

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 86 (1995)
Heft: 5

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: 01.04.2025

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

Inhalt – Sommaire

	Seite Page
Originalarbeiten – Travaux originaux	
<i>Max Haldimann, Claudine Bajo, Theres Haller, Tanja Venner und Bernhard Zimmerli: Vorkommen von Arsen, Blei, Cadmium, Quecksilber und Selen in Zuchtpilzen</i>	463
<i>Peter Wenk, Daniel Andrey, Hans Beuggert, Hans Guggisberg, Konrad Rieder und Richard Schmid: Monitoring-Programm «Schwermetalle in Lebensmitteln». VIII. Blei, Cadmium, Kupfer und Zink in Milch</i>	485
<i>Urs P. Buxtorf und Claude Ramseier: Salatgemüse im Winter: Ein Überblick bezüglich Nitratgehalt sowie Rückständen an Pflanzenbehandlungsmitteln und Bromid</i>	497
<i>Sergio Montorfani, Pierre Meier, Bernhard Zimmerli et Mario Jäggli: Activité mutagène et présence potentielle de MX dans quelques eaux potables de Suisse</i>	512
<i>Heinz Laska, Michael Berger und Rudolf Camenzind: Methode zur quantitativen Bestimmung von Salbutamol im Kälberurin mittels HPLC und Fluoreszenzdetektion</i>	526
<i>Oscar Dafflon, Hansjörg Gobet, Herbert Koch et Jacques Olivier Bosset: Le dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le poisson, les produits carnés et le fromage par chromatographie liquide à haute performance</i>	534
<i>Karin Kokot-Helbling, Peter Schmid und Christian Schlatter: Vergleich der Aufnahme von flüchtigen organischen Verbindungen (Benzol, Toluol, Xylol und Tetrachlorethen) aus Lebensmitteln mit der Aufnahme aus der Luft</i>	556
<i>Friedrich Untermann: Das HACCP-Konzept: Schwierigkeiten bei der praktischen Umsetzung</i>	566
Bücher – Livres	
<i>K.-G. Bergner: Weinkompodium</i>	574
Informationen – Informations	
Verleihung des «Youden-Preises» 1995	575
Tagungsankündigung	576
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene	577
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires	578

Contents

	Page
Original Papers	
<i>Max Haldimann, Claudine Bajo, Theres Haller, Tanja Venner and Bernhard Zimmerli: Occurrence of arsenic, lead, cadmium, mercury and selenium in cultivated mushrooms</i>	463
<i>Peter Wenk, Daniel Andrey, Hans Beuggert, Hans Guggisberg, Konrad Rieder and Richard Schmid: Monitoring-programme heavy metals in food. VIII. Lead, cadmium, copper and zinc in milk</i>	485
<i>Urs P. Buxtorf and Claude Ramseier: Salad vegetables in winter: A survey of the nitrate content and the residues of pesticides and bromide</i>	497
<i>Sergio Montorfani, Pierre Meier, Bernhard Zimmerli and Mario Jäggli: Mutagenic activity and potential MX contamination of some Swiss drinking waters</i>	512
<i>Heinz Laska, Michael Berger and Rudolf Camenzind: Method for quantitative determination of salbutamol in urine by HPLC and fluorescence detection</i>	526
<i>Oscar Dafflon, Hansjörg Gobet, Herbert Koch and Jacques Olivier Bosset: Quantification of polycyclic aromatic hydrocarbons in fish, meat products and cheese using high performance liquid chromatography</i>	534
<i>Karin Kokot-Helbling, Peter Schmid and Christian Schlatter: Comparison of the intake of airborne volatile organic compounds (benzene, toluene, xylene and tetrachlorethene) through food with intake through inhalation</i>	556
<i>Friedrich Untermann: HACCP concept: Difficulties in practice</i>	566
Book Reviews	
<i>K.-G. Bergner: Weinkompodium</i>	574
Information	
Verleihung des «Youden-Preises» 1995	575
Forthcoming conference	576
Swiss Society of Food Hygiene	577