

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	94 (2003)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	35. Arbeitstagung vom 16. Oktober 2002 an der ETH Zürich : HACCP und Selbstkontrolle - Wegzeichen und Erfahrungen

#### 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:** 18.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

**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

Alan Reilly, Food Safety Authority of Ireland, Dublin

Urs Klemm, Bundesamt für Gesundheit (BAG), Bern

Werner Ettel, Amt für Lebensmittelkontrolle des Kantons Zug, Steinhausen

Silvio Raggini, Coop Qualitätscenter/Zentrallabor, Pratteln

Roger Stephan, Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Universität Zürich

Mohieb Akkila, LSMW Total Life Science Solutions, Allschwil

HACCP: Past, present and future challenges

Food Safety in the European Union: Progress with the Implementation of HACCP Systems

Risikoanalyse – HACCP – Selbstkontrolle, müssen wir unsere Gesundheit dreifach schützen?

Standardisierte Gefahrenermittlung als Instrument der amtlichen Lebensmittelkontrolle

Auditierung von Geschäftspartnern hinsichtlich ihrer HACCP-Pläne, Risikoanalysen und Spezifikationen sowie die Bedeutung von internationalem Qualitätsmanagement-Standards

Umsetzung der HACCP-Prinzipien in Fleisch gewinnenden und Fleisch verarbeitenden Betrieben

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 zufriedenstellten.

In diesem Heft sind die Zusammenfassungen aller sieben Referate abgedruckt.

PD Dr. Leo Meile, Präsident der SGLH