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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 95 (2004)

**Heft:** 1

**Artikel:** Geschichte und Aktivitäten der "International Commission on Microbiological Specifications for Foods" (ICMSF)

**Autor:** Cole, Martin / Cordier, Jean-Louis

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-981807

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 11.07.2025

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

# Geschichte und Aktivitäten der «International Commission on Microbiological Specifications for Foods» (ICMSF)*

Martin Cole, Chairman der ICMSF, Food Science Australia, North Ryde, NSW, Australien

## Geschichte

Die ICMSF wurde 1962 vom «International Committee on Food Microbiology and Hygiene» einem Zweig der «International Union of Microbiological Societies» (IUMS) gegründet. Durch die IUMS ist die ICMSF mit der «International Union of Biological Societies» (IUBS) und der «World Health Organization» (WHO) der Vereinten Nationen verbunden.

In den 60er Jahren vergrösserte sich das Wissen über Lebensmittelvergiftungen und führte zu einem Anstieg der mikrobiologischen Analysen. Im internationalen Lebensmittel-Handel traten in der Folge unvorhergesehene Probleme auf, denn es wurden verschiedene Methoden und Bemusterungspläne angewendet, die unzureichend validiert waren oder auf zweifelhafter statistischer Grundlage standen. Die Ergebnisse dieser Analysen wurden zudem aufgrund verschiedener Konzepte interpretiert, was zu Missverständnissen zwischen Lebensmittelindustrie und Gesetzgeber führte.

Die ICMSF wurde gegründet um

(a) Tatsachen und Fakten über die mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln zu sammeln und zu evaluieren,
(b) abzuschätzen, ob mikrobiologische Kriterien die Sicherheit verschiedener Lebensmitteln erhöhen würden,
(c) wo angebracht solche Kriterien vorzuschlagen und
(d) Methoden für die Bemusterung und Analyse vorzuschlagen.

* Presented at the 36th Symposium of the Swiss Society of Food Hygiene, Zurich, 8 October 2003

*Aktivitäten*

Die ICMSF stellt aufgrund gründlicher Studien wissenschaftlich fundierte Informationen zusammen und leitet davon Empfehlungen ab. Die Kommission hat derart alle wichtigen Aspekte der mikrobiologischen Spezifikation von Lebensmitteln vertieft studiert: Analysemethoden, Probepläne und Grenzen der Mikrobiologie. Die Ergebnisse der Studien werden als Bücher, Diskussionsdokumente oder Publikationen in wissenschaftlichen Zeitschriften veröffentlicht. In den vergangenen Jahren war die ICMSF auch massgeblich an der Verbreitung von GHP und HACCP beteiligt.

Die ICMSF funktioniert als sich selbst beauftragende Arbeitsgruppe und nicht als Forum, das Publikationen oder Gesetzestexte im Rahmen politischer Debatten bespricht. Während der Zusammenkünfte der Arbeitsgruppe werden neu auftauchende Themen bis zum Konsensus ausdiskutiert, dazu Dokumente geschrieben und die zukünftigen Aktivitäten geplant. Diese Dokumente sind von grossem Wert für die Mikrobiologen in der ganzen Welt, aber auch für gesetzgebende Institutionen. Die ganze Lebensmittelkette, vom Produzent bis zum Konsument, profitiert von einheitlichen, wissenschaftlich fundierten Import- und Export-Bestimmungen. Seit 1962 sind 36 Tagungen (7–10 Tage) organisiert worden. Zwischen den Tagungen werden die Publikationen von Untergruppen, oder im Falle von Büchern dem «Editorial Committee», vorangetrieben.

Die Kommission besteht aus 15–20 Mikrobiologen aus verschiedenen Ländern, welche berufliche Erfahrungen aus allen Sparten der Mikrobiologie einbringen. In der Kommission sind Lehre, Forschung, Industrie, Gesundheitsbehörden, Kontrollstellen und Lebensmitteltechnologie gleichermassen vertreten. Die Arbeit der Kommission wird, je nach Fragestellung und Bedarf, ausserdem von verschiedenen Experten unterstützt. Da die ganze Arbeit unentgeltlich geleistet wird, ist die ICMSF, eine Non-Profit-Organisation, auf Spenden angewiesen. Unterstützung erhält sie von internationalen Organisationen (WHO, IUMS, IUBS) und der Lebensmittelindustrie (über 80 Firmen und Stellen in 13 Länder). Weitere Gelder werden über die Organisation von Kongressen und dem Verkauf von Büchern gewonnen.

Zwei Subkommissionen in Latein Amerika und Südostasien greifen regionale Themen auf und verbreiten die Arbeit der ICMSF unter den Lebensmittelmikrobiologen in den entsprechenden Regionen.

Folgende Bücher wurden in den letzten Jahren veröffentlicht:

*Microorganisms in Foods 5 – Characteristics of Microbial Pathogens (1996)* ist eine wichtige Grundlage für alle HACCP-Verantwortlichen. Dieses Buch enthält eine kompakte aber detaillierte Zusammenfassung der Literatur über Wachstum, Überleben und Abtötung pathogener Mikroorganismen in Lebensmitteln.

*Microorganisms in Foods 6 – Microbial Ecology of Food Commodities (1998)* ist eine vollständige Revision des 1980 erschienen Buches 3 zum selben Thema. Es

beschreibt die Mikrobiologie – anfängliche Flora der Rohstoffe, Einfluss der Prozesse, Verderb, Pathogene und Ausbrüche und die Kontrollmassnahmen – für die Mehrheit der Lebensmittel. Im Moment ist eine Revision des Buches 6 im Gange, die Veröffentlichung ist für 2004 vorgesehen.

*Microorganisms in Foods 7 – Microbiological Testing in Food Safety Management (2002)* gibt eine Einführung in die modernen Konzepte der Lebensmittelsicherheit bis hin zur Ausarbeitung mikrobiologischer Kriterien. Die Themen, die an der diesjährigen SGLH-Tagung vorgestellt werden und in diesem Heft zusammengefasst sind, werden in diesem Buch im Detail diskutiert (siehe Seite 118).

Weitere Details zur ICMSF und ihrer Arbeit können auf der Webseite www.icmsf.org gefunden werden. Von dort aus kann auch der Kontakt zu ICMSF hergestellt werden.

Übersetzung: Jean-Louis Cordier