Bericht der 29. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 21. November 1996 : Lebensmittelsicherheit durch Selbstkontrolle

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **88 (1997)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 88, 1 (1997)

Bericht der 29. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 21. November 1996

Lebensmittelsicherheit durch Selbstkontrolle

Das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 1. Juli 1995 verpflichtet Hersteller und Verkäufer von Lebensmitteln zur Selbstkontrolle; Lebensmittel müssen hygienisch einwandfrei und in anderen Eigenschaften nicht nachteilig verändert sein. Der Betrieb muss Massnahmen vorsehen, die spezifische biologische, chemische und physikalische Gesundheitsrisiken in Lebensmitteln beseitigen oder auf ein akzeptables Niveau vermindern.

Das vom einzelnen Betrieb für diese Produkte anzuwendende System wird vom Gesetzgeber jedoch nicht weiter explizit definiert. Der Betrieb ist somit frei zu tun und zu lassen, was er will, sofern er nur gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel produziert.

Selbstkontrolle ist somit nicht gleich HACCP, vor allem, weil ja Lebensmittel noch andere als hygienische Qualitäten haben müssen. In der Praxis bedeutet das, dass das spezifisch die gesundheitlichen Risiken betreffende HACCP-System in andere Systeme wie generelle Qualitäts- und Hygienekonzepte integriert werden muss.

Ein Problem besteht sicher auch darin, das noch in dynamischer Entwicklung befindliche HACCP-System mit seinen selbst auf höchster politischer Ebene unterschiedlichen Interpretationsmöglichkeiten[1] vor Ort in für die Mitarbeiter verständliche Massnahmen umzusetzen. Die zum Teil heftigen Diskussionen an der Tagung haben gezeigt, dass vielleicht die Theorie des HACCP von den verschiedenen Vortragenden unterschiedlich interpretiert wurde, dass aber alle zu vernünftigen und auch wirksamen Massnahmen gelangt sind, die in der Praxis der vom Gesetz verlangten Selbstkontrolle genügen dürften.

Prof. Dr. M. Teuber

[1] Untermann, F.: Das HACCP-Konzept im Codex Alimentarius. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 87, 631–647 (1996)