



# Abkürzungsverzeichnis Nahrungsergänzungsmittel/ Lebensmittel

## Glossar

---

<b>Allergene</b>	Lebensmittelbestandteil, der zu einer allergischen Reaktion führen kann
<b>Antioxidantien</b>	Komplexe chemische Verbindungen (natürlich oder künstlich) mit der Eigenschaft, Oxidationen zu verhindern beziehungsweise zu verzögern
<b>Aromastoffe</b>	Leicht flüchtige chemische Verbindungen <u>primäre Aromastoffe</u> von Natur aus in vielen Lebensmitteln vorhanden (z. B. Alkohole, Aldehyde, Ester oder Ketone); <u>sekundäre Aromastoffe</u> nach mechanischer, thermischer oder enzymatischer Behandlung von Lebensmitteln gebildet (z. B. in Kaffee, Brot, Tee, Käse).
<b>Desinfektion</b>	Hygienemaßnahme, die dazu dient, Krankheitserreger/Mikroorganismen abzutöten bzw. zu inaktivieren und dadurch ihre Anzahl auf Oberflächen reduziert
<b>Dioxine</b>	Farb- und geruchlose organische Verbindungen (fettlöslich), als Nebenprodukte von chemischen Reaktionen gebildet
<b>Emulgator</b>	Ein Stoff, der die Bildung einer <u>Emulsion</u> (Gemenge aus zwei nicht zu mischenden, ineinander unlöslichen Flüssigkeiten) ermöglicht bzw. erleichtert
<b>Enzym</b>	Eiweißmoleküle, die biochemische Reaktionen im Stoffwechsel von Organismen steuern
<b>Farbstoffe</b>	Natürliche, synthetische und anorganische Stoffe, vorwiegend zur Verbesserung des Aussehens verwendet, Kennzeichnung mit E-Nummern
<b>Gefahr/Gefährdung</b>	Biologisches, chemisches oder physikalisches Agens bzw. ein Zustand, der einen Schaden auslösen oder schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit des Verbrauchers haben kann
<b>Gefahrenanalyse</b>	Prozess für das Sammeln und Bewerten von Informationen über Gefahren, muss im HACCP-Plan aufgeführt sein
<b>Gesamtkeimzahl</b>	Maß für die hygienischen Bedingungen während der Lebensmittel-erzeugung/-verarbeitung
<b>ISO</b>	International Organization for Standardization (Internationale Organisation für Normung), erarbeitet internationale Normen in verschiedensten Bereichen
<b>Kerntemperatur</b>	Im Inneren eines Produktes, einer Flüssigkeit oder einer Zubereitung gemessene Temperatur
<b>Konservierungsmittel</b>	Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie Mikroorganismenwachstum hemmen und somit Produkte vor dem Verderb schützen, zählen zu den Zusatzstoffen

<b>Kontamination</b>	Mikro-/biologische, chemische oder physikalische Verunreinigung von Lebensmitteln, die eine Gefahr für die Gesundheit des Verbrauchers darstellt
<b>Korrekturmaßnahme</b>	Zu ergreifende Maßnahme bei einer auftretenden Gefahr mit nachhaltigem Charakter
<b>Kreuzkontamination</b>	Direkt oder indirekt ungewollte Übertragung von Verunreinigungen auf einen Gegenstand
<b>Kritischer Grenzwert</b>	Maximaler oder minimaler Wert, unterhalb dessen die Messergebnisse schwanken können
<b>Lebensmittelinfektion</b>	Erkrankung durch Verzehr von Lebensmitteln, die durch Krankheitserreger verdorben sind
<b>Lebensmittelvergiftung</b>	Erkrankung durch den Verzehr von Lebensmitteln, die durch Giftstoffe (so genannte Toxine) verdorben sind
<b>Listerien</b>	Weit verbreitete Bakterien, z. B. in Abwässern, Erde, Kompost
<b>Pasteurisieren</b>	Verfahren, zerstört schädliche Mikroorganismen in Lebensmitteln durch kurzzeitiges Erhitzen, ohne das Produkt zu beschädigen
<b>Qualitätssicherung</b>	Teilsystem des Qualitätsmanagements zur Schaffung und Erhaltung einer definierten Qualität eines Produkts oder einer Dienstleistung
<b>Reinigungsplan</b>	Schriftliche, detaillierte und operative Beschreibung verschiedener
<b>Rücknahme</b>	Unsichere Lebensmittel (verunreinigt oder mit fehlerhaften Produktangaben), die noch nicht im Umlauf sind, werden von den Handelspartnern aus dem Verkehr genommen („stille Rücknahme“)
<b>Rückruf</b>	Unsichere Lebensmittel (verunreinigt oder mit fehlerhaften Produktangaben), die bereits an den Verbraucher geliefert wurden, werden aus dem Verkehr gezogen („öffentlicher Rückruf“)
<b>Rückverfolgbarkeit</b>	Möglichkeit jede Stufe der Lebensmittelkette (Herstellung, Verarbeitung und Verteilung) zurückzuverfolgen, dient dem Zweck der Lebensmittelsicherheit
<b>Salmonellen</b>	Darmkrankheiten hervorrufende Bakterien, die sich durch mangelnde Hygiene bzw. unzureichende Kühlung von Lebensmitteln rasch vermehren
<b>Stabilisator</b>	Substanz, die die Beständigkeit eines leicht zersetzbaren Stoffes erhöht oder eine unerwünschte Reaktion chemischer Verbindungen verhindert oder verlangsamt
<b>Sterilisieren</b>	Verfahren, zerstört schädliche Mikroorganismen durch starkes Erhitzen oder mit einer erhöhten Strahlungs-dosis
<b>Validierung</b>	Kontrolle, die gewährleistet, dass eine bestimmte Methode für einen bestimmten Zweck geeignet ist (reproduzierbar)
<b>Zertifizierung</b>	Validierung eines Systems zur Eigenkontrolle durch eine unabhängige und akkreditierte Zertifizierungsstelle

# A

<b>Abkürzung</b>	<b>Bedeutung/Erläuterung</b>
AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
AM	Arzneimittel

# B

Basis-VO	„Basisverordnung Lebensmittel“, Verordnung (EG) Nr. 178/ 2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Januar 2002. (Abl. Nr. L 31/1), i. d. F. vom 7.4.2006 (Abl. Nr. L 100/3)
BedGgstV	Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Dezember 1997 (BGBl. 1998 I, S. 5), zuletzt geändert durch Art. 1 der Verordnung vom 16. Juni 2008 (BGBl. I, S. 1107)
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BLC	Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V.
BLK	Bundeseinheit für die Lebensmittelkette (Schweiz)
BLL	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

# C

CAC	Codex-Alimentarius-Kommission
CCP	Critical Control Point (Kritischer Lenkungspunkt)
CE	EG-Zeichen für die Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften

## D

DAR	Deutscher Akkreditierungsrat
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
DiatV	Diatverordnung (Verordnung über diätetische Lebensmittel i. d. F. der Bekanntmachung vom 28.4.2005 (BGBl. I, S. 1161) i. d. F. vom 30.1.2008 (BGBl. I, S. 132))
DLB	Deutsches Lebensmittelbuch
DLG	Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft
DQS	Deutsche Gesellschaft zur Zertifizierung von Qualitätssicherungs-Systemen

## E

EFQM	European Foundation for Quality Management
EFSA	European Food Safety Authority (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit)
EMA	European Medicines Agency
ESCOOP	European Scientific Cooperative on Phytotherapy
EU	European Union
EWR	Europäischer Wirtschaftsraum (EU sowie Norwegen, Island und Liechtenstein)

## F

FDA	Food and Drug Administration (USA)
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, welche zuerst benutzt werden
FM	Futtermittel
FMEA	Failure Mode and Effects Analysis (Fehlermöglichkeits- und Einflussanalyse)
FS	Fettsäuren
FSMP	Food for special medical purposes (Speziallebensmittel)

## G

g.g.A.	Geschützte geographische Angabe
GHP	Gute Hygienepraxis
GMP	Good Manufacturing Practices (Gute Herstellungspraxis)
g.U.	Geschützte Ursprungsbezeichnung
GC	Gaschromatografie (Gas Chromatography)
GDCh	Gesellschaft Deutscher Chemiker
GFSI	Global Food Safety Initiative
GLP	Good Laboratory Practice
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen

## H

HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
Health-Claims-VO	Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. Nr. L 404/9, ber. ABl. Nr. L 2007 12/3) i. d. ber. F. vom 28.3.2008 (ABl. Nr. L 86/34)
HMG	Heilmittelgesetz, CH
HPLC	Hochdruckflüssigkeitschromatografie (High Pressure Liquid Chromatography)
HWG	Heilmittelwerbegesetz (Gesetz über die Werbung auf dem Gebiete des Heilwesens i. d. F. der Bekanntmachung vom 19.10.1994 (BGBl. I, S. 3068) i. d. F. vom 26.4.2006 (BGBl. I, S. 984))

## I

IRMS	Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie
------	--

## L

LDL	Low Density Lipoprotein
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch – LFGB)
LIMS	Labor-Informations- und Management-System
LM	Lebensmittel

LMBG	Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mittel und sonstigen Bedarfsgegenständen i. d. F. der Bekanntmachung vom 9.9.1997 (BGBl. I, S. 2296) i. d. F. vom 21.6.2005 (BGBl. I, S. 1818))
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV (Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 8.8.2007, BGBl. I, S. 1816)
LMIV	Lebensmittelinformations-Verordnung (EU)
LMKV	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung – LMKV (Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln i. d. F. der Bekanntmachung vom 15.12.1999 (BGBl. I, S. 2464) i. d. F. vom 18.12.2007 (BGBl. I, S. 3011))
LMR	Lebensmittelrecht (Textsammlung)
LOAEL	Lowest-Observed-Adverse-Effect-Level
LSD	Last Significant Difference

## M

MD	Medical Device
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
MRI	Max-Rubner-Institut Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
MP	Medizinprodukt
MS	Massenspektrometrie

## N

NEM	Nahrungsergänzungsmittel
NemV	Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (Nahrungsergänzungsmittelverordnung) vom 24.5.2004 (BGBl. I, S. 1011) i. d. F. vom 17.1.2007 (BGBl. I, S. 46)
NF	Novel Food
NMR	Kernmagnetische Resonanz
NRV	Nutrient Referenc Value (empfohlene Tagesdosis)
NOEL	No-Observed-Effect-Level

## P

PD	Pharmakodynamik
PK	Pharmakokinetik

## Q

QC	Quality Control
QCP	Quality Control Point
QM	Qualitätsmanagement
QMS	Qualitätssicherung
QS	Qualitätssicherung
QUID	Quantitative Ingredient Declaration, Mengenkennzeichnung von Lebensmitteln

## R

RAPEX	Rapid Alert System for Non-Food Consumer Products (Schnellwarnsystem der EU)
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel)

## S

SOP	Standard Operating Procedure
SCF	Scientific Committee on Food

## T

TCM	Traditionell-Chinesische Medizin
TQM	Total Quality Management

## U

UBA	Umweltbundesamt
-----	-----------------



## V

VNem	Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel
VO	Verordnung (EG)

## W

WEU	Well-established use
WHO	World Health Organisation (Weltgesundheitsorganisation)

## Z

ZVerkV	Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (Verordnung über Anforderungen an Zusatzstoffe und das Inverkehrbringen von Zusatzstoffen für technologische Zwecke vom 29.1.1998 (BGBl. I, S. 230, 269) i. d. F. vom 15.12.2008 (BGBl. I, S. 2522))
ZZuIV	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken vom 29.1.1998 (BGBl. I, S. 230) i. d. F. vom 30.9.2008 (BGBl. I, S. 1911))

## Passende Weiterbildungen finden Sie hier:

### Seminare zu Pharma & Healthcare

Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Weiterbildungsoptionen für die gesamte Healthcare-Branche. Wir konzipieren unsere Weiterbildungen gründlich recherchiert und nach aktuellen, didaktischen Gesichtspunkten.

Wir garantieren fachlich hochwertige Weiterbildung für Ihren Erfolg – unsere ISO-Zertifizierungen nach 9001 und 21001 unterstreichen dies.

[Jetzt informieren!](#)

### e-Learning – Klicken und Lernen

Das FORUM Institut bietet mit hochwertigen e-Learning-Programmen eine flexible Weiterbildungsform. Entscheiden Sie selbst, wann und wo Sie lernen.

[Jetzt testen.](#)

### Inhouse-Seminare – Maßgeschneiderte Lösungen

Alle unsere Seminare eignen sich auch hervorragend als [Inhouse-Training.](#)

Jetzt individuelles [Angebot anfordern.](#)