Mikrobiologische Analysen : Richtlinien zur Qualitätssicherung - Lebensmittel- und Wasseruntersuchungen [Nigel F. Lightfoot, Eddie A. Maier]

Autor(en): **Baumgartner, A.**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 3

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mikrobiologische Analysen: Richtlinien zur Qualitätssicherung – Lebensmittel- und Wasseruntersuchungen

Nigel F. Lightfoot und Eddie A. Maier

Springer Verlag Berlin, Heidelberg, New York 2003. 267 Seiten mit 28 Abbildungen und 20 Tabellen. Gebunden Fr. 166.– (ISBN 3-540-44223-5)

Praktizierende Mikrobiologen fortgeschrittenen Alters erinnern sich an die Zeit, wo Qualitätssicherung im Labor nach freiem Ermessen, nicht systematisch und manchmal gar nicht betrieben wurde. Zu kommerziellen Testsystemen existierten häufig keine Validierungsunterlagen. Diese Situation hat spätestens mit dem Aufkommen der Laborakkreditierung – 2002 feierte die Schweizerische Akkreditierungsstelle ihr 10-jähriges Bestehen – deutlich geändert. Dass heute die auf Normen abgestützte Qualitätssicherung weit verbreitet ist, hat verschiedene Gründe. Die Internationalisierung von Handel und Dienstleistung verlangt zunehmend, dass Resultate über die Grenzen hinaus verglichen werden können. Häufiger als früher werden Analyseergebnisse hinterfragt oder auch juristisch angefochten. In solchen Fällen ist es wichtig aufzeigen zu können, dass Daten unter einer Qualitätssicherung, welche Transparenz und Rückführbarkeit sicherstellt, zustande gekommen sind. Letztendlich setzen sich in einem Umfeld erhöhter Konkurrenz langfristig diejenigen Anbieter durch, die eine bessere Produktqualität liefern können. Die Einführung eines Qualitätssystems ist erwiesenermassen ein kompliziertes und aufwendiges Unterfangen. Schwierig ist unter anderem zu entscheiden, welche Massnahmen in welchem Umfang festzulegen sind. Normen haben bezüglich des Vorgehens lediglich den Charakter von Leitplanken. Offizielle Guidelines zur Auslegung von Normen sind zwar nützliche Hilfsmittel, gewähren aber immer noch beträchtlichen Ermessensspielraum, der zu Unsicherheiten und unterschiedlichen Auffassungen führen kann. Mit dem Buch «Mikrobiologische Analysen: Richtlinien zur Qualitätssicherung – Lebensmittel- und Wasseruntersuchung» steht nun erstmals ein Nachschlagewerk in deutscher Sprache zur Verfügung, das zu einer Vielzahl von Fragen, die sich beim Etablieren, Betreiben und Aufdatieren von QS-Systemen ergeben, klar und kompetent Antwort gibt. Das abgehandelte Themenspektrum umfasst Anwendungsbereich, Zweck und Umsetzung von QS-Programmen, Personal, Organisation und Management, Probeentnahme, Geräte, Labormaterialien und

Diagnostika, Analytik mit Schwergewicht auf quantitativen Verfahren, Handhabung von Ergebnissen und Berichterstattung, Akkreditierung sowie Methodenvalidierung und die dazugehörenden statistischen Grundlagen und Definitionen. Die gemachten Ausführungen sind sehr konkret, praxisnah und im nötigen Detaillierungsgrad abgefasst. Auf Fragen wie beispielsweise ein Dampfkochtopf zu kalibrieren ist, welche Abweichung bei einem Manometer zulässig ist oder wie lange Antibiotikalösungen aufbewahrt werden dürfen, werden Antworten gegeben. Wer sich im mikrobiologischen Labor mit Qualitätssicherung auseinander setzen muss, sei es als Verantwortlicher oder als Mitarbeitender, dem dürfte das gelungene Buch von Lightfoot und Maier ein wertvoller und nützlicher Begleiter werden.

A. Baumgartner