

Be sure. **testo**



Pocket-Guide Lebensmittelsicherheit

Theorie – Praxis – Tipps & Tricks

Inhaltsverzeichnis

1. Gesetzlicher Rahmen	5
1.1 Im Interesse der Weltgesundheit	5
1.2 HACCP	6
1.3 Pflichten für den Lebensmittelunternehmer	8
2. Messtechnik im Lebensmittelbereich	13
2.1 Keimwachstum	14
2.2 Was wird gemessen?	18
2.2.1 Temperatur	20
2.2.2 pH-Wert	25
2.2.3 Relative Feuchte	26
2.2.4 a_w -Wert	27
2.2.5 Frittierölqualität	29
3. Tipps und Tricks	32
3.1 Praktische Tipps zur Anwendung von Lebensmittel-Messgeräten	32
3.1.1 Temperatur-Messung	32
3.1.2 Frittierölqualitäts-Messung	40
3.1.3 pH-Wert-Messung	43
3.1.4 a_w -Wert-Messung	45
3.2 Kalibrierung und Eichung	47
4. Anhang	49
4.1 Glossar	49
4.2 Testo Messgeräte für Lebensmittel	56
4.3 Fühlerbauformen und ihre Anwendung	58

1. Gesetzlicher Rahmen

1.1 Im Interesse der Weltgesundheit

Beim Umgang mit Lebensmitteln stehen gute Qualität, ein niedriger Keimgehalt und der ansprechende Geschmack im Vordergrund. Rohstoffe und fertige Lebensmittel, die gelagert, transportiert und zubereitet werden, sind jedoch Gefahren wie z. B. Beschädigung und Verderb ausgesetzt. Berichte über Lebensmittelskandale ziehen das öffentliche Interesse auf sich und reflektieren die Risiken im Umgang mit Lebensmitteln. Im Rahmen der UNO (United Nations Organization) hat sich die Weltgesundheitsorganisation WHO (World Health Organization) der Themen Lebensmittelsicherheit und Gesundheit angenommen.



„From farm to fork“

So lautet die ehrgeizige Qualitätssicherungsdefinition eines Grundsatzpapiers der WHO aus dem Jahre 1992. 1993 wurde daraus das für die gesamte Europäische Union gültige „HACCP-Papier“ abgeleitet, die EU Richtlinie 93/43/EU. Diese wurde 2004 durch fünf Verordnungen abgelöst und ist heute in den EU-Ländern und deren Handelspartnern rechtskräftig, ohne dass die einzelnen Länder ein eigenes Gesetz erlassen mussten.

- EC 178/2002 = Allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts. Basisdokument für weitere Richtlinien und Verordnungen.
- EC 852/2004 = Verordnung vom 29.04.04 über Lebensmittelhygiene.
- EC 853/2004 = Spezifische Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft.
- EC 854/2004 = Spezifische Verfahrensvorschriften für amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.
- EC 882/2004 = Verordnung über amtliche Kontrollen zur Überprüfung des Lebensmittel- und Futtermittelrechtes.

Abb. 1: Die Verordnungen im Europäischen Lebensmittelrecht

1.2 HACCP

HACCP steht für:

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints
Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Wollen Sie weiterlesen? Dann laden Sie sich gleich den zweiten Teil des Pocket-Guides herunter.

[Zum Download](#)