

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 84 (1993)
Heft: 6

Artikel: Rückblick auf 25 Jahre Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene = 25 years Swiss Society of Food Hygiene
Autor: Schmidt-Lorenz, W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-982158>

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: 04.05.2025

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

Rückblick auf 25 Jahre Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene*

25 Years Swiss Society of Food Hygiene

W. Schmidt-Lorenz, Zürich

Am 18. Februar 1968, also heute vor genau 25 Jahren, zwei Monaten und 19 Tagen, hatten sich in Zürich im Hotel Elite auf Initiative von Herrn Eschmann, Redakteur der Zeitschrift «Alimenta», nach schriftlicher Einladung durch Herrn Dr. Schmidhofer 10 Herren versammelt, um die Gründung einer neuen Gesellschaft zu besprechen. Im Gründungsprotokoll heisst es dazu:

«Zu Anfang wird unter den Teilnehmern die Frage diskutiert, ob die Gründung der Gesellschaft als eigenen Organisation überhaupt nötig sei, oder ob man sich einer bestehenden Vereinigung anschliessen sollte. Man kommt einstimmig zum Schluss, dass eine solche Assoziierung nicht in Frage komme, da dort die Anliegen der Lebensmittelhygiene zu wenig oder keine Beachtung finden. Somit bleibt nur der Weg, eine eigenständige Vereinigung aller an der Lebensmittelhygiene und -mikrobiologie interessierten Kreise in Form der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene zu gründen.»

Danach wurde die Bereinigung der im Entwurf vorliegenden Statuten vorgenommen. In den dann einstimmig beschlossenen Statuten heisst es in Artikel 2:

«Die Gesellschaft bezweckt im Interesse der öffentlichen Gesundheit das Studium und die Förderung theoretischer und praktischer Fragen der Lebensmittelhygiene; die Pflege freundschaftlicher und nützlicher Beziehungen unter den Mitgliedern, um ihnen ihre Arbeit zu erleichtern.»

Der Gründungsbeschluss wurde durch die Unterschriften der 10 Gründungsmitglieder bestätigt. Die Gründer, von denen leider bereits zwei Herren verstorben sind, waren in alphabetischer Reihenfolge:

Dr. Hans Brodhage, Luzern

Karl Heiri Eschmann, Niederglatt (1972 verstorben)

Prof. Dr. Leopold Ettlinger, Zürich

Max Flüge, Vevey (1983 verstorben)

Dr. Günter Lott, Zürich

Alfred Lutz, Lenzburg

Dr. Alfred Muhr, Zürich

* Vortrag gehalten an der 25. Generalversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) am 7. Mai 1993 in Lugano.

Dr. Reinhard Osthagen, Sulgen
Jurg Schär, Bischofszell
Dr. Thomas Schmidhofer, Tafers

Danach wurde der Vorstand gewählt mit Günter Lott als Präsidenten, Hans Brodhage als Vizepräsidenten, Heiri Eschmann als Aktuar und Thomas Schmidhofer als Kassier. Schliesslich wurde noch die Höhe der Mitgliederbeiträge mit 20.– SFr. jährlich für Einzelmitglieder und 200.– SFr. für Kollektivmitglieder beschlossen. Zum Abschluss zückten alle Gründungsmitglieder ihr Portemonnaie und überreichten dem Kassier ihren ersten Jahresbeitrag von 20.– SFr.

1988 wurde bereits der 20. Jahrestag der Gründung der Gesellschaft mit einer festlichen Generalversammlung im Waadtland begangen. Dies war quasi Volljährigkeit der SGLH. Heute ist die nun schon 25 Jahre alte Gesellschaft voll etabliert, konsolidiert und von allen Fachkreisen akzeptiert.

Der SGLH-Vorstand hat mir den ehrenvollen Auftrag erteilt, zu diesem Anlass einen Rückblick auf die Gesellschaft und ihre Aktivitäten in diesen letzten 25 Jahren zu halten, was ich nach so vielen Jahren der Tätigkeit für die Gesellschaft gern übernommen habe.

Mitgliederzahlen

Bereits im 2. Lebensjahr der Gesellschaft war die Anzahl der Mitglieder auf fast 100 gestiegen (Abb. 1), bemerkenswerterweise davon über ein Drittel Kollektivmitglieder. In den folgenden Jahren war die Zunahme etwas langsamer aber stetig

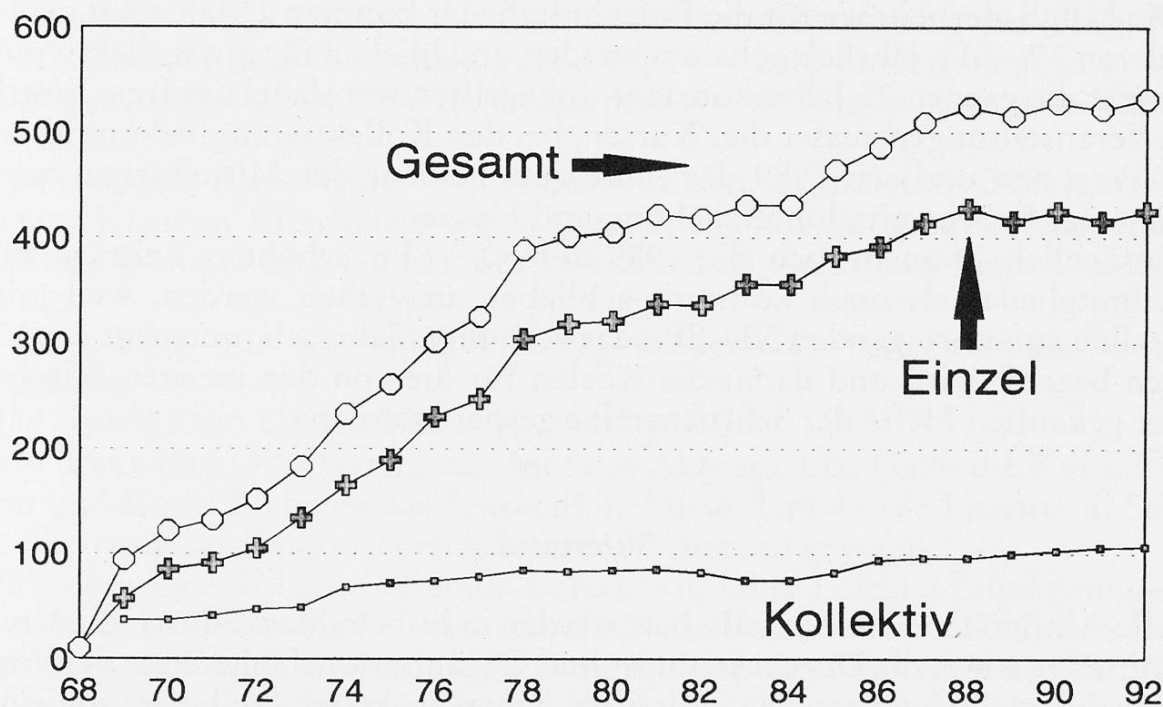


Abb. 1. SGLH-Mitgliederzahlen 1968–1992

bis etwa gegen 1980 die Zahl von 400 und 1987 von 500 überschritten wurde. Damit dürfte so ziemlich das Sättigungspotential erreicht sein. Jetzt werden sich hoffentlich die Austritte durch Pensionierungen einerseits und Neueintritte durch junge Kollegen und insbesondere Kolleginnen andererseits annähernd die Waage halten.

Besonders bemerkenswert ist die stetige Zunahme der Anzahl von Kollektivmitgliedern auch in Rezessionszeiten. Dies zeigt die hohe Wertschätzung für die Arbeit der SGLH seitens Lebensmittelindustrie und -gewerbe wie auch verwandter Industriezweige und der Behörden.

Auch der Anteil der Ausländer hat von 4% im Jahre 1969 auf 13% in den Jahren 1974, 1982 und 1984 bis auf 17% im Jahre 1991 stetig zugenommen. Offensichtlich wird die Arbeit der SGLH auch jenseits der Grenzen, wo es derartige Gesellschaften nicht gibt, gerade in den letzten Jahren verstärkt beachtet. Eine genauere Analyse der Zusammensetzung der Mitgliedschaft zeigt, dass von den Einzelmitgliedern 1991 immerhin 21% Frauen waren. Auch hier war der Zuwachs in den letzten Jahren am grössten und hält hoffentlich weiter an. Von den 20% ausländischen Einzelmitgliedern kam bei weitem der grösste Teil aus der Bundesrepublik Deutschland und aus Österreich. Die wenigen übrigen sog. Ausländer dürften zum grössten Teil nur vorübergehend im Ausland weilende inländische Mitglieder sein. Besonders aufschlussreich ist aber, dass leider nur 8% der Einzelmitglieder aus dem französischen Sprachgebiet und lediglich 0,6%, d. h. nur ganze zwei Mitglieder, aus dem Tessin kommen. Diese Aussage ist allerdings nicht ganz korrekt, da sich die Angaben nur auf die 1991 angegebenen Wohnadressen beziehen.

Der doch relativ geringe Anteil von Romands und Tessinern ist ein echtes Problem für die Gesellschaft. Diesen zu erhöhen, dürfte eine wichtige Aufgabe des Vorstandes für die Zukunft sein. Auch bei den Kollektivmitgliedern sollten noch weitere aus dem französischen und italienischen Sprachgebiet zu gewinnen sein.

Die Mitgliederbeiträge für die Einzelmitglieder konnten 21 Jahre auf dem alten Stand von 20.– SFr. jährlich gehalten werden und blieben für die Kollektivmitglieder sogar die ganzen 25 Jahre konstant. Inbegriffen war dabei der freie Eintritt zu allen Veranstaltungen ausser den Kursen, bei den Kollektivmitgliedern für jeweils zwei Personen und seit 1989 das Jahresabonnement der Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene.

Tatsächlich können auch die 1989 auf 50.– SFr. erhöhten Beiträge für die Einzelmitglieder als noch konstant geblieben angesehen werden, weil mit den zusätzlich aufzubringenden 30.– SFr. das verbilligte Jahresabonnement der Mitteilungen bezahlt wird und damit die Kosten für die von den meisten Mitgliedern früher gekauften Hefte der Schriftenreihe gespart werden.

Vorstand

Alle Aktivitäten einer Gesellschaft werden in hohem Masse durch die Kreativität, Initiative sowie die Durchsetzungs- und Organisationsfähigkeiten des Vorstandes bestimmt. Bei einem Rückblick ist daher an erster Stelle der vieljährigen Tätigkeit der zahlreichen Vorstandsmitglieder dankbar zu gedenken.

- Präsident und Vizepräsident der ersten Stunde – Günter Lott und Hans Brodhage – hatten 10 Jahre lang erfolgreich ihr Amt versehen.
- Die Aktuarfunktion hatte nach dem zu frühen Ableben von Heiri Eschmann ab 1973 für über 13 Jahre Erich Merk übernommen.
- Thomas Schmidhofer musste aus beruflichen Gründen das Amt des Kassiers schon nach 2 Jahren abgeben, ist dann aber weitere 5 Jahre als Beirat im Vorstand geblieben.
- Für 10 Jahre hatte dann Walter Dieterich den arbeitsreichen Posten des Kassiers übernommen.
- Nachdem 1974 die Mitgliederzahl auf über 200 angewachsen war, wurde die Einrichtung eines Sekretariats notwendig, was von Freddy Muhr engagiert und kompetent 7 Jahre lang bewältigt wurde.
- 1974 wurde der Vorstand um Pierre Schneider und Wilhelm Schmidt-Lorenz erweitert.
- 1978 meinte der Präsident: «10 Jahre sind genug» und gab sein Amt an Hans Brodhage ab, blieb aber zu dessen Unterstützung Vizepräsident.

Ausserdem wurde der Vorstand um 5 weitere Beiräte erweitert, um die vermehrt anfallenden Aufgaben auf mehrere Schultern zu verteilen. Gleichzeitig sollte damit eine bessere Vertretung der verschiedenen Mitgliedergruppen wie Industrie, Behörden, Hochschulen und freiberuflichen Lebensmittelmikrobiologen ebenso wie human- und veterinärmedizinischen und naturwissenschaftlichen Mikrobiologen sowie Lebensmittelfachleuten im Vorstand erreicht werden.

Hinzu kamen Theo Burki, Max Flüge, Jürg Lüthy, Raffaele Peduzzi und – besonders hervorzuheben – Ellen Holbye als erste Vertreterin.

- 1980 übernahm dann W. Schmidt-Lorenz das Amt des Präsidenten und Pierre Schneider das des Vizepräsidenten. Ellen Holbye wurde Kassier.
- 1981 musste Frau Holbye ihr Amt leider krankheitshalber an Theo Burki übergeben, der nach Ausscheiden von Freddy Muhr zusätzlich auch noch die Sekretariatsarbeiten übernahm. Ausserdem wurde Jürg Schär in den Vorstand gewählt.
- 1982 trat nach Ausscheiden von Hans Brodhage als humanmedizinischer Vertreter Hermann Rieschel in den Vorstand. Für die zurückgetretenen Beiräte Raffaele Peduzzi und Günter Lott wurden Leo Gallo und Peter Gurdan gewählt.
- 1983 konnten wir mit Sigrid Viehweg wieder eine Vertreterin im Vorstand begrüßen.
- 1984 wurde Otto Geiges in den Vorstand gewählt.
- 1986 übernahm Otto Geiges das Amt des Aktuars, Leo Gallo die Kassierfunktion und Sigrid Viehweg das Sekretariat. Ausserdem wurde Hansruedi Strauss als Vertreter der Kantonschemiker in den Vorstand gewählt.
- 1989 sagte auch Wilhelm Schmidt-Lorenz «10 Jahre Präsident sind genug» und konnte Otto Geiges die Präsidentschaft übergeben, blieb aber zu dessen Unterstützung noch 3 Jahre Vizepräsident. Sigrid Viehweg übernahm neu den Aktuarposten, unter gleichzeitiger Beibehaltung des Sekretariats. Gleichzeitig wurden Walter Stutz und Jacques Penseyres als neue Beiräte gewählt.

- 1990 wurde Walter Zollinger als Vertreter der freiberuflichen Lebensmittelmikrobiologen in den Vorstand gewählt.
- 1992 übernahm Jacques Penseyres nach Ausscheiden von Wilhelm Schmidt-Lorenz die Vizepräsidentenschaft. Zusätzlich wurden Michael Teuber und als zweite weibliche Vertreterin Christina Weber gewählt.
- Nicht direkt zum Vorstand zählend, aber fast ebenso wichtig sind in einer Gesellschaft die Revisoren, die mindestens einmal im Jahr ihr verantwortungsvolles und arbeitsreiches Amt versehen müssen.
 1968 bis 1977 amtierten Jürg Schär und Josef Christen,
 1978 bis 1985 Hans Lüönd und Otto Raunhardt
 1986 bis 1993 Günter Lott und Hans Spillmann und als deren Stellvertreter Hans Illi und Renée Rieker.

Die ab 1978 erfolgte Erweiterung des Vorstandes auf 8 bis 12 Mitglieder war trotz anfänglicher Bedenken doch sehr erfolgreich. Die Konstanz und Erfahrungen der älteren Mitglieder wurde immer wieder durch neue Ansichten und Vorschläge der Jüngeren erfreulich belebt. Ausserdem konnten die immer mehr anfallenden Aufgaben auf mehrere Beiräte verteilt werden.

Fast die Hälfte der Vorstandsmitglieder waren in diesen 25 Jahren für 10 und mehr Jahre tätig, wenn man die Revisorentätigkeit mit einbezieht, was sicher legitim ist. An der Spitze steht eindeutig mit 21 Dienstjahren der Erst- und Alt-Präsident Günter Lott. Mit immerhin 19 Jahren folgt ihm Walter Dieterich. Und so geht es weiter herunter bis zum jetzigen Präsidenten Otto Geiges, der auch schon 9 Jahre Amtszeit im Vorstand vorweisen kann. Und eigentlich müsste man die arbeitsreichen Tätigkeiten wie Präsident, Aktuar, Kassier und Sekretär mehrfach gewichten und könnte dann eine noch differenziertere Berechnung und Reihenfolge konstruieren. Der Vorstand hat in den 25 Jahren annähernd 70 Sitzungen abgehalten. Bei mindestens einem halben Tag pro Sitzung und durchschnittlich 9 bis 10 Vorstandsmitgliedern macht das insgesamt grob gerechnet etwa ein und einhalb Mannjahre aus.

Zusätzlich zu den üblichen Geschäften wurden noch 4 Stellungnahmen zu Vernehmlassungen zu verschiedenen Verordnungen ausgearbeitet:

- 1977 zur Revision von Artikel 6a der eidg. Lebensmittelverordnung
- 1983 zum Entwurf eines Lebensmittelgesetzes
- 1984 zum Entwurf der Neufassung der eidg. Fleischschauverordnung
(Dieterich, Gurdan, Schneider)
- 1985 zur Fleischwarenverordnung und zur Änderung der Zusatzstoffverordnung

Allen im Vorstand tätig gewesenen und noch tätigen Damen und Herren ist für ihr selbstloser Einsatz für die Sache der SGLH der herzlichste Dank zu sagen. Das gilt aber auch für ihre Arbeitgeber, die sie dafür freigestellt hatten. Besonders hervorzuheben ist dabei die Vorstandstätigkeit der freiberuflichen Kollegen, die ihr eigener Arbeitgeber und damit auch ihr eigener Finanzier sind. Vielleicht sollte man in diesen Fällen doch eine gewisse Zeitaufwandsentschädigung ins Auge fassen, da gerade deren Mitarbeit in der Zukunft immer wichtiger werden dürfte.

Aktivitäten der SGLH

Arbeitstagungen

Die wichtigsten Veranstaltungen waren und sind zweifellos die jährlichen eintägigen Arbeitstagungen mit jeweils 5–8 Fachreferaten, für die bisher immer sehr kompetente Referenten und in letzter Zeit auch Referentinnen vor allem auch aus dem Ausland gewonnen werden konnten (Tabelle 1).

Tabelle 1. SGLH-Arbeitstagungen 1968–1992

Jahr	Thema	Publikation
1968	Durch Bakterien verursachte Lebensmittelvergiftungen	Alimenta
1969	Die Bedeutung kälteliebender Bakterien für die Lebensmittelindustrie	Alimenta
1970	Staphylokokken und ihre Bedeutung für den Lebensmittelbetrieb	Alimenta
1971	Hygienische Probleme der Verpackung von Lebensmitteln	Alimenta
1972	Reinigung – ein wichtiges Problem der Lebensmittelhygiene	Alimenta
1973	Schimmelpilze und Hefen als Verderbserreger von Lebensmitteln	Chem. Rdsch. SGLH-Heft 1
1974	Ungezieferbekämpfung – ein wichtiges Problem der Lebensmittelhygiene	SGLH-Heft 2
1975	Mikrobiologische Aspekte der Hitzekonservierung von Lebensmitteln	SGLH-Heft 3
1976	Betriebshygiene	SGLH-Heft 5
1977	Mikrobiologische Aspekte der Haltbarkeit von Lebensmitteln	SGLH-Heft 7
1978	Technologie und Hygiene in Küchen- und Verpflegungsbetrieben	Swiss Food SGLH-Heft 8
1979	Hygienisch-mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser und seine Verwendung in Lebensmittelbetrieben	SGLH-Heft 9
1980	Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben	SGLH-Heft 10
1981	Fermentierte Lebensmittel – mikrobiologische, hygienische und toxikologische Aspekte	SGLH-Heft 11
1982	Was müssen Vertrieb und Konsument über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln wissen?	SGLH-Heft 12
1983	Neue Erkenntnisse über die Erreger mikrobieller Lebensmittelvergiftungen	SGLH-Heft 13
1984	Neue Erkenntnisse über die Erreger bakterieller Lebensmittelinfektionen	SGLH-Heft 14

1985	Gute Herstellungspraxis (GHP) für Lebensmittel	SGLH-Heft 15
1986	Lebensmittelhygiene – gesetzliche Aspekte	SGLH-Heft 16
1987	Mikrobiologisch-hygienische Probleme bei neueren Lebensmittelverarbeitungs- und Haltbarmachungsverfahren	SGLH-Heft 17
1988	Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich	SGLH-Heft 18
1989	Durch Listerien und andere pathogene Bakterien gefährdete Lebensmittel. Vorsorge – Überwachung – Sanierungen	Mitt. 81 (1990)
1990	Hygienische Risiken bei neueren Produkten und Verfahren	Mitt. 81 (1990)
1991	Lebensmittelmikrobiologische Diagnostik im Jahr 2000	Mitt. 82 (1991)
1992	Schädlingsbekämpfung in der Lebensmittelindustrie	Mitt. 83 (1992)

In den ersten Jahren fanden sie zweimal in Oerlikon und sonst im Gottlieb-Duttweiler-Institut in Rüschlikon statt. Allerdings standen dort nur 80 bis 100 Plätze zur Verfügung, so dass bei dem unerwartet grossen Andrang nicht immer alle Interessenten zugelassen werden konnten. Das wurde dann besser, als ab 1973 das Auditorium Maximum der ETH Zürich benutzt werden konnte. Danach waren bei den Arbeitstagen meist zwischen 180 und über 300, durchschnittlich etwa 250 Teilnehmer zu registrieren. Es waren überwiegend SGLH-Mitglieder. Je nach Thema waren zusätzlich oft zwischen 50 bis 80 zahlende Nichtmitglieder gekommen.

Die Themen der Arbeitstagen waren eigentlich immer sehr aktuell und fanden stets einen interessierten Zuhörerkreis. Alle Referate wurden auch publiziert. Ab 1981, als die SGLH-Hefte im Eigenverlag herausgegeben wurden, war es in der Regel möglich gewesen, die gedruckten Referate bereits im Laufe der Arbeitstagung den Teilnehmern zur Verfügung zu stellen.

Fachreferate an den Generalversammlungen

Beginnend mit der GV 1969 wurde anschliessend an die statutarischen Geschäfte regelmässig ein auch für Nichtmitglieder frei zugängliches Fachreferat gehalten, gelegentlich waren es auch 2 oder 3 Referate. Die Themen waren sehr unterschiedlich, entweder hoch aktuell, mehr allgemein oder über etwas ferner liegende Sachgebiete, die für die Arbeitstagen weniger geeignet waren. Während bei den Generalversammlungen selbst immer nur wenige Dutzend Teilnehmer anwesend waren, konnten bei den Fachreferaten meist 80 bis 100 und mehr Zuhörer begrüsst werden.

Drei Versuche, die Generalversammlungen und Fachreferate an anderen Orten als in Zürich, so einmal in Fribourg und zweimal in Bern, abzuhalten, waren mit weit weniger Teilnehmern als sonst insgesamt wenig erfolgreich, so dass Zürich der Ort der Wahl geblieben ist. Nur die «Fest-GV» 20 Jahre SGLH in Vers-chez-les-Blanc war ausserordentlich gut besucht.

Ein erster halbtägiger Demonstrationskurs über den Nachweis von Mykotoxinen in Lebensmitteln wurde bereits 1968 von H. K. Frank aus Karlsruhe durchgeführt. Aus Platzgründen konnten allerdings nur 25 Teilnehmer angenommen werden.

Nach Gründung des neuen Laboratoriums für Lebensmittelmikrobiologie im Institut für Lebensmittelwissenschaft an der ETH Zürich konnten dann dort einwöchige Laborkurse eingerichtet werden. Die Kurse wurden anfangs in Zusammenarbeit mit dem Schweiz. Verband der Ingenieur-Agronomen und der Lebensmittelingenieure und Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaft und -technologie sowie der Fachgruppe Lebensmittelchemie in der GDCH (Gesellschaft Deutscher Chemiker) geführt, später in alleiniger Verantwortung der SGLH.

Der Andrang war immer sehr gross, so dass trotz Platzmangels zu jedem Kurs 50 bis 60 Teilnehmer angenommen wurden. Die Kurse erfreuten sich auch im Ausland grosser Wertschätzung, weil sie als richtige Laborkurse angelegt waren. Die Teilnehmer konnten am Labortisch mit vorbereitetem Material alle Aufgaben selbständig durchführen. Zusätzlich bekam jeder ein dickes Heft Arbeitsvorschriften, wie sie damals in dieser Form noch nicht verfügbar waren. Die beiden Hefte für den Grund- und Fortgeschrittenenkurs zusammen entsprachen im Inhalt in etwa dem heutigen Kapitel 56 des schweizerischen Lebensmittelbuches.

Der Grundkurs wurde zweimal, der Fortgeschrittenenkurs dreimal durchgeführt. Es bestand zwar immer noch ein Bedarf, aber die Arbeitskapazität der zahlreichen Referenten war doch ziemlich erschöpft. Dafür wurde ein neuer Laborkurs über die quantitative und qualitative Bestimmung von Schimmelpilzen und Hefen abgehalten und dieser wiederum mit jeweils 50 bis 60 Teilnehmern zweimal wiederholt.

1984 wurde dann ein 2½-tägiger Demonstrationskurs über neuere Untersuchungsmethoden in der Lebensmittelmikrobiologie mit 29 Referenten und über 200 Teilnehmern durchgeführt, bei dem zahlreiche neue Methoden vorgeführt und diskutiert wurden. Auch hierzu bekamen die Teilnehmer eine umfangreiche Dokumentation.

Verbunden damit war eine Ausstellung neuer Geräte und Verfahren zahlreicher Hersteller. Wie es im Protokoll heisst, waren diese allerdings etwas frustriert, weil die Teilnehmer nur in den Pausen die Ausstellungsstände besuchten und kaum während der Vorträge, wie sie es sonst bei Tagungen gewohnt waren, was als gutes Zeichen für die Qualität und Aktualität der Referate und Demonstrationen gelten konnte.

1987 wurde ein zweiter dreitägiger Demonstrationkurs «Über die mikrobiologischen Arbeitsverfahren» nach dem neuen Kapitel 56 «Mikrobiologie» mit 14 Referenten und wiederum über 200 Teilnehmern durchgeführt. Als Unterlage diente das Kapitel 56. Zusätzlich hatten die Referenten Fliessschemen zu den einzelnen Verfahren angefertigt. Diese hat die SGLH später dem Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG) frei zur Verfügung gestellt.

In diesen Jahren wurde immer häufiger der Wunsch zahlreicher SGLH-Mitglieder nach Wiederholung der früheren Laborkurse an den Vorstand herangetragen. 1989 wurde dann an der ETH der erste dieser neuen alten Kurse durchgeführt. Aus Platzgründen war aber nur eine begrenzte Anzahl von 25 Teilnehmern möglich. Der angekündigte Kurs war stark überbucht. Daher wurde der Kurs 1991 und 1992 in Wädenswil unter Leitung von Otto Geiges und 1992 in Sion durch Rudolf Schmitt mit gutem Erfolg wiederholt. Trotzdem liegen heute immer noch zahlreiche Vorausbuchungen vor, so dass weitere Kurse folgen sollten.

Man kann rückblickend durchaus sagen, dass diese praktischen Kurse mit ein Markenzeichen der SGLH geworden sind, insbesondere auch im Ausland. Allerdings sind diese Dienstleistungen nur durch die aktive Unterstützung sehr zahlreicher Fachleute möglich. Wir sind ihnen allen zu grösstem Dank für ihre oft sehr häufige Mitwirkung verpflichtet. In erster Priorität muss ich dabei an meine ehemaligen Mitarbeiter vom Laboratorium für Lebensmittelmikrobiologie denken, die am häufigsten mit heran mussten und manchmal vielleicht die verlorene Zeit beklagt, aber dabei sicher auch viel gelernt und ebenfalls ihren Plausch gehabt haben.

Weiterhin denke ich an eine ganze Reihe von Vorstands- und SGLH-Mitgliedern, von Angehörigen des BAG sowie der kantonalen Untersuchungsämter und auch aus den Industrielaboratorien, die alle dabei mitgewirkt haben. Der Dank der SGLH ist ihnen allen gewiss.

Es bleibt dazu nur noch zu wünschen, dass die Kurse auch in Zukunft so weitergeführt und um neue Themen erweitert werden können.

Diskussionsnachmittage

Bei den Arbeitstagen sind zwar immer 10 bis 15 Minuten Diskussionszeit nach jedem längeren Referat vorgesehen. Dies wird allerdings oft zu wenig genutzt oder nur von wenigen besonders eloquenten Diskutanten. Die echten Fragen aus der Praxis werden meist gar nicht gestellt oder zu wenig befriedigend beantwortet. Der Vorstand hat daher 1980 zum ersten Mal einen Nachmittag angesetzt, an dem alle offen gebliebenen Fragen zur vorausgegangenen Arbeitstagung ganz freimütig gestellt und diskutiert werden konnten. Das Interesse war gross. Es kamen einige Dutzend Mitglieder und warteten gespannt, was nun kam. Gefragt wurde zunächst wenig. Der Vorsitzende musste insistieren, fragen, Meinungen herausfordern und auch viel selber reden. Aber langsam kamen dann doch interessante Gespräche auch über andere Themen in Gang.

Nach einigen ersten Nachmittagen kam man überein, bestimmte Themen von einem sachkundigen Referenten kurz vorzustellen und anschliessend darüber frei zu diskutieren. Das war dann doch sehr erfolgreich, so erfolgreich, dass allseits eine häufigere Wiederholung gewünscht wurde. Ab 1989 wurden jährlich drei Nachmittage angesetzt, die immer sehr gut besucht waren. Es waren in den letzten Jahren jeweils bis über 70 Teilnehmer anwesend. Besonders positiv war ebenfalls die rege Beteiligung von Vertretern aus den Ämtern, dem BAG und der Industrie,

so dass man Informationen aus erster Hand bekam. Dabei wurden freimütig auch über echte Tagesprobleme gesprochen.

Heute ergibt sich eigentlich immer eine sehr rege Diskussion meist über 2 Stunden. Von einem harten Kern besonders interessierter Dauerbesucher werden diese Diskussionsnachmittage fast am meisten von allen SGLH-Veranstaltungen geschätzt. Das Hauptproblem ist jetzt und in Zukunft die Platzfrage, die aber lösbar sein sollte.

Zusammenfassung der SGLH-Aktivitäten

Für eine Gesellschaft wie die SGLH, deren wichtigster Auftrag die aktuelle wissenschaftliche und praktische Orientierung ihrer Mitglieder über die Entwicklungen auf ihrem Fachgebiet ist, ist eine wesentliche Aufgabe die Gewinnung kompetenter Referenten und Referentinnen sowie die Erhaltung und Pflege der Beziehungen zu ihnen. Hierzu gehören auch die dankbaren Erinnerungen an ihre oft vielfältige Mitwirkung bei den SGLH-Veranstaltungen. Bei einem 25-Jahre-Rückblick darf daher ihre Nennung nicht fehlen.

Neben einer grossen Vielfalt von Referenten vor allem auch aus dem Ausland sind einige Kollegen dankenswerterweise sehr häufig für uns tätig gewesen, insbesondere bei den Kursen. Ich nenne mit Paul Blaser, Christian Breer, Hans Fey, vor allem aber auch Otto Geiges, Günter Lott und Hans Schwab nur einige Namen als Beispiel.

Die Aktivitäten der SGLH in den letzten 25 Jahren sind also wie folgt zusammenzufassen: Durchgeführt wurden insgesamt

25 eintägige Arbeitstagungen

24 Fachreferate an Generalversammlungen

29 Diskussionsnachmittage seit 1980

12 praktische Laborkurse, 5- bis 6tägig, mit jeweils 25 bis 60 Teilnehmern

3 Demonstrationen, 1mal 1/2tägig, mit 25 Teilnehmern

2mal 3tägig mit über 200 Teilnehmern

- Insgesamt waren 661 Referate, Demonstrationen oder praktische Übungen ausgeführt worden.
- Sie wurden gehalten von 254 Referenten, davon waren 36 = 14% Referentinnen.
- Mit 93 Referenten und Referentinnen kamen über ein Drittel aus dem Ausland, davon 78 aus der Bundesrepublik Deutschland, 7 aus den Niederlanden, 6 aus Österreich und je einer aus Spanien und Kanada.
- Insgesamt sind 248 Publikationen der Referate erfolgt: von 1968 bis 1972 in der *Alimenta*, von 1973 bis 1977 in der *Chemischen Rundschau* und von 1978 bis 1980 in der *Swiss Food*. Von 1981 bis 1988 wurde die SGLH-Schriftenreihe in eigener Regie herausgegeben. Ab 1989 werden die Arbeiten in den *Mitteilungen* aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene publiziert.

Die Herausgabe der Publikationen hat dem Vorstand nicht wenig Arbeit und Kopfzerbrechen bereitet. Nachdem infolge Besitzerwechsels bei der Alimenta zur Chemischen Rundschau übergegangen werden musste, konnten dort die Referate in einem Sonderheft jeweils für jede Arbeitstagung zusammengefasst nachgedruckt und den Mitgliedern zum Kauf angeboten werden. Allerdings war die Festlegung der Höhe der von der Gesellschaft zu finanzierenden Auflagen immer eine riskante Sache. Anfangs waren die Erstauflagen immer zu klein. Es musste mehrfach nachgedruckt werden, weil sich ein überraschend grosser Bedarf herausstellte. Sehr viele Bestellungen kamen auch aus dem Ausland. Dafür hat sich insbesondere der damalige Sekretär Freddy Muhr durch weitgestreute Informationen verdient gemacht. Die SGLH-Schriftenreihe füllte damals offenbar eine allgemeine Informationslücke. Ein erfreulicher Nebeneffekt war die erhebliche Äufnung der Finanzreserven der Gesellschaft, von denen wir heute noch profitieren.

Mit dem Wechsel zur Swiss Food wollte der Vorstand dem immer wieder geäusserten Wunsch der Referenten nach Publikation in einer zitierfähigen Zeitschrift entsprechen. Dabei wurde der Sonderabdruck als Hefte der SGLH-Schriftenreihe beibehalten, was allerdings zu einem markanten Rückgang des Hefteverkaufs führte, da ja die Arbeiten jetzt in der Swiss Food leichter verfügbar waren. Schliesslich war das ebenfalls nicht mehr finanzierbar. Man entschloss sich zu der preiswerteren, wenn auch drucktechnisch weniger perfekten Lösung des Eigenverlags der Hefte in Schreibmaschinenschrift im DIN-A5-Format.

Diese Hefte gingen anfangs recht gut. Einige Nummern waren bald ausverkauft. Dies wurde aber mit zunehmender Teuerung ebenfalls immer schwieriger finanzierbar. Die optimale Lösung brachte dann dank des grossen Entgegenkommens sowohl des BAG als auch der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie die Beteiligung der SGLH an den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene. Dort werden ab 1989 die Referate der SGLH-Arbeitstagungen zusammen publiziert. Verantwortlich dafür ist ein Mitglied des SGLH-Vorstandes in der Redaktionskommission der Zeitschrift. Damit sind endlich die permanenten Sorgen des Vorstands um eine den Referenten und auch den Mitgliedern zusagende Publikation der Arbeitstagungsbeiträge befriedigend gelöst.

Ausblick

Für die 25 Jahre ihres Bestehens kann die SGLH eine eindrucksvolle Leistung aufweisen. Sie wird aber in Zukunft als Fachgesellschaft ebenfalls eine wichtige Aufgabe haben. Wie die lebensmittelhygienische Situation aussehen wird, ist ebenso schwer vorauszusehen, wie es damals vor 25 Jahren war.

Wenn man das neue Salmonellen-Eier-Problem in den Griff bekommt, wie z. B. durch verbesserte und kontrollierte Aufzucht der Elterntiere und durch Vorschrif-

ten der Eier-Kühl Lagerung, wie jetzt in Nachbarländern, so sollte sich die hygienische Situation insgesamt zukünftig doch wesentlich verbessern lassen.

Allerdings wird das sicherlich nur relativ langsam gehen, angesichts der sich ständig verändernden Arbeits- und Lebensbedingungen unserer modernen Gesellschaft, insbesondere aber bei der anhaltenden Konzentration der modernen Lebensmittelproduktionen und des Vertriebs sowie den immer noch zu geringen Kenntnissen der Konsumenten über den hygienisch richtigen Umgang mit Lebensmitteln. Dies kann nur durch noch engere Zusammenarbeit aller zuständigen Fachleute jeder Stufe erreicht werden. Dabei müssten insbesondere auch die humanmedizinischen Hygieniker und Mikrobiologen zur vermehrten Mitarbeit gewonnen werden. Die SGLH bietet hier allen Verantwortlichen eine ideale Plattform. Mit dem herzlichsten Dank an alle, die die SGLH bisher unterstützt und gefördert haben, wünsche ich der Gesellschaft eine weiterhin so erfolgreiche Arbeit.

Zusammenfassung

Die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene wurde am 18. Februar 1968 in Zürich gegründet. Sie hat heute mehr als 500 individuelle und korporative Mitglieder aus allen Bereichen der Lebensmittelwissenschaft, -wirtschaft und -überwachung. Die Mitgliedschaft ist unabhängig von der beruflichen Bildung offen für alle Personen, die sich mit den Zielen der Gesellschaft identifizieren: der Förderung einer hygienisch sicheren Ernährung, der Bearbeitung fachspezifischer Anliegen der Lebensmittelhygiene sowie dem Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern.

Diesen Aufgaben ist die Gesellschaft in den ersten 25 Jahren ihres Bestehens in hervorragender Weise gerecht geworden, wie es in dem folgenden Beitrag des langjährigen Präsidenten Prof. W. Schmidt-Lorenz bilanziert wird. Vor allem die jährlichen Arbeitstagungen an der ETH Zürich sowie die seit einigen Jahren 2mal jährlich durchgeführten Diskussionsnachmittage zu aktuellen Themen (Salmonellen, Listerien usw.) haben sich zu auch von ausländischen Mitgliedern gut besuchten und akzeptierten Veranstaltungen entwickelt. Im deutschsprachigen Raum leistet somit die SLGH, auch durch die Veröffentlichung der Beiträge der thematisch aktuellen Arbeitstagungen in den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der öffentlichen Gesundheit durch eine moderne Lebensmittelhygiene.

Résumé

La Société suisse d'hygiène alimentaire (SLGH) fût fondée à Zurich le 18 février 1968. La SLGH compte aujourd'hui plus de 500 membres individuels et collectifs provenant de tous les domaines des sciences alimentaires, de l'économie alimentaire et du contrôle des denrées alimentaires. Peuvent devenir membres, indépendamment de leur formation professionnelle, toutes les personnes qui s'identifient avec les buts de la Société qui sont: la promotion d'une alimentation sûre du point de vue de l'hygiène, l'étude de problèmes spécifiques de l'hygiène alimentaire ainsi que l'échange d'expériences entre les membres.

Comme il est démontré dans le présent travail par le professeur W. Schmidt-Lorenz, président pendant de longues années, la Société a accompli ses tâches d'une manière excellente au cours des 25 premières années de son existence. Les réunions de travail annuelles à l'EPF de Zurich et, depuis plusieurs années, 2 fois par an, les après-midis de discussion au sujet de thèmes actuelles (salmonelles, listéries etc.) se sont particulièrement avérés comme manifestations toujours plus attrayantes et bien fréquentées, aussi par des membres de l'étranger. La SLGH publie les résultats de ses réunions de travail dans les Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène. Par son activité, en promouvant une hygiène alimentaire moderne, la SLGH contribue donc de façon considérable à une amélioration de la santé publique dans les régions et pays germanophones.

Summary

The Swiss Society for Food Hygiene was founded on 18 February 1968 in Zurich. Today, the Society has more than 500 individual and corporate members from all areas of food science, food industry and food control. Membership, independent from the professional background is open for all persons who can identify themselves with the goals of the society: the amelioration of hygienically safer food, solving of specific food problems in the field of food hygiene as well as the exchange of experiences among the members of the society.

These tasks have been fulfilled extraordinarily during the first 25 years of its existence as documented by the following contribution of the long time past president of the society Prof. Dr. W. Schmidt-Lorenz. Mainly the annual symposia at the Swiss Federal Institute of Technology at Zurich, as well as the afternoon-discussion meetings held twice a year on urgent topics of food hygiene problems (salmonellae, listeria, etc.) have developed to become well attended meetings even by foreign members. For the German-speaking countries, the Swiss Society of Food Hygiene plays an important part regarding improvement of public health by modern food hygiene, and also by publication of the papers given at the annual symposium issued in the «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene».

Prof. emer. Dr. W. Schmidt-Lorenz
Predigerplatz 18
CH-8001 Zürich