

**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:** 05.08.2025

**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 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