

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 88 (1997)
Heft: 1

Inhaltsverzeichnis

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: 04.05.2025

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

Inhalt – Sommaire

	Seite Page
Bericht – Rapport	
Bericht der 29. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 21. November 1996	1
Vorträge – Communications	
<i>Susanne Herforth</i> : Grundlagen des HACCP-Konzepts	2
<i>Jean-Louis Cordier</i> : Das Hygienekonzept als Voraussetzung für die erfolgreiche Selbstkontrolle	9
<i>Hans Schwab</i> : Selbstkontrolle und Lebensmittelsicherheit aus der Sicht des Gesetzgebers	18
<i>René Krebs-Morger</i> : Die Risikoanalyse aus versicherungstechnischer Sicht	28
<i>Bernhard Hodler</i> : Selbstkontrolle und Sorgfaltspflicht	52
<i>Walter von Allmen</i> : Selbstkontrolle im industriellen Umfeld: Milch und Milchprodukte	59
<i>Heinz Mikle</i> : Selbstkontrolle im industriellen Umfeld: Backwaren- und Schokoladenherstellung	66
<i>René Gabathuler</i> : Selbstkontrolle im gewerblichen Umfeld: Fleischverarbeitung	78
<i>Beata Oester</i> : Selbstkontrolle im gewerblichen Umfeld: Gemeinschaftsverpflegung	88
<i>Hans-Sepp Walker</i> : Selbstkontrolle und Vollzug des Lebensmittelrechts	94
Originalarbeit – Travail original	
<i>Peter Lischer</i> : Laborvergleichsuntersuchungen bei Vorhandensein einer Varianzfunktion vom Horwitz-Typ	100
Informationen – Informations	
Schweizerisches Lebensmittelbuch – Manuel suisse des denrées alimentaires	114
Veranstaltungskalender 1997	115
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene	117
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires	118

Contents

	Page
Report	
Report of the 29 th meeting of the Swiss Society of Food Hygiene, ETH Zurich, 21 November 1996	1
Lectures	
<i>Susanne Herforth</i> : The basis of the HACCP concept	2
<i>Jean-Louis Cordier</i> : The hygiene concept as prerequisite for a successful autocontrol	9
<i>Hans Schwab</i> : Self-control and food safety from the lawgiver's point of view	18
<i>René Krebs-Morger</i> : Risk analysis from the actuarial point of view	28
<i>Bernhard Hodler</i> : Self-control and obligation to carefulness	52
<i>Walter von Allmen</i> : HACCP in an industrial environment: milk and milk products	59
<i>Heinz Mikle</i> : HACCP in an industrial environment: bakery and chocolate manufacturing	66
<i>René Gabathuler</i> : HACCP on a non-industrial level: small-scale production of meat and meat products	78
<i>Beata Oester</i> : HACCP on a non-industrial level: large-scale catering	88
<i>Hans-Sepp Walker</i> : Internal control and food law enforcement	94
Original Paper	
<i>Peter Lischer</i> : A Horwitz-like function supports evaluation of a laboratory-performance study	100
Information	
Swiss Food Manual	114
Calender of events 1997	115
Swiss Society of Food Hygiene	117