

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

Artikel: Selbstkontrolle und Lebensmittelsicherheit aus der Sicht des Gesetzgebers = Self-control and food safety from the lawgiver's point of view

Autor: Schwab, Hans

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-982308>

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>

Selbstkontrolle und Lebensmittelsicherheit aus der Sicht des Gesetzgebers*

Self-control and Food Safety from the Lawgiver's Point of View

Key words: Hygienic handling, Foodstuffs, Self-control, Food safety,
Food legislation

Hans Schwab

Bundesamt für Gesundheit, Bern

Einleitung

Heute werden viele Lebensmittel im grosstechnischen Massstab gewonnen, verarbeitet und über die Kanäle von Grossverteilern an den Konsumenten abgegeben. Der Weg des Lebensmittels vom Produzenten zum Konsumenten ist sehr anonym geworden und für den Konsumenten kaum mehr überblickbar. Der Grundsatz von Treu und Glauben beim Einkauf von Lebensmitteln gilt nur noch von Fall zu Fall. Das Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit ist nicht mehr auf einer persönlichen Beziehung aufgebaut, sondern klammert sich nur noch an Markennamen oder an das Ansehen einer Verkaufs- oder Verteilstelle. Das in Auflösung begriffene Beziehungsnetz zwischen Produzenten, Handel und Konsumenten hat zu einem grossen Vertrauensschwund in die Lebensmittelsicherheit geführt. Bei verschiedenen, in den letzten Jahren aufgetretenen Vorkommnissen hat sich herausgestellt, dass eine grosse Verunsicherung betreffend der Verantwortlichkeiten besteht. Diese Frage stellt sich um so mehr, als heute neben Berufsleuten immer mehr angelernte Hilfskräfte beschäftigt werden.

Der Bund hat die Befugnis, zum Schutz der Gesundheit sowohl den Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln wie auch mit Gebrauchsgegenständen zu regeln und überdies den Täuschungsschutz, das heisst den Schutz von Treu und Glauben im Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln, sicherzustellen.

Die Bundesverfassung hat den Bund mit verschiedenen Rechtsetzungskompetenzen ausgestattet. Dieser soll davon soweit Gebrauch machen, wenn es die äusseren Umstände erfordern. Die bereits angesprochene Entwicklung mit ihren

* Vortrag gehalten an der 29. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 21. November 1996

komplexen, kaum mehr überschaubaren Verhältnissen kann von den Behörden nur unter Kontrolle gehalten werden, wenn den Grundsätzen der Lebensmittelsicherheit tagtäglich im Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen unter den Bedingungen einer Selbstkontrolle nachgelebt wird (1).

Durch den Erlass von griffigen und durchsetzbaren gesetzlichen Bestimmungen hat der Bund dafür besorgt zu sein, dass der im Umgang mit Nahrungs- und Genussmitteln sowie mit den Gebrauchsgegenständen involvierte Personenkreis zu einem Verhaltensmuster angehalten wird, das letztlich in der ganzen Breite vom Produzenten bis zum Konsumenten den Auftrag des Lebensmittelgesetzes erfüllt. Dazu gehören «der hygienische Umgang mit Lebensmitteln» und die «Selbstkontrolle» innerhalb der Prozessabläufe Gewinnung, Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, Transport, Etikettierung und Abgabe.

Die Verantwortlichkeiten im Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

Die heute weltweite Lebensmittelproduktion, die kaum überschaubaren Warenflüsse, die modernen Aufarbeitungstechnologien und die, weil aus unterschiedlichen Ländern stammend, sehr unterschiedlichen Standards betreffend die gesetzlichen Mindestanforderungen ergeben eine ausserordentlich komplexe Situation sowohl für den Gesetzgeber als auch für die Kontrollorgane und die im Umgang mit Lebensmitteln beschäftigten Personen.

Die Verantwortlichkeiten für die Lebensmittelsicherheit lassen sich wie folgt darstellen:

Bund: Er erarbeitet eine griffige Gesetzgebung in allen Bereichen von möglichen Gefahrenpotentialen (Zusammensetzung inkl. Zusatzstoffe, Fremd- und Inhaltsstoffe, hygienisch-mikrobiologische Beschaffenheit) unter Berücksichtigung von neuartigen Gefährdungen aus dem Bereich der Umwelt, aber auch neuen Produkten und neuen möglicherweise riskanten Verfahren der Lebensmittelherstellung und -behandlung. Er gibt sich die Kompetenz, an der Grenze und zusammen mit den Kantonen lebensmittelpolizeiliche Massnahmen anzuordnen und durchzusetzen.

Kantone: Diese kontrollieren im Stichprobenverfahren subsidiär die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, ob sie den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Sie kontrollieren die Durchsetzung angeordneter Massnahmen im Beanstandungsfalle. Die Durchsetzung von lebensmittelpolizeilichen Massnahmen ergibt sich durch das Lebensmittelgesetz. Zur Durchführung des Kontrollauftrages verfügt der Kanton im Rahmen der Verwaltungstätigkeit, der Laboranalytik und der Kontrolltätigkeit bis auf die Stufen Gemeinden über die nötige Infrastruktur, nämlich: Kantonschemiker, Laboratorium, Lebensmittelinspektoren und Lebensmittelkontrolleure.

Produzenten, Warenhalter, Handel: Alle, die mit Lebensmitteln, Zutaten, Zusatzstoffen, Fabrikationshilfsstoffen sowie Gebrauchsgegenständen umgehen, sind dafür verantwortlich, dass die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände den Vorschriften entsprechen. Der unmittelbare Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen verpflichtet alle bei der Produktion, der Herstellung, der Aufarbeitung, dem Transport, der Lagerung und bei der Abgabe an den Konsumenten Beteiligten, durch die

Selbstkontrolle

die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Produktion und der Lebensmittelbearbeitung und -verarbeitung bis zum Verkauf sicherzustellen.

Konsumenten: Obwohl vom Gesetzgeber nicht erfasst, muss auch der Konsument seinen Beitrag an die Lebensmittelsicherheit leisten. Er hat im Rahmen seiner

Eigenverantwortung

für die Erhaltung der Hygiene und des Gebrauchswertes zu sorgen. Er hat bei der Aufbewahrung, der Weiterverarbeitung, Zubereitung und letztlich bis und mit der Restenverwertung die grösste Sorgfalt walten zu lassen.

Die gesetzlichen Grundlagen zur Durchführung der Selbstkontrolle und zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit

Bestimmungen im Gesetz und in den Verordnungen

Das Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992 (SR 817.0) (2)

Es enthält u.a. die folgenden Regelungen, die zur Lebensmittelsicherheit beitragen:

- Artikel 9 Herstellungsverfahren
- Artikel 10 Grenz- und Toleranzwerte
- Artikel 15 Hygiene
- Artikel 22 Untersuchungsmethoden
- Artikel 23 Selbstkontrolle

Die Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 (SR 817.02) und die dazugehörigen Verordnungen des Departementes des Innern (3)

In den folgenden Bestimmungen wird die Lebensmittelsicherheit angesprochen:

- Artikel 2 Allgemeine Anforderungen
- Artikel 3 Zulässige Lebensmittel
- Artikel 7 Inhaltsstoffe → Fremd- und Inhaltsstoff-Verordnung vom 26. Juni 1995 (FIV)

- Artikel 8 Zusatzstoffe → Zusatzstoffverordnung vom 26. Juni 1995 (ZuV)
- Artikel 9 Fremdstoffe → Fremd- und Inhaltsstoff-Verordnung vom 26. Juni 1995 (FIV)
- Artikel 10 Mikroorganismen → Hygieneverordnung vom 26. Juni 1995 (HyV)
- Artikel 17 Hygiene mit Verweis auf Artikel 11 Lebensmittelsicherheit der HyV
- Artikel 18 Kranke Personen im Umgang mit Lebensmitteln
- Artikel 19 Täuschungsverbot

Flankierend dazu sind die folgenden Regelungen zu beachten:

- Artikel 11 Tiefkühlung
- Artikel 12 Kühlung
- Artikel 13 Thermisation, Hitzebehandlung
- Artikel 14 Andere physikalische Behandlungen
- Artikel 15 Gentechnisch veränderte Organismen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Artikel 16 Verarbeitungshilfsstoffe
- Artikel 21–23 Kennzeichnung
- Artikel 25–27 Datierung und Angabe des Warenloses

Hygieneverordnung mit Regelungen betreffend Räume, Einrichtungen, Lagerung, Transport, Personal, Schulung.

Die massgebenden Parameter der Selbstkontrolle

Die Lebensmittelsicherheit und der Gesundheitsschutz werden durch die *Grenzwerte* sichergestellt.

Der Täuschungsschutz wird durch die quantitativen und qualitativen Kriterien, welche letztlich die Mindestanforderungen definieren und durch die *Toleranzwerte* sichergestellt.

Grundsätzlich sind alle Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung (LMG, LMV und V-EDI), welche quantitative oder qualitative Kriterien regeln, dazu da, den Konsumenten vor gesundheitsschädlichen oder täuschenden Lebensmitteln zu schützen. Alle diese Kriterien beinhalten die erfassbare, machbare und kontrollierbare Lebensmittelsicherheit und die vom Gesetzgeber festgelegten, in jedem Fall einzuhaltenden Mindestanforderungen. Mittels flankierender Massnahmen wird das Erreichen der Zielsetzung unterstützt.

Die Erwartungen des Gesetzgebers an die im Umgang mit Lebensmitteln beteiligten Personen

Artikel 23 stellt klar, dass alle, die mit Lebensmitteln, Zutaten, Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen und Gebrauchsgegenständen umgehen, die Verantwortung dafür tragen, dass diese den Vorschriften des Gesetzes entsprechen und die

Forderungen nach Gesundheitsschutz, Lebensmittelsicherheit, allgemeiner Hygiene und dem Täuschungsschutz erfüllen. Um dieses Ziel zu erreichen, hat der Wareninhaber oder Betriebsverantwortliche verschiedene Massnahmen zu ergreifen und im Zusammenhang mit seiner Ware verschiedene Überlegungen anzustellen.

Wo ergeben sich Risiken in bezug auf das Endprodukt?

- pathogene, auf den Menschen übertragbare Keime?
- toxische Keime und Toxine?
- giftige oder schädliche Inhaltsstoffe?
- Rückstände von Fremdstoffen?
- Zusatzstoffe, insb. solche mit allergisierender Wirkung?

Wo ergeben sich Risiken bei der Bearbeitung und dem Endprodukt?

- Produktion: Düngung, Pestizidbehandlungen, Fütterung, Arzneimittelbehandlungen usw.
- Gewinnung: Ernterisiken, sekundäre Verunreinigungen bei der Gewinnung, Behandlungsfehler, mikrobielle Rekontaminationen, Verderb usw.
- Auf- und Räume, Einrichtungen, Apparate, Technologie, Lagerung, Transport, Hilfsmittel (Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, GVO).
Bearbeitung: Entstehen giftige Stoffe bei der Aufarbeitung? Personal, Schulung sowie weitere flankierende Massnahmen, Qualitätssicherung.
- Endprodukt: Mikrobieller und chemischer Verderb, Lagerung, Transport, Verkauf, allgemeiner Umgang, Etikettierung, genügende Transparenz gegenüber den Konsumenten.

Die Lebensmittelsicherheit stützt sich primär auf die *gute Herstellungspraxis*. Ausgehend von einwandfreien Rohstoffen tierischer oder pflanzlicher Herkunft sind diese nach den branchenüblichen Rezepturen, Verfahren und Kontrollen zu einem die Mindestanforderungen erfüllenden Endprodukt aufzuarbeiten. Bei zusammengesetzten Lebensmitteln umfasst die GHP auch die Zwischenprodukte, die Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe sowie die angewandte Technologie.

Das in Artikel 11 der Hygieneverordnung aufgeführte Konzept zur Sicherung der Lebensmittelsicherheit hat zum Ziel, spezifische Gesundheitsrisiken für den Menschen zu erkennen und mittels geeigneten Gegenmassnahmen zu vermeiden, zu vermindern oder zumindest so abzugrenzen, dass die gesundheitliche Gefahr beherrschbar wird. Die Gefahren und Risiken sind dabei im voraus zu ermitteln und über die kritischen Kontrollpunkte (CCP) zu lenken. Das Überwachungssystem ist stufengerecht und betriebsspezifisch anzuwenden. Die Vorleistungen der vorgelagerten Stufen müssen mitberücksichtigt werden.

Die Gefahrenermittlung und -bewertung umfasst drei Stufen (4)

1. Die Gefahrenanalyse
2. Die Festlegung der kritischen Kontroll- und Lenkungspunkte
3. Die Überwachung und Dokumentation

Die einzelnen Punkte umfassen:

Gefahrenanalyse

- Ermittlung der spezifischen Gefahren für die Gesundheit des Menschen
- Bewertung der Bedeutung der ermittelten Gefahren
- Ermittlung der Wahrscheinlichkeit, dass die Gesundheitsgefährdung eintritt (in welcher Häufigkeit ist mit ihrem Auftreten zu rechnen)
- Ermittlung der Folgen für das Produkt und die Gesundheit des Menschen

Festlegung der kritischen Kontrollpunkte

- Festlegung von Punkten bzw. Arbeitsvorgängen oder bestimmter Produktionsschritte und -techniken im Herstellungsprozess, wo eine Beherrschung der Gefahren durch Lenkung notwendig und möglich ist;
d.f.: CCP1 = sichere Beherrschung; CCP2 = weitgehende Beherrschung; CCP3 = falls eingetreten, nicht mehr beherrschbar).
- Festlegung von Massnahmen (Standardwerte und Toleranzbereiche), durch die die Gefahren ausgeschaltet oder deutlich vermindert werden.

Überwachung und Dokumentation

Monitoring: Ständige Überwachung der CCP mit Verfahren, die frühzeitig auf Fehler hinweisen.

Festlegung von Korrektur- oder Sicherheitsmassnahmen, die sofort eingesetzt werden können und das Inverkehrbringen der Risikoprodukte verhindern.

Verifikation: Durchführung von Untersuchungen / Massnahmen zur Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Systems

Die Erwartungen des Gesetzgebers an das System und seine Durchführung sind:

- Der Verantwortliche muss sich mit seinen Erzeugnissen bezüglich der gesundheitlichen Unbedenklichkeit und der möglichen Täuschung auseinandersetzen. Er hat die vom Gesetz her geforderten Mindestanforderungen an seine Erzeugnisse auf die von ihm festgelegten Qualitätsanforderungen auszurichten. Der Unternehmerentscheid, dem Konsumenten (oder auf den vorgelagerten Stufen dem Verarbeiter oder Wiederverkäufer) eine immer gleich gute und konkurrenzfähige Qualität anzubieten, hat unter Einbezug des Umfeldes bei der Gewinnung, Herstellung, Bearbeitung, Zubereitung, Lagerung, Transport und der Abgabe an den Konsumenten zu geschehen. Das Ziel, gegen die Konkurrenz bestehen zu können und das Vertrauen der Konsumenten zu gewinnen, kann nur über ein dem Unternehmen angepasstes Qualitätssicherungssystem erreicht werden. Dazu geeignet ist das M-7-System. Dabei bedeutet:

- M 1 Meister: legt die Qualität und den Weg dazu fest. Durch die Gefahrenanalyse kennt er die Risiken und legt die CCP fest.
- M 2 Mitarbeitende: kennen durch interne Schulung die Qualitätsanforderungen, die Risiken, die CCP und die Lenkungsmassnahmen.
- M 3 Materialien: müssen den Qualitätsanforderungen (GHP) genügen und die Standards der CCP erfüllen.
- M 4 Maschinen: müssen hygienisch einwandfrei, gut gewartet sein und funktionieren.
- M 5 Milieu: muss sich zur Qualitätsproduktion eignen; z. B. Trennung von reiner und unreiner Linie.
- M 6 Markt: muss Massnahmen vorsehen, welche bis zum Konsumenten reichen.
- M 7 Monitoring: muss Kontrollen und Massnahmen vorsehen und jederzeit personenunabhängig die Rückverfolgbarkeit von Abläufen sicherstellen (Qualitätssicherungshandbuch) und geeignet sein, das vorgegebene Verhaltensmuster im hygienischen Umgang durchzusetzen.

- Die Lebensmittelsicherheit muss unabhängig der im Betrieb beschäftigten Personen jederzeit sichergestellt sein. Dazu gehören die Überwachung und die Notierungen der für die Lebensmittelsicherheit entscheidenden Prozessabläufe, ergänzt durch die zu treffenden Massnahmen beim Auftreten von Abweichungen vom Standardverlauf oder bei der Feststellung von anderen Unregelmässigkeiten.
- Zur Sicherung der Prozessabläufe sind die kritischen Kontrollpunkte festzulegen. Die Überwachung der CCP kann durch prozessorientierte oder durch Laborkontrollen (mikrobiologisch/chemisch/physikalisch) erfolgen. Als weitere Kontrollen können auch die Sensorik und die augenscheinliche Beurteilung als Hilfsmittel eingesetzt werden.
- Ein wesentlicher Schwerpunkt ist die Schulung des Personals. Alle am Umgang mit Lebensmitteln Beteiligten müssen sich mit dem betriebsinternen Konzept zur Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung identifizieren und das hierfür notwendige Kontrollsystem kennen. Ergänzt wird die innerbetriebliche Schulung durch die branchenspezifische Berufsschulung, wo neben der praktischen Ausbildung vor allem das theoretische Wissen dazu vermittelt wird.

Nach der Lehrlingsausbildung bieten die meisten Lebensmittelberufe auch das Meisterdiplom an. Neu fordert nun der Gesetzgeber die Ausbildung in Hygiene und die Vermittlung der Kenntnisse über die Prinzipien der Selbstkontrolle. Dazu kommt das Verhalten im Krankheitsfalle mit der gesetzlich geforderten Meldepflicht und der Entscheidungsbefugnis des Betriebsverantwortlichen beim Auftreten einer über Lebensmittel übertragbaren Infektionskrankheit. Der Gesetzgeber erwartet von den einzelnen Branchen das hierzu nötige Ausbildungskonzept auf der Stufe Berufsschule, Meisterkurse und Mitarbeiterweiterbildung. Das Lernziel muss zu einem leistungsorientierten Prüfungsfach werden. Dazu gehört eine permanente Weiterbildung im oder ausserhalb des Betriebes. Die in der Praxis auftretenden Vorkommnisse sind innerbetrieblich zu analysieren und auszuwerten. Nur

eine solide Ausbildung bildet letztlich die Gewähr, dass die vom Gesetzgeber gestellten Forderungen eingehalten werden.

Schlussbetrachtung

Glaubwürdig durchgeführte Massnahmen zur Lebensmittelsicherheit vermitteln Vertrauen. Sie sind eine Chance, möglichst grosse und kostspielige Pannen oder kreditschädigende Unfälle nach Möglichkeit zu vermeiden. Sie verhindern auch den Verschleiss teurer Rohstoffe und die Eliminierung ganzer Fabrikationschargen. Sie bewirken eine innerbetriebliche Identifikation aller am Umgang mit den Produkten beteiligten Personen und fördern das Qualitätsdenken.

Der Gesetzgeber erwartet von der Selbstkontrolle, dass:

- a) die Verantwortung zur richtigen Zeit am richtigen Ort wahrgenommen wird;
- b) die Gefahren erkannt und die Risiken stufengerecht eliminiert, verhindert oder abgegrenzt werden;
- c) durch permanente Weiterbildung und die tägliche Auseinandersetzung mit der Lebensmittelsicherheit der hygienische Umgang mit Lebensmitteln für alle Betriebe zu einem vertrauensbildenden Verhaltensmuster wird.

Das betriebsgeschneiderte Lebensmittelsicherheitssystem fördert:

- die Sicherheit des Betriebs, die gesetzlichen Mindestanforderungen zu erfüllen;
- den sparsamen und kontrollierten Umgang mit den zur Lebensmittelherstellung nötigen Rohstoffen;
- die personenunabhängige Einhaltung der Lebensmittelsicherheit und ermöglicht den Aufbau einer Qualitätssicherung, die auch bei Abwesenheiten wie Ferien, Militärdienst, Krankheit funktioniert;
- das Vertrauen der Konsumenten in ein Produkt oder den Betrieb;
- Wettbewerbsvorteile im Konkurrenzkampf innerhalb der Branchen.

Die Vorteile der Systeme zur Sicherung der Qualität und der Lebensmittelsicherheit sind von der industriellen Lebensmittelherstellung längstens erkannt; für den gewerblichen Betrieb sind sie eine Chance für den Fortbestand der Betriebe, auch wenn deren Einhaltung heute noch sehr viel Ärger bereitet. Sie erleichtern heute und in Zukunft den Umgang mit den amtlichen Kontrollorganen und fördern durch aktiven Gesundheitsschutz und grösstmögliche Transparenz das nötige Vertrauen der Konsumenten in die Endprodukte.

Zusammenfassung

Durch den Erlass von durchsetzbaren Bestimmungen hat der Bund dafür besorgt zu sein, dass der hygienische Umgang mit Nahrungs- und Genussmitteln sichergestellt ist. Die in die Prozesse involvierten Personen sind zu einem betriebs- und produktspezifischen Verhaltensmuster anzuhalten mit dem Ziel, durch die betriebsinterne Selbstkontrolle die durch das Lebensmittelgesetz verlangten Anforderungen zu erfüllen.

Der Gesetzgeber erwartet, dass durch die Selbstkontrolle innerhalb der betrieblichen Abläufe die Verantwortung zur richtigen Zeit am richtigen Ort mit griffigen Lenkungsmaßnahmen wahrgenommen wird. Die Gefahren sind zu analysieren und die erkannten Risiken stufengerecht zu eliminieren, zu vermindern oder abzugrenzen.

Die Selbstkontrolle umfasst die tägliche und lückenlose Auseinandersetzung mit der Lebensmittelsicherheit. Das Ziel muss durch eine permanente Weiterbildung und durch Auswertung und Austausch der Erfahrungen gesichert werden.

Résumé

La Confédération doit s'employer, en arrêtant des prescriptions, à garantir le respect des règles d'hygiène lors de la manipulation des denrées alimentaires et des denrées consommées pour l'agrément (alcool et tabac). Toute personne dont l'activité est liée à la manipulation de ces denrées doit être incitée à observer des règles de comportement spécifiques à l'exploitation et au produit, dans le but d'assurer que, par l'auto-contrôle interne, les exigences prévues par la loi sur les denrées alimentaires soient remplies.

Le législateur escompte que grâce à l'auto-contrôle exercé au niveau de l'exploitation, la responsabilité sera assumée au bon moment et au bon endroit par des mesures pertinentes. Il y a lieu d'évaluer les risques et, lorsqu'ils sont identifiés, de les éliminer, de les réduire ou de les limiter, selon leur degré.

L'auto-contrôle suppose une attention quotidienne et sans faille à la sécurité des aliments. Cet objectif doit être assuré par la formation permanente, ainsi que par l'évaluation et l'échange d'expériences.

Summary

By enacting practicable regulations, the Federal Government has to ensure a hygienic handling of foodstuffs and luxuries. Those persons who are included in processing have to comply with the law on foodstuffs by practising self-control adapted to the type of business and products. The lawgiver expects that within the course of operation, self control is carried out at the right time and place and that in case of need, effective measures of correction are taken. Analysis for hazards has to be done and, if a hazard has been identified, adequate measures for its elimination, reduction or delimitation have to be taken. Selfcontrol includes daily and entire dealing with the question of food safety. The basic requirement for this way of acting is permanent training and exchange of experience.

Literatur

1. EDMZ Bern: Botschaft zu einem Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 30. Januar 1989.
2. EDMZ Bern: Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 9. Oktober 1992 (SR 817.02).

3. EDMZ Bern: Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 (SR 817.02).
4. *Untermann, F.*: GMP und HACCP bei der Verarbeitung vom Tier stammender Lebensmittel. Vortrag der Tagung Strategien der Qualitätssicherung in der Lebensmittelverarbeitung. März 1994, Zürich.

Dr. Hans Schwab
Bundesamt für Gesundheit
Abteilungschef Lebensmittelwissenschaft
CH-3003 Bern