

Informationen = Informations

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **89 (1998)**

Heft 5

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

EMPA-Tagung «Mikrobiologische Luft- und Umgebungsuntersuchung»

Die regelmässige mikrobiologische Überwachung nach dem System HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) sollte überall dort durchgeführt werden, wo die Gefahr einer Kontamination besteht: in Spitälern, der Pharma- und Ernährungsindustrie, in der Verpackungs- und Kosmetikindustrie, der Tierhaltung, in Laboratorien für mikrobiologische Analysen.

Diese Hygieneanforderung ist für unsere Gesellschaft von so grosser Bedeutung, dass in Europa Verordnungen für die Ernährungsindustrie erlassen wurden; in der Schweiz die Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995, in der EU die Verordnungen 93/43/CEE und 96/3/CEE.

Hygienebeauftragte und die Personen, die für die Hygiene der Luft, der Produktionsräume und der Anlagen verantwortlich sind, werden dabei mit folgenden Fragen konfrontiert:

- Welche Stellen sind zu überwachen?
- Wie soll die Überwachung durchgeführt werden?
- Mit welcher Häufigkeit?
- Wie sollen die Daten ausgewertet werden?
- Mit welchen Kosten ist zu rechnen?

Die Abteilung für Hygiene der Universität Perugia hat ein Überwachungssystem, das auf alle Risikobereiche anwendbar ist – den Standard MAM, Monitoraggio Microbico Ambientale –, ausgearbeitet.

Um MAM in der Praxis anwenden zu können, hat die EMPA die dafür abgestimmten Instrumente entwickelt:

- für die Kontrolle der Luft das Gerät Sed-Unit E97, das die Probenahme mit Sedimentationsplatten automatisiert;
- für die Kontrolle der Oberflächen die AMAMO-Membranen, eine Anpassung von Membranfiltern für die Mikrobiologie.

Es wurde auch ein EUREKA-Projekt gestartet – das Projekt MEMFOODIN, EU 1804 –, das sich zum Ziel setzt, in allen Risikobereichen MAM zu validieren und Richtlinien zu erarbeiten.

Am 20. November 1998 wird an der EMPA St. Gallen eine Tagung stattfinden, wo die Problematik der mikrobiellen Kontamination behandelt wird. Das Überwachungssystem MAM und das Projekt MEMFOODIN werden vorgestellt und mögliche Antworten auf die obenstehenden Fragen gegeben.

Information und Anmeldung:

Frau Sandra Berton

EMPA St. Gallen, Abteilung Testmaterialien

Tel. +41 (071) 274 73 69

Fax +41 (071) 311 80 57

Vierter Schweizerischer Ernährungsbericht

Der dieses Jahr neu erschienene und vom Bundesamt für Gesundheit herausgegebene Vierte Schweiz. Ernährungsbericht wurde durch eine aus neun Ernährungsfachleuten bestehende Redaktionskommission unter der Leitung von Prof. U. Keller, Basel, konzipiert. Der Bericht umfasst acht Kapitel mit insgesamt 60 Beiträgen und ist auch als CD-ROM erhältlich. Die Schweiz. Vereinigung für Ernährung gibt zusätzlich eine gekürzte kommentierte Populärfassung heraus, die von Frau Dr. Ch. Römer-Lüthi verfasst worden ist.

Der Vierte Schweiz. Ernährungsbericht enthält die neuesten Daten über die Verbrauchsentwicklung bei den wichtigsten Lebensmittelkategorien und zeigt damit verbundene Gesundheitsrisiken auf. Die neuen Verbrauchszahlen und andere Studien zeigen, dass auf Überernährung beruhende Fehlernährung in der Schweiz noch immer weit verbreitet ist. Vom Gesundheitsstandpunkt aus günstig im Vergleich zu früheren Berichten sind der vermehrte Konsum von Getreide, Gemüse und Salaten, der rückläufige Verbrauch von Butter und Fleisch sowie die leicht sinkende Tendenz beim Alkoholkonsum.

Eine differenziertere Betrachtung der einzelnen Bevölkerungsgruppen belegt aber, dass sich in der Schweiz eine «Ernährungsschere» auftut: Bei Männern im mittleren Alter hat Übergewicht in den letzten zehn Jahren stark zugenommen. Im Bericht enthaltene neue Studien zeigen aber auch, dass 8 Prozent der 14- bis 19jährigen Frauen sowie 2 Prozent der Männer im gleichen Alter ein hochauffälliges Essverhalten aufweisen. Eine eigentliche Magersucht (Anorexie) wurde bei jeder 100. jungen Frau, Ess-Brech-Sucht (Bulimie) bei ca. jeder 33. Frau festgestellt.

Weitere Kapitel des Berichtes sind neuen Lebensmitteltechnologien, den toxikologischen und mikrobiologischen Aspekten, den Massnahmen zur Beeinflussung des Ernährungsverhaltens im präventiv günstigen Sinne und den internationalen Einflüssen auf die Ernährung in der Schweiz gewidmet.

Bezugsquellen: Vierter Schweiz. Ernährungsbericht (650 Seiten, Fr. 55.–, Lagernr. 311.101 df) und CD-ROM (Fr. 32.–, Lagernr. 311.101.1) schriftlich bestellen bei EDMZ, 3000 Bern (Tel. 031/322 39 51), Populärfassung (64 Seiten, Fr. 18.–) und Hauptbericht bei Schweiz. Vereinigung für Ernährung (SVE), Effingerstrasse 2, Postfach 8333, 3001 Bern (Tel. 031/381 85 81)