

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 85 (1994)
Heft: 1

Rubrik: Informationen = Informations

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>

Informationen – Informations

Schweizerisches Lebensmittelbuch

Im Jahre 1993 wurden folgende Teile veröffentlicht:

- SLMB Einleitung, Inhalt, Kapitelverzeichnis (Neuausgabe)
- 4 Milchdauerwaren (Erstausgabe)
 - 30A Wein aus Trauben (Neuausgabe, 1. Teilliefg.)
 - 40 Gelier- und Verdickungsmittel (Neuausgabe)
 - 45 Spurenelemente: provisorische Daten von weiteren 6 Elementen
 - 48 Gebrauchsgegenstände aus Kunststoff: provisorische Methode Globalmigration mit Ethanol
 - 70 Anleitung für ein QS-Handbuch (Erstausgabe)

Redaktion:
Bundesamt für Gesundheitswesen
Sektion Lebensmittelbuch
Postfach
CH-3000 Bern 14

Bezugsquelle:
Eidg. Drucksachen- und
Materialzentrale
Sektion Vertrieb
CH-3000 Bern

Manuel suisse des denrées alimentaires

Les textes suivants ont été publiés en 1993:

- MSDA Introduction, Table des matières, Répertoire des chapitres (nouvelle publ.)
- 11 Viande et produits à base de viande (2 suppl.)
 - 30A Vins issus de raisins (suppl.)
 - 62 Dosage des vitamines (première publ.)
 - 65 Microscopie (première publ.)
 - 67 Masse volumique (première publ.)

Rédaction:
Office fédéral de la santé publique
Section du Manuel
Case postale
CH-3000 Berne 14

Distributeur:
Office central fédéral des
imprimés et du matériel
(OCFIM)
CH-3000 Berne

Preis der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie

Der Preis der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie (SGLUC) wird hiermit für das laufende Jahr neu ausgeschrieben. Es gilt folgende Regelung:

- Der Preis wird verliehen als Auszeichnung einer besonders wertvollen und originellen wissenschaftlichen Arbeit oder Studie in analytischer und angewandter Chemie, im Bereich der Lebensmittel- und Agrikulturchemie sowie verwandter Gebiete.
- Der Preis ist für Schweizer Wissenschaftler oder solche mit Wohnsitz in der Schweiz, die weniger als 40 Jahre alt sind, bestimmt. Er besteht aus einer Würdigungsurkunde und einem Geldbetrag von Fr. 3000.–.
- Der Preis wird in der Regel alle 2 Jahre verliehen. Die Wahl des Preisträgers erfolgt nach gegenseitiger Absprache durch den Vorstand der SGLUC und die Redaktionskommission des offiziellen Organs der «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene». Die zwei Gremien können sich, falls sie es als notwendig erachten, von Fachexperten beraten lassen oder eine besondere Jury einsetzen.
- Vorschläge zur Verleihung oder Bewerbungen um den Preis sind schriftlich, mit der Begründung und den nötigen Unterlagen, bis zum **30. April 1994** zu richten an den Präsidenten der SGLUC, Dr. R. Battaglia, c/o Migros-Genossenschaftsbund, Postfach 266, CH-8031 Zürich.

Der Vorstand

Prix de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale

Le prix de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale (SSCAE) est mis au concours pour l'année 1994. Le règlement de ce prix est le suivant:

- Le prix est attribué en témoignage de mérites particuliers acquis par un travail original ou des recherches en chimie analytique et appliquée, dans le domaine de la chimie alimentaire, de la chimie agricole ou dans celui de disciplines s'y rattachant.
- Le prix est destiné aux chercheurs de nationalité suisse ou domiciliés en Suisse âgés de moins de 40 ans. Il comprend un éloge écrit et un don en espèces de 3000 francs.
- Le prix est en général décerné tous les deux ans. Le lauréat est désigné en commun par le comité de la SSCAE et par le comité de rédaction des «Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène», organe officiel de la Société. Les deux comités peuvent, s'ils le jugent nécessaire, prendre conseil auprès d'experts ou instituer un jury pour décerner le prix.
- Les propositions pour l'attribution du prix ou les candidatures à celui-ci doivent être présentées par écrit au président de la SSCAE, au Dr R. Battaglia, c/o Fédération des coopératives Migros, Case postale 266, CH-8031 Zurich, avec les arguments et les pièces justificatives, avant le **30 avril 1994**.

Le Comité

Schweizerisches Komitee für Chemie – Berichtsjahr 1992/93

Berichterstatter: Dr. R. Darms, Sekretär, Fribourg

Delegiertenversammlungen wurden am 26. Oktober 1992 in Fribourg und am 11. Februar 1993 in Bern abgehalten.

Mutationen

Als Nachfolger von Prof. A. v. Zelewsky übernahm Prof. Th. Kaden, Universität Basel, anfangs 1993 das Präsidium des CSC. Dr. R. Darms amtet weiterhin als Sekretär.

Dr. A. Kaiser trat auf Ende 1992 als Quästor des CSC zurück. Als Nachfolger wurde an der Delegiertenversammlung in Fribourg Dr. R. Imhof, Hoffmann-La-Roche, Basel, gewählt.

Als Vertreter des CSC und Vorsitzender der Sektion II in der SANW wurde Prof. Th. Kaden gewählt.

Dr. K. Gubler, NSCG, übernahm als Nachfolger von Dr. U. Gruntz anfangs 1993 die Leitung der Informationsstelle des CSC.

Prof. J. Weber, Universität Genf, wurde als zusätzlicher Delegierter der NSCG im CSC ernannt.

Strukturänderung CSC

An der Delegiertenversammlung in Fribourg wurde der im Mai 1992 gefasste Beschluss, das CSC in einer zweijährigen Übergangsphase weiterzuführen, bestätigt. In dieser Phase soll abgeklärt werden, welche Aktivitäten die NSCG übernehmen kann. Wichtig dabei ist, dass die NSCG zuvor die dazu notwendigen infrastrukturellen Voraussetzungen geschaffen hat. Die Abklärungen sollen mit erster Priorität für KfO und KfU vorangetrieben werden.

Internationale Beziehungen

FECS (Federation of European Chemical Societies)

Dr. R. Darms leitete als FECS-Präsident die Generalversammlung vom 3./4. Juni 1993 in Brüssel sowie die Council Meetings vom 18./19. März 1993 in Paris und vom 3. Juni 1993 in Brüssel.

Dr. U. Gruntz trat aus der Working Party on Professional Affairs zurück. Ein Nachfolger wird gesucht.

An der gemeinsam von FECS und CEFIC (European Chemical Industry Council) organisierten Tagung «The challenge of waste – contribution of chemistry» vom August 1993 in Wien nahm Dr. R. Darms teil.

Prof. Kündig, Universität Genf, wird Nachfolger von Prof. L. Venanzi in der Working Party of Organometallic Chemistry.

IUPAC

Als Nachfolger von Prof. A. v. Zelewsky wurde an der CSC-Delegiertenversammlung in Fribourg Prof. Th. Kaden als neuer IUPAC-Delegierter gewählt.

An der IUPAC-Generalversammlung vom 5.–12. August 1993 in Lissabon nahmen Prof. A. Fischli, Prof. W. v. Philipsborn, Prof. L. Venanzi und Prof. Th. Kaden teil.

Prof. A. Fischli wurde von der Generalversammlung zum Vizepräsidenten für die kommenden zwei Jahre gewählt. Für 1996/97 ist er als Präsident vorgesehen. Für die Jahre 1994/95 wurde Prof. K.I. Zamaraev als Präsident gewählt.

Prof. P. Müller wurde zum Mitglied der Organic Chemistry Division gewählt.

Im Anschluss an die Generalversammlung fand am 13./14. August 1993 das Meeting of the Society Presidents statt. Dr. R. Darms nahm als Präsident der FECS daran teil.

Zur Feier des 75-Jahr-Jubiläums der IUPAC wird 1994 in Fribourg eine Veranstaltung geplant, bei deren Organisation auch das CSC vertreten ist.

EUCHEM

Am Meeting des EUCHEM-Komitees vom 2./3. Oktober 1992 in Oslo nahmen Prof. H. Dutler als Delegierter des CSC und Dr. R. Darms als Vertreter der FECS teil. Dort wurde beschlossen, dass das EUCHEM-Komitee in Zukunft als «Working Party» in die FECS eingegliedert wird. Der Chairman des EUCHEM-Komitees wird ein ex-officio-Mitglied des FECS-Councils.

Chemie-Olympiade

An der Chemie-Olympiade vom 11.–22. Juli 1993 in Perugia, Italien, nahm erneut unter der Leitung von Dr. M. Cosandey eine Schülergruppe von Schweizer Gymnasiasten teil. Sie schnitt im Vergleich zum vorhergehenden Jahr weniger erfolgreich ab.

Nationale Koordinationstätigkeit

KfU (Kommission für Unterrichtsfragen)

Die von Prof. P. Müller geleitete KfU hat während der Berichtsperiode auf dem Zirkulationswege eine Stellungnahme zuhanden des CSC zum Vernehmlassungsprojekt über «Die Anerkennung von kantonalen Maturitätsausweisen» ausgearbeitet. Sie wurde an der Delegiertenversammlung vom 11. Februar 1993 vom CSC verabschiedet und über die Akademie an die Bundesbehörden eingereicht.

Der Präsident der KfU nahm am Seminar über Führungsfragen (Aufgabenteilung zwischen Hochschulen und Fachhochschulen) in den Hochschulen und im höheren Bildungswesen vom 4.–6. Oktober 1993 in Neuchâtel teil und ist an der Organisation des Chemiefestivals 1994 zum 75jährigen Bestehen von IUPAC beteiligt.

KfO (Kommission für Öffentlichkeitsarbeit)

Die Vorbereitungsarbeiten für die CSC-Veranstaltung an der ILMAC 1993 sind unter der Leitung von Dr. A. Fürst abgeschlossen worden. Für die am 19. Oktober 1993 stattfindende Tagung mit dem Titel «Chemie in Zusammenarbeit mit andern Naturwissenschaften – Nobel-Preisträger berichten über ihre Arbeiten» sind bereits 900 Anmeldungen eingegangen.

Im Rahmen der Kontakte «Mittelschule-Hochschule» unterstützte die KfO am 8./9. Oktober 1992 in Neuchâtel eine Zusammenkunft zwischen Chemie-Gymnasiallehrern und Hochschuldozenten in französischer Sprache. Es nahmen etwa 30 Gymnasiallehrer teil. Eine weitere Veranstaltung in Neuchâtel in Deutsch sowie ein Treffen in Zürich sind in Vorbereitung.

IFS (Informationsstelle)

Haupttätigkeit der neu von Dr. K. Gubler geleiteten IFS war die Erstellung und Nachführung der Statistiken der Chemiestudierenden an Hoch- und Ingenieurschulen. Eine Publikation ist für 1994 in der *Chimia* vorgesehen.

SANW

An den Sitzungen des Zentralvorstandes haben als Vertreter des CSC bis Ende 1992 Prof. A. v. Zelewsky und danach Prof. Th. Kaden teilgenommen.

Am 2./3. Juli 1993 fand in Yverdon eine Séance de réflexion statt, an der Prof. Th. Kaden teilnahm. Ziel der Sitzung war ein Überdenken der zukünftigen Prioritäten der SANW.

Veranstaltungskalender 1994

Datum/Ort	Tagung/Veranstaltung	Veranstalter	Auskunft/Bemerkungen
18. März Bern	Symposium: Enzymes in the Digestive Tract and Nutrition	SGE (USGEB- Tagung)	PD Dr. J. Lüthy BAG Postfach CH-3000 Bern 14
5.-7. Mai Lausanne	2nd International Symposium on Nutritional Aspects of Osteoporosis		Dr. M. Rueger Dep. of Internal Medicine CHUV CH-1011 Lausanne
27. Mai (voraussichtlich im Raum Bern)	Tagung für Agronominnen und Lebensmittel-Ingenieurinnen: Soziale Absicherung von Frauen	SVIAL	Sekretariat SVIAL Länggasse 79 CH-3052 Zollikofen
20.-22. Juni Nantes (France)	Dietary Fibre: Mechanisms of Action in Human Physiology and Metabolism	NSERM/ INRA	Dr. C. Cherbut INRA BP 527 F-44026 Nantes Cedex 03
8.-9. September Oberägeri (ZG)	Tagung: Belastung von Lebensmitteln durch Umweltchemikalien	SGLUC	Dr. R. Battaglia Migros-Genossenschafts- Bund Postfach 266 CH-8031 Zürich
22.-24. September Olsztyn (Polen)	Euro Food Tox IV: Bioactive Substances in Food of Plant Origin	FECS/WPCS	Dr. R. Battaglia Migros-Genossenschafts- Bund Postfach 266 CH-8031 Zürich
29.-30. September Nyon, Eidg. landw. Forschungs- anstalt Changins	4 th International AOAC Symposium on Food and Feed Analysis: A focus on methods with minimal hazards to health and environment	AOAC International, Sektion Europa	Dr. T. Rihs Eidg. Forschungsanstalt für viehwirtschaftliche Produktion CH-1725 Posieux
30. September- 1. Oktober Lugano	Tagung: Mediterrane Ernährung	SGE/SVE	Prof. Dr. H.B. Stähelin Kantonsspital Basel CH-4031 Basel

Datum/Ort	Tagung/Veranstaltung	Veranstalter	Auskunft/Bemerkungen
26.–27. Oktober Zürich	Fortbildungskurs: TQEM – Total Quality Environmental Management	SVIAL	Sekretariat SVIAL Länggasse 79 <i>CH-3052 Zollikofen</i>
22. November Bern	Informationstagung: Neues Lebensmittel- gesetz und neue Lebens- mittelverordnung	SGLWT (SVIAL)	Sekretariat SGLWT Postfach <i>CH-8820 Wädenswil</i>
24. November Zürich (ETH-Zentrum)	27. Arbeitstagung: Hygienische Aspekte unkonventioneller Erhitzungsverfahren in der Lebensmittelzuberei- tung und -verarbeitung	SGLH	Dr. O. Geiges Felseneggstrasse 19 <i>CH-8132 Egg</i>
1995			
31. Juli – 4. August Budapest (Ungarn)	IX World Congress of Food Science and Technology	IUFoST	Dr. O. Raunhardt Rossmattenweg 6 <i>CH-8932 Mettmenstetten</i>

Hygieneschulung in der Grossküche: Medienpaket «Baktero»

Durch Einhalten einiger einfacher Regeln könnten viele Hygienezwischenfälle und durch diese verursachte Erkrankungen vermieden werden. Während der diesbezügliche Wissensstand und damit das Hygieneverhalten von ausgebildetem Küchen- und Servicepersonal in der Regel befriedigend ist, ergeben sich bei ausländischen Hilfskräften oft Probleme. Im laufenden Revisionsprojekt der «Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände» ist eine obligatorische und kontinuierliche Mitarbeiterschulung in Hygienefragen vorgesehen. Diese Schulung dürfte die Verantwortlichen vor erhebliche Probleme stellen, denn:

- In Grossküchen ist vielfach Personal aus verschiedenen Ländern und Kulturkreisen tätig. Damit divergieren auch Wertvorstellungen und individuelle Hygienemasstäbe;
- Die Vielsprachigkeit führt zu Verständigungsschwierigkeiten und Missverständnissen;
- Die schulische Grundausbildung der Hilfskräfte ist oft rudimentär;
- Eine Berufslehre oder längere Küchenpraxis fehlt in vielen Fällen.

Die Schweizerische Vereinigung für Ernährung (SVE) hat diese Probleme erkannt und vor 1½ Jahren in Kooperation mit einer interdisziplinären Begleitgruppe das Medienpaket «Baktero» zur Küchen- und Lebensmittelhygiene geschaffen. Dieses Hilfsmittel ist in erster Linie für die Hygienegrundschulung ausländischer Hilfskräfte konzipiert und daher in sechs Sprachversionen erhältlich. Es kann aber auch problemlos in anderen Bereichen (z. B. im Hauswirtschaftsunterricht oder in der betriebsinternen Weiterbildung usw.) eingesetzt werden. Es vermittelt in einfacher und übersichtlicher Form:

- Grundwissen zur persönlichen Hygiene, zur Lebensmittelhygiene und zur Sauberhaltung von Geräten, Einrichtungen und Arbeitsräumen;
- Information über die verschiedenen Hygienrisiken in der (Gross-)Küche;
- Die wichtigsten Lerninhalte und Tips zur Verbesserung des individuellen Hygieneverhaltens im Berufsalltag.

Das Paket umfasst einerseits einen dreiteiligen Videofilm von insgesamt 35 Minuten Dauer in den Sprachversionen Deutsch oder Französisch. Andererseits enthält es einen Ordner mit einer kurzen Anleitung und weiterführenden Hinweisen für Kursleiter sowie Arbeitsunterlagen und weiteren didaktischen Materialien für Kursteilnehmer in allen Sprachversionen.

«Baktero» ist so konzipiert, dass die Schulung ohne grossen Aufwand und betriebsintern durch Laienkursleiter wie Küchenchefs, Chefs de Service, Wirte, Geranten usw. durchgeführt werden kann; als einziges Hilfsmittel ist ein Videorecorder erforderlich.

Bereits haben namhafte Firmen (Knorr International, Kraft Jacobs Suchard, Hero Konserven, Pierrot-Friola, Hug, Migros-Genossenschaft Bern, Camille

Bloch, Berner Alpenmilchgesellschaft u. a.), verschiedene Berufs- und Fachschulen sowie öffentliche Gastronomie- und Verpflegungsbetriebe (SV-Service, Gate Gourmet, SSG-Speisewagen, Basler Personen-Schiffahrt, The Saigon Floating Hotel, Swissair u. a.) «Baktero» mit gutem Erfolg eingesetzt.

Das Medienpaket ist zum Komplettpreis (inkl. sechs Sprachversionen für Kursteilnehmer) von Fr. 150.– (SVE-Mitglieder: Fr. 120.–) erhältlich bei der Schweiz. Vereinigung für Ernährung, Postfach, CH-3052 Zollikofen, Tel. 031/911 24 22, Fax 031/911 24 77.

Restauration collective et hygiène: Dossier «Bactéro» pour la formation

Le respect de quelques principes d'hygiène contribue à éviter des incidents d'ordre bactériologique et les intoxications alimentaires qui en découlent. Le personnel de cuisine et le personnel pour le service, qualifié, a, en règle générale, un comportement en matière d'hygiène adéquat. Il en va cependant autrement de la main d'œuvre nouvelle venue. L'ordonnance sur les exigences hygiéniques et microbiologiques relatives aux denrées alimentaires, objets usuels et biens de consommation, en cours de révision, prévoit une formation obligatoire et permanente du personnel, en matière d'hygiène. Il se peut que cette formation pose aux responsables de sérieux problèmes, dus notamment à quatre causes:

- Mélange, dans la restauration collective, des milieux socio-culturels dont sont issues les personnes employées. D'où une différence d'appréciation, selon les personnes, de la notion de qualité et d'hygiène personnelle;
- Le plurilinguisme est source de problèmes de communication et de malentendus;
- Le faible niveau de scolarité de la main d'oeuvre;
- L'expérience ou un apprentissage professionnel qui, dans bien des cas, fait défaut.

Consciente de ces problèmes, l'Association suisse pour l'alimentation, a élaboré, il y a un an et demi, en collaboration avec un groupe interdisciplinaire, un dossier d'informations appelé «Bactéro» portant sur l'hygiène alimentaire. Ce matériel didactique conçu avant tout pour la formation de base en matière d'hygiène de la main d'oeuvre nouvelle arrivée est disponible en six langues. Il peut également être utilisé dans d'autres domaines (enseignement dans une école ménagère, formation interne, par ex.). Il fournit, de manière simple et claire:

- des connaissances de base sur l'hygiène personnelle, l'hygiène alimentaire et l'entretien des ustensiles, des appareils, des dispositifs et des locaux;
- des informations sur les différents problèmes d'hygiène qui risquent de se poser dans une cuisine, et particulièrement, dans une cuisine d'entreprise de restauration collective;

- des données essentielles et des conseils en vue d'une amélioration du comportement en milieu professionnel.

La documentation comporte un film vidéo en trois parties, d'une durée totale de 35 min., disponible en allemand ou en français, un classeur contenant une brève introduction, des explications plus détaillées à l'intention du formateur et des documents de travail, ainsi que du matériel didactique, pour les participants au cours, disponibles en six langues.

«Bactéro» est conçu de façon à ce que la formation puisse être administrée sans travail supplémentaire par un formateur non professionnel tel que le chef de cuisine, le chef de rang, le restaurateur, le gérant. Le seul appareil requis est un magnéscope.

Des firmes bien connues ont déjà employé cette documentation avec succès, dont entre autres, Knorr International, Kraft Jacobs Suchard, Conserves Hero, Pierrot-Friola, Hug, Migros Genossenschaft Bern, Camille Bloch, Berner Alpenmilchgesellschaft, plusieurs écoles professionnelles ainsi que quelques entreprises gastronomiques ou de restauration collective (SV-Service, Gate Gourmet, SSG wagon-restaurant, Basler Personen-Schiffahrt, The Saigon Floating Hotel, Swissair etc.).

La documentation complète (comprenant les versions en six langues pour les participants à la formation) peut être obtenue au prix de 150 francs (120 francs pour les membres de l'ASA) auprès de l'Association suisse pour l'alimentation, Case postale, CH-3052 Zollikofen, téléphone 031/911 24 22, télécopie 031/911 24 77.