[Informationen = Informations]

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **95 (2004)**

Heft 1

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

Veranstaltungskalender 2004

Datum/Ort	*Art der Veranstaltung*	*Veranstalter*	*Auskunft/Bemerkungen*
9. März	Elisa-Kurs zum Nachweis von Allergenen	Universität Irchel, Zürich	leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch
18. März	SGLH Generalversammlung	Hotel Kreuz in Klus/Balsthal (SO) um 13.30 Uhr. Vorher Besichtigung der Lachsräucherei Dyhrberg AG	leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch
29.–30. März Lausanne	WATER in FOOD Third International Workshop on Water in Food		Infos: http://www.sar.admin.ch/scripts/get.pl?fam+aktuell/euro_food_d.html+0+40+a1 Dr.-Ing. Christoph Reh, Nestlé Research Center, Nestec Ltd., Vers-chez-les-Blanc, 1000 Lausanne 26 Tel. 021 785 89 90, Fax 021 785 85 53 E-mail: christoph.reh@rdls.nestle.com
1. April 2004	*Legionella*-Workshop u.a. mit H. Hilbi, V. Gaia	Biozentrum, Basel	philipp.huebner@kl.bs.ch
18.–21. April Budapest, Ungarn	FOOD ALLERGY 9th International Symposium on immunological, chemical and clinical problems of Food Allergy	EAACI – European Academy of Allergology and Clinical Immunology; FECS – Federation of European Chemical Societies – Food Chemistry Division – Event N° 287; MKE – Hungarian Chemical Society; ILSI Europe – International Life Sciences Institute; MAKIT – Hungarian Society of Allergology and Clinical Immunology	Infos: http://foodallergy.makit.hu Franciska Morlin, Chemol Travel, Incoming & Congress Department, HU-1052 Budapest, Deák F. u. 10 Tel. +36 1 266 7032, Fax +36 1 266 7033 E-mail: incoming@chemoltravel.hu

Datum/Ort	*Art der Veranstaltung*	*Veranstalter*	*Auskunft/Bemerkungen*
11.–12. Mai Bregenz, Österreich	Österreichische Lebensmittelchemikertage 2004 Sicherkeit und Kontrolle im globalen Markt	Gesellschaft Österreichischer Chemiker – AG Lebensmittelchemie, Kosmetik und Tenside; Lebensmitteluntersuchungsanstalt des Landes Vorarlberg	Infos: http://www.vorarlberg.at/vorarlberg/gesundheit_sport/gesundheit/lebensmittel/neuigkeiten/vorankuendigunglebensmitt.htm Lebensmitteluntersuchungsanstalt des Landes Vorarlberg, Montfortstr. 4, AT 6900 Bregenz Tel. +43 5574 511 47099, Fax +43 5574 511 42095 E-Mail: lmua@vorarlberg.atx
17.–19. Mai Herrsching (am Ammersee), Deutschland	26. Mykotoxin-Workshop	Gesellschaft für Mykotoxinforschung; Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft	Infos: www.mykotoxin.de Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Tierernährung und Futterwirtschaft, Prof.-Dürrwaechter-Platz 3, DE-85586 Poing Tel. +49 89 99 141 401, Fax +49 89 99 141 412 E-Mail: ITE@LfL.bayern.de
9.–10. September Sion	Authenticité et traçabilité des aliments, Jahresversammlung der SGLUC	SGLUC	Infos später unter: www.sgluc.ch Dr. Otmar Zoller, Bundesamt für Gesundheit, Abteilung LMW, CH-3003 Bern Tel. 031 322 95 51, Fax 031 322 95 74 E-mail: otmar.zoller@bag.admin.ch
14.–17. September	HACCP-Kurs	Hochschule Wallis HEVs, Sion	rudolf.schmitt@eiv.ch
27. Sept.–1. Okt.	Nachweis und Identifizierung von Schimmelpilzen und Hefen in Lebensmitteln	Hochschule Wädenswil HSW, Wädenswil	c.gantenbein@hsw.ch
29. Sept.	38. Arbeitstagung der SGLH: Nützliche Mikroorganismen in unseren Lebensmitteln: Einsatz, Technologie und Sicherheit	ETH Zürich, Audi maximum	leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch

Datum/Ort	*Art der Veranstaltung*	*Veranstalter*	*Auskunft/Bemerkungen*
29. September– 1. Oktober Prag, Tschechien	CHEMICAL REACTIONS IN FOODS V Fifth International Conference on new knowledge on chemical reactions during the processing and storage of foods	Czech Chemical Society; Institute of Chemical Technology, Prague; Food Research Institute, Prague; FECS	Infos: http://nazv.vscht.cz/crf/ Prof. Dr. Jiří Davídek, Department of Food Chemistry and Analysis, Institute of Chemical Technology, Technická 3, 166 28 Prague 6, Czech Republic Tel. +420 2 243 531 77, Fax +420 2 333 399 90 E-mail: Jiri.Davidek@vscht.cz
17.–19. November Barcelona, Spanien	3rd INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FOOD PACKAGING Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods	Life Sciences Institute – ILSI Europe; PublicHealth Agency of Barcelona; Research Institute of Engineering, University of Saragossa; the European Commission	Infos: http://europe.ilsi.org Ir. Bernard Bottex – ILSI Europe, Avenue E. Mounier, 83 – Box 6, BE-1200 Brussels, Belgium Tel. +32 2 771 00 14, Fax +32 2 762 00 44 E-mail: packaging.sympo@ilsieurope.be
Mai/Oktober	2 Diskussionsnachmittage	Bern und Zürich	christina.gut@bag.admin.ch
Juni/November	2 Diskussionsnachmittage	Lausanne	pierre-francois.gobat@ne.ch

SGLH SSHDA

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH)

Die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) hat sich im Interesse der öffentlichen Gesundheit die Förderung einer hygienisch sicheren Ernährung, die Bearbeitung fachspezifischer Anliegen der Lebensmittelhygiene sowie den Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern zur Aufgabe gemacht.

Diese Ziele sucht die SGLH mit der Durchführung von jährlichen Arbeitstagungen, praktisch orientierten Fachkursen, Fachvorträgen und Workshops zu erreichen. Sie schafft und fördert Arbeitsgruppen zur Behandlung aktueller Probleme der Lebensmittelhygiene und unterstützt aktiv das Ausarbeiten von Vorschlägen für Normen und Beurteilungskriterien mikrobiologischer Untersuchungen. Diese Ziele möchte die SGLH in enger Zusammenarbeit mit anderen Fachgruppierungen, Behörden, Lehranstalten und weiteren Interessenvertretern der Lebensmittelsicherheit realisieren.

Den Veranstaltungen sind jeweils Themen aus dem Bereich der Lebensmittelhygiene gewidmet, vor allem Fragen der hygienischen Behandlung von Lebensmitteln, der modernen mikrobiologischen Diagnostik und der Bekämpfung von Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen. Das Verständnis aktueller Forschungsresultate und deren Umsetzung in die Praxis soll generell gefördert werden.

Die SGLH zählt 560 Mitglieder. Zu ihnen gehören insbesondere Vertreter der gewerblichen und industriellen Lebensmittelproduktion, Mitglieder schulischer Einrichtungen sowie Mitarbeiter der Überwachungsbehörden.

Der Mitgliederbeitrag beträgt Fr. 50.– für Einzelmitglieder und Fr. 200.– für Kollektivmitglieder.

Die «Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» sind das offizielle Publikationsorgan der SGLH. Der Preis für das Abonnement ist im Mitgliederbeitrag inbegriffen.

Weitere Informationen zu Leitbild und Schwerpunkten der SGLH-Aktivitäten sind auf der Homepage unter www.sglh.ch zu finden.

Werden auch Sie Mitglied der SGLH!

Anmeldung direkt via Internet mit dem Formular auf der Homepage www.sglh.ch.

Leo Meile, Präsident der SGLH, Labor für Lebensmittelmikrobiologie, ETHZ, CH-8092 Zürich, E-mail: leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch

SGLH SSHDA

Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA)

La société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) œuvre dans l'intérêt de la santé publique par la promotion de la sûreté hygiénique des aliments, en informant sur les questions actuelles liées à l'hygiène des denrées alimentaires et en favorisant les échanges d'expérience entre ses membres.

La SSHDA assure la poursuite de ces buts par des journées de travail, des cours techniques orientés vers la pratique, des conférences spécialisées et des workshops. Elle crée et encourage la mise sur pied de groupes de travail consacrés à l'analyse des problèmes actuels et soutient activement l'élaboration de propositions de normes et de critères d'appréciation pour les analyses microbiologiques alimentaires. La SSHDA veut réaliser ces buts en étroite collaboration avec d'autres associations, les instances officielles, les universités, les écoles supérieures et d'autres personnes ou institutions œuvrant dans le domaine de la sûreté alimentaire.

Les activités de la société sont consacrées à des thèmes d'actualité liées à l'hygiène des denrées alimentaires, avant tout dans les domaines du traitement hygiénique des denrées alimentaires, des méthodes modernes de diagnostic microbiologique et de la lutte contre les intoxications et infections d'origine alimentaire. La compréhension des résultats de recherche actuels et leur application dans la pratique doivent être encouragées d'une manière générale.

La SSHDA compte 560 membres. Parmi eux se trouvent en particulier des représentants de l'industrie alimentaire et de la production alimentaire artisanale, des membres d'institutions de formation professionnelle, ainsi que de nombreux collaborateurs des instances officielles de surveillance.

La cotisation annuelle s'élève à Fr. 50.– pour les membres individuels et à Fr. 200.– pour les membres collectifs.

Les «Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène» constituent l'organe de publication officiel de la SSHDA. Le prix de l'abonnement est compris dans le montant de la cotisation.

Des informations concernant la vision directrice et les centres d'intérêt de la SSHDA se trouvent sur Internet à l'adresse www.sglh.ch.

Devenez vous aussi membre de la SSHDA!

Inscription en qualité de membre de la SSHDA directement par Internet sur le site www.sglh.ch.

Leo Meile, président de la SSHDA, Labor für Lebensmittelmikrobiologie, ETHZ, CH-8092 Zürich, E-mail: leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch