

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

Rubrik: Bericht der 29. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 21. November 1996 : Lebensmittelsicherheit durch Selbstkontrolle

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: 08.02.2025

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

Bericht der 29. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für
Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 21. November 1996

Lebensmittelsicherheit durch Selbstkontrolle

Das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 1. Juli 1995 verpflichtet Hersteller und Verkäufer von Lebensmitteln zur Selbstkontrolle; Lebensmittel müssen hygienisch einwandfrei und in anderen Eigenschaften nicht nachteilig verändert sein. Der Betrieb muss Massnahmen vorsehen, die spezifische biologische, chemische und physikalische Gesundheitsrisiken in Lebensmitteln beseitigen oder auf ein akzeptables Niveau vermindern.

Das vom einzelnen Betrieb für diese Produkte anzuwendende System wird vom Gesetzgeber jedoch nicht weiter explizit definiert. Der Betrieb ist somit frei zu tun und zu lassen, was er will, sofern er nur gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel produziert.

Selbstkontrolle ist somit nicht gleich HACCP, vor allem, weil ja Lebensmittel noch andere als hygienische Qualitäten haben müssen. In der Praxis bedeutet das, dass das spezifisch die gesundheitlichen Risiken betreffende HACCP-System in andere Systeme wie generelle Qualitäts- und Hygienekonzepte integriert werden muss.

Ein Problem besteht sicher auch darin, das noch in dynamischer Entwicklung befindliche HACCP-System mit seinen selbst auf höchster politischer Ebene unterschiedlichen Interpretationsmöglichkeiten¹ vor Ort in für die Mitarbeiter verständliche Massnahmen umzusetzen. Die zum Teil heftigen Diskussionen an der Tagung haben gezeigt, dass vielleicht die Theorie des HACCP von den verschiedenen Vortragenden unterschiedlich interpretiert wurde, dass aber alle zu vernünftigen und auch wirksamen Massnahmen gelangt sind, die in der Praxis der vom Gesetz verlangten Selbstkontrolle genügen dürften.

Prof. Dr. M. Teuber

¹ Untermann, F.: Das HACCP-Konzept im Codex Alimentarius. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 87, 631–647 (1996)