

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 83 (1992)

**Heft:** 6

**Buchbesprechung:** Einführung in die Lebensmittelhygiene [H.-J. Sinell]

**Autor:** Baumgartner, A.

### **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:** 02.02.2025

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

## Bücher – Livres

### «Einführung in die Lebensmittelhygiene»

von H.-J. Sinell

Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg, 3. Auflage 1992, 230 Seiten mit 18 Abbildungen und 27 Tabellen. Kartoniert DM 36.– (ISBN 3-489-53516-2)

Im deutschen Sprachraum hat sich Sinells Lehrbuch als ein Standardwerk etabliert, das Studierenden und Berufsleuten einen prägnanten Überblick des umfangreich gewordenen Gebietes der Lebensmittelhygiene vermittelt. Bezüglich Aufbau und Gliederung unterscheidet sich die Neuausgabe nicht von der 2. Auflage des Jahres 1985. In einem ersten Hauptkapitel werden pathogene und toxische Organismen beschrieben, Grundlagen der Epidemiologie vermittelt und das Thema von Rückständen in Lebensmitteln abgehandelt. Die drei weiteren Schwerpunkte des Buches befassen sich mit dem Verderb, der Haltbarmachung und sonstigen Behandlung von Lebensmitteln sowie den Grundlagen des Konsumentenschutzes. Die um 50 Seiten umfangreichere 3. Auflage der «Einführung in die Lebensmittelhygiene» beinhaltet neu ein Kapitel über *Listeria monocytogenes* und ein solches über lebensmittelassoziierte Parasiten. Kurz umrissen wird auch die aktuelle Problematik des Rinderwahnsinns (BSE). Andere Mikroorganismen, wie zum Beispiel die diversen Gruppen der pathogenen *E. coli*, werden umfassender beschrieben. Die Lebensmittelhygiene gewinnt laufend an Bedeutung und damit verbunden auch der Bedarf an praxisorientierter Aus- und Weiterbildung. Zu diesem Zweck kann die «Einführung in die Lebensmittelhygiene» sowohl Studenten entsprechender Fachrichtungen als auch qualifizierten Berufsleuten, die auf dem Gebiete der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -kontrolle tätig sind, bestens empfohlen werden.

A. Baumgartner