

Inhalt	Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln	6	
	Wie verderben Lebensmittel?	6	
	Krankheitserreger in Lebensmitteln	8	
	Wie vermehren sich Mikroorganismen?	12	
	Vorratsschädlinge	14	
	Lebensmittellagerung im Haushalt	18	
	Lagern im Kühl- und Gefriergerät	18	
	Vorratsraum, Speisekammer, Vorratsschrank	26	
	Hygiene	30	
	Persönliche Hygiene	30	
	Küchenhygiene	31	
	Hygiene bei der Lebensmittelzubereitung	32	
	Hygiene bei der Lebensmittellagerung	32	
	Tipps zum Einkauf, Umgang und zur Lagerung von Lebensmitteln	35	
	Eier und Eiprodukte	36	
	Geflügel	39	
	Fische, Muscheln und Krebse	41	
	Fleisch, Hackfleisch und Fleischerzeugnisse	43	
	Milch, Milcherzeugnisse, Milchmischerzeugnisse, Käse und Käseerzeugnisse	51	
	Brot, Backwaren, Getreide, Getreidenährmittel, Teigwaren, Reis	56	
	Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Sprossen, Blattsalate, Pilze und frische Küchenkräuter	61	
	Obst und Obsterzeugnisse, Nüsse und Samen, Konfitüre und Gelee	76	
	Speisefette und -öle.....	82	
	Kaffee, lösliche Kaffeegetränkemischungen, Instantkaffee, Tee, Instanttee	84	
	Kakao und Kakaoerzeugnisse, Schokolade und Schokoladenerzeugnisse	86	
	Zucker und Honig	88	
	Speiseeis	89	
	Mineralwasser, Trinkwasser, Fruchtsäfte, Süßmoste und Erfrischungsgetränke	90	
	Bier, Wein und Schaumwein	92	
	Convenienceprodukte	94	
	Fertigsoßen und ähnliche Produkte, Gewürze und Würzmittel	96	
	Kühlprodukte	100	
	aid-Medien	102	
	Impressum	107	