

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene =  
Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 1

PDF erstellt am: **09.08.2024**

### **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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

---

## Berichte – Rapports

- Bericht der 35. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für  
Lebensmittelhygiene (SGLH) vom 16. Oktober 2002 an der ETH Zürich 1
- 

## Vorträge – Communications

- Michiel van Schothorst*: HACCP: Past, Present and Future Challenges 3  
*Alan Reilly* and *Lisa O'Connor*: Food Safety in the European Union:  
Progress with the Implementation of HACCP Systems 10  
*Urs Klemm*: Risikoanalyse – HACCP – Selbstkontrolle, müssen wir  
unsere Gesundheit dreifach schützen? 20  
*Werner Ettel*: Standardisierte Gefahrenermittlung als Instrument der  
amtlichen Lebensmittelkontrolle 25  
*Silvio Raggini* und *Horst Röser*: Auditierung von Geschäftspartnern  
hinsichtlich ihrer HACCP-Pläne, Risikoanalysen und Spezifikationen  
sowie die Bedeutung von internationalen Qualitätsmanagement-Standards 33  
*Roger Stephan*: Umsetzung der HACCP-Prinzipien in Fleisch gewinnenden  
und Fleisch verarbeitenden Betrieben 44  
*Mohieb Akkila*: Risikobewertung im Pharmabereich: Anwendung und  
Unterschiede von FMEA und HACCP 52
- 

## Originalarbeiten – Travaux originaux

- Laurent Pillonel*, *Raphael Tabacchi* and *Jacques-Olivier Bosset*:  
Analytical Methods for the Determination of the Geographic Origin  
of Emmental Cheese. Summary of a Screening Study 60  
*Dominik Guggisberg*, *André E. Mooser* und *Herbert Koch*: Quantitativer  
Nachweis des Carbadox-Metaboliten Chinoxalin-2-carbonsäure (QCA)  
in Fleisch mit LC-MS/MS und deuteriertem internem Standard 70  
*Urs Hauri*, *Beat Lütolf* and *Christopher Hohl*: Determination of  
Organic Sunscreen Filters in Cosmetics with HPLC/DAD 80  
*Jürg Noser*, *Peter Wenk*, *Urs Hauri* and *Christopher Hohl*: Burning  
Behaviour of Curtains and Drapes: Results of a Swiss Market Survey 93
- 

## Informationen – Informations

- Veranstaltungskalender 2003 101  
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) 103  
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) 104

# Contents

Page

---

## Reports

- Report of the 35<sup>th</sup> meeting of the Swiss Society of Food Hygiene,  
ETH Zurich, 16 October 2002 1
- 

## Lectures

- Michiel van Schothorst*: HACCP: Past, Present and Future Challenges 3
- Alan Reilly* and *Lisa O'Connor*: Food Safety in the European Union:  
Progress with the Implementation of HACCP Systems 10
- Urs Klemm*: Risk Analysis, HACCP and Self-control: Should we Protect  
our Health Threetimes? 20
- Werner Ettel*: Method for Hazard Assessment based on the Inspection  
of the Swiss Food Law Enforcement Practitioners 25
- Silvio Raggini* and *Horst Röser*: Auditing of Suppliers HACCP Plans,  
Risk Analysis and Specifications; the Significance of International  
Quality Management Standards 33
- Roger Stephan*: Implementation of HACCP Principles in Meat Recovery  
and Processing 44
- Mohieb Akkila*: Risk Assessment with the Application of FMEA and  
HACCP in the Pharmaceutical Production 52
- 

## Original Papers

- Laurent Pillonel, Raphael Tabacchi* and *Jacques-Olivier Bosset*:  
Analytical Methods for the Determination of the Geographic Origin  
of Emmental Cheese. Summary of a Screening Study 60
- Dominik Guggisberg, André E. Mooser* and *Herbert Koch*: Determination  
of the Major Carbadox Metabolite QCA in Swine by LC-MS/MS with  
a Deuterated Internal Standard 70
- Urs Hauri, Beat Lütolf* and *Christopher Hohl*: Determination of  
Organic Sunscreen Filters in Cosmetics with HPLC/DAD 80
- Jürg Noser, Peter Wenk, Urs Hauri* and *Christopher Hohl*: Burning  
Behaviour of Curtains and Drapes: Results of a Swiss Market Survey 93
- 

## Information

- Calendar of events 2003 101
- Swiss Society of Food Hygiene 103