

VORWORT

Gewichtige Gründe führten mit dieser dritten Auflage zur Wandlung des Taschenbuchs für Lebensmittelchemiker zu einem Handbuch für Lebensmittelchemiker.

Der Bogen der Beiträge spannt sich über die europäische, deutsche, österreichische und schweizerische Lebensmittelkontrolle, über die Einblicke in die Vielfalt der stofflichen Zusammensetzung von natürlichen Bestandteilen bis zu den Kontaminanten, weiter über nahezu alle das LFGB betreffenden Warengruppen bis hin zu den wichtigsten Nachbarwissenschaften.

Neben der Aktualisierung der 2. Auflage aufgrund umfangreicher neuer europäischer und nationaler Rechtsvorgaben sind an weiteren Änderungen besonders hervorzuheben:

- Das neue Kapitel "Biotoxine und herstellungsbedingte Kontaminanten",
- das Kapitel "Getreide, Brot und Feine Backwaren" unter einem Dach,
- die Neugestaltung des Kapitels "Lebensmittelinhaltsstoffe",
- die Erörterung von Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, HACCP, Qualität von Laboratorien, sowie der Grundsätze der Validierung und der Messunsicherheit schwerpunktmäßig in den Kapiteln 8 und 9 ,
- die Diskussion des Themas "Nano" in 7 Kapiteln aus unterschiedlichen Blickwinkeln und
- die Vorstellung von über 20 unterschiedlich aufbereiteten Fallbeispielen aus der lebensmittelchemischen Praxis in 14 Kapiteln.

Thematisch gliedert sich das Handbuch in 6 Bereiche:

- | | |
|---|-----------------|
| •Lebensmittelkontrolle, Verbraucherschutz | (Kapitel 1 - 8) |
| •Akkreditierung, spezielle Untersuchungsverfahren | (Kapitel 9 -11) |
| •Stoffe in Lebensmitteln | (Kapitel 12-19) |
| •Lebensmittelwarengruppen | (Kapitel 20-37) |
| •Kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, Futtermittel | (Kapitel 38-41) |
| •Nachbarwissenschaften | (Kapitel 42-45) |

Die Waren-/ Stoffgruppenkapitel wurden wie im bisherigen Taschenbuch nach bewährter einheitlicher Grundstruktur

1. Waren-/Stoffgruppen,
2. Beurteilungsgrundlagen,
3. Warenkunde,
4. Qualitätssicherung,
5. Literatur

aufgebaut.

Die Qualitätssicherung (4) umfasst dabei die Bereiche der Kontrolle von Betrieben und Prozessen, der Entnahme und Untersuchung von Proben. Die Auswahl und Summe der einzelnen Facetten, die von den Autoren beispielhaft beschrieben werden, spiegeln ein Gesamtbild umfassender QS wider. Die allgemeine Darstellung wird bereichert durch die unterschiedliche - amtliche, industrielle oder wissenschaftliche - Sichtweise der jeweiligen Autoren. Der 5-gliedrige Aufbau dieser Kapitel ermöglicht, auch in Verbindung mit

zahlreichen Hinweisen auf Internetadressen, einen schnellen Einstieg in das jeweilige Sachgebiet.

Lebensmittelchemiker sind vor allem in der öffentlichen Verwaltung, in Untersuchungseinrichtungen, in wissenschaftlichen Bereichen, als Freiberufler oder in der Industrie tätig. Sie führen Kontrollen in der Lebensmittelkette durch, analysieren komplexe Matrices und können mit ihrem für Naturwissenschaftler bemerkenswert umfangreichen Rechtswissen Befunde unmittelbar in einem rechtlichen Kontext beurteilen. Sie haben die Aufgabe, die Verbraucher vor Irreführungen, gesundheitlichen Risiken und Schäden durch Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und auch durch Futtermittel zu schützen. Diese Aufgaben werden zunehmend interdisziplinär im Team erfüllt. Im gesundheitlichen Verbraucherschutz sind Sachverständige aus unterschiedlichen Disziplinen - wie Chemie, Ernährungswissenschaften, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Medizin, Mikrobiologie, Pharmazie, Physik, Rechtswissenschaft und Tiermedizin - und Verwaltungsfachleute tätig.

Das Handbuch für Lebensmittelchemiker soll

- in Sachgebiete einführen und Wege zur Beurteilung und Bewertung von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln aufzeigen,
- Lebensmittelkontrolle beschreiben, multidisziplinäre Zusammenarbeit und ein vernetztes Denken fördern,
- Lebensmittelchemiker, Sachverständige unterschiedlicher Disziplinen, Studenten und interessierte Verbraucher ansprechen,
- Lehrbücher der Lebensmittelchemie und lebensmittelrechtliche Textsammlungen aus der Praxis heraus ergänzen,
- über umfangreiche Literaturstellen und zahlreiche Internetadressen zusätzliche Hilfe zur Selbsthilfe sein.

Die Bezeichnung "Lebensmittelchemiker" wird hier in gleicher Weise für Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker verwendet. Entsprechendes gilt natürlich auch für andere Fachkollegen und Verbraucher.

57 bewährte Autoren waren gerne bereit, wieder an diesem Handbuch mitzuwirken, 11 neue Autoren sind hinzugekommen. Ihnen allen vielen Dank! Danken möchte ich auch Kollegen aus verschiedenen Fachdisziplinen, die mit Ihren Anregungen zu dieser Neufassung beigetragen haben. Besonders danke ich Frau S. Brühne (Solingen) und Herrn Dr. P. Horstmann (Hamburg), die mich bei der Durchsicht der Manuskripte unterstützt und mir wertvolle Hinweise gegeben haben. Dem Verlag - insbesondere Frau P. Frank und Herrn Dr. St. Pauly - danke ich für die gute Zusammenarbeit und besonders meiner Frau Eva für die große Geduld und Unterstützung.

Hamburg, im November 2009

Wolfgang Frede