

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 90 (1999)  
**Heft:** 1

## **Werbung**

### **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>**

## Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene

Die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) hat sich im Interesse der öffentlichen Gesundheit die Förderung einer hygienisch sicheren Ernährung, die Bearbeitung fachspezifischer Anliegen der Lebensmittelhygiene sowie den Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern zur Aufgabe gemacht.

Diese Ziele sucht die SGLH mit der Durchführung von jährlichen Arbeitstagen und Fachkursen, durch Schaffung und Förderung von Arbeitsgruppen zur Behandlung aktueller Probleme der Lebensmittelhygiene und mit der Erarbeitung von Vorschlägen für Normen und Beurteilungskriterien mikrobiologischer Untersuchungen zu erreichen.

Den Jahrestagungen sind jeweils Themen aus dem Bereich der Lebensmittelhygiene gewidmet, vor allem Fragen der hygienischen Behandlung von Lebensmitteln, der modernen mikrobiologischen Diagnostik und der Bekämpfung von Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen.

Die SGLH zählt nahezu 550 Mitglieder. Zu ihnen gehören insbesondere Vertreter der gewerblichen und industriellen Lebensmittelproduktion, Mitglieder schulischer Einrichtungen sowie Mitarbeiter der Überwachungsbehörden.

Der Mitgliederbeitrag beträgt Fr. 50.– für Einzelmitglieder und Fr. 200.– für Kollektivmitglieder.

Die «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» sind das offizielle Publikationsorgan der SGLH. Der Preis für das Abonnement ist im Mitgliederbeitrag inbegriffen.

### Werden auch Sie Mitglied der SGLH

durch Ausfüllen und Einsenden des untenstehenden Anmeldetalons an das Sekretariat der SGLH, Postfach 9066, CH-8050 Zürich

---

### Anmeldung als Mitglied der SGLH

Der (die) Unterzeichnete ersucht um Aufnahme als Einzelmitglied/Kollektivmitglied in die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene.

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Beruf: \_\_\_\_\_

Privatadresse:\* \_\_\_\_\_

Firma:\* \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

\* bitte Zustelladresse ankreuzen

## Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires

La Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) œuvre dans l'intérêt de la santé publique en promulguant la sécurité hygiénique des aliments, en informant sur les questions actuelles de l'hygiène des denrées alimentaires et en favorisant les échanges d'expériences entre ses membres.

La SSHDA assure la poursuite de ces buts par des journées de travail, des cours techniques, ainsi que la création et l'encouragement de groupes de travail destinés à l'analyse des problèmes actuels et à l'élaboration de propositions de normes et de critères d'appréciation pour les analyses microbiologiques alimentaires.

Les journées de travail sont consacrées à des thèmes d'actualité de l'hygiène des denrées alimentaires, avant tout dans les domaines du traitement hygiénique des denrées alimentaires, des méthodes modernes du diagnostic microbiologique et de la lutte contre les intoxications et infections d'origine alimentaire.

La SSHDA compte près de 550 membres. Parmi eux se trouvent en particulier des représentants de l'industrie alimentaire et de la production alimentaire artisanale, des membres d'institutions de formation professionnelle, ainsi que de nombreux collaborateurs des instances officielles de surveillance.

La cotisation annuelle s'élève à frs 50.- pour les membres individuels et à frs 200.- pour les membres collectifs.

Les «Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène» constituent l'organe officiel de la SSHDA. Le prix de l'abonnement est inclus dans le montant de la cotisation.

### Vous aussi pouvez devenir membre de la SSHDA

en remplissant le bulletin d'inscription figurant ci-dessous et en le renvoyant au Secrétariat de la SSHDA, Case postale 9066, CH-8050 Zürich

---

### Inscription en qualité de membre de la SSHDA

Le/La soussigné(e) demande son admission à la Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires en qualité de membre individuel/collectif

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Profession: \_\_\_\_\_

Adresse postale:\* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Employeur:\* \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_

\* Cochez l'adresse à laquelle le courrier doit être envoyé, l'adresse privée ou professionnelle.

## Haben Sie das gleiche Anforderungsprofil an Ihren neuen Mitarbeiter?

### **Erfahrung**

Seit der Zeit von Louis Pasteur präsent

### **Qualität**

ISO 9002 zertifiziert

### **Innovation**

PCR-Tests für den Nachweis von Bakterien  
aus Lebensmittelproben

## Unsere Produkte - Ihre neuen Mitarbeiter!

### **Trockenmedien**

(VRBG, Baird Parker mit RPF, PCA)

### **Chromogene Medien**

(RAPID'L.mono, RAPID'E.coli 2)

### **PCR-Tests**

(PROBELIA Salmonella, PROBELIA Listeria)



Fax: 061 717 95 50

Wir möchten eine aktuelle Preisliste

Wir möchten eine Produkte-Information zu:

Adresse: \_\_\_\_\_

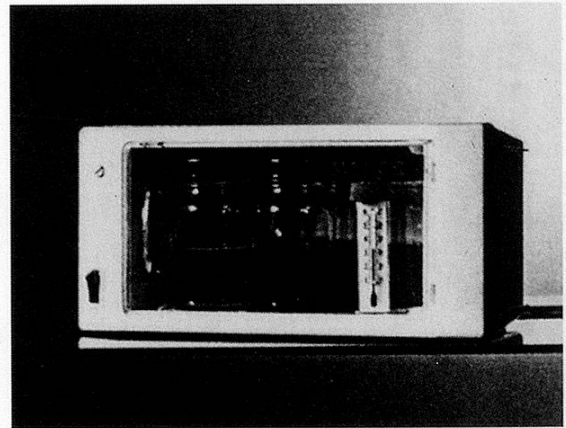
Name: \_\_\_\_\_

**Innovative Anreicherungsmedien für den Nachweis von  
Enterokokken, Gesamcoliformen und E. coli in Wasser**

- **Readycult<sup>®</sup> Coliforme**
- **Readycult<sup>®</sup> Enterokokken**



**1. 1 Blister zu 100 ml Probe  
geben und mischen**



**2. 18-24 h bei 35-37 °C  
bebrüten**

**3. Interpretation der Ergebnisse**



Verlangen Sie weitere Informationen bei:

**MERCK**

Merck (Schweiz) AG  
Rüchligstrasse 20  
8953 Dietikon  
Tel. 01/745 11 11  
Fax 01/745 11 00