratgeber für alle dar, die Lebensmittel beanstandungsfrei vertreiben möchten.

Aus dem Inhalt:

- Food import procedures
- General principles and requirements of labelling
- Special regulations for certain product categories in China like dairy products, chocolate and baby food
- Special regulations for certain product categories in Vietnam like alcoholic drinks, beer, non-alcoholic drinks and mineral water
- Food advertisement
- Special regulations for certain product categories
- Administrative practice of competent authorities
- Legal consequences of violations
- Important court decisions

FOOD & RECHT

S. Görgen · H. Otteneder
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

FOOD & RECHT mit FOOD & RECHT PRAXIS

Informieren Sie sich monatlich über die neuesten gesetzlichen Regelungen und Urteile auf nationaler und EG-Ebene. Erfahren Sie Wissenswertes über lebensmittelrechtliche Fragestellungen aus Überwachung, Politik und Presse – schnell und aktuell mit dem Modul „FOOD & RECHT“. Unter dem Motto „verständlich und praxisnah“ bringt die Online-Ausgabe der Kompaktzeitschrift „FOOD & RECHT PRAXIS“ Ihre Fragen aus dem Berufsalltag auf den Punkt. Als ideale Ergänzung zum Modul „FOOD & RECHT“ bietet sie Ihnen alle drei Monate Anleitungen und Hinweise zur Umsetzung lebensmittelrechtlicher Anforderungen in die betriebliche Praxis.

Aus dem Inhalt:

- Rechtsvorschriften, national, EG und global
- Gerichtsurteile
- Lebensmittelüberwachung
- Hintergründe zu aktuellen Themen des Lebensmittelrechts

Recherchieren Sie auch im Archiv über alle Inhalte seit 2014!

Deutsche Lebensmittel-Rundschau

A. H. Meyer (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Deutsche Lebensmittel-Rundschau

Lebensmittelsicherheit, Qualität und Verbraucherschutz: Seit über 100 Jahren bietet die Deutsche Lebensmittel Rundschau für die amtliche Überwachung, Lebensmittelindustrie und Forschung die ideale Diskussionsplattform zu diesen Themen. Die neue DLR - Deutsche Lebensmittel-Rundschau vereint Erfahrung, Qualität und moderne Inhalte für den Lebensmittelchemiker miteinander. Prozessbegleitende Beiträge bringen Aktuelles und Wissenswertes aus der Analytik, der Überwachung, der Forschung und Entwicklung, der Prozesstechnologie und dem Lebensmittelrecht. Außerdem lesen Sie in der neuen DLR Berichterstattungen

über Veranstaltungen, Porträts von Unternehmen, Instituten und Personen sowie konkrete Stellungnahmen und Kommentare.

Aus dem Inhalt:

- Neuigkeiten kurz erläutert
 - Thema des Monats
 - Berichte aus der Praxis der Analytik
 - Forschung und Entwicklung
 - Internationale Literatur
 - Angewandte Wissenschaft (Originalarbeiten exklusiv vorgestellt)
 - Praxiserfahrungen, Urteile, Kommentare, Normen)
 - Veranstaltungen
 - Ehrungen, Geburtstage, Porträts
- Recherchieren Sie auch im Archiv über alle Inhalte seit 2014!

FOOD INGREDIENTS & SENSORIK

A. Rexroth · E. Buchinger (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

FOOD INGREDIENTS & SENSORIK

Das Wichtigste über Lebensmittelzusätze und Sensorikforschung. Der Fachinformationsdienst informiert Sie schnell und zuverlässig über die neuesten Entwicklungen und Änderungen auf dem Gebiet der Inhaltsstoffe und Sensorik. Unsere Autoren recherchieren für Sie die gesetzlichen, wissenschaftlichen und technologischen Fortschritte. „FOOD INGREDIENTS & SENSORIK“ ist darauf ausgerichtet, wichtige neue Entwicklungen kurz und prägnant auf den Punkt zu bringen. Zu jeder Meldung werden detaillierte Quellenangaben und Internetseiten angegeben, um bei Bedarf vertiefende Hintergrundinformationen zu finden.

Aus dem Inhalt:

- Recht
- neue Produkte und Verfahren
- wissenswertes
- Pressestimmen
- Veranstaltungen und Termine

FOOD & HYGIENE

J. Häsel · E. Haunhorst · W. Heeschen · J. R. Heeschen (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

FOOD & HYGIENE mit FOOD & HYGIENE PRAXIS

Zuverlässige und aktuelle Informationen zu haben, um Risiken einschätzen und reduzieren zu können, ist heute ein unverzichtbares Muss. Das Modul „FOOD & HYGIENE“, bestehend aus dem Fachinformationsdienst „Food & Hygiene“, dem E-Mail Newsflash, der Kompaktzeitschrift „FOOD & HYGIENE PRAXIS“ und der Fachzeitschrift QM!, fasst für Sie die neuesten Erkenntnisse und die wichtigsten Trends aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement zusammen. Alle Inhalte werden von Experten sorgfältig recherchiert und ausgewählt.

Aus dem Inhalt:

- Schwerpunktthema
- Meldungen aus öffentlichen Einrichtungen, Verbänden, den Medien und der Wissenschaft
- Recht, Normen, Standards - was gibt es Neues
- Schnellwarnmeldungen dokumentiert

Recherchieren Sie auch im Archiv über alle Inhalte seit 2014!



Praxishandbuch Kosmetische Mittel

A. Reinhart (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Kosmetische Mittel

Das Modul enthält eine umfassende Darstellung des aktuellen Kosmetikrechts in Europa, Deutschland, Österreich und der Schweiz, viele Spezialthemen, einschlägige Gerichtsentscheidungen und ALS-Stellungnahmen. Erläuterungen zur Erstellung der Produktinformationsdatei, des Sicherheitsberichts, des CPNP Meldeverfahrens sowie Tipps zur Erstellung eines rechtskonformen Etiketts runden das Bild ab. Ebenfalls enthalten sind eine Auswertung der Jahresberichte der Untersuchungsämter sowie Schaubilder, Produktbeispiele und Checklisten. Ein professioneller Ratgeber, der hilft, kosmetische Mittel sicher herzustellen, sie rechtskonform zu kennzeichnen und die Werbung erfolgreich zu nutzen.

Aus dem Inhalt:

- Abgrenzung von Kosmetika
- Verwendung von Stoffen, Sicherheitsbewertung und CPNP Meldeverfahren
- Kennzeichnung und Werbung
- neue Claims Verordnung und Leitlinien und Technical Document der Europäischen Kommission
- Überwachung, Risiken und Haftung
- Spezialthemen, u. a.: Naturkosmetik, Deodorantien und Anti-transpirantien, Anti-Aging, in vivo Untersuchung der Haut
- Rechtsvorschriften und Gerichtsentscheidungen
- Kosmetikrecht in Österreich und in der Schweiz
- ALS Stellungnahmen und wichtige Gerichtsentscheidungen
- Innovation: Biowachse statt Mikroplastik



Werbung für kosmetische Mittel

J. P. Heidenreich · R. Kaase · A. K. Marx ·
J.-C. Plate · A. Schilz
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE
bis zum Erscheinen der nächsten Auflage
des zugrundeliegenden gedruckten Werkes,
mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

Werbung für kosmetische Mittel

Erfahren Sie, welche speziellen kosmetikrechtlichen für die Werbung geltenden Vorschriften bei der Kennzeichnung und Aufmachung kosmetischer Mittel zu beachten sind. Das Modul enthält wertvolle Beispiele aus der Praxis, damit Sie bei der Verwendung von Werbeaussagen und Abbildungen die Schwelle zur Irreführung nicht überschreiten und Ihre Werbung zielführend und rechtskonform einsetzen. Nutzen Sie die Expertentipps für die Werbung Ihrer Produkte. Das Modul enthält zusätzlich Links zu den im Kommentar zitierten Urteilen inkl. Erläuterung aus der Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen.

Aus dem Inhalt:

- Abgrenzung zu anderen Produktkategorien und Regelungsbereichen
- Inverkehrbringen kosmetischer Mittel – Verkehrsfähigkeit
- Schutz für Produkt, Verpackung und Kennzeichen
- Pflichtangaben auf der Verpackung
- produktbezogene Werbung
- absatzbezogene Werbung
- Natur- und Biokosmetik



Fragen & Antworten Produktinformationsdatei und Sicherheitsbericht für kosmetische Mittel

D. Stumpf · A. Vogler
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE
bis zum Erscheinen der nächsten Auflage
des zugrundeliegenden gedruckten Werkes,
mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

Fragen & Antworten Produktinformationsdatei und Sicherheitsbericht für kosmetische Mittel

Bei der Herstellung der Produktinformationsdatei (PID) tauchen viele Fragen auf, denn die Europäische Kosmetik-Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 gibt der verantwortlichen Person viele Vorgaben über Inhalt, Form und Anforderungen. Die komplexen Fragen werden ausführlich und leicht verständlich beantwortet und Sie erhalten durch eine Vielzahl nützlicher Tipps eine zeitsparende Unterstützung bei der Erstellung der PID. Ergänzt durch ein eigenes Kapitel zur praktischen Umsetzung bleibt bei der Gestaltung der Produktinformationsdatei keine Frage offen. So gewinnen Sie Sicherheit für die nächste Prüfung durch die zuständige Behörde.

Aus dem Inhalt:

- Form und Inhalt der Produktinformationsdatei
- Aufbau und Tipps zur Erstellung des Sicherheitsberichts
- Verantwortlichkeiten innerhalb der Lieferkette



Fragen & Antworten Nanomaterialien in kosmetischen Mitteln

J. Reiber
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE
bis zum Erscheinen der nächsten Auflage
des zugrundeliegenden gedruckten Werkes,
mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

Fragen & Antworten Nanomaterialien in kosmetischen Mitteln

Der Autor zeigt die derzeit unterschiedlichen Definitionen zum Begriff „Nanomaterialien“ auf und geht auf die Bedeutung der Nanomaterialien ein. Beschrieben werden zudem die rechtlichen Vorgaben in Bezug auf kosmetische Mittel sowie Beispiele von Anwendungen. Das Kapitel Analytik führt Ansätze zur Charakterisierung von Nanomaterialien aus und zeigt die große Herausforderung, Nanomaterialien zu untersuchen. Abschließend erfolgt eine toxikologische Betrachtung. Eine hilfreiche Lektüre für alle Kosmetikerhersteller und Zulieferer sowie Mitarbeiter der Überwachung.

Aus dem Inhalt:

- rechtliche Vorgaben – Kennzeichnung und Notifizierung
- Beispiele aus der Praxis
- Analytik
- Nanotoxikologie
- sicherer Umgang mit Nanomaterialien

Fragen & Antworten Kosmetikrecht

J. P. Heidenreich · R. Kaase
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Fragen & Antworten Kosmetikrecht

Wer kosmetische Mittel herstellt, herstellen lässt, kontrolliert oder überwacht, hat neben der EU-Kosmetik-Verordnung, der Claims-Verordnung und der neuen deutschen Kosmetikverordnung viele weitere rechtliche Regelungen zu beachten. Da kommt die eine oder andere Frage im Alltag auf. Die Autoren geben leicht verständliche Antworten zu vielen Fragen rund um das Kosmetikrecht. Die Broschüre gibt Ihnen als Hersteller, Berater, Mitarbeiter eines Dienstleistungslabors, Anwalt oder Vertreter der Überwachungsbehörde in kompakter Form einen Überblick sowie praktische Tipps für Ihre tägliche Arbeit.

Aus dem Inhalt:

- Allgemeines
- Herstellung kosmetischer Mittel
- Inverkehrbringen kosmetischer Mittel
- Kennzeichnung und Verpackung kosmetischer Mittel
- Werbung für kosmetische Mittel
- Überwachung und Sanktionen

Handbuch für den Schädlings- bekämpfer

G. Karg (Hrsg.) begründet von
W. Bodenschatz
Einzelplatzlizenz, 12 Monate
Zugriffsberechtigung

Handbuch für den Schädlingsbekämpfer

Professionelle Schädlingsbekämpfung ist heute viel mehr als nur die Bekämpfung von Schädlingen. Die Vielfalt der anzuwendenden Bekämpfungsmittel, -geräte und -verfahren entwickeln sich rasant. Die digitale Schädlingsbekämpfung rückt immer mehr in den Fokus u.a. die Steuerung und Überwachung von Köderstationen per App oder die grüne Schädlingsbekämpfung mit biologischen Mitteln. Weitere wissenschaftliche Erkenntnisse sowie eine Vielzahl von Rechtsbestimmungen fordern ein sehr breites und aktuelles Fachwissen. Erweitern Sie Ihr Wissen und damit Ihre Sicherheit in der professionellen Schädlingsbekämpfung.

Aus dem Inhalt:

- alle wichtigen Bereiche der Schädlingsbekämpfung praxisgerecht aufbereitet
- aktuelle Rechtstexte speziell für den Schädlingsbekämpfer
- umfangreiche Steckbriefe-Sammlung zur Bestimmung von Schädlingen
- immer aktuell informiert über neue Trends, Methoden oder Bekämpfungsmittel

Veterinärrecht Rund um das lebende Tier

K. Molitor · K.-W. Paschertz ·
J. Wiedner (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Veterinärrecht – Rund um das lebende Tier

Die Vorschriften-Datenbank ist zugeschnitten auf Futtermittel- und Tierarzneimittelhersteller, Amtstierärzte, Landwirte oder Berater. So haben Sie aktuelle Vorschriften zu Ihrem Tätigkeitsfeld im schnellen Zugriff. Europäische und nationale Vorschriften (inkl. Landesrecht NRW) dieser hochkomplexen Materie nutzen Sie mit allen Vorteilen einer modernen Datenbank. Ein unverzichtbares Tool – fachlich betreut von Spezialisten aus dem Veterinärwesen.

Aus dem Inhalt:

- Futtermittelrecht: Inverkehrbringen und Verwendung, Einzelfuttermittel, Futtermittelzusatzstoffe, unerwünschte Stoffe/Rückstände, Ein- und Ausfuhr, genetisch veränderte Futtermittel, Probennahme und Analysemethoden
- Tierarzneimittelrecht: Tierarzt/Tierhalter, Pharmakologische Stoffe und Wirkungen, Höchstmengen, Arzneimittelgesetz, Heilmittelwerbegesetz
- Tiergesundheitsrecht/Tierseuchenrecht, Aus- und Durchführungsvorschriften
- Tierschutzrecht: Nutztierhaltung, Tiertransporte, Schlacht-, Heim- und Versuchstiere
- Tierzuchtgesetz, Leistungsprüfungen und Zuchtwertfeststellungen, Meldepflichten/Verbraucherinformation, Stützungsregeln, Einfuhrbeschränkungen

Veterinärrecht Vom Tier zum Lebensmittel

K. Molitor · K.-W. Paschertz ·
J. Wiedner (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Veterinärrecht – Vom Tier zum Lebensmittel

Die Vorschriften-Datenbank ist zugeschnitten auf Mitarbeiter in der weiterverarbeitenden Industrie und Handel, Betreiber von Schlachthöfen und Tierkörperbeseitigungsanlagen, Amtstierärzte und Berater. So haben Sie aktuelle Vorschriften zu Ihrem Tätigkeitsfeld im schnellen Zugriff. Europäische und nationale Vorschriften (inkl. Landesrecht NRW) dieser hochkomplexen Materie nutzen Sie mit allen Vorteilen einer modernen Datenbank. Ein unverzichtbares Tool – fachlich betreut von Spezialisten aus dem Veterinärwesen.

Aus dem Inhalt:

- Fleischhygienerecht: Tierseuchen, Tierkennzeichnung, Einfuhrvorschriften, Fleischhygieneuntersuchung, Marktordnung, Produkthaftung, Ökologische Vorschriften
- Tiergesundheits-/Tierseuchenrecht: Rinder, Schweine, Einhufer, Vögel, weitere Tierarten, Aus- und Durchführungsvorschriften
- Tierkörperbeseitigungsrecht: Tiernebenprodukte-Beseitigung mit Durchführungsvorschriften, TSE/BSE
- Tierschutzrecht: Nutztierhaltung, Tiertransporte, Schlachttiere, Heimtiere, Versuchstiere

**Praxishandbuch
Futtermittelrecht**

U. Petersen · S. Kruse (Hrsg.)
Einzelplatzlizenz,
12 Monate Zugriffsberechtigung

Praxishandbuch Futtermittelrecht

Futtermittel stehen am Anfang der Produktionskette von Lebensmitteln. Nur sichere Futtermittel können auch sichere Lebensmittel liefern. Deshalb ist es wichtig stets über aktuelle Veränderungen in der nationalen und europäischen Gesetzgebung informiert zu sein, um die geforderte Sicherheit bieten zu können. Genau dabei unterstützt Sie dieses Modul.

Aus dem Inhalt:

- Futtermittelsicherheit, -hygiene und Rückverfolgbarkeit
- Kennzeichnung von Einzel- und Mischfuttermitteln
- Verwendung von Futtermittel-Zusatzstoffen und Vormischungen
- Mitteilungspflichten unerwünschter Stoffe, wie Dioxine und PCB
- Diätfuttermittel
- HACCP bei Futtermittelunternehmen
- hygienische Qualität von Tränkwasser

**Sichere
Futtermittel –
sichere
Lebensmittel**

B. Brand · T. Bernsmann ·
G. Schulz-Schroeder · A. Töpfer
Die Online-Ausgabe ist auf BEHR'S...ONLINE
bis zum Erscheinen der nächsten Auflage
des zugrundeliegenden gedruckten Werkes,
mindestens jedoch 24 Monate, verfügbar

Sichere Futtermittel – Sichere Lebensmittel

Sichere Futtermittel sind die Voraussetzung für gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel. Bereits seit vielen Jahren gelten in der Europäischen Union gleiche Grundsätze für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit und die Kontrollsysteme konzentrieren sich auf die gesamte Produktionskette. Eine wichtige Voraussetzung für das Funktionieren dieses integrierten Konzeptes sind entsprechend qualifizierte und erfahrene Fachleute für die Untersuchung und Überwachung von Futtermitteln. Dieses Modul liefert Ihnen das dafür notwendige Fachwissen praxisgerecht aufbereitet und stellt die Sachverhalte übersichtlich zusammen.

Aus dem Inhalt:

- Futtermittelkunde
- Futtermitteltechnologie
- Tierernährung
- Futtermittelkontrolle
- Futtermittelanalytik
- Futtermittelsicherheit

A	Aktuelle Meldungen und Warnhinweise	24	L	Lebensmittelhygiene, Handbuch	19
	Allergene in Lebensmitteln	19		Lebensmittelhygiene-Recht, Praxishandbuch	18
	Aromen und Gewürze, Handbuch	21		Lebensmittelkennzeichnung in der Schweiz	26
	Ausländisches Lebensmittelrecht, Codex Alimentarius	18		Lebensmittelkennzeichnung in Österreich	26
B	Beanstandungen Lebensmittelsicherheit	21		Lebensmittelkennzeichnung, Praxishandbuch	17
	BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht	16		Lebensmittelrecht	
	Bio-Lebensmittel, Praxishandbuch	23		- BEHR'S Kommentar zum	16
	Brauerei, Praxishandbuch der	22		- Praxishandbuch	16
	Bundeslebensmittelschlüssel	24		- Textsammlung	16
C	Codex Alimentarius	18		- Verkehrsauffassung im	21
	Compliance, Praxishandbuch Food	23		lebensmittelrechtlicher Entscheidungen, Sammlung	17
D	Das Recht der Milchwirtschaft –			Lebensmittelsicherheit, Beanstandungen	21
	Deutschland und Europäische Union	20		Lebensmittel-Verpackungen, Praxishandbuch	17
	Deutsches Lebensmittelbuch Leitsätze	25		Lebensmittelzusatzstoffe, Handbuch	20
	Deutsche Lebensmittel-Rundschau	27		Leitsätze, Deutsches Lebensmittelbuch	25
F	Fachinformationsdienst			Lexikon Lebensmittelrecht mit Fundstellen	16
	- FOOD & HYGIENE	27	M	LMIV Kommentar	24
	- FOOD & RECHT	27		LRE, Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen	17
	- FOOD INGREDIENTS & SENSORIK	27		Managementsystem Food, Integriertes	20
	Fertigpackungsrecht, Kommentar	18		Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln	23
	Fisch, Krebs- und Weichtiere, Handbuch	21		Mikrothek	24
	Fleischhygiene-Recht, Kommentar	20		Milchwirtschaft – Deutschland und Eur. Union, D. Recht der	20
	Food Compliance, Praxishandbuch	23	N	Nahrungsergänzung u. spez. Lebensmittel, Praxishandbuch	23
	Food Fraud	25	P	Praxishandbuch	
	Food labelling in China and Vietnam	26		- Bio-Lebensmittel	23
	Food labelling in the Netherlands	26		- der Brauerei	22
	Fragen & Antworten			- Food Compliance	23
	- Produktinformationsdatei und Sicherheitsbericht			- Functional Food	22
	für kosmetische Mittel	28		- Futtermittelrecht	30
	- Nanomaterialien in kosmetischen Mitteln	28		- Herkunftsangaben	18
	- Kosmetikrecht	29		- Hygiene & HACCP	19
	Functional Food, Praxishandbuch	22		- Kosmetische Mittel	28
	Fundstellen, Lexikon Lebensmittelrecht mit	16		- Lebensmittelhygiene-Recht	18
	Futtermittel – Sichere Lebensmittel, Sichere	30		- Lebensmittelkennzeichnung	17
	Futtermittelrecht, Praxishandbuch	30		- Lebensmittelrecht	16
H	HACCP	25		- Lebensmittelverpackungen	17
	Handbuch			- Nahrungsergänzung und spezielle Lebensmittel	23
	- Aromen und Gewürze	21		- Sensorik	22
	- Fisch, Krebs- und Weichtiere	21		Kommentar Health & Nutrition Claims	17
	- für den Schädlingsbekämpfer	29		Produktinformationsdatei und Sicherheitsbericht f. kosm.	
	- Lebensmittelhygiene	19		Mittel, Fragen & Antworten	28
	- Lebensmittelzusatzstoffe	20	S	Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen	17
	Health & Nutrition Claims, Kommentar	17		Schädlingsbekämpfer, Handbuch für den	29
	Herkunftsangaben, Praxishandbuch	18		Sensorik, Praxishandbuch	22
	Hygiene & HACCP, Praxishandbuch	19		Sichere Futtermittel – Sichere Lebensmittel	30
I	Ihr IFS-Begleiter	19		-sicherheit, Beanstandungen Lebensmittel	21
	Integriertes Managementsystem Food	20		spezielle Lebensmittel, Praxishandbuch	
K	Kennzeichnung, Praxishandbuch Lebensmittel-	17		Nahrungsergänzung und	23
	Kommentar		T	Textsammlung Lebensmittelrecht	16
	- Fertigpackungsrecht	18		Tier, Veterinärrecht – Rund um das lebende	29
	- Fleischhygiene-Recht	20		Tier zum Lebensmittel, Veterinärrecht – Vom	29
	- Health Claims	17, 25	U	Untersuchung von Lebensmitteln, Mikrobiologische	23
	- LMIV	24	V	Verkehrsauffassung im Lebensmittelrecht	21
	- Recht der Süßwarenwirtschaft	22		verpackungen, Praxishandbuch Lebensmittel-	17
	- VNGA	25		Veterinärrecht – Rund um das lebende Tier	29
	- zum Lebensmittelrecht, BEHR'S	16		Veterinärrecht – Vom Tier zum Lebensmittel	29
	Kosmetische Mittel, Praxishandbuch	28		VNGA Kommentar, Health Claims Kommentar	25
			Z	-zusatzstoffe, Handbuch Lebensmittel	20

Fachinformationen und Praxishelfer vom BEHR'S...VERLAG

Fordern Sie unser Verlagsprogramm per Mail (info@behrs.de) an



Besuchen Sie
unseren neuen
mobiloptimierten
Online-Shop auf
www.behrs.de



BEHR'S...

Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91

E-Mail: info@behrs.de · www.behrs.de

10 gute Gründe für BEHR'S...ONLINE

1. Mit über 150.000 Seiten ist BEHR'S...ONLINE die umfassendste Datenbank für das Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Veterinärrecht, Kosmetikrecht sowie für Hygiene und Qualitätsmanagement. In nur einer Quelle die Antworten auf Ihre Fragen.
2. Geprüfte Fachinformationen für sichere Entscheidungen, denn über 800 Autoren prüfen, aktualisieren und ergänzen BEHR'S...ONLINE kontinuierlich.
3. Sie sind auf dem neuesten Stand mit Inhalten, auf die Sie sich verlassen können. Denn tausende Seiten werden jeden Monat für Sie aktualisiert und konsolidiert.
4. Eine für alles: Kein aufwändiges Recherchieren in mehreren Datenbanken. Sie haben es maximal bequem und sparen sich sehr viel Zeit. Da Sie auf nur eine Datenbank zurückgreifen brauchen.
5. Sie finden genau die Textpassagen, die Sie in Ihrer aktuellen Situation benötigen. Treffsichere Recherche über die einfache Sucheingabe.
6. Sie reduzieren Ihre Kosten und sind flexibel in der Auswahl, denn mit BEHR'S...ONLINE wählen Sie aus Paketen und Modulen die für Sie relevanten Inhalte und passen Sie BEHR'S...ONLINE auf Ihren persönlichen Bedarf an.
7. BEHR'S...ONLINE wird Ihr persönlicher individueller Ratgeber. Gespeichert werden Ihre letzten Suchanfragen und aufgerufenen Dokumente. Zusätzlich verfassen Sie Ihre Notizzettel zu den Textpassagen.
8. Über 7.000 Anwender nutzen bereits BEHR'S...ONLINE in ihrem Berufsalltag. Sie stellen so die Sicherheit Ihrer Produkte sicher.
9. Genießen Sie Rechtssicherheit durch mehrfache, sorgfältige Prüfung der Inhalte bei BEHR'S.
10. Geprüfte Qualität für Ihre Sicherheit. BEHR'S...ONLINE ist mit der Zertifizierung nach ISO 9001:2015 der einzige Anbieter der Lebensmittelbranche, der für den Bereich Bereitstellung von Fachinformationen und Online-Datenbanken die Ansprüche an dieses Qualitätsmanagement-System erfüllt und anwendet.

Testen Sie alle Inhalte von BEHR'S...ONLINE 4 Wochen kostenlos und unverbindlich.
Tragen Sie sich ein unter: www.behrs.de/behrs-online

Besuchen Sie unseren neuen Shop: www.behrs.de



Nutzen Sie unser vielseitiges Angebot

BEHR'S...AKADEMIE

BEHR'S...VERLAG

QM4FOOD
Aufgaben managen

BEHR'S...AKADEMIE
E-Learning