

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 89 (1998)

Heft: 1

Rubrik: Bericht der 30. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 20. November 1997 : die Bedeutung der Mikrobiologie im Umgang mit Lebensmitteln

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>

**Bericht der 30. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft
für Lebensmittelhygiene an der ETH Zürich am 20. November 1997**

**Die Bedeutung der Mikrobiologie im
Umgang mit Lebensmitteln**

Der zweite Schweizerische Ernährungsbericht hat festgehalten, dass neben weit verbreiteter Fehlernährung die menschliche Gesundheit durch Mikroorganismen und ihre Toxine im Zusammenhang mit der Ernährung am stärksten betroffen ist. Erst an weiteren Stellen folgen Rückstände und Zusatzstoffe, die, entgegen der allgemeinen Ansicht, in den industrialisierten Ländern von eher untergeordneter Bedeutung sind. Neben den gesundheitlichen Risiken spielen Mikroorganismen beim Verderb von Nahrungsmitteln eine ökonomisch nicht zu unterschätzende Rolle.

Die Bekämpfung von mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftungen und Verlusten durch mikrobiellen Verderb setzt entsprechende Kenntnisse der Mikrobiologie voraus. Die in der neuen Lebensmittelgesetzgebung viel stärker betonten Präventivmassnahmen wie Hygiene und Selbstkontrolle unterstreichen diese Forderung. Die Kenntnis mikrobiologischer Zusammenhänge im Lebensmittelbereich auf der Stufe der verantwortlichen Mikrobiologen reicht aber nicht aus, die erwähnten mikrobiellen Probleme zu beherrschen. Erst wenn das notwendige Verständnis auf allen Ebenen eines Betriebes stufengerecht vorhanden ist, sind Schäden mikrobiellen Ursprungs vermeidbar.

Der erste Teil der Arbeitstagung 1997 der SGLH befasste sich deshalb mit allgemeinen Fragen zur Bedeutung von Mikroorganismen im Umgang mit Lebensmitteln. Dabei wurden neue Erkenntnisse vorgestellt, aber auch bekannte Tatsachen unter neuen Aspekten behandelt.

Die Nachmittagssession galt einem Überblick über die Hygieneausbildung in verschiedenen Lebensmittelbereichen. Praxiserprobte Fachleute äusserten sich über den Stand und die Bedeutung der Hygieneausbildung in ihren Bereichen.

Sechs Vorträge werden anschliessend publiziert. Der Hauptvortrag von J.-H. Penseyres folgt im Heft 2/98.

Prof. Dr. M. Teuber