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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 94 (2003)

Heft: 3

Buchbesprechung: Mikrobiologische Analysen : Richtlinien zur Qualitätssicherung - Lebensmittel- und Wasseruntersuchungen [Nigel F. Lightfoot, Eddie A. Maier]

Autor: Baumgartner, A.

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: 12.07.2025

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

Mikrobiologische Analysen: Richtlinien zur Qualitätssicherung – Lebensmittel- und Wasseruntersuchungen

Nigel F. Lightfoot und Eddie A. Maier

Springer Verlag Berlin, Heidelberg, New York 2003. 267 Seiten mit 28 Abbildungen und 20 Tabellen. Gebunden Fr. 166.– (ISBN 3-540-44223-5)

Praktizierende Mikrobiologen fortgeschrittenen Alters erinnern sich an die Zeit, wo Qualitätssicherung im Labor nach freiem Ermessen, nicht systematisch und manchmal gar nicht betrieben wurde. Zu kommerziellen Testsystemen existierten häufig keine Validierungsunterlagen. Diese Situation hat spätestens mit dem Aufkommen der Laborakkreditierung – 2002 feierte die Schweizerische Akkreditierungsstelle ihr 10-jähriges Bestehen – deutlich geändert. Dass heute die auf Normen abgestützte Qualitätssicherung weit verbreitet ist, hat verschiedene Gründe. Die Internationalisierung von Handel und Dienstleistung verlangt zunehmend, dass Resultate über die Grenzen hinaus verglichen werden können. Häufiger als früher werden Analyseergebnisse hinterfragt oder auch juristisch angefochten. In solchen Fällen ist es wichtig aufzeigen zu können, dass Daten unter einer Qualitätssicherung, welche Transparenz und Rückführbarkeit sicherstellt, zustande gekommen sind. Letztendlich setzen sich in einem Umfeld erhöhter Konkurrenz langfristig diejenigen Anbieter durch, die eine bessere Produktqualität liefern können. Die Einführung eines Qualitätssystems ist erwiesenermassen ein kompliziertes und aufwendiges Unterfangen. Schwierig ist unter anderem zu entscheiden, welche Massnahmen in welchem Umfang festzulegen sind. Normen haben bezüglich des Vorgehens lediglich den Charakter von Leitplanken. Offizielle Guidelines zur Auslegung von Normen sind zwar nützliche Hilfsmittel, gewähren aber immer noch beträchtlichen Ermessensspielraum, der zu Unsicherheiten und unterschiedlichen Auffassungen führen kann. Mit dem Buch «Mikrobiologische Analysen: Richtlinien zur Qualitätssicherung – Lebensmittel- und Wasseruntersuchung» steht nun erstmals ein Nachschlagewerk in deutscher Sprache zur Verfügung, das zu einer Vielzahl von Fragen, die sich beim Etablieren, Betreiben und Aufdatieren von QS-Systemen ergeben, klar und kompetent Antwort gibt. Das abgehandelte Themenspektrum umfasst Anwendungsbereich, Zweck und Umsetzung von QS-Programmen, Personal, Organisation und Management, Probeentnahme, Geräte, Labormaterialien und

Diagnostika, Analytik mit Schwergewicht auf quantitativen Verfahren, Handhabung von Ergebnissen und Berichterstattung, Akkreditierung sowie Methodenvalidierung und die dazugehörenden statistischen Grundlagen und Definitionen. Die gemachten Ausführungen sind sehr konkret, praxisnah und im nötigen Detaillierungsgrad abgefasst. Auf Fragen wie beispielsweise ein Dampfkochtopf zu kalibrieren ist, welche Abweichung bei einem Manometer zulässig ist oder wie lange Antibiotikalösungen aufbewahrt werden dürfen, werden Antworten gegeben. Wer sich im mikrobiologischen Labor mit Qualitätssicherung auseinander setzen muss, sei es als Verantwortlicher oder als Mitarbeitender, dem dürfte das gelungene Buch von Lightfoot und Maier ein wertvoller und nützlicher Begleiter werden.

A. Baumgartner