

# Buchbesprechung

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires**

Band (Jahr): **129 (1987)**

PDF erstellt am: **25.07.2024**

## **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.

Die chemische Industrie wird keine Anstrengungen scheuen, um das Vertrauen der Öffentlichkeit zurückzugewinnen. Dazu bedarf es neben Taten vor allem auch des sachlichen Gesprächs, zu dem die Industrie mit umfassender Information beitragen will. Die SGCi hofft, dass dieses Bestreben bei Politikern, Behörden und Medien anerkannt wird, damit ein konstruktiver Dialog geführt werden kann.»

#### **Einen Monat nach Schweizerhalle**

**Die entscheidende Frage, die sich für die gesamte chemische Industrie nach der Katastrophe vom 1. November bei der Sandoz AG stellt, ist, wie das schwer erschütterte Vertrauen der Bevölkerung in die chemische Industrie wieder hergestellt werden kann.**

Die Schweizer Chemie sieht ihren Beitrag darin, kompromisslos und glaubwürdig die notwendigen Massnahmen zu ergreifen und zu bejahen, die nach der Katastrophe zur Sicherheit der Bevölkerung notwendig sind. Sie wird keine Anstrengungen scheuen und strengere Vorschriften und – dort, wo notwendig – auch vermehrte behördliche Kontrolle unterstützen. Die chemischen Betriebe wollen im Bereich Sicherheit nichts verbergen und konstruktiv und mit ihrem Fachwissen die Behörden in dieser gemeinsamen Aufgabe unterstützen. Nur so wird es möglich sein, den guten Ruf der Branche wieder herzustellen.

Infochemie Nr. 12/10. Dezember 1986

## **BUCHBESPRECHUNG**

**27. Arbeitstagung des DVG-Arbeitsgebietes «Lebensmittelhygiene», Garmisch-Partenkirchen, 9.–12. September 1986, 410 S., ISBN 3-924851-07-7, DM 25.–.**

Der vorliegende Tagungsbericht enthält alle an der Tagung gehaltenen Referate. Unter dem Leitthema «Forschung und Praxis der Lebensmittelhygiene» werden die 4 Themenkreise «Fleischhygiene und Schlachthofkunde», «Lebensmittelhygiene», «Milchhygiene» und «Lebensmittelrecht» behandelt.

Einleitend sind die Ansprachen der verschiedenen Gäste abgedruckt. Der Festvortrag von Prof. Dr. G. Reuter aus Berlin mit dem Thema «Wissenschaftlicher Anspruch an die Fleischhygiene» und die daraus gezogenen Schlussfolgerungen dürften für jeden tierärztlichen Fleischschauer von Interesse sein.

Unter dem Themenkreis «Fleischhygiene und Schlachthofkunde» wird auf hygienische und technologische Aspekte der Schlachtung sowie auf neuere Schnelltests der Schlachtier- und Fleischuntersuchung eingegangen. In diesem Teil erläutert Dr. T. Jemmi, Bern die praktische Anwendung neuer Forschungsergebnisse bei der Schlachtierbetäubung und Dr. R. Hoop aus Zürich berichtet über seine Untersuchungen zur Epidemiologie von *Campylobacter jejuni/coli* in der Mastgeflügelproduktion (erscheint in diesem Archiv, April 1987).

Der Themenkreis «Lebensmittelhygiene» stellt einige Labormethoden zum Nachweis von Mikroorganismen und deren Stoffwechselprodukten vor. Daneben werden hygienische Fragestellungen für verschiedene Lebensmittel besprochen. In diesem Kapitel legt Herr N. Kleinlein, Zürich, seine Untersuchungen über das Vorkommen und die Vermehrung von *Yersinia enterocolitica* in rohen Fleischhalbfabrikaten dar.

Im Themenkreis «Milchhygiene» werden neben verschiedenen bakteriologischen Untersuchungsmethoden für Milch und Milchprodukte, mögliche mikrobiologische Gesundheitsrisiken und Rückstandsfragen diskutiert.

Der Themenkreis «Lebensmittelrecht» behandelt vorwiegend Fragen im Zusammenhang mit dem neuen deutschen Fleischhygienerecht. Dabei wird auch auf die Aufgaben des Tierarztes in der Lebensmittelüberwachung eingegangen.

Der Tagungsbericht enthält eine Fülle verschiedenster Informationen zum Gebiet der Lebensmittelhygiene und ist sicher geeignet, dem interessierten Leser einen Einblick in den aktuellen Stand von Forschung und Praxis dieses Gebietes zu geben.

Bezug über: Geschäftsstelle der DVG, Frankfurterstr. 87, 6300 Giessen

H. Schraft, Zürich