

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 85 (1994)  
**Heft:** 2

## **Inhaltsverzeichnis**

### **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:** 08.02.2025

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

# Inhalt – Sommaire

	Seite Page
<b>Bericht – Rapport</b>	
Bericht der 26. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 25. November 1993	161
<b>Vorträge – Communications</b>	
<i>Klaus Gerigk</i> : Epidemiologische Aspekte der Salmonellose in Europa und in der Schweiz	163
<i>Richard K. Hoop</i> : Salmonella enteritidis: Ansätze zur Überwachung und Bekämpfung in der Eierproduktion	173
<i>Pierre Heimann</i> : Salmonella enteritidis und humane Salmonellosen	187
<i>Peter Grütter</i> : Salmonella enteritidis: Bekämpfung aus der Sicht der amtlichen Lebensmittelkontrolle	205
<i>Fritz Junge</i> : Salmonella enteritidis und die industrielle Verarbeitung von Eiern	217
<i>Margrit Krüger-Eggenberger</i> : Salmonella enteritidis: Forderungen und Aufgaben der Konsumenten	226
<b>Originalarbeiten – Travaux originaux</b>	
<i>Christoph Müller, Franz Haberthür und Richard K. Hoop</i> : Beobachtungen über das Auftreten von Salmonella enteritidis in Eiern einer natürlich infizierten Freilandlegehennenherde	235
<i>Bernhard Zimmerli, Leonhard Tobler, Sixto Bajo, Armin Wyttenbach und Robert Sieber</i> : Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VI. Essentielle Spurenelemente: Eisen, Zink, Mangan und Kupfer	245
<i>Elisabeth Bosshard und Bernhard Zimmerli</i> : Bedarfsgegenstände aus Kupfer und Kupferlegierungen, ein Gesundheitsproblem?	287
<b>Informationen – Informations</b>	
Manuel suisse des denrées alimentaires	312
Schweiz. Landeskomitee zur IUFoST, Berichtsjahr 1993	312
Bericht über die Workshops «Kontrolle und Verhütung potentiell pathogener Mikroorganismen in Geflügel und bei der Geflügelverarbeitung»	313
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene	315
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires	316

# Contents

	Page
<b>Report</b>	
Report of the 26th meeting of the Swiss Society of Food Hygiene, Zurich, 25 November 1993	161
<b>Lectures</b>	
<i>Klaus Gerigk</i> : Epidemiological aspects of salmonellosis in Europe and Switzerland	163
<i>Richard K. Hoop</i> : Salmonella enteritidis: First steps for a monitoring and surveillance programme in poultry flocks	173
<i>Pierre Heimann</i> : Salmonella enteritidis and human salmonellosis	187
<i>Peter Grütter</i> : Salmonella enteritidis: Combat from the view of the official food control	205
<i>Fritz Junge</i> : Salmonella enteritidis and the industrial processing of eggs	217
<i>Margrit Krüger-Eggenberger</i> : Salmonella enteritidis: Consumers' demands and responsibilities	226
<b>Original Papers</b>	
<i>Christoph Müller, Franz Haberthür and Richard K. Hoop</i> : Monitoring of Salmonella enteritidis in eggs from a naturally infected free-range laying hen flock	235
<i>Bernhard Zimmerli, Leonhard Tobler, Sixto Bajo, Armin Wyttenbach and Robert Sieber</i> : Analysis of daily rations from Swiss canteens and restaurants. VI. Essential trace elements: Iron, zinc, manganese and copper	245
<i>Elisabeth Bosshard and Bernhard Zimmerli</i> : Utensils of copper and copper alloys in contact with food, a health problem?	287
<b>Information</b>	
Swiss Food Manual	312
Schweiz. Landeskomitee zur IUFoST, Report 1993	312
Bericht über die Workshops «Kontrolle und Verhütung potentiell pathogener Mikroorganismen in Geflügel und bei der Geflügelverarbeitung»	313
Swiss Society of Food Hygiene	315