

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 94 (2003)  
**Heft:** 1  
  
**Rubrik:** [Informationen = Informations]

### **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:** 16.03.2025

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

## Veranstaltungskalender 2003

<i>Datum/Ort</i>	<i>Art der Veranstaltung</i>	<i>Veranstalter</i>	<i>Auskunft/Bemerkungen</i>
21. März Zürich	Angewandte Sporternährung aus der Sicht der Wissenschaft	swiss forum for sport nutrition	<a href="http://www.sfsn.ethz.ch">www.sfsn.ethz.ch</a> Anmeldung erfolgt über diese Website
4.–5. April Bern	Die Rolle der Sinne/Mediterrane Ernährung	SVDE	<a href="http://www.svde-asdd.ch">www.svde-asdd.ch</a> Geschäftsstelle SVDE-ASDD, Oberstadt 8, 6204 Sempach, Tel. 041 462 70 66, E-Mail: <a href="mailto:service@svde-asdd.ch">service@svde-asdd.ch</a>
9. April Zürich	Diskussionsnachmittag: Acrylamid in Lebensmitteln	SGLH – SGLUC	<a href="http://www.sgluc.ch">www.sgluc.ch</a> Anmeldung bis 15. März 2003 an Frau Ulrike Aeschbach-Wollert, Labor für Lebensmittel-mikrobiologie, ETH-Zentrum, 8092 Zürich, Tel. 01 632 33 33, Fax: 01 632 12 66, E-Mail: <a href="mailto:ulrike.wollert-aeschbach@ilw.agrl.ethz.ch">ulrike.wollert-aeschbach@ilw.agrl.ethz.ch</a>
19.–21. Mai Giessen, Deutschland	25. Mykotoxin-Workshop	Gesellschaft für Mykotoxinforschung, Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde Justus-Liebig-Universität Giessen	<a href="http://www.mykotoxin.de">www.mykotoxin.de</a> Professur für Milchwissenschaften, Justus-Liebig-Universität Giessen, Ludwigstrasse 21, DE-35390 Giessen, Fax: +49 641 99 389 59
13. Juni Bern	Übergewicht bei Kindern	SVE	<a href="http://www.sve.org">www.sve.org</a> Schweiz. Vereinigung für Ernährung, Effingerstrasse 2, 3001 Bern, Tel. 031 385 00 00
7.–11. Juli Ascona	Dietary Fat and Energy Balance – Myths and Facts	ETH Zürich	<a href="http://www.csf-workshop.ethz.ch">www.csf-workshop.ethz.ch</a> Anmeldung erfolgt über diese Website

<i>Datum/Ort</i>	<i>Art der Veranstaltung</i>	<i>Veranstalter</i>	<i>Auskunft/Bemerkungen</i>
24.–27. August Melbourne	2 <sup>nd</sup> World Symposium of Dairy Products in Human Health and Nutrition	International Dairy Federation	Pamela Tyers, Food Science Australia, Private Bag 16, Werribee Vic 3030, Australia, Tel. +61 3 9731 3484, Fax +61 3 9731 3366, E-Mail: <a href="mailto:pamela.tyers@2003foodsforlife.com">pamela.tyers@2003foodsforlife.com</a>
11.–12. September Bern	Jahresversammlung der SGLUC, mit Tag der Jungen und wissenschaft- licher Tagung über Tierarzneimittel	SGLUC	Später unter: <a href="http://www.sgluc.ch">www.sgluc.ch</a> Dr. Otmar Zoller, Bundesamt für Gesundheit, Abteilung LMW, 3003 Bern, Tel. 031 322 95 51, Fax 031 322 95 74, E-Mail: <a href="mailto:otmar.zoller@bag.admin.ch">otmar.zoller@bag.admin.ch</a>
24.–26. September Brugge, Belgien	EURO FOOD CHEM XII Strategies for Safe Food: Analytical, industrial and legal aspects, challenges in organisation and communication	FECS, Royal Flemish Chemical Society	<a href="http://allserv.rug.ac.be/~dstockx/">http://allserv.rug.ac.be/~dstockx/</a> EURO FOOD CHEM XII Secretariat, c/o Rudy Senten, Fax +32 65 204 645, E-Mail: <a href="mailto:rudy.senten@antwerpen.be">rudy.senten@antwerpen.be</a>
8. Oktober, Zürich	36. Arbeitstagung der SGLH zu einem Thema aus dem Bereich «Food safety management»	SGLH	Später unter: <a href="http://www.sglh.ch">www.sglh.ch</a> Dr. Leo Meile, Labor für Lebensmittel- mikrobiologie, ETHZ, CH-8092 Zürich, E-Mail: <a href="mailto:leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch">leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch</a>
November Vers-chez-les Blanc, Lausanne	Journée technique sur l'application de l'IR-NIR dans l'industrie alimentaire	SGLUC	Später unter: <a href="http://www.sgluc.ch">www.sgluc.ch</a> Pascal Voléry, Centre de Recherche Nestlé, 1000 Lausanne

## **Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH)**

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, praktisch orientierten Fachkursen, Fachvorträgen und Workshops zu erreichen. Sie schafft und fördert Arbeitsgruppen zur Behandlung aktueller Probleme der Lebensmittelhygiene und unterstützt aktiv das Ausarbeiten von Vorschlägen für Normen und Beurteilungskriterien mikrobiologischer Untersuchungen. Diese Ziele möchte die SGLH in enger Zusammenarbeit mit anderen Fachgruppierungen, Behörden, Lehranstalten und weiteren Interessenvertretern der Lebensmittelsicherheit realisieren.

Den Veranstaltungen 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. Das Verständnis aktueller Forschungsergebnisse und deren Umsetzung in die Praxis soll generell gefördert werden.

Die SGLH zählt 560 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 Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» sind das offizielle Publikationsorgan der SGLH. Der Preis für das Abonnement ist im Mitgliederbeitrag inbegriffen.

Weitere Informationen zu Leitbild und Schwerpunkten der SGLH-Aktivitäten sind auf der Homepage unter [www.sglh.ch](http://www.sglh.ch) zu finden.

### **Werden auch Sie Mitglied der SGLH!**

Anmeldung direkt via Internet mit dem Formular auf der Homepage [www.sglh.ch](http://www.sglh.ch).

Leo Meile, Präsident der SGLH, Labor für Lebensmittelmikrobiologie, ETHZ, CH-8092 Zürich, E-mail: [leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch](mailto:leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch)



## **Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA)**

La société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) œuvre dans l'intérêt de la santé publique par la promotion de la sûreté hygiénique des aliments, en informant sur les questions actuelles liées à l'hygiène des denrées alimentaires et en favorisant les échanges d'expérience entre ses membres.

La SSHDA assure la poursuite de ces buts par des journées de travail, des cours techniques orientés vers la pratique, des conférences spécialisées et des workshops. Elle crée et encourage la mise sur pied de groupes de travail consacrés à l'analyse des problèmes actuels et soutient activement l'élaboration de propositions de normes et de critères d'appréciation pour les analyses microbiologiques alimentaires. La SSHDA veut réaliser ces buts en étroite collaboration avec d'autres associations, les instances officielles, les universités, les écoles supérieures et d'autres personnes ou institutions œuvrant dans le domaine de la sûreté alimentaire.

Les activités de la société sont consacrées à des thèmes d'actualité liées à l'hygiène des denrées alimentaires, avant tout dans les domaines du traitement hygiénique des denrées alimentaires, des méthodes modernes de diagnostic microbiologique et de la lutte contre les intoxications et infections d'origine alimentaire. La compréhension des résultats de recherche actuels et leur application dans la pratique doivent être encouragées d'une manière générale.

La SSHDA compte 560 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 Fr. 50.– pour les membres individuels et à Fr. 200.– pour les membres collectifs.

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

Des informations concernant la vision directrice et les centres d'intérêt de la SSHDA se trouvent sur Internet à l'adresse [www.sglh.ch](http://www.sglh.ch).

## **Devenez vous aussi membre de la SSHDA!**

Inscription en qualité de membre de la SSHDA directement par Internet sur le site [www.sglh.ch](http://www.sglh.ch).

Leo Meile, président de la SSHDA, Labor für Lebensmittelmikrobiologie, ETHZ, CH-8092 Zürich, E-mail: [leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch](mailto:leo.meile@ilw.agrl.ethz.ch)