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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 97 (2006)

Heft: 4

Vorwort: Reinigung und Desinfektion : Grundlagen und neue Strategien für die Lebensmittelhygiene

Autor: Stephan, R.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 21.05.2025

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

Reinigung und Desinfektion: Grundlagen und neue Strategien für die Lebensmittelhygiene

Ein umfassendes Qualitätsmanagement-Konzept eines Lebensmittel verarbeitenden Betriebes, das nach unterschiedlichsten Standards (ISO 9000, BRC Standard usw.) etabliert werden kann, beinhaltet neben qualitätssteuernden Elementen auch Elemente und Massnahmen im Bereich der Lebensmittelhygiene beziehungsweise Lebensmittelsicherheit. Ein Hygienekonzept eines Betriebes lässt sich modellhaft mit dem Aufbau eines Gebäudes vergleichen: Das Fundament bilden die räumlichen und technischen Voraussetzungen. Die tragenden Säulen stellen grundlegende Hygienemassnahmen (Basishygiene) wie Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene, Trennung von reinen und unreinen Bereichen, Aufzeichnung von Raumtemperaturen und Luftfeuchtigkeiten usw. dar. Das Dach bilden prozessspezifische Massnahmen. Das HACCP-System (hazard analysis and critical control point) stellt dabei ein Konzept zur Vermeidung spezifischer Gesundheitsgefahren (hazards) für den Menschen dar.

Die Stufe der grundlegenden Hygienemassnahmen wird heute unter dem Begriff der «prerequisites» eines HACCP Konzeptes zusammengefasst. Im Rahmen dieser Tagung wurde der Schwerpunkt auf den Aspekt der Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben gelegt. Dabei sollten im Sinne einer holistischen Betrachtung mit den ausgewählten Referaten die verschiedenartigen Facetten dieses Themenbereiches, auch mit einem Blick in die Zukunft, aufgezeigt werden.

R. Stephan