

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 81 (1990)

Heft: 6

Rubrik: Bericht der 23. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 29. November 1990 : hygienische Risiken bei neueren Produkten und Verfahren

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

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

Bericht der 23. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 29. November 1990

Hygienische Risiken bei neueren Produkten und Verfahren

Der Lebensmittelmarkt hat sich in der Schweiz wie in anderen industrialisierten Ländern während der letzten rund zwanzig Jahre tiefgreifend verändert. Einerseits werden immer mehr fertige oder halbfertige Produkte und Mahlzeiten angeboten, die weniger Aufwand bei der Zubereitung erfordern. Andererseits geben Lebensmittel aus biologischem Anbau oder nach traditioneller Art im kleingewerblichen Rahmen produziert und lokal vermarktet dem überzeugten Konsumenten das Gefühl von Naturverbundenheit und gesunder Lebensweise. Der Vorstand der SGLH möchte mit der diesjährigen Arbeitstagung die hygienischen Risiken bei einigen neueren Produkten und Verfahren erläutert und kritisch diskutiert wissen.

Das unter dem Namen «Cuisson sous vide» bekannte Verfahren stellt einen ersten Schwerpunkt der Tagung dar. Ursprünglich in der gehobenen Massenverpflegung eingesetzt, werden Sous-Vide-Produkte immer häufiger auch im Einzelhandel verkauft. Die hygienische Sicherheit des Sous-Vide-Verfahrens und der damit hergestellten Produkte ist umstritten. Es sind insbesondere zwei Faktoren, die bei diesen Produkten zu Bedenken Anlass geben: Das klassische Sous-Vide-Verfahren arbeitet vorwiegend mit sehr niedrigen Gartemperaturen im Bereich von nur 50 bis 70 °C, und die Haltbarkeit der Produkte wurde im Laufe der Jahre von 5 bis 7 auf über 20 Tage bei 0 bis 2 °C heraufgesetzt.

Wenig Erfahrung besteht auch bei der mikrobiologischen und hygienischen Beurteilung von Schnittsalat und Sprossgemüse, die im Laufe der letzten Jahre einen erstaunlich hohen Marktanteil gewonnen haben. Die hohen Keimzahlen und der meist bedeutende Anteil von Enterobacteriaceen gibt Anlass zu Diskussionen über die Beurteilung eines allfälligen hygienischen Risikos für diese Produkte.

Zwei Beiträge der Arbeitstagung 1990 befassen sich mit den sogenannten «biologischen» Produkten. Die Bewertung ihrer Qualität erfolgt vorwiegend aus weltanschaulicher Warte. Am Beispiel von Milch und Milchprodukten sollen die Philosophien innerhalb der unterschiedlichen Richtungen der biologischen Anbau- und Verarbeitungsmethoden erörtert und die hygienischen Risiken beim Verzehr derartiger Produkte aufgezeigt werden.

Wenn sich die diesjährige Arbeitstagung mit der Frage des hygienischen Risikos beim Auftauen von Fleisch befasst, berührt sie einen Themenkreis, der unter Fachleuten seit einigen Jahren diskutiert worden ist. Die massive Zunahme der Salmonellen- und Campylobacter-Fälle in der Schweiz sowie Beiträge im Fernsehen und in der Presse verleihen diesem Thema hohe Aktualität.

Alle sieben Vorträge werden anschliessend publiziert.