

Objekttyp: **TableOfContent**

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: **14.09.2024**

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.

Inhalt – Sommaire

	Seite Page
Bericht – Rapport	
Bericht der 29. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 21. November 1996	1
Vorträge – Communications	
<i>Susanne Herforth</i> : Grundlagen des HACCP-Konzepts	2
<i>Jean-Louis Cordier</i> : Das Hygienekonzept als Voraussetzung für die erfolgreiche Selbstkontrolle	9
<i>Hans Schwab</i> : Selbstkontrolle und Lebensmittelsicherheit aus der Sicht des Gesetzgebers	18
<i>René Krebs-Morger</i> : Die Risikoanalyse aus versicherungstechnischer Sicht	28
<i>Bernhard Hodler</i> : Selbstkontrolle und Sorgfaltspflicht	52
<i>Walter von Allmen</i> : Selbstkontrolle im industriellen Umfeld: Milch und Milchprodukte	59
<i>Heinz Mikle</i> : Selbstkontrolle im industriellen Umfeld: Backwaren- und Schokoladenherstellung	66
<i>René Gabathuler</i> : Selbstkontrolle im gewerblichen Umfeld: Fleischverarbeitung	78
<i>Beata Oester</i> : Selbstkontrolle im gewerblichen Umfeld: Gemeinschaftsverpflegung	88
<i>Hans-Sepp Walker</i> : Selbstkontrolle und Vollzug des Lebensmittelrechts	94
Originalarbeit – Travail original	
<i>Peter Lischer</i> : Laborvergleichsuntersuchungen bei Vorhandensein einer Varianzfunktion vom Horwitz-Typ	100
Informationen – Informations	
Schweizerisches Lebensmittelbuch – Manuel suisse des denrées alimentaires	114
Veranstaltungskalender 1997	115
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene	117
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires	118

Contents

	Page
Report	
Report of the 29 th meeting of the Swiss Society of Food Hygiene, ETH Zurich, 21 November 1996	1
Lectures	
<i>Susanne Herforth</i> : The basis of the HACCP concept	2
<i>Jean-Louis Cordier</i> : The hygiene concept as prerequisite for a successful autocontrol	9
<i>Hans Schwab</i> : Self-control and food safety from the lawgiver's point of view	18
<i>René Krebs-Morger</i> : Risk analysis from the actuarial point of view	28
<i>Bernhard Hodler</i> : Self-control and obligation to carefulness	52
<i>Walter von Allmen</i> : HACCP in an industrial environment: milk and milk products	59
<i>Heinz Mikle</i> : HACCP in an industrial environment: bakery and chocolate manufacturing	66
<i>René Gabathuler</i> : HACCP on a non-industrial level: small-scale production of meat and meat products	78
<i>Beata Oester</i> : HACCP on a non-industrial level: large-scale catering	88
<i>Hans-Sepp Walker</i> : Internal control and food law enforcement	94
Original Paper	
<i>Peter Lischer</i> : A Horwitz-like function supports evaluation of a laboratory-performance study	100
Information	
Swiss Food Manual	114
Calender of events 1997	115
Swiss Society of Food Hygiene	117