

Kalibrierung im Verpackung / Lebensmittel

Was muss, was darf, was schadet nichts — für IFS, BRC und ISO 22000 zertifizierte Betriebe

MUSS kalibriert werden

- ✓ Gasanalysatoren O₂/CO₂ — MAP-Verpackungskontrolle. Ohne kalibrierte Gasanalyse ist die Schutzatmosphäre nicht verifiziert.
- ✓ Waagen — Gewichtskontrolle, Rezeptur, Fertigpackungsverordnung. Nach OIML R76.
- ✓ Thermometer — Kühlkette, Prozesskontrolle, Pasteurisierung. Lückenlose Rückverfolgbarkeit.
- ✓ Metalldetektor — Empfindlichkeitsprüfung mit kalibrierten Prüfkörpern.
- ✓ Vakuummessgeräte — Vakuumverpackung, Dichtigkeitskontrolle.

SOLLTE kalibriert werden (Best Practice)

- pH-Meter (Säuregehalt, Haltbarkeit)
- Leitfähigkeitsmessgeräte (Reinigungskontrolle CIP)
- Feuchtemessgeräte (Wasseraktivität)
- Druckmessgeräte (Druckluftqualität, Prozesssteuerung)

Die 3 häufigsten Fehler

- 1.** Gasanalysator wird «geprüft» aber nie formal kalibriert. Regelmässig den Nullpunkt checken ist keine Kalibrierung — ohne Zertifikat mit Messwerten fehlt der Nachweis.
- 2.** Waage geeicht aber nicht kalibriert. Eichung (gesetzlich, durch Eichamt) ≠ Kalibrierung (messtechnisch, für QM). Für IFS/BRC brauchen Sie beides.
- 3.** Thermometer in der Kühlkette nicht rückführbar kalibriert. Der IFS-Auditor fragt nach dem Kalibrierzertifikat — «steht auf dem Aufkleber» reicht nicht.

Relevante Normen:

IFS Food BRC ISO 22000 HACCP ISO 13485 OIML R76 FertigPackV

Praxis-Tipp: Erstellen Sie eine Kalibrierliste für alle Geräte die in Ihrem HACCP-Plan als CCP-relevant definiert sind. Diese Geräte haben die höchste Priorität — wenn eines davon ausserhalb der Toleranz ist, sind alle Messungen seit der letzten Kalibrierung in Frage gestellt.