

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 52 (1961)
Heft: 1

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

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



MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—) Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—) Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

BAND - VOL. 52

1961

HEFT - FASC. 1

Bakteriologische Untersuchungen an Milchflaschen

Von *P. Lauper*

(Aus der Eidgenössischen Milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern,
Direktor: Prof. Dr. *P. Kästli*)

I. Einleitung

Eine der wichtigsten milchhygienischen Aufgaben der Molkerei besteht darin, die Bakterienzahl der eingelieferten Milch möglichst tief zu halten. Dies kann erreicht werden durch sofortige Tiefkühlung, durch Pasteurisation und namentlich durch die Verhütung einer bakteriellen Kontamination durch ungenügend entkeimte Milchgeräte und Milchgefäße.

Bedeutungsvoll für die Kontamination von Flaschenmilch, Rahm und Sauer-
milchprodukten sind speziell die verwendeten Flaschen.

Der hygienischen Beschaffenheit der Flaschen wird deshalb allgemein in den Molkereien und auch von den milchwirtschaftlichen Kontrollorganen ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt.

Ueber die zur Verwendung gelangenden Flaschen wird in der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 26. Mai 1936 mit den bis heute erfolgten Abänderungen und Ergänzungen in Art. 72