

Objektyp: **TableOfContent**

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

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

Heft 1

PDF erstellt am: **11.08.2024**

### **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.

---

## Editorial

Food Safety – Ein Grenzen überschreitendes Thema	1
--	---

---

## Vorträge – Communications

<i>Martin Cole</i> : Geschichte und Aktivitäten der «International Commission on Microbiological Specifications of Food»	3
<i>Robert L. Buchanan</i> : Principles of risk analysis as applied to microbial food safety concerns	6
<i>Martin Cole</i> : Food safety objectives – Concept and current status	13
<i>Leon G.M. Gorris</i> : Performance objectives and performance criteria – Two sides of the food chain	21
<i>Jean-Louis Cordier</i> : Microbiological criteria – Purpose and limitations	28
<i>Susanne Dahms</i> : Microbiological sampling plans – Statistical aspects	32
<i>Robert B. Tompkin</i> : Environmental sampling – A tool to verify the effectiveness of preventive hygienic measures	45
<i>John I. Pitt</i> : Application of the food safety objective concept to the problem of aflatoxins in peanuts	52
<i>Lone Gram</i> : How to meet an FSO – Control of <i>Listeria monocytogenes</i> in the smoked fish industry	59

---

## Originalarbeiten – Travaux originaux

<i>Heinz Sollberger, Walter Schaeren, Marius Collomb, René Badertscher, Ueli Bütikofer und Robert Sieber</i> : Beitrag zur Kenntnis der Zusammensetzung von Ziegenmilch schweizerischer Herkunft	68
<i>Laurent Pillonel, Dario Altieri, Raphael Tabacchi and Jacques Olivier Bosset</i> : Comparison of efficiency and stability of two preconcentration techniques (SPME and INDEx) coupled to an MS-based «Electronic Nose»	85
<i>Albert Eugster</i> : Verunreinigungen tierischer Herkunft in Getreide und Getreideprodukten: II. Anwendung einer DNA-analytischen Methode zur Tierartbestimmung an echten Proben	99

---

## Kurze Mitteilungen – Communications brèves

<i>Fabiana Gama-Baumgartner, Koni Grob and Maurus Biedermann</i> : Citric acid to reduce acrylamide formation in French fries and roasted potatoes?	110
---	-----

---

**Bücher – Livres**

<i>International Commission on Microbiological Specifications of Foods:</i> Microorganisms in Foods 7 “Microbiological Testing in Food Safety Management”	118
---	-----

---

**Informationen – Informations**

Veranstaltungskalender	119
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene	122
Société suisse d’hygiène des denrées alimentaires	123

# Contents

Page

---

## Editorial

Food Safety – A border-crossing topic 1

---

## Lectures

- Martin Cole*: History and activities of the “International Commission on Microbiological Specifications of Food” 3
- Robert L. Buchanan*: Principles of risk analysis as applied to microbial food safety concerns 6
- Martin Cole*: Food safety objectives – Concept and current status 13
- Leon G.M. Gorris*: Performance objectives and performance criteria – Two sides of the food chain 21
- Jean-Louis Cordier*: Microbiological criteria – Purpose and limitations 28
- Susanne Dahms*: Microbiological sampling plans – Statistical aspects 32
- Robert B. Tompkin*: Environmental sampling – A tool to verify the effectiveness of preventive hygienic measures 45
- John I. Pitt*: Application of the food safety objective concept to the problem of aflatoxins in peanuts 52
- Lone Gram*: How to meet an FSO – Control of *Listeria monocytogenes* in the smoked fish industry 59
- 

## Original papers

- Heinz Sollberger, Walter Schaeren, Marius Collomb, René Badertscher, Ueli Bütikofer and Robert Sieber*: Composition of Swiss goat’s milk 68
- Laurent Pillonel, Dario Altieri, Raphael Tabacchi and Jacques Olivier Bosset*: Comparison of efficiency and stability of two preconcentration techniques (SPME and INDEx) coupled to an MS-based “Electronic Nose” 85
- Albert Eugster*: Cereals and cereal products contaminated by material of animal origin: II Application of a DNA related method of analysis in order to identify animal species in real samples 99
- 

## Short communications

- Fabiana Gama-Baumgartner, Koni Grob and Maurus Biedermann*: Citric acid to reduce acrylamide formation in French fries and roasted potatoes? 110

---

**Books**

*International Commission on Microbiological Specifications of Foods:*  
 Microorganisms in Foods 7 “Microbiological Testing in Food Safety  
 Management” 118

---

**Informations**

Calendar of Events 2004 119  
 Swiss Society of Food Hygiene 122