

Bericht der 30. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 20. November 1997 : die Bedeutung der Mikrobiologie im Umgang mit Lebensmitteln

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **89 (1998)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

**Bericht der 30. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft
für Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 20. November 1997**

**Die Bedeutung der Mikrobiologie im
Umgang mit Lebensmitteln**

Der zweite Schweizerische Ernährungsbericht hat festgehalten, dass neben weit verbreiteter Fehlernährung die menschliche Gesundheit durch Mikroorganismen und ihre Toxine im Zusammenhang mit der Ernährung am stärksten betroffen ist. Erst an weiteren Stellen folgen Rückstände und Zusatzstoffe, die, entgegen der allgemeinen Ansicht, in den industrialisierten Ländern von eher untergeordneter Bedeutung sind. Neben den gesundheitlichen Risiken spielen Mikroorganismen beim Verderb von Nahrungsmitteln eine ökonomisch nicht zu unterschätzende Rolle.

Die Bekämpfung von mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftungen und Verlusten durch mikrobiellen Verderb setzt entsprechende Kenntnisse der Mikrobiologie voraus. Die in der neuen Lebensmittelgesetzgebung viel stärker betonten Präventivmassnahmen wie Hygiene und Selbstkontrolle unterstreichen diese Forderung. Die Kenntnis mikrobiologischer Zusammenhänge im Lebensmittelbereich auf der Stufe der verantwortlichen Mikrobiologen reicht aber nicht aus, die erwähnten mikrobiellen Probleme zu beherrschen. Erst wenn das notwendige Verständnis auf allen Ebenen eines Betriebes stufengerecht vorhanden ist, sind Schäden mikrobiellen Ursprungs vermeidbar.

Der erste Teil der Arbeitstagung 1997 der SGLH befasste sich deshalb mit allgemeinen Fragen zur Bedeutung von Mikroorganismen im Umgang mit Lebensmitteln. Dabei wurden neue Erkenntnisse vorgestellt, aber auch bekannte Tatsachen unter neuen Aspekten behandelt.

Die Nachmittagssession galt einem Überblick über die Hygieneausbildung in verschiedenen Lebensmittelbereichen. Praxiserprobte Fachleute äusserten sich über den Stand und die Bedeutung der Hygieneausbildung in ihren Bereichen.

Sechs Vorträge werden anschliessend publiziert. Der Hauptvortrag von J.-H. Penseyres folgt im Heft 2/98.

Prof. Dr. M. Teuber