

## 9.7 Glossar

Begriff	Erläuterung
Abfall	Abfälle im Sinne des Kreislaufwirtschaftsgesetzes sind alle Stoffe oder Gegenstände, derer sich ihr Besitzer entledigt, entledigen will oder entledigen muss. Abfälle zur Verwertung sind Abfälle, die verwertet werden; Abfälle, die nicht verwertet werden, sind Abfälle zur Beseitigung
Acrylamid	Stickstoffhaltige Substanz $C_3H_5NO$ , möglicherweise krebserregend und erbgutschädigend, kann bei Überhitzung von stärkehaltigen Lebensmitteln entstehen
Aerobe Mikroorganismen	Mikroorganismus, der Sauerstoff zum Überleben benötigt
Aflatoxine	Aflatoxine sind natürlich vorkommende Schimmelpilzgifte (Mykotoxine), die u. a. von <i>Aspergillus flavus</i> gebildet werden können. Aflatoxine haben kanzerogene Wirkung auf Tiere und Menschen
Alkaloide	Oberbegriff für organische, meist basische und stickstoffhaltige Naturstoffverbindungen (oft bitter bzw. giftig), z. B. Drogen, Pharmawirkstoffe, Coffein, Chinin usw.
Allergen	Protein oder ein Produkt, das eine allergische Reaktion bei einem Teil der Bevölkerung auslöst
Allergenkennzeichnung	Kennzeichnung bestimmter wichtiger Allergene (sog. „EU-Allergene“). Bisher durch die LMKV geregelt. Durch die neue LMIV gelten ab Dezember 2014 EU-weit umfassende Kennzeichnungspflichten auch für unverpackte Ware.
Allergie	Überschießende heftige Abwehrreaktion des Immunsystems auf normalerweise harmlose Stoffe (Allergene), auf die der Körper mit Entzündungszeichen und der Bildung von Antikörpern reagiert (Antigen(Allergen)-Antikörper-Reaktion)
Amtliche Lebensmittelüberwachung	Sie hat die Aufgabe, die hygienischen Zustände der Betriebe und die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel von der Produktion bis zur Abgabe an den Verbraucher zu überwachen
Anaerobe Mikroorganismen	Mikroorganismus, der keinen Sauerstoff benötigt (fakultativ anaerob) bzw. keinen Sauerstoff toleriert (obligat anaerob)
Annahmeprüfung	Qualitätsprüfung zur Feststellung, ob ein Produkt wie bereitgestellt oder mitgeliefert annehmbar ist
Annahmestichprobenprüfung	Statistische Qualitätsprüfung anhand einer oder mehrerer Stichproben zur Beurteilung eines Prüfloses nach einer Stichprobenanweisung (AQL-System)
Antimikrobiell	Mikroorganismen abtötend

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
Antioxidationsmittel	Antioxidationsmittel sind Stoffe, die den biologischen oder mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln, die Oxidation (Reaktion von Luftsauerstoff mit Inhaltsstoffen des Lebensmittels), verhindern
Arbeitsanweisung	Konkrete Anweisung zur Ausführung eines Tätigkeitsschrittes (Prozess-Schrittes)
Arbeitssicherheit	Ergebnis aller vorbeugenden Maßnahmen zur Verhinderung von Arbeitsunfällen
ASP	Amnesic shellfish poisoning; Amnesie verursachende Schalentiervergiftung; Algentoxin in Schalentieren
Audit	Systematische, unabhängige Untersuchung, um festzustellen, ob die qualitätsbezogenen Tätigkeiten verwirklicht und damit zusammenhängende Ergebnisse den geplanten Anforderungen tatsächlich entsprechen und geeignet sind, die Ziele zu erreichen
Auditauftraggeber	Der Auditauftraggeber ist die Organisation oder Person, welche ein Audit anfordert
Auditfeststellungen	Ergebnisse der Beurteilung der zusammengestellten Auditsachweise gegenüber den Auditkriterien. Auditfeststellungen können Konformität oder Nichtkonformität mit Auditkriterien oder Möglichkeiten für Verbesserungen aufzeigen
Auditnachweis	Qualitative oder quantitative Feststellung von Tatsachen und Aufzeichnungen oder sonstige Informationen, die für die Auditkriterien zutreffen und verifizierbar sind
Auditor	Person, die berechtigt und qualifiziert ist, für oder im Namen einer Zertifizierungsstelle Audits durchzuführen
Aufbewahrung	QM-/HACCP-relevante Aufzeichnungen müssen aufbewahrt werden, um die Erfüllung festgelegter Forderungen und das wirksame Arbeiten des QM-/HACCP-Systems darzulegen. Alle Aufzeichnungen müssen leserlich, authentisch und korrekt sein und vor Beschädigung oder Veränderung geschützt werden
Aufzeichnung	Nachweisdokument (Protokoll, Checkliste, ausgefülltes Formular usw.), das die erreichten Ergebnisse angibt oder einen Nachweis durchgeführter Tätigkeiten bereitstellt. Aufzeichnungen sind besonders wichtig zur Darlegung der Kontrolle der kritischen Punkte, der Rückverfolgbarkeit sowie zur Verifizierung, juristischen Beweisführung oder zur Verfolgung von Korrekturmaßnahmen
Bain Marie	Wasserbad zum schonenden Erhitzen
Bakterien	Griechisch bakterion: Stäbchen. Bakterien sind eine große Gruppe einzelliger Organismen

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
Beauftragte/-r der obersten Leitung	Ein Mitarbeiter, welcher direkt der Geschäftsleitung unterstellt und für die Wirksamkeit und den Betrieb des QM-Systems verantwortlich ist. Siehe QM-Beauftragte/-r, Hygiene-Beauftragte/-r, IFS-Beauftragte/-r
Best Practice	„Beste Praxis“, d. h. in der Praxis bewährte Methoden zur Qualitätssicherung, Produktion oder Hygiene, z. B. GMP, GDP, GLP
Betriebsanweisung	Erforderlich für Gefahrstoffe. Inhalt sind die beim Umgang mit Gefahrstoffen auftretenden Gefahren für Mensch und Umwelt sowie die notwendigen Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln sowie die sachgerechte Entsorgung entstehender gefährlicher Abfälle
Betriebshygiene	Alle Maßnahmen, die zur Erzielung einwandfreier Produkte bezüglich Räumen, Gebäuden, Anlagen und Personal im Bereich Sauberkeit und Ordnung ergriffen werden
BfR	Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die auf der Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erarbeitet
BGN	Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, gesetzliche Unfallversicherung, Herausgabe von Leitlinien zu Arbeitssicherheit und Hygiene
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regeln für Sicherheit; seit 1. Mai 2014 Umbenennung in DGUV-Regeln
BGVV	Ehemaliges Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, jetzt aufgeteilt in Bundesanstalt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sowie das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschriften; seit 1. Mai 2014 Umbenennung in DGUV Vorschriften
Bio-Audit	Kontrolle der Einhaltung der Forderungen der EU-Öko-Verordnung und / oder anderer Standards für Bio-Lebensmittel durch eine akkreditierte Kontrollstelle
Biogene Amine	Primäre Amine, die im Stoffwechsel der Mikroorganismen, Pflanzen, Tiere und auch Menschen durch enzymatische Decarboxylierung von Aminosäuren entstehen. Einige haben physiologische Wirkungen
BLL	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. Der BLL ist ein Verband der deutschen Lebensmittelwirtschaft, dessen Mitglieder sich aus den Bereichen Industrie, Handel, Handwerk und Landwirtschaft zusammensetzen

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Botulismus	Lebensbedrohende Lebensmittelerkrankung durch Clostridium botulinum-Bakterien
BRC	British Retail Consortium, britischer Einzelhandelsverband, hat eine Reihe von Qualitäts- und Hygienemanagement-Standards herausgebracht, u. a. BRC Global Standard – Food, Global Standard – Consumer Products, BRC Global Standard – Packaging, BRC/FDF Non-GM Food Standard
BRC Global Standard	Basisstandard für Lebensmittel, seit 1998 vom British Retail Consortium entwickelt und als gemeinsamer Standard für Einzelhandelsunternehmen im Lebensmittelbereich etabliert. Im März 2003 umbenannt in BRC Global Standard
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Das BVL verfolgt das Ziel, die Koordination zwischen Bund und Ländern zu verbessern, die Kommunikation von Risiken transparenter zu gestalten und Risiken zu managen, bevor aus ihnen Krisen entstehen
Campylobacter	Bakteriengattung und einer der häufigsten Erreger von Magen-Darm-Grippe mit Durchfall und Fieber. Haus- und Nutztiere stellen den natürlichen Lebensraum dieser Bakterien dar
CCB-EB	Entscheidungsbaum zur Ermittlung von kritischen Punkten (siehe Kapitel 3)
CCP	Critical Control Point; kritischer Lenkungs- bzw. Kontrollpunkt
CEN	Comité Européen de Normalisation, Europäisches Komitee für Normung
Chafing dish	Mobiler Speisenwärmer, z. B. für warme Büffets
Charge	Teilmenge einer Partie, die in einem bestimmten Herstellungsgang derart gefertigt wurde, dass einheitliche Eigenschaften zu erwarten sind
Checkliste	Fragenkatalog zur Feststellung eines Istzustandes im Vergleich mit einem Sollzustand
CIES	International Committee of Food Retail Chains, internationales Business Forum, internationales Unternehmensnetzwerk des Lebensmitteleinzelhandels und der Lebensmittelindustrie, das regelmäßig die wesentlichen Zukunftstrends in der Ernährungswirtschaft diskutiert
CIP	Cleaning In Place; „Reinigung vor Ort“; Anlagen, die der automatischen Reinigung von Produktions- und Abfüllanlagen dienen
Clean Label	Die Deklaration „Clean Label“ steht für Produkte, die aus naturbelassenen Rohstoffen hergestellt werden

Begriff	Erläuterung
Codex Alimentarius	Lateinisch. „Lebensmittelverzeichnis“. Die Codex-Alimentarius-Kommission ist das 1962 gegründete offizielle Gremium der FAO und der WHO, in dem mehr als 160 Staaten der Welt und seit 2003 auch die EU vertreten sind. Aufgabe dieses Gremiums ist die Erarbeitung weltweiter Standards, Richtlinien und Empfehlungen für Lebensmittel. <a href="http://www.codexalimentarius.net">www.codexalimentarius.net</a>
Control	Kontrolle, Lenkung, d. h. unter Kontrolle bringen, beherrschen. Hier: alle erforderlichen Handlungen durchführen, um die Einhaltung der im HACCP-Plan festgelegten Kriterien sicherzustellen und aufrechtzuerhalten
Convenience-Produkte	Englisch: Bequemlichkeits-Produkte, d. h. Produkte, die der Verbraucher bequem zubereiten bzw. konsumieren kann
Cook & Chill	Englisch: Kochen und Kühlen, moderne Zubereitungsmethode im Catering-Bereich, bei der zubereitete Speisen gekocht und sofort rasch abgekühlt werden
DEHOGA	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband; <a href="http://www.dehoga.de">www.dehoga.de</a>
Desinfektion	Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen auf ein Niveau, das weder gesundheitsschädlich noch qualitätsbeeinträchtigend für Lebensmittel ist
Desinfektionsmittel	Chemische und physikalische Mittel, die dazu beitragen, eine Desinfektion zu erzielen
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie, wissenschaftliche Fachgesellschaft der in der Mikrobiologie und Hygiene tätigen Wissenschaftler in Deutschland
DGQ	Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V. Die DGQ, ursprünglich als technisch-wissenschaftlicher Verein gegründet, ist inzwischen ein namhafter Anbieter von Lehrgängen und Schulungen auf dem Gebiet von Qualitäts- und Umweltmanagement
DIN	Deutsches Institut für Normung. Die für die Normung in der Bundesrepublik Deutschland zuständige technisch-wissenschaftliche Institution
Dioxin	Dioxin ist im allgemeinen Sprachgebrauch eine Sammelbezeichnung für chemisch ähnlich aufgebaute chlorhaltige Dioxine und Furane. Insgesamt besteht die Gruppe der Dioxine aus 75 polychlorierten Dibenzopara-Dioxinen (PCDD) und 135 polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF)
DLG	Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (u. a. Listen mit geprüften Desinfektionsmitteln für Molkereien)
Dokument	Information und ihr Unterstützungsmedium, sowohl in Papierform als auch in elektronischer Form. Einen besonderen Typ von Dokumenten stellen die Aufzeichnungen dar

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
Dokumentation	Alle Aufzeichnungen über Prüfungen und Prozessabläufe, Produkt- und Systembeschreibungen, die der Nachvollziehbarkeit aller wesentlichen Vorgänge auch nach längerer Zeit dienen
DSP	Diarrhetic shellfish poisoning; „Durchfall verursachendes Schalentiergift“; Algentoxin in Muscheln und anderen Schalentieren
DVG	Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. (u. a. Liste von empfohlenen Desinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich)
EAggEC	Enteroaggregative Escherichia coli, im Darm sich ansammelnde Colibakterien
EDTA	Ethylendiamintetraessigsäure; organischer Komplexbildner
EFSA	European Food Safety Authority; Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EFSIS	European Food Safety Inspection Service; Europäischer Lebensmittelsicherheits-Inspektionsdienst. EFSIS ist keine Behörde, sondern ein unabhängiger Inspektions- und Zertifizierungsdienst, der Inspektions- und Zertifizierungsdienste anbietet
EHEC	Enterohämorrhagische Escherichia coli sind pathogene Stämme des Darmbakteriums Escherichia coli (E. coli), die beim Menschen blutige Durchfallerkrankungen auslösen können
Eichung	Qualitätsprüfung und Kennzeichnung einer Messeinrichtung in Bezug auf Erfüllung der Anforderungen des Eichgesetzes
EIEC	Enteroinvasive Escherichia coli, in die Darmschleimhaut eindringende Colibakterien

Begriff	Erläuterung
Eigenkontrollen	<p>Wer einen Betrieb führt, ist zur „Betrieblichen Eigenkontrolle“ verpflichtet. Diese soll gewährleisten, dass bestimmte Bereiche des Betriebes und sensible Abläufe systematisch und eigenverantwortlich geprüft werden. Die Prüfungsergebnisse sind hinreichend zu dokumentieren. Dies gilt für folgende Bereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigung und Desinfektion</li> <li>• Temperaturüberwachung</li> <li>• Schädlingsbekämpfung</li> <li>• Personalschulung</li> <li>• Wareneingangskontrolle, Warenausgangskontrolle</li> <li>• Rückverfolgbarkeit</li> <li>• Trinkwasserqualität</li> <li>• HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)</li> <li>• Entsorgung tierischer Nebenprodukte</li> <li>• Mikrobiologische Produktuntersuchungen (VO 2073/2005)</li> </ul> <p>Diese Dokumentation muss im Betrieb stets aktuell bereitgehalten werden. Kontrollen, ob Gewerbetreibende ihrer „Betrieblichen Eigenkontrolle“ nachkommen, erfolgen im Rahmen der Routine- und Anlasskontrollen.</p>
Eingangsprüfung	Annahmeprüfung an einem zugelieferten Produkt
Einkauf	Bereitstellung von Materialien, Teilen usw. von Lieferanten
EN	Europäische Norm der CEN
Endprüfung	Letzte Qualitätsprüfung vor Übergabe des Produktes oder der Leistung an einen Abnehmer
Entsorgung	Beseitigung eines Produktes nach Ablauf der Nutzungsdauer
Entwicklung	Gesamtheit von Prozessen, die Anforderungen in festgelegte Merkmale und in die Spezifikation des Produktrealisierungsprozesses umwandelt
Entwicklungsplan	Plan für die Entwicklung eines neuen Produktes von der Spezifikation bis zur Freigabe
EPEC	Enteropathogene Escherichia coli, Darmkrankheiten erregende Colibakterien
Ergebnis	Ausdruck für die Erfüllung einer Aufgabenstellung
Erstbelehrung	Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln müssen vor erstmaliger Arbeitsaufnahme durch das Gesundheitsamt über Tätigkeitsverbote laut § 42 Infektionsschutzgesetz belehrt werden. Hierüber wird eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 IfSG ausgestellt, die bei Arbeitsantritt nicht älter als drei Monate sein darf
ETEC	Enterotoxische Escherichia Coli; Darm vergiftende Colibakterien

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
EU-VO 852/2004	Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer. Hierbei geht es vor allem um die Festlegung der zu erreichenden Ziele im Bereich der Lebensmittelsicherheit
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft, Vorläufer der Europäischen Union, gegründet 1957 in Rom
Externes Audit	Audit, das von unabhängigen (externen) Auditoren oder von einem Abnehmer (siehe Lieferantenaudit) durchgeführt wird
FAO	Food and Agriculture Organisation of the United Nations, Lebensmittel- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen ( <a href="http://www.fao.org">www.fao.org</a> )
FCD	Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution; französischer Einzelhandelsverband
FIFO-Prinzip	First in – first out: Bei der Lagerung angewandtes Verfahren zum Schutz vor Überlagerung. Zuerst eingelagerte Produkte werden auch zuerst ausgelagert bzw. verbraucht
FMEA	Failure Modes and Effects Analysis; Fehler-Möglichkeiten- und Einflussanalyse
Food-Defense-Liste	Die Food-Defense-Liste ist das Ergebnis aller spezifizierten Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen, um die Sicherheit des Betriebsgeländes, der lebensmittelrelevanten Materialien und Endprodukte vor internationalem Unglück wie z. B. Kriminalität und Terrorismus sicherzustellen
Food Improvement Agents Package (FIAP)	Das EG-Zusatzstoffpaket (Food Improvement Agents Package – FIAP) regelt den Einsatz und die Zulassung von Zusatzstoffen, Enzymen und Aromen bei der Herstellung von Lebensmitteln
(An-)Forderung	Erfordernis oder Erwartung, das oder die festgelegt, üblicherweise vorausgesetzt oder verpflichtend ist, z. B. gesetzliche Anforderungen, Produktforderungen, Kundenforderungen, Qualitätsmanagement-Anforderungen usw.
Freigabe	Verbindliche Erklärung einer kompetenten Person, dass ein Produkt (bzw. Arbeitsergebnis) nach erfolgter Prüfung für die weitere Verwendung geeignet ist
From farm to fork	„Vom Bauernhof zur Gabel“; gesamte Prozesskette von der Lebensmittelherzeugung bis zum Lebensmittelverzehr (siehe Rückverfolgbarkeit)
FSIS	Food Safety and Inspection Service; Lebensmittelsicherheits- und -inspektionsdienst des US-amerikanischen Landwirtschaftsministeriums (United States Department of Agriculture)
Fungizid	Chemischer Stoff, der zur Abtötung von Schimmelpilzen verwendet wird



<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
GAP	Good Agriculture Practice; Managementsystem zur Sicherstellung von Qualitäts- und Hygienestandards beim Anbau von Lebens- und Futtermitteln. Beispiel: EurepGAP
GDA-Angaben	Guideline Daily Amount; in der Lebensmittelkennzeichnung verwendeter Richtwert für die Tageszufuhr an Energie sowie bestimmten Nährstoffen
GDP	Good Distribution Practice; Managementsystem zur Sicherstellung von Qualitäts- und Hygienestandards beim Vertrieb von Lebens- und Futtermitteln. Beispiel: BFS-Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis
Gefahr	Risiko, welches das noch hinnehmbare Grenzkrisiko überschreitet
Gefahr (Hazard)	Ein Agens oder ein Faktor von biologischer, chemischer oder physikalischer Natur mit der Eigenschaft, eine Gesundheitsschädigung hervorzurufen zu können
Gefahrenanalyse (Hazard analysis)	Der Vorgang des Sammelns, Aus- und Bewertens von Informationen über Gefahren und Situationen, die diese hervorrufen können, um zu entscheiden, welche bedeutend für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und daher in den HACCP-Plan einzubeziehen sind
Gegenlauf	Rückverfolgbarkeit vom Fertigerzeugnisversand zur Rohstoffbezugsquelle
Gesetzeskonformität	Übereinstimmung der Leistungen und Handlungen eines Unternehmens und seiner Mitarbeiter mit einschlägigen Gesetzen und Verordnungen
GFSI	Global Food Safety Initiative (weltweite Initiative für Lebensmittelsicherheit)
GHP	Gute Herstellpraxis (oder auch Gute Hygiene-Praxis), siehe GMP
Glutaminsäure, Glutamat	Aminosäure (bzw. ihr Salz), die als Geschmacksverstärker eingesetzt wird (E 620 bzw. E 621-625), kein Allergen, soll aber bei manchen Verbrauchern die sogenannte „Chinarestaurantkrankheit“ verursachen
GMO	Genetically Modified Organism, siehe GVO
GMP	Good Manufacturing Practice, Gute Herstell-Praxis, Managementsystem zur Sicherstellung von Qualitätsstandards in allen Stufen des Herstellungsprozesses. Beispiel: DEHOGA: Leitlinie für eine Gute Hygiene-Praxis in der Gastronomie
Grenzwert	Der äußerste für ein Merkmal zugelassene (größte oder kleinste) Wert
Grenzwert	Ein Wert, der zwischen Annahme und Ablehnung unterscheidet
GTP	Good Transportation Practice, Managementsystem zur Sicherstellung von Qualitäts- und Hygienestandards während des Transports

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
Gute Hygiene-Praxis	Die Gute Hygiene-Praxis, welche auch als „Basishygiene“ bezeichnet wird, gilt als Voraussetzung für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln
GVO	Genetisch veränderter Organismus, d. h. ein Organismus, in welchem genetisch Material verändert wurde, welches nicht natürlich durch Paarung und / oder natürliche Rekombination auftritt
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point = Gefahrenanalyse und Festlegung von kritischen Lenkungspunkten. Gemeint ist die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte – und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung und des Verkaufs von Lebensmitteln
HACCP-Konzept	Das HACCP-Konzept dient also der systematischen Bewertung der Gefährdungen und Risiken, die mit der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln verbunden sind. Durch Vorsorgemaßnahmen im Betrieb sollen die gesundheitlichen Gefahren für Verbraucher unter Kontrolle gehalten werden. Lebensmittelunternehmer sind nach EU-VO 852/2004 (in Kraft seit 2006) dazu verpflichtet, auf allen Stufen der Produktion, Verarbeitung und Vertrieb das Eigenkontrollsystem sicherzustellen. Dieses muss auf den 7 Grundsätzen des HACCP-Konzeptes beruhen: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyse der Gefahren</li> <li>2. Identifizierung kritischer Lenkungspunkte (CCPs)</li> <li>3. Festlegung der Grenzwerte für die CCPs</li> <li>4. Festlegung und Einführung von Überwachungsmaßnahmen</li> <li>5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen</li> <li>6. Überprüfung der Wirksamkeit der Eigenkontrollen</li> <li>7. Dokumentation der Vorgänge</li> </ol>
HACCP-Plan	Ein gemäß den Prinzipien des HACCP erstelltes Dokument, das die Beherrschung gesundheitlicher Gefahren durch Lebensmittel in den einzelnen Abschnitten der Lebensmittelkette sicherstellen soll
Health-Claims-Verordnung	Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über die Kennzeichnung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben
Histamin	Biogenes Amin, natürliches Gewebshormon und Neurotransmitter, wichtige Rolle bei allergischen Reaktionen und in der Immunabwehr. Gehalt ist Gradmesser für die hygienische Qualität von Fisch
Hygiene	Maßnahmen zur Gesunderhaltung des Menschen
Hygiene-Beauftragter	Beauftragter der Geschäftsleitung mit der Befugnis, die Wirksamkeit des Hygienemanagementsystems durchzusetzen und zu überwachen. Siehe auch Qualitätsmanagement-Beauftragter
Hygiene-Management	Lenkung der Hygienemaßnahmen, einschließlich HACCP-Konzept, Betriebshygiene, Reinigung, Hygieneschulungen usw.

Begriff	Erläuterung
Hygienepaket	Das Hygienepaket besteht aus drei EG-Verordnungen: (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 und kommt seit 01.01.2006 zur Anwendung
Hygieneschulung	<p>Hygieneschulungen dienen zum Nachweis der Qualifikation der Mitarbeiter. Der Gesetzgeber schreibt derzeit unterschiedliche Hygieneschulungen vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygieneschulung für Mitarbeiter nach der VO (EG) 852/2004 – diese gilt für alle Mitarbeiter im Lebensmittelbereich und muss einmal jährlich durchgeführt werden.</li> <li>• Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (die sogenannte Erstbelehrung muss bei Aufnahme der Tätigkeit i. d. R. beim zuständigen Gesundheitsamt absolviert werden). Danach muss der Arbeitgeber seine Mitarbeiter einmal jährlich wiederkehrend belehren. Dies gilt für alle Mitarbeiter, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln in Berührung kommen.</li> <li>• HACCP-Schulung – Sofern der Betrieb ein HACCP-Konzept einführt, muss damit eine HACCP-Schulung für die damit betrauten Mitarbeiter einhergehen. Danach muss diese HACCP-Schulung regelmäßig (1 Mal jährlich) wiederholt werden.</li> <li>• § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) Schulung – diese Schulung gilt für alle Mitarbeiter, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgehen und keine Berufsausbildung im Lebensmittelbereich besitzen. Diese Schulung muss im Gegensatz zu den anderen oben aufgeführten Schulungen nur ein einziges Mal durchgeführt werden</li> </ul>
IFS	International Featured Standard, QM-/HACCP-Standard des Handels, anerkannt durch GFSI
IFS-Beauftragter	Beauftragter der Unternehmensleitung für die Aufrechterhaltung und ständige Verbesserung des HACCP- und QM-Systems gemäß IFS
IFS Logistic	International Featured Standard Logistic
IfSG	Infektionsschutzgesetz
Infektion	Die Aufnahme eines Krankheitserregers und seine nachfolgende Entwicklung oder Vermehrung im menschlichen Organismus
Inspektion	Turnusmäßige Kontrolle hier der hygienischen Istzustände im Lebensmittelbetrieb (siehe auch Audit)
Instandhaltung	Inspektion, Wartung und Instandsetzung von Maschinen und Anlagen
Internes Audit	Audit, das von geschulten Mitarbeitern durchgeführt wird, die keine direkte Verantwortung in den auditierten Bereichen haben
Inverkehrbringen	Anbieten, Vorrätighalten zum Verkauf oder zu sonstiger Abgabe, Feilhalten und jedes Abgeben an andere

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
ISO	International Organization for Standardization; Internationale Standardisierungsorganisation
ISO 22000	DIN EN ISO 22000:2005-11 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit – Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette
ISO 9000 ff.	ISO 9000, 9001 und 9004 – Qualitätsmanagement-Normen der ISO, in Deutschland DIN EN ISO 9000 ff.
Kanzerogen	Krebserregend
Keime	Vereinfachter Ausdruck für mikrobielle (Krankheits-)Erreger
Kennzeichnung	Eindeutige, nachvollziehbare und rückverfolgbare Kenntlichmachung eines Produktes
K.-o.-Kriterium	Ein Bewertungskriterium (von insgesamt 4 möglichen) des IFS, das zum sofortigen Nicht-Bestehen des Zertifizierungsaudits führt
Komplexbildner	Anorganische oder organische Verbindungen, die Metallionen binden, sodass sich deren Verhalten (z. B. Reaktions- und Lösungseigenschaften) verändert, z.B. EDTA
Konformität	Erfüllung einer Anforderung
Kontamination	Unbeabsichtigte Verunreinigung eines Organismus oder eines Systems durch unerwünschte oder schädliche Stoffe
Kontrollmaßnahme	Maßnahmen zur Beherrschung, d. h. Handlungen und Maßnahmen, um eine gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel auszuschalten, zu vermeiden oder auf ein annehmbares Maß zu verringern
Korrekturmaßnahmen	Hier Maßnahmen, die durchzuführen sind, wenn die Ergebnisse der Überwachung eines CCPs anzeigen, dass dieser nicht mehr beherrscht wird
Korrosionsinhibitor	Substanz, die die chemische Veränderung von Materialien (z. B. Metall) verlangsamt bzw. verhindert
Krankheitserreger	Ein vermehrungsfähiges Agens (Virus, Bakterium, Pilz, Parasit), das bei Menschen eine Infektion, Vergiftung oder übertragbare Krankheiten verursachen kann
Kritischer Kontrollpunkt (Critical Control Point)	Eine Stufe, auf der es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren
Kühlkette	Durchgängiges System der Kühlung beim Transport zwischen Produzent, Großhändler, Händler und Verbraucher – bei der Kühlkette von Frischfisch einschließlich der Kühlung auf See

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
Kunde	Unternehmen oder Person, das/die ein Produkt oder eine Dienstleistung empfängt (Verbraucher, Klient, Endanwender, Einzelhändler, Käufer, Nutznießer)
Kundenbefragung	Methode zur Ermittlung der Kundenzufriedenheit unter Zuhilfenahme von Checklisten
Kundenerwartung	Erwartung des Kunden an die Qualität des Produktes bzw. der Leistung
Kundenorientierung	Ausrichtung der Geschäftstätigkeit auf die Erwartungen des Kunden
Kundenzufriedenheit	Maß für die Zufriedenheit des Kunden mit der erbrachten Leistung
KVP	Kontinuierlicher Verbesserungsprozess, d. h. ständig fortschreitende, aktive Suche nach bzw. Umsetzung von Verbesserungsmöglichkeiten
Lagerung	Aufbewahrung eines zugelieferten bzw. fertiggestellten Produktes unter vorgegebenen Bedingungen
Lebensmittelhygiene	Maßnahmen und Vorkehrungen, die dazu dienen, dass verzehrtaugliche und sichere Lebensmittel hergestellt werden und bis zur Abgabe an den Verbraucher in diesem Zustand verbleiben
Lebensmittelkette	Siehe „From farm to fork“
Lebensmittelkontaminationen	Verunreinigung von Lebensmitteln
Lebensmittelunternehmer	Jeder Unternehmer, der mit Lebensmitteln umgeht, d. h. auch Importeure, Spediteure, Lagerhalter, Einzelhändler, Küchenleiter
LEH	Lebensmittel-Einzelhandel
Leichtverderbliche Lebensmittel	Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann
Leitlinien für Gute Hygienepraxis	Diese Leitlinien werden von Verbänden der Lebensmittelbranche oder dem DIN entworfen, von den Behörden überprüft und dienen den Lebensmittelunternehmen primär zur Unterstützung bei der Einhaltung ihrer lebensmittelhygienerechtlichen Verpflichtungen
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
Lieferant	Unternehmen oder Person, das/die ein Produkt bereitstellt (Hersteller, Vertriebseinrichtung, Einzelhändler, Verkäufer, Erbringer einer Dienstleistung, Bereitsteller von Informationen)
Lieferantenbeurteilung	Beurteilung eines Lieferanten auf seine Qualitätsfähigkeit vor Annahme ständiger Einkaufsbeziehungen
Lieferantenbewertung	Laufende Beurteilung der Qualitätsfähigkeit eines Lieferanten durch den Abnehmer

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
LMBG	Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, ersetzt durch das neue Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
LMHV	Deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung („Mantelverordnung“)
LMIV	Lebensmittelinformations-Verordnung
Los	Siehe „Charge“
Management	Aufeinander abgestimmte Tätigkeiten zur Lenkung und Steuerung eines Unternehmens
Management-System	System zur Festlegung von Politik und Zielen sowie zur Erreichung dieser Ziele (System kann verschiedene Management-Systeme enthalten wie Qualitätsmanagementsystem, Umwelt-Managementsystem usw.)
„Mantel-Verordnung“	Hier: „Hygiene-Mantel-Verordnung“, deutsche Lebensmittelhygieneverordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechtes
MAP	Modified Atmosphere Packaging; Schutzgasverpackung (zum Beispiel mit Stickstoff und / oder Kohlendioxid)
Mesophil	Einen mittleren Temperaturbereich liebend
Messeinrichtungen	(anzeigende) Messgeräte
Messmittel	Messgerät, Messnormal oder Referenzmaterial, das für die Implementierung eines Messprozesses zur Ausführung einer Messung benötigt wird
Messung	Ermittlung eines Größenwertes
MHD	Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Siehe „Verbrauchsdatum“
Mikroorganismen	Kleinstlebewesen: Viren, Bakterien, Hefen, Schimmelpilze, Protozoen und ihre Dauerformen, Algen
Mollusken	Siehe „Weichtiere“
Monitoring (Überwachung)	Durchführung einer geplanten Sequenz von Beobachtungen oder Messungen bestimmter Kerngrößen, um zu beurteilen, ob sich ein CCP im Bereich der vorgegebenen Grenzwerte bewegt
Mykotoxine	Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) sind sekundäre Stoffwechselprodukte aus Schimmelpilzen, die bei Wirbeltieren bereits in geringsten Mengen giftig wirken. Im Unterschied dazu werden die toxischen Inhaltsstoffe von Großpilzen als Pilzgifte bezeichnet. Eine durch Mykotoxine verursachte Erkrankung wird Mykotoxikose genannt

Begriff	Erläuterung
Nachaudit	Falls bei einem Audit eine oder mehrere (nicht grundlegende) Abweichungen festgestellt wurden, kann nach einem angemessenen Zeitraum nach der wirksamen Umsetzung der vereinbarten Maßnahme/Maßnahmen ein erneutes Audit festgelegt werden, bei dem nur die Punkte betrachtet werden, die zu einer Abweichung geführt haben
Nährwertkennzeichnung	Nährwertinformationen auf Lebensmitteln (Energiegehalt, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz); ab 2016 verpflichtend
Nitrofen	Nitrofen ist ein Herbizid, welches lange Zeit in der Landwirtschaft verwendet wurde
Oberste Leitung	Einzelne Person oder Personengruppe, welche eine Organisation auf der obersten Ebene leitet und lenkt
Ochratoxine	Schimmelpilzgifte, nieren- und leberschädigend, u. a. von <i>Aspergillus ochraceus</i>
Öko-Audit	Umweltbetriebsprüfung, Bewertung und Überprüfung von Umweltverhalten und der Einhaltung von Umweltschutzstandards
Omega-3-Fettsäuren	Gruppe innerhalb der ungesättigten Fettsäuren mit der Besonderheit, dass die letzte Doppelbindung in der mehrfach ungesättigten Kohlenstoffkette der Fettsäure bei der – von dem Carboxyl-Ende aus gesehen – drittletzten C-C-Bindung vorliegt
Organigramm	Organisationsplan, Organisationsübersicht. Übersicht über die Organisation und Aufgabenverteilung in einem Unternehmen oder einer Organisation
PAK	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, d. h. Kohlenwasserstoffverbindungen, deren Molekulargerüst aus mehreren Benzolringen besteht. Zahlreiche PAKs sind krebserregend
Pathogen	Krankheitserregend
PCB	Polychlorierte Biphenyle, krebserzeugendes Umweltgift, Gruppe von 209 Verbindungen, Verwendung als Transformatorenöl und in Kondensatoren, in der BRD seit 1983 nicht mehr hergestellt. Bis 2000 gab es Übergangsregelungen für vorhandene Produkte
PCP	Pentachlorphenol, Umweltgift, seit 1989 verboten, vorher Verwendung als Fungizid in Holzschutzmitteln
PDCA	Deming-Cycle: Plan – Do – Check – Act; Planen – Durchführen – Überprüfen – Handeln

Begriff	Erläuterung
Personalschulung	Das Personal eines Lebensmittelbetriebes muss regelmäßig geschult werden. Die Schulungsthemen sollten grundlegende Fragen der Betriebshygiene sowie der persönlichen Hygiene der Mitarbeiter umfassen. Die Schulung kann von besonders qualifiziertem, betriebseigenem Personal durchgeführt werden. Im Bedarfsfall können auch externe Firmen hiermit beauftragt werden. Erforderlichenfalls ist zusätzlich eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durchzuführen
Pestizide	Schädlingsbekämpfungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Substanzen, die Schädlinge töten sollen
pH-Wert	Maß für den Säuregrad, negativ dekadischer Logarithmus der Wasserstoffionenkonzentration
Primärerzeugnisse	Erzeugnisse aus primärer (Erst-)Produktion einschließlich Anbauerzeugnissen, Erzeugnissen aus der Tierhaltung, Jagderzeugnissen und Fischereierzeugnissen
Primärsektor	Bereich der Primärproduktion, das heißt Anbau, Tierhaltung, Jagd und Fischerei
Produkt	Erzeugnis; Ergebnis eines Prozesses, d. h. Ergebnis eines Systems von Tätigkeiten, das Eingaben mithilfe von Mitteln in Ergebnisse umwandelt (4 Kategorien: Hardware, Software, Dienstleistungen, verfahrenstechnische Produkte)
Produkthaftung	Verpflichtung eines Herstellers oder Lieferanten zum Schadensersatz aufgrund eines Personen-, Sach- oder anderen Schadens, der durch ein fehlerhaftes Produkt verursacht wird (siehe BGB und Produkthaftungsgesetz)
Produktprüfung	Prüfung eines Produktes auf Einhaltung der Qualitätsforderungen
Produktqualität	Maßstab für die Einhaltung der an das Produkt gestellten Qualitätsforderungen
Produktrücknahme	Jede Maßnahme, mit der verhindert werden soll, dass ein gefährliches Produkt vertrieben, ausgestellt oder dem Verbraucher angeboten wird (siehe EU-Richtlinie 2001/95/EG)
Produktzurückruf	Jede Maßnahme, die auf Erwirkung der Rückgabe eines dem Verbraucher vom Hersteller oder Händler bereits gelieferten oder zur Verfügung gestellten gefährlichen Produkts abzielt (siehe EU-Richtlinie 2001/95/EG)
Prozess	System von Tätigkeiten, das Eingaben mithilfe von Mitteln in Ergebnisse umwandelt. Unternehmen müssen zahlreiche miteinander verknüpfte Prozesse festlegen, lenken und leiten. Das Ergebnis des einen Prozesses ist oft Eingabe des nächsten Prozesses



<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
Prozessaudit	Siehe Verfahrensaudit
Prüfmittel	Messeinrichtung, die für Qualitätsprüfungen eingesetzt wird
Prüfmittel-Überwachung	Gesamtheit der systematischen Tätigkeiten der Kalibrierung, Justierung, Eichung sowie Instandhaltung von Prüfmitteln und Prüfhilfsmitteln
Prüfung	Messung / Untersuchung von Merkmalen einer Einheit sowie Vergleichen der Ergebnisse mit festgelegten Anforderungen, um festzustellen, ob Konformität vorliegt
PSA	Persönliche Schutzausrüstung; z. B. hygienisch einwandfreie Arbeitskleidung, Haube, Sicherheitsschuhe, ggf. Handschuhe
PSP	Paralytic shellfish poisoning; Lähmungen verursachende Schalentiervergiftung. Algentoxin in Muscheln und anderen Schalentieren
Psychrophil	Kälte liebend
Psychrotroph	Kälte tolerierend
Qualitätsprüfung	Feststellung, inwieweit eine Einheit die Qualitätsforderung erfüllt
Qualitätssicherung	Teil des Qualitätsmanagements, der auf die Schaffung von Vertrauen gerichtet ist, dass Qualitätsforderungen erfüllt sind
RASFF	Rapid Alert System Food and Feed, internationales Informationsnetz, ist ein Schnellwarnsystem der Europäischen Kommission, gegründet 2002 als Reaktion auf Lebensmittelskandale
Reinigung	Entfernung von unerwünschten Substanzen von Oberflächen, Räumen, Vorrichtungen und Geräten
Reinigungs- und Desinfektionsplan	Der Reinigungs- und Desinfektionsplan legt die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Betrieb verbindlich fest. Er muss folgende Informationen enthalten: „Was wurde wann, mit welchen Mitteln und von wem gereinigt/desinfiziert?“
Risk Reduction Claims	Risikoreduzierungsangaben; krankheitsbezogene Angaben
Ressourcen	Personelle, materielle, finanzielle Mittel eines Unternehmens
Risiko	Eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr
Risikoanalyse	Verfahren zur Bewertung möglicher Auswirkungen eines Problems / Fehlers / Schadens auf Sicherheit, Funktionsfähigkeit, Kundenzufriedenheit usw.
Rücknahme	Siehe „Produktrücknahme“
Rückruf	Siehe „Produktrückruf“

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
Rückstellproben	Es handelt sich dabei um Lebensmittelproben, die vom Lebensmittelunternehmer selbst entnommen und aufbewahrt werden. Kommt es zu einer Erkrankung von Verbrauchern, können diese Rückstellproben untersucht werden
Rückverfolgbarkeit	Möglichkeit, Lebensmittel, Futtermittel, lebensmittelproduzierende Tiere oder daraus bestehende Substanzen sowie einfließende Zutaten in Lebens- und Futtermitteln zurückzuverfolgen auf allen Stufen der Produktion, Abwicklung und Auslieferung (siehe EG-VO Nr. 178/2002)
Schadensanalyse	Untersuchung der Ursachen für einen aufgetretenen Schaden unter Berücksichtigung aller Einflussfaktoren
Schädlingsbekämpfung	Auf Schädlingsbefall ist regelmäßig zu kontrollieren und der gegebenenfalls festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht durch eine Fachfirma zu bekämpfen. Durchgeführte Kontrollmaßnahmen sind anhand der Dokumente der Fachfirma nachzuweisen
Schulung	Maßnahmen zur Qualifizierung und Weiterbildung der Mitarbeiter eines Unternehmens
Schwermetalle	Metalle mit einer Dichte über 4,5 g/cm <sup>3</sup> , z. B. Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Mangan, Nickel, Quecksilber, Zink und Zinn
Sensorische Prüfung	Mit den Sinnen beurteilen (d. h. schmecken, riechen, betrachten, hören, fühlen)
Shigella spp.	Gruppe von Mikroorganismen
Sonderfreigabe	Ermächtigung, ein Produkt, das festgelegte Anforderungen nicht erfüllt, zu gebrauchen oder freizugeben
Sorgfaltspflicht	Aus den Rechtsanforderungen abgeleitete Pflicht von Unternehmen, dafür zu sorgen, dass durch ihr Produkt und ihre Leistungen niemand zu Schaden kommt
Tenside	(Reinigungs-)Substanzen, die auf die Oberflächenspannung der Grenzfläche zwischen zwei Phasen einwirken
Thermophil	Hohe Temperaturen liebend
Thermophor	Warmhaltebehälter
TK	Tiefkühl-
TMA	Trimethylamin, farbloses brennbares Gas mit intensivem fischigem Geruch, dient als Maß für Frische von Fischen
Toxin	Giftstoff
Trinkwasserverordnung	Die Trinkwasserverordnung enthält Begriffsbestimmungen sowie Schutzvorschriften für das Trinkwasser

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
Überwachungsaudit	Jährliche Überwachung des QM-Systems gemäß ISO 9001:2000 durch die Zertifizierungsgesellschaft. Diese stichprobenartigen Audits sind nicht so umfangreich wie das Zertifizierungsaudit. Hinweis: Bei IFS gibt es nur Zertifizierungsaudits, das Zertifikat gilt jeweils ein Jahr. Es werden alle Elemente jedes Jahr geprüft
Validierung	Bestätigung eines Nachweises, dass die Anforderungen für einen bestimmten Gebrauch oder eine bestimmte Anwendung erfüllt sind
Verarbeitungsstufe	Ein Punkt, Verfahren, Arbeitsgang oder Abschnitt in der Lebensmittelkette, einschließlich der Ausgangsmaterialien, von der Primärproduktion bis zum endgültigen Verbrauch
Verbraucherinformationsgesetz	Gesetz dient der Vorbeugung und Bekämpfung in der Vergangenheit häufiger aufgetretener Lebensmittelskandale; Verbraucher erhalten Informationen über bestimmte Daten und Produkte
Verbrauchsdatum	Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben
Verfahren	Festgelegte Art und Weise, eine Tätigkeit oder einen Prozess auszuführen, dokumentiert z. B. in einer Verfahrensanweisung
Verfahrensanweisung	In einer Verfahrensanweisung, heute auch Prozessbeschreibung genannt, wird ein (meist bereichsübergreifender) Prozess in seiner Ablauffolge dargestellt
Verfahrensaudit	Das Verfahrens- oder Prozessaudit dient zur Beurteilung der Verfahrens- bzw. Prozessqualität. Dabei wird die Übereinstimmung, z. B. der Prozessqualität, mit Arbeits- und Prozess- bzw. Verfahrensanweisungen, Rezepturen, technischen Produktspezifikationen und Kundenforderungen zusammenhängend begutachtet
Verifizierung	Zusätzlich zu den bei der Überwachung angewandten Methoden, Verfahren und Tests, durch die ermittelt werden soll, ob der HACCP-Plan eingehalten werden wird und / oder ob dieser Plan geändert werden soll
VIG	Siehe „Verbraucherinformationsgesetz“
Voraudit	Vorab-Prüfung eines QM- oder HACCP-Systems ohne Auswirkungen auf das Zertifizierungsergebnis
Vorbeugungs-Maßnahme	Maßnahme, die zur Beseitigung einer möglichen Fehlerursache oder unerwünschten Situation ergriffen wird
Wareneingangs-Prüfung	Produktprüfung bei der Annahme von Zulieferprodukten
Weichtiere	Mollusken (siehe Allergene): Tierstamm innerhalb der Gewebetiere (Eumetazoa), v. a. Tintenfische, Kraken, Schnecken und Muscheln

<b>Begriff</b>	<b>Erläuterung</b>
WHO	World Health Organisation, Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen
Zertifikat	Dokument, das bestätigt, dass die zertifizierte Einheit die Zertifizierungsforderung erfüllt hat
Zertifizierer, Zertifizierungsstelle	Akkreditiertes Unternehmen, das ein Zertifizierungssystem anwendet und verwaltet sowie Zertifizierungen durchführt, z. B. BVQI, DEKRA, DQS, TÜV, DNV usw.
Zertifizierung	Verfahren oder Ergebnis des Verfahrens, bei dem einem Unternehmen bestätigt wird, dass es über ein bestimmtes Managementsystem verfügt, das der jeweils zugrunde gelegten Norm entspricht (z. B. ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC)
Zertifizierungs-Audit	Externes Audit, das in einem zu auditierenden Unternehmen von einer akkreditierten Zertifizierungsstelle durchgeführt wird
Zoonose	Von Tier zu Mensch und von Mensch zu Tier übertragbare Infektionskrankheiten. Beispiele: Vogelgrippe, Salmonellose, Trichinose, BSE usw.
Zulieferer	Siehe „Lieferanten“, bei DIN EN ISO auch „Unterlieferanten“ genannt