

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 94 (2003)
Heft: 1

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Ettl: 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 35th 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