Haushaltstechnik - Berichte aus Forschung und Praxis

Band 14

Gereon Broil (Hrsg.)

Technische Aspekte bei Hygiene und Rückverfolgbarkeit

Fachausschuss Haushaltstechnik
in der
Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Dokumentation der Jahrestagung 2006
16. – 17. Februar 2006, Mönchengladbach

Shaker Verlag
Aachen 2008

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

Diese Tagung wurde freundlicherweise unterstützt von



Hochschule Niederrhein

Niederrhein University of Applied Sciences

Hochschule Niederrhein

Hierfür herzlichen Dank!
Der Herausgeber

Copyright Shaker Verlag 2008
Alle Rechte, auch das des auszugsweisen Nachdruckes, der auszugsweisen oder vollständigen Wiedergabe, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen und der Übersetzung, vorbehalten.

Printed in Germany.

ISBN 978-3-8322-6907-4
ISSN 1434-8500

Shaker Verlag GmbH • Postfach 101818 • 52018 Aachen
Telefon: 02407 / 95 96 - 0 • Telefax: 02407 / 95 96 - 9
Internet: www.shaker.de • E-Mail: info@shaker.de

Vorwort

Am 16. Februar und 17. Februar 2006 fand am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein die Jahrestagung 2006 des Fachausschusses Haushaltstechnik der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft statt.

In den Räumlichkeiten der Hochschule am Standort Mönchengladbach bot sich den Teilnehmern die geeignete Hörsaalatmosphäre, um die Fachvorträge zum Thema

„Technische Aspekte bei Hygiene und Rückverfolgbarkeit“

dargeboten zu bekommen und zu verfolgen.

Traditionsgemäß begann aber zunächst am Donnerstagvormittag ein Exkursions- und Besichtigungsprogramm. Die Firma Vorwerk in Wuppertal sowie das Gebäude und die Labore des Fachbereiches Oecotrophologie galt es näher kennen zu lernen.

Die Begrüßung der Teilnehmer am Donnerstagnachmittag übernahmen der Rektor der Hochschule Niederhein, Prof. Dr. Hermann Ostendor, dann der Dekan des Fachbereichs Oecotrophologie, Prof. Dr. Reinhold Hambitzer, und schließlich der Vorsitzende des Fachausschusses Haushaltstechnik, Prof. Dr.-Ing. Günter Wentzlaff, mit jeweils kurzen Grußworten.

Die Fachvorträge von eingeladenen Experten zum Thema befassten sich mit organisatorischen und technischen Problemlösungen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. Berichte von Nachwuchswissenschaftlern am Freitagvormittag schlossen sich an.

Im vorliegenden Band sind die schriftlich ausgearbeiteten Fachvorträge enthalten. Erfreulicherweise haben auch alle Nachwuchswissenschaftler einen Textbeitrag ihrer Kurzreferate geliefert.

Allen Organisatoren, Hilfskräften und im Hintergrund wirkenden sei neben den Referentinnen und Referenten für die gelungene Tagung gedankt.

Prof. Dr.-Ing. Günter Wentzlaff

Inhaltsverzeichnis

Beiträge zum Tagungsthema

Cavaleiro, Claudia
Qualitätssystem der Masterfoods GmbH 6

List, Irene
Problemlösungen in Europas größter Mensa 10

Pelzer, Agata
Qualitätsmanagement bei Sodexho 15

Wittich, Georg
Neue rechtliche Forderungen der EU zu Hygiene und Rückverfolgbarkeit 24

Kemna, Wilfried
Lebensmittelrechtliche Temperaturüberwachung – Ein Konzept mit ebro-Messgeräten 33

Baeumer, Albert
M-ERP – Mobile Enterprise Ressource Planning: Mobil in eine erfolgreiche Unternehmenszukunft 41

Kurzbeiträge aus Forschung und Praxis

Ihne, Sarah
Einfluss der Temperatur auf die Keimzahl beim Spülen von Geschirr 53

Keusen, Daniela
Vergleich ausgewählter Dampfgargeräte für Privathaushalte 60

Meyer, Mareike
VarioCooking Center® der Firmengruppe FRIMA-RATIONAL 66

Lommel, Diane
Small Cakes Ringtest: Wiederholbarkeit und Reproduzierbarkeit einer Prüfspeise für Backöfen 70

Simons, Anne
Schulaktionstag 2006: „Nachhaltiges Waschen im Haushalt“ 75

Rolle, Eva
Untersuchungen zur Verbesserung der Reproduzierbarkeit der Spülwirkungs-messung an Waschmaschinen 80