

Das schweizerische Forschungsinformationssystem



Projekt Information

- Projektanzeige-Menü**
- [Basisinformation](#)
 - [Kontaktpersonen](#)
 - [Projektinformation](#)
 - [Forschungsbereiche](#)
 - [Beteiligte Personen](#)
 - [Organisation](#)

Zurück zur Projektübersicht

Newsflash



Bundesamt für Bildung und Wissenschaft
 Office fédéral de l'éducation et de la science
 Ufficio federale dell'educazione e della scienza
 Ufficio federal da scolaziun e scienza

Projekt Titel (orig.) Sicherheit in der Produktionskette

Projekt Titel (engl.) Production chain safety

Schlüsselwörter (Englisch)
 production chain safety, risk assessment, risk analysis, raw i borne diseases, human pathogens, contaminants and residu

Startdatum 10.11.2003 **Enddatum** 31.12.2007

Kontaktpersonen Schälllibaum Melchior

Tel.Nr +41 31 323 81 84

E-mail melchior.schaellibaum@alp.admin.ch

Organisation Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Sicherheit und Qualität

Strasse Schwarzenburgstrasse 161

PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld

Land Schweiz

[top](#)

Projektinformation	Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch	
Schlüsselwörter		X			
Kurzbeschreibu	X				
Projektziele	X				
Umsetzung und	X	X	X	X	
Neue Kenntniss	X				
Arbeitsvorgang/ Arbeiten	X				
Kunden/Bericht	X				
Publikationen	X	X	X	X	

[top](#)

Kurzbeschreibung (Deutsch)

Nahrungsmittelbedingte Erkrankungen beim Menschen treten Vordergrund stehen mikrobielle Ursachen. Im Zusammenhar Globalisierung des Handels mit Lebensmitteln gewinnt der Si Konsumenten vor gesundheitlichen Risiken zunehmend an B gesundheitlichen Risiken können anhand der Risikoanalyse e quantifiziert und durch entsprechende Massnahmen reduzier Rahmenwerk des Codex Alimentarius umschriebene Risikoar der Welthandelsorganisation (WTO) anerkanntes und in der ' sanitäre und phytosanitäre Massnahmen (SPS-Abkommen) c Verfahren zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit im ir Handel. Sie bezweckt gesundheitliche Risiken biologischer, c physikalischer Natur, die von einem Lebensmittel ausgehen l auszuschalten beziehungsweise auf ein akzeptables Niveau z wissenschaftliche Basis für eine Risikoanalyse ist die Risikobe assessment). Die Risikobeurteilung erlaubt es, Aussagen übe Wahrscheinlichkeit des Eintretens und den Schweregrad eine Schadens, der durch eine Gefährdung (z.B. einem spezifisch

chemischen Rückstand in einem Lebensmittel) abzuschätzen Massnahmen dagegen einzuleiten. Da Rohprodukte tierische direkten Verzehr bestimmt sind (z.B. Rohmilchkäse, gewisse verschiedenen Ländern generell als Risikoprodukte eingestuft die Sicherstellung eines reibungslosen Exportes dieser Produ wissenschaftlich fundierte Risikobeurteilung von zunehmend weiteren trägt die Risikoanalyse in der ganzen Produktionske Vertrauens- und Imagebildung bei den in- und ausländischer schweizerischer Lebensmittel tierischer Herkunft bei.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Projektziele (Deutsch)

1. Die hygienische Sicherheit von Lebensmitteln tierischer H (Schwerpunkt Rohmilchkäse) ist auf einem hohen Niveau un dokumentiert
2. Die Exporteure von schweizerischen Lebensmitteln tierisch beanspruchen wissenschaftliche Dokumentationen der ALP (; Risikobeurteilungen) zum Nachweis der hygienischen Unbedi
3. Die Rückstandssituation in Lebensmitteln tierischer Herku Milch und Milchprodukte) ist dokumentiert und bekannt gem
4. Die Bedeutung von ernährungsbedingten Krankheiten, die Lebensmittel tierischer Herkunft hervorgerufen werden könn wissenschaftlich dokumentiert gewichtet und den Konsumen gemacht
5. Die Resultate von Risikobeurteilungen werden von den zu als Grundlage für das Risikomanagement beigezogen

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Deutsch)

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die ange

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Englisch)

For more detailed information please contact the person in c project

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Französisch)

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Italienisch)

Per ulteriori informazioni vogliate contattore il responsabile r

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Neue Kenntnisse/Literatur (Deutsch)

Im Arbeitsprogramm 2000/2003 wurde im Projekt 00.33.1.2 ein logisches und transparentes Modell entwickelt, das die in Risikobeurteilung entlang der gesamten Produktionskette eir tierischer Herkunft ("von der Heugabel bis zur Essgabel") erl (Publikationen: Agrarforschung, im Druck; International Dair Druck; Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygi dient als Basis für die Arbeiten im vorliegenden Projekt.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Arbeitsvorgang/Stand der Arbeiten (Deutsch)

1. Durchführung von Risikobeurteilungen für die wichtigsten humanpathogenen Keime (Schwerpunkt: Hart- und Hartkäse aus Rohmilch)
2. Durchführung von Risikobeurteilungen von neu in Erschei Krankheitserregern (new emerging pathogens) im Sinne einer vorausschauenden Massnahme.
3. Monitoring der Rückstandssituation in Lebensmitteln tieris (Literatur, ev. eigene Untersuchungen); jährliche Berichterstattungen ("Rückstandsantenne")
4. Beurteilung von ernährungsbedingten Krankheiten, die du

tierischer Herkunft hervogerufen werden können (Literaturstudium).

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Kunden/Berichterstattung (Deutsch)

1. Milchverarbeitende Betriebe, Käse-Sortenorganisationen. praxisorientierte Wissenstransfer geschieht über Käser-Disk Beratersitzungen und Publikationen in Fachzeitschriften.
2. Forschungsinstitutionen und wissenschaftlich interessierte Ausland (wissenschaftliche Publikationen)
3. Käseexporteure
4. Schweizerische Behörden (BLW, BVET, BAG)
5. Behörden in importierenden Ländern
6. Konsumenten

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Deutsch)

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die ange

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Englisch)

For more detailed information please contact the person in c project

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Französisch)

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Italienisch)

Per ulteriori informazioni vogliate contatore il responsabile r

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Forschungsbereiche

Fachbereiche

% **Disziplinen gemäss CERIF-Klassifikation**
100 B510 Infektionskrankheiten

Politikbereich / NABS

100 Landwirtschaftliche Produktivität und Technologie

[top](#)

Beteiligte Personen

Beteiligungsart

Kontaktperson, Schällibaum Melchior
Tel.Nr +41 31 323 81 84
E-mail melchior.schaellibaum@alp.admin.ch
Organisation Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Sicherheit und Qualität
Strasse Schwarzenburgstrasse 161
PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld
Land Schweiz

[top](#)

Forschungsorganisation

ALP Agroscope Liebefeld-Posieux
Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft
Strasse Rte de la Tioleyre 4
PLZ / Ort 1725 Posieux

Land Schweiz
E-mail info@alp.admin.ch

Bereich 3 Tierische Produktion und Lebensmittel tierischer Herkunft
Projektnummer 3.3.6
Projekt-Status Aktiv
Kosten bewilligt (Betrag nicht veröffentlicht)
Letzte Mutation 14.03.2005

[top](#) | [zurück zur Projektliste](#)

Copyright + Disclaimer