

Anlage

Glossar und Liste der Abkürzungen



Allergene	Es handelt sich um einen Lebensmittelbestandteil, der bei gewissen Personen zu einer allergischen Reaktion führen kann.
Anbieter	Die natürliche Person, (nicht entlohnt), das Unternehmen in Sinne von Artikel 4 des Gesetzes vom 16. Januar 2003 zur Schaffung einer Zentralen Datenbank der Unternehmen, zur Modernisierung des Handelsregisters, zur Schaffung von zugelassenen Unternehmensschaltern und zur Festlegung verschiedener Bestimmungen, oder Vereinigungen öffentlichen oder privaten Rechts, mit Erwerbzweck oder ohne, die Tätigkeiten ausüben, die an Etappen der Herstellung, Verarbeitung und des Vertriebs von Produkten gebunden sind.
B2B / B to B	Business to Business (Lieferung an andere Unternehmen).
B2C / B to C	Business to Consumer (Lieferung an den Endverbraucher).
Behandeln	Das Lebensmittel ohne wesentliche Änderung handhaben: z.B. zerlegen oder mahlen, aktiv kühlen (Achtung: aktiv kühlen ist nicht dasselbe wie gekühlt lagern), einfrieren oder auftauen (Achtung, es handelt sich nicht um die Aufbewahrung von bereits gekühlten Lebensmitteln), schälen oder pellen, ...
Bekämpfungsplan von Schädlingen	Schriftliche, detaillierte und operative Beschreibung der gebrauchten Methoden zur Bekämpfung von fliegenden Insekten und Kriechtieren sowie von Nagetieren und gegebenenfalls Vögeln, ...
CCP	Kritischer Kontrollpunkt (Critical Control Point): Teil von Verfahren, auf dessen Ebene eine Überwachung durchgeführt werden muss und der unerlässlich ist, um eine für die Hygiene von Lebensmitteln drohende Gefahr zu verhindern oder auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren. Diese Überwachung ist systematisch und muss registriert werden, falls man von keinen Lockerungen profitiert. Wenn Lockerungen angewendet werden, müssen einzig Regelwidrigkeiten, Korrekturhandlungen und Korrekturmaßnahmen registriert werden.
B2C / B to C	Business to Consumer (livraison à l'utilisateur final)
Desinfektion	Operation mit dem Ziel, auf Ausrüstungen und Oberflächen in Räumen, auf der Haut, usw. anwesende Mikroorganismen zu zerstören.
Eigenkontrollhandbuch/Handbuch	Ein Handbuch kann als eine „Betriebsanleitung“ gebraucht werden, um den K.E. vom 14. November 2003 anzuwenden und indem vor allem die Grundprinzipien der Eigenkontrolle, der Rückverfolgbarkeit und der Meldepflicht beschrieben sind.
Endnutzer	Der Endverbraucher eines Lebensmittels, welcher das Lebensmittel nicht für eine Tätigkeit im Lebensmittelsektor weiterverwendet.
FASNK	Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.



Anlage: Glossar und Liste der Abkürzungen

FEFO	First Expired First Out : die Produkte, für die das Haltbarkeitsdatum zuerst abläuft, werden zuerst benutzt.
FIFO	First In First Out: die zuerst gelieferten Produkte sind die zuerst benutzen.
Gefahr/Gefährdung	Etwas mikrobiologisches, chemisches oder physikalisches, das in einem Lebensmittel anwesend ist oder der Zustand eines Lebensmittels, der wahrscheinlich einen Schaden auslösen kann oder schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit des Verbrauchers haben kann.
Gefahrenanalyse	Der Prozess für das Einsammeln und Bewerten von Informationen über Gefahren und für die Umstände, die zum Auftreten dieser Gefahren beitragen und es ermöglichen, zu entscheiden, welche Gefahren relevant für die Lebensmittelsicherheit sind und wer folglich im HACCP-Plan aufgeführt sein muss.
GHP	Gute Hygienepraxis.
GMP	Good manufacturing practices (Gute Herstellungspraxis).
Gute Hygienepraxis	Die Regeln der Basishygiene, um die Sicherheit der Nahrungsmittelkette während allen Etappen der Nahrungsmittelkette zu gewährleisten.
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points: System zur Risikoanalyse, der Bestimmung und Beherrschung der kritischen Kontrollpunkte
KE	Königlicher Erlass.
Kerntemperatur	Die im Inneren eines Produktes, einer Flüssigkeit oder einer Zubereitung gemessene Temperatur.
Kontamination	Eine (mikro)biologische, chemische oder physikalische Verunreinigung von einem Lebensmittel, die eine Gefahr für die Gesundheit des Verbrauchers darstellt.
Korrekturhandlung	Handlung, die bei einer drohenden Gefahr unternommen wird, um die beobachtete Regelwidrigkeit zu beheben.
Korrekturmaßnahme	Bei einer aufgetretenen Gefahr zu ergreifende Maßnahme, um den Grund des Problems zu beseitigen, damit es nicht erneut zum Problem kommt.
Kreuzkontamination	Eine Situation, in der Produkte oder eigene Gegenstände mit Produkten oder unsauberen Gegenständen in Kontakt treten, was zu Verunreinigungen führen kann. Dies kann ebenfalls auf eine eventuelle Übertragung von Allergenen zurückgeführt werden.
Kritischer Grenzwert	Ein Wert, unterhalb dessen die Messergebnisse (z.B. die Temperatur, die Zeit, ... schwanken können. Es handelt sich oft um einen maximalen oder minimalen Wert.
Küchenabfälle	Pflanzliche und tierische Abfälle, die aus der Küche eines Betriebs des Horeca-Sektors oder einer Großküche stammen.



Lebensmittelinfektion	Entzündliche Erkrankung nach Aufnahme von lebenden pathogenen Mikroorganismen (über Nahrung oder Trinkwasser).
Lebensmittelreste	Reste, die vom Tisch einer Niederlassung des Horeca-Sektors oder einer Großküche zurückgehen.
Lebensmittelvergiftung	Krankheit, die durch den Verzehr von Lebensmitteln, in denen gewisse pathogene Bakterien oder andere Bakterien, die Giftstoffe – so genannte Toxine – in befallenen Lebensmitteln bilden, präsent sind, ausgelöst wird.
Leicht verderbliche Lebensmittel	Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“).
LKE	Lokalen Kontrolleinheiten.
ME	Ministerieller Erlass
Meldepflicht	Jeder Anbieter, der erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass ein von ihm eingeführtes, gezüchtetes, angebautes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Erzeugnis möglicherweise für die menschliche, tierische oder pflanzliche Gesundheit schädlich sein kann, ist dazu verpflichtet, umgehend die FASNK zu informieren.
Modul	Teilabschnitt des allgemeinen Eigenkontrollhandbuchs für die B2C Sektoren, der zusätzliche Auflagen in Sachen Eigenkontrolle für eine spezifische Tätigkeit beinhaltet.
Nicht-Konformität (Regelwidrigkeit)	Fall, in dem Produkte oder Prozesse nicht die festgelegten Normen oder Auflagen erfüllen
Niederlassung	Ort, der anhand einer Adresse geographisch identifizierbar ist und in dem mindestens eine Tätigkeit oder von dem aus mindestens eine Tätigkeit ausgeübt wird.
Niederlassungseinheit (NE)	Ein Unternehmen oder ein Teil von einem Unternehmen, das sich an einem Ort, der anhand einer Adresse geographisch identifizierbar ist, befindet und in dem ein oder mehrere Betreiber Tätigkeiten ausüben, die an die Etappen der Herstellung, Verarbeitung und Verteilung eines Produktes gebunden sind.
Pasteurisieren	Ein Verfahren in der Lebensmittelindustrie, welches schädliche Bakterien in Lebensmitteln durch kurzzeitiges Erhitzen zerstört, ohne das Produkt zu beschädigen.
AP	Aufmerksamkeitspunkt (AP): Etappe mit einem gesenkten Risiko für die Volksgesundheit, in denen die Risiken durch eine verstärkte Überwachung beherrscht werden können und eine zusätzliche Registrierung von globalen Maßnahmen, falls die Lockerungen nicht angewendet werden.

Anlage: Glossar und Liste der Abkürzungen

Praktisches Handbuch	Teilabschnitt des allgemeinen Eigenkontrollhandbuchs für den B2C Sektor, welcher die allgemein gültigen Anforderungen in Sachen Eigenkontrolle beinhaltet, die für alle Anbieter im B2C Sektor gelten.
Reinigungs- und Desinfektionsplan.	Schriftliche, detaillierte und operative Beschreibung verschiedener Etappen der Reinigung und Desinfektion.
Rest-au-pack	Doggybag; an Verbraucher abgegebene Reste von einer Mahlzeit nach ihrem Besuch in einer Niederlassung des Horeca-Sektors.
Rückruf	Ein Produkt vom Markt zurückrufen und der Rückruf von Produkten, die bereits an den Verbraucher geliefert wurden, über ein Plakat in der Verkaufsstelle und/oder über eine Pressemitteilung mitgeteilt.
Rückverfolgbarkeit	Die Fähigkeit, den zurückgelegten Weg eines Produktes über alle Etappen seiner Herstellung, Verarbeitung und Verteilung rückzuverfolgen.
Sektor Verarbeitung	Der Sektor der Anbieter, die Lebensmittel verarbeiten und an andere Anbieter liefern, ebenfalls bekannt unter dem Namen Business-to-Business (Sektor B2B).
Sektor Verteilung / Vertrieb	Der Verteilungssektor ist der Sektor für Anbieter, ambulant oder nicht, die Lebensmittel direkt an den Verbraucher liefern und ist ebenfalls bekannt als Sektor Business-to-Consumer (Sektor B2C).
SRM	Spezifisches Risikomaterial: bestimmtes Gewebe von Tieren, das mit der spongiformen Enzephalopathie zusammenhängt.
Sterilisieren	Ein Verfahren in der Lebensmittelindustrie, das Mikroorganismen in Lebensmitteln und im Wasser zerstört oder auf Oberflächen durch starkes Erhitzen oder mit einer erhöhten Strahlungs-dosis. Sterilisierte Produkte haben eine längere Lebensdauer als pasteurisierte Produkte.
System zur Eigenkontrolle (SEK)	Die Eigenkontrolle ist die Gesamtheit der Maßnahmen, die von einem Betreiber ergriffen werden, um dafür zu sorgen, dass die Produkte bei jedem Schritt in der Produktion, der Verarbeitung und im Vertrieb die gesetzlichen Vorschriften in Sachen Nahrungsmittelsicherheit, Produktqualität, Rückverfolgbarkeit und Meldepflicht einhalten und beinhaltet die Überwachung der tatsächlichen Einhaltung dieser Vorschriften.
Tätigkeitscode	Einmaliger Code einer Tätigkeit, die in die Zuständigkeit der FASNK fällt. Der Code setzt sich immer aus einer Kombination von Ort (O), Tätigkeit (T) und Produkt (P) zusammen.
Tätigkeitenliste	Ein technisches Merkblatt mit den Codes und Beschreibungen der Orte, Tätigkeiten und der Produkte von allen FASNK Tätigkeiten. Ziel ist es, den Anbietern, Unternehmensschaltern, Zertifizierungsstellen...dabei zu helfen, die FASNK Tätigkeiten besser zu verstehen.
Trinkwasser	Leitungswasser oder Brunnenwasser, Oberflächenwasser, aufbereitetes Wasser oder behandeltes Regenwasser.



TSE	Transmissible spongiforme Enzephalopathien.
Unternehmen	Jedes Unternehmen privaten oder öffentlichen Rechts, mit oder ohne Erwerbszweck, das in der Herstellung, Verarbeitung und dem Vertrieb eines Produktes tätig ist.
Validierung	Eine durch den Auditor der FASNK oder der Zertifizierungsstelle durchgeführte Kontrolle, die darauf abzielt, zu prüfen, ob das System zur Eigenkontrolle vom Anbieter ausreichend Garantien anbietet, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
Verarbeiten	Das Lebensmittel mit wesentlicher Änderung handhaben: z.B.: erhitzen, räuchern, salzen, Reifung, trocknen, marinieren, ...
VO	Verordnung.
Vorverpacktes Erzeugnis	Die Verkaufseinheit, die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten abgepackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt.
VZÄ	Vollzeitäquivalente.
Zertifizierung	Die Validierung von einem System zur Eigenkontrolle durch eine unabhängige und akkreditierte Zertifizierungsstelle.

