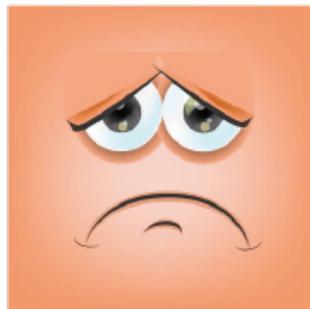


# Mögliche Gefahren für die Gesundheit des Konsumenten (Art. 51 LGV)

## Physikalische Gefahren

Fremdmaterialien wie Metall-, Knochen-, Glas-, Holzsplitter-, Steinchen, Schmutz, Schmuck z.B. Schalenteile in Nussbrot, Haare in der Suppe, Schrot in Wildbret



## (Mikro-)Biologische Gefahren

### Krankmachende Mikroorganismen

Mikroorganismen wie Salmonellen in Roheispeisen, Campylobacter in Fleischfondue, Listeria in Rohmilch-Weichkäse, Staphylococcus in Crèmeschnitte, Bacillus cereus in Reisgericht, verschimmelte Sauce, lebensmittelbedingte Viruserkrankungen wie Noroviren in Austern

### Giftige Stoffwechselprodukte

Biogene Amine wie hitzestabile Histamine in Thon-Pizza, Schimmelpilzgifte in verschimmelten Nüssen

### Parasiten und Schädlinge

Fadenwürmer in rohem Fisch wie Sushi, Schnecken im Salat, Schaben Bereich Geschirrwashmaschine, Nager durch Kelleröffnungen

## Chemische Gefahren

### Rückstände und Verunreinigungen

Pestizide wie Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungsmittel, Allergene wie Erdnüsse, Weichmacher bei Brot im Kehrtrichtersack, Wachstumsförderer bei U.S.-Beef, lebensmittelunverträgliche Schmierstoffe bei Abfüllanlagen, falsch dosierte Zusatzstoffe, Solanin in grünen Kartoffel, Phasin in rohen Bohnen, Acrylamid in verkohlter Rösti, >27 % polare Anteile bei verdorbenen Frittieröl

## **Selbstkontrolle (Eigenverantwortung)**

Im Jahre 1995 wurde in der Schweiz bei Betrieben die der Lebensmittelgesetzgebung unterstellt sind die Selbstkontrollpflicht eingeführt. Damit erfolgte ein Systemwechsel von der End(produkt)-Kontrolle hin zur vorbeugenden Kontrolle.

Im Rahmen der Selbstkontrolle ist dabei die systematische Gefahrenanalyse das Kernelement eines wirkungsvollen HACCP-Konzeptes. Sie umfasst die Auflistung und Bewertung aller möglichen gesundheitsschädigenden Gefahren für den Konsumenten während der gesamten Verarbeitungskette (inkl. Rohstoffe). Ziel ist die Vermeidung spezifischer Gesundheitsrisiken der Konsumenten.

Eine betriebsangepasste Gefahrenanalyse ist der wichtigste aber auch anspruchsvollste Teil. Grundvoraussetzung hierfür sind Kenntnisse über mögliche biologische, chemische und physikalische gesundheitliche Gefahren. Bei der Speisezubereitung in der Küche stellen die mikrobiellen Gefahren die weitaus grössten Gesundheitsrisiken für den Konsumenten dar.