

Informationen = Informations

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **87 (1996)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Informationen – Informations

Reinraumtechnik in der Lebensmittelverarbeitung

Einladung und Programm zur Frühjahrstagung der SRRT

13. Juni 1996, Hotel Alfa, Laupenstrasse 15, Bern

Zum Tagungsthema

Mit Massnahmen der Luftfiltrierung und der Luftführung sowie mit ergänzenden flankierenden Massnahmen schützt Reinraumtechnik Arbeitsplätze vor Kontaminationen auf dem Luftwege, beispielsweise durch luftgetragene Mikroorganismen. So trägt sie als Glied in der Kette der Hygienemassnahmen in der aseptischen und keimarmen Lebensmittelverarbeitung dazu bei, mikrobiologische Kontaminationsrisiken an den Arbeitsplätzen zu beherrschen. Damit unterstützt sie nicht zuletzt die Bestrebungen nach verlängerten Mindesthaltbarkeiten, nach verminderter Einsatz an Konservierungsstoffen und dient so der Qualität und Sicherheit der Produkte.

Ziel der Tagung ist es, die Möglichkeiten und Grenzen der Reinraumtechnik aus lebensmitteltechnischer und lebensmittelhygienischer Sicht zu umreissen. Auf die Darstellung der wesentlichen Grundlagen folgt eine Präsentation von Anwendungsbeispielen unterschiedlichster Ausrichtung, welche die kostengünstige und wirtschaftliche Umsetzung der reinraumtechnischen Schutzprinzipien in die lebensmitteltechnologische Praxis illustrieren sollen.

Zielpublikum

Fachleute aus Planung, Produktion und Qualitätssicherung in der Lebensmittelverarbeitung und Getränkeherstellung sowie Planer und Lieferanten reinraumtechnischer Problemlösungen für diese Anwendungsbereiche.

Programm

- 9.00 Registrierung/Begrüssungskaffee
- 9.30 Einführung in das Tagungsthema
- 9.40 Grundprinzipien wirtschaftlicher Reinraumsysteme (*H.H. Schicht*)
- 10.20 Die Reinraumtechnik aus der Sicht der Lebensmittelhygiene (*O. Geiges*)
- 11.00 Kaffeepause
- 11.20 Die Rolle der Reinraumtechnik aus Produkt- und Prozesssicht (*M. Teuber*)

- 12.00 Reinraumtechnische Massnahmen zur hygienischen Sicherheit bei der Abfüllung von Lebensmitteln (*B. Wilke*)
- 12.30 Gemeinsames Mittagessen im Hotel Alfa
- 13.45 Sterilluftsysteme und Sterilität – Erfahrungen mit der aseptischen Abfüllung von Milchprodukten (*W. Hugelshofer*)
- 14.15 Reinraumtechnik und Qualitätssicherung in der Käseherstellung (*W. Todt*)
- 14.45 Luftführung in Reiferäumen für Weisseschimmelpilze und ihre erweiterte Anwendung für Reifeprozesse in der Lebensmittelindustrie (*Ch. Lübeck, P. Laternser*)
- 15.15 Kaffeepause
- 15.45 Reinraumtechnik für die Abfüllung von Traiteursalaten (*G. Egli*)
- 16.15 Die aseptische Abfüllung von Fruchtsäften und stillen Getränken auf Flaschen (*R. Nicolas*)
- 16.45 Schlusswort
- 17.00 Ende der Veranstaltung

Tagungssekretariat

Schweizerische Gesellschaft für Reinraumtechnik
 Sekretariat
 Langwisstrasse 5
 CH-8126 Zumikon
 Telefon 01-918 07 15, Telefax 01-918 08 38

Anmeldung

Bis Freitag, 7. Juni 1996 an das SRRT-Sekretariat in Zumikon

Tagungsgebühr

- sFr. 360.– für Mitglieder SRRT/SGLWT/SGLH
 - sFr. 450.– für Nichtmitglieder
- Die Tagungsgebühr schliesst ein:
- Begrüssungs- und Pausenkaffee
 - Lunch mit Erfrischungsgetränk im Hotel Alfa

Anwendung molekularbiologischer Methoden in der Lebensmittelanalytik

PCR-Workshop

Zielsetzung

Das Ziel dieses Kurses ist die Vermittlung der theoretischen und praktischen Grundlagen zur selbständigen Anwendung der PCR-Technik. Dieser Kurs wird Ihnen zeigen, wo die Stärken dieser Methode liegen, aber auch, wo sich deren Grenzen befinden.

Angesprochene Teilnehmerschaft

Dieser Weiterbildungskurs richtet sich an Personen, die die PCR-Technik in Theorie und Praxis erlernen und sich in der molekularbiologischen Lebensmittelanalytik weiterbilden möchten. Angesprochen sind auch Leute mit keinen oder nur geringen Kenntnissen der Molekulargenetik, da am ersten Kurstag eine fundierte theoretische Einführung in dieses Gebiet erfolgt.

Kursorganisatoren

Dieser Kurs wird von der Abteilung Lebensmittelchemie der Universität Bern und der Abteilung Lebensmittel- und Biotechnologie der Ingenieurschule Wallis (ISW) organisiert und durchgeführt.

Leitung: Dr. Sergio Schmid, ISW
Dr. Philipp Hübner, Uni Bern
PD Dr. Jürg Lüthy, Uni Bern

Kurssprache Deutsch

Datum und Ort Dienstag, 10. September 1996, bis Freitag, 13. September 1996
Ingenieurschule Wallis in Sitten

Teilnahmegebühr sFr. 1700.–

Inhalt des Kurses

Der Kurs besteht aus einem theoretischen einführenden Teil und 3 Tagen Praktikum.

1. Tag Theoretische Einführung in die Molekulargenetik und in die PCR-Technik
- Aufbau, Struktur und Funktion der DNA
 - Denaturierung der DNA
 - DNA-Synthese
 - DNA-modifizierende Enzyme
 - Aufbau des prokaryontischen und des eukaryontischen Genoms

- In der Lebensmitteluntersuchung verwendete molekulargenetische Techniken: PFGE, RFLP, PCR, Hybridisierungen
 - praktische Auswertung von Agarose-Gelen
2. Tag Spezifischer Nachweis von Mikroorganismen
- Nachweis von Listerien
 - Nachweis von Salmonellen und *E. coli* in Mischkulturen
 - Sensitivitätstest: Bestimmung der Nachweisgrenze der PCR-Reaktion
3. Tag Typisierung von Mikroorganismen mit PCR/RFLP
- Identifizierung und Typisierung von *Campylobacter*
 - Untersuchung des DNA-Polymorphismus als Mittel zur Typisierung von *S. cerevisiae*
4. Tag PCR-Einsatz in der Lebensmittelanalytik
- Identifikation von Fleischsorten
 - PCR zum Nachweis von FlavrSavrTM Tomaten

Anmeldung schriftlich bis 1. Juni 1996 an: Dr. Sergio Schmid
 Ingenieurschule Wallis
 Route du Rawyl 47
 CH-1950 Sitten

Die Anzahl der Teilnehmer ist limitiert. Bitte melden Sie sich frühzeitig an. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge, in der sie eintreffen, berücksichtigt.

Informationen Sergio Schmid, ISW Telefon 027-24 36 53
 Telefax 027-24 35 15

Fortbildungskurse HACCP

Kurs 1

Einführung in das HACCP-System

<i>Inhalt</i>	Der Kurs stellt eine Einführung in das HACCP-System dar, wobei die einzelnen Elemente einschliesslich Verifikation und Inspektion mit praxisnahen Übungen erarbeitet werden.
<i>Teilnehmer</i>	Der Kurs richtet sich an Personen mit Grundkenntnissen in Lebensmittel-Mikrobiologie und -Technologie, die im Rahmen ihrer Tätigkeit mit Qualitätssicherung, Lebensmittelkontrolle oder Inspektion von Betrieben zu tun haben.
<i>Kurssprache</i>	Deutsch
<i>Datum</i>	17. bis 19. Juni 1996
<i>Kosten</i>	sFr. 750.–

Kurs 2

Anwendung des HACCP-Systems in der Praxis

<i>Inhalt</i>	An Hand von praktischen Übungen in der Pilothalle sollen die theoretischen Kenntnisse über das HACCP-System umgesetzt werden. In Industriebetrieben wird die Erarbeitung eines HACCP-Systems bzw. seine Inspektion geübt.
<i>Teilnehmer</i>	Gute theoretische Kenntnisse des HACCP-Systems sind Voraussetzung für den Besuch dieses Kurses.
<i>Kurssprache</i>	Deutsch
<i>Datum</i>	7. bis 9. Oktober 1996
<i>Kosten</i>	sFr. 900.–
<i>Organisation</i>	Dr. Rudolf Schmitt Ingenieurschule Wallis Route du Rawyl 47 CH-1950 Sion Telefon 027-24 36 21, Telefax 027-24 35 15

Dokumentation Die ausführlichen Kursunterlagen werden zu Beginn des Kurses an die Teilnehmer abgegeben und sind im Preis inbegriffen.

Anmeldung schriftlich bis 1. Juni 1996. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, weshalb um eine frühzeitige Anmeldung gebeten wird. Es erfolgt eine Anmeldebestätigung mit weiteren Informationen über den Ablauf der Kurse.

Formation continue en HACCP

Cours 1

Introduction au système HACCP

<i>Contenu</i>	Ce cours constitue une introduction au système HACCP. Il comprend une étude détaillée ainsi que des exercices pratiques relatifs à la vérification et à l'inspection du système.
<i>Participants</i>	Ce cours s'adresse à des personnes ayant des connaissances de base en microbiologie et technologie alimentaires et dont l'activité est liée à l'assurance de qualité, au contrôle des denrées alimentaires ou aux inspections d'entreprises.
<i>Langue</i>	français
<i>Dates</i>	du 24 au 26 juin 1996
<i>Coûts</i>	sFr. 750.-

Cours 2

Application pratique du système HACCP

<i>Contenu</i>	Ce cours permet d'appliquer les connaissances théoriques sur le système HACCP à l'aide d'exercices pratiques dans la halle pilote. Il inclut la mise en place et l'inspection du système HACCP dans des entreprises locales.
<i>Participants</i>	La fréquentation de ce cours requiert de bonnes connaissances théoriques du système HACCP.
<i>Langue</i>	français
<i>Dates</i>	du 28 au 30 octobre 1996
<i>Coûts</i>	sFr. 900.-
<i>Organisation</i>	Dr R. Schmitt Ecole d'Ingénieurs du Valais Route du Rawyl 47 CH-1950 Sion Téléphone 027-24 36 21, Téléfax 027-24 35 15

Documentation Le prix comprend un support de cours détaillé qui sera remis à chaque participant en début de cours.

Inscription par écrit jusqu'au 1^{er} juin 1996. Le nombre de participants étant limité, il est recommandé de s'inscrire au plus tôt. Une confirmation d'inscription sera envoyée ultérieurement, accompagnée d'informations supplémentaires.

Korrigendum, Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 87, 84–102 (1996), Seite 97: Die beiden Abbildungen müssen gegeneinander ausgetauscht werden.