

35. Arbeitstagung vom 16. Oktober 2002 an der ETH Zürich : HACCP und Selbstkontrolle - Wegzeichen und Erfahrungen

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 1

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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.

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH)

35. Arbeitstagung vom 16. Oktober 2002 an der ETH Zürich

HACCP und Selbstkontrolle – Wegzeichen und Erfahrungen

Michiel van Schothorst, Int. Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF), Vevey	HACCP: Past, present and future challenges
Alan Reilly, Food Safety Authority of Ireland, Dublin	Food Safety in the European Union: Progress with the Implementation of HACCP Systems
Urs Klemm, Bundesamt für Gesundheit (BAG), Bern	Risikoanalyse – HACCP – Selbstkontrolle, müssen wir unsere Gesundheit dreifach schützen?
Werner Ettl, Amt für Lebensmittelkontrolle des Kantons Zug, Steinhausen	Standardisierte Gefahrenermittlung als Instrument der amtlichen Lebensmittelkontrolle
Silvio Raggini, Coop Qualitätscenter/ Zentrallabor, Pratteln	Auditierung von Geschäftspartnern hinsichtlich ihrer HACCP-Pläne, Risikoanalysen und Spezifikationen sowie die Bedeutung von internationalen Qualitätsmanagement-Standards
Roger Stephan, Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Universität Zürich	Umsetzung der HACCP-Prinzipien in Fleisch gewinnenden und Fleisch verarbeitenden Betrieben
Mohieb Akkila, LSMW Total Life Science Solutions, Allschwil	Risikobewertung im Pharmabereich: Anwendung und Unterschiede von FMEA und HACCP

Das oben stehende Programm der 35. wissenschaftlichen Arbeitstagung der SGLH im Jahre 2002 befasste sich mit dem HACCP-Konzept, das eigentlich jeder Besucher mindestens in den Grundzügen kennt. Allerdings wurde gleich im ersten Vortrag von Michiel van Schothorst klar, dass das Konzept keineswegs ein starres und indoktriniertes Gebilde darstellt, sondern im Laufe der letzten Dekade laufend neuen Erkenntnissen angepasst wurde. Dabei waren verschiedene Institutionen beteiligt (u.a. ICMSF, Codex Alimentarius, ILSI Europe, FAO, WHO). So erschien

1998 von Seiten der ICMSF eine viel beachtete Publikation über das HACCP-System mit Details zur Handhabung von der «Farm bis zur Gabel». Der Referent verstand es, zukünftige Risikomanagement- und Lebensmittel-Überwachungssysteme lebhaft vorzustellen. Im zweiten Vortrag (Alan Reilly) folgte die spannende Darstellung der laufenden Entwicklungen zur Lebensmittelsicherheit in der EU. Die Geburt der «European Food Safety Authority» (EFSA) verspricht offenbar einiges im notwendigen Harmonisierungsprozess. Doch vorerst steht noch viel Legislaturarbeit an. «The focus has changed from primarily trade related issues to that of ensuring minimum standards of food safety and of protecting consumer health», so Reilly wörtlich zu den Zielen der neuen Behörde. Aus der Sicht der Schweizer Gesetzgeber unterstrich Urs Klemm vom BAG, dass die Anwendung der HACCP-Konzepte auch künftig eine zentrale Stellung einnehmen wird im Bereich des Lebensmittelrechts. Allerdings müssten noch weitere Beurteilungskriterien geschaffen werden. Vielleicht sind hier auch Harmonisierungsabsichten mit der EU eingeschlossen. Werner Ettel berichtete als Vertreter des Vollzugs (Kantonschemiker) von den Bemühungen, Bewertungsinstrumente für eine standardisierte Gefahrenermittlung innerhalb der Schweiz zu schaffen. Erste publizierte Beurteilungswerte sind von dieser Seite bald zu erwarten.

Silvio Raggini erlaubte den interessierten Zuhörern der Nachmittagssession einen Blick hinter die Kulissen eines Grossbetriebes, der Lebensmittelsicherheit bei seinen Zulieferanten nach eigenen Checklisten auditiert, welche allerdings anhand der international bedeutsamen Global-Food-Safety-Initiative (GFSI) aufgebaut sind. Er betonte die Aufgaben des Lebensmittelverteilers im Rahmen der Selbstkontrolle und Verantwortung und stellte sie als Ergänzung und Verdichtung der Aufgaben des Vollzugs dar. Die Interpretation und Implementation der HACCP-Konzepte in der Fleischbranche wurden mit einer beachtlichen Tiefe von Roger Stephan anhand von zwei Beispielen erläutert. Während in Grossbetrieben die HACCP-Konzepte weitgehend umgesetzt werden, scheinen Kleinbetriebe oft überfordert zu sein. Er präsentierte adaptierte Lösungen für das Kleingewerbe, die auf angepassten Dokumentenmatrices basieren. Der letzte Tagungsbeitrag, präsentiert von Mohieb Akkila, beleuchtete ein Qualitätsmanagementsystem analog zu HACCP, nämlich FMEA (Failure Mode and Effect Analysis). Dieses System ist im Pharmabereich sehr geläufig und ist offenbar in gleichem Masse für die Prüfung technischer Funktionalität wie für die Prüfung von Prozessen geeignet. HACCP sei wohl eher nur auf die Prozesse limitiert. Herr Akkila verstand es, die Unterschiede von FMEA und HACCP einem Publikum zu erläutern, dem Details zur FMEA bisher ziemlich ungeläufig waren.

Zusammenfassend darf ich mit Genugtuung feststellen, dass die SGLH wiederum hochkompetente Fachleute als Referenten gewinnen konnte, welche viele interessierte Diskussionspartner anlockten und sicher auch zufrieden stellten.

In diesem Heft sind die Zusammenfassungen aller sieben Referate abgedruckt.

PD Dr. Leo Meile, Präsident der SGLH