

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 83 (1992)
Heft: 3

Rubrik: Informationen = Informations

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: 15.03.2026

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

Informationen – Informations

Fortbildungskurs Lebensmittel-Mikrobiologie

28. Oktober bis 6. November 1992

Zielsetzung

In diesem Kurs werden die Grundlagen des mikrobiologischen Arbeitens vermittelt, wie sie für die Qualitätskontrolle von Lebensmitteln gebraucht werden. Es werden die wichtigsten und am häufigsten gebrauchten Nachweismethoden und Bestätigungsreaktionen des Kapitels 56 «Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches durchgeführt. Zusätzlich runden mikroskopische Übungen, weitere praktische Arbeiten und begleitende Vorträge das Programm ab.

Teilnehmer

Dieser Mikrobiologiekurs richtet sich insbesondere an

- weniger erfahrene angelernte Angestellte in mikrobiologischen Laboratorien
- Kandidaten für die eidg. Lebensmittelchemikerprüfung

Programm

- Grundzüge des mikrobiologischen Arbeitens
- Mikroskopie von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen
- Gesamtkoloniezahlbestimmung, Membranfiltration
- Grobdifferenzierung von Bakterien
- Keimzahlbestimmungen in Luft und auf Oberflächen
- Elektiv- und Selektivmethoden
Fremdkeime, Hefen und Schimmelpilze, *Aspergillus flavus* und *parasiticus*, *Lactobacillus*, Enterokokken, *Staphylococcus aureus*, Enterobakterien, *E. coli*, Salmonellen
- Sporenbildner und Anaerobentechnik
- Desinfektionsmittelprüfung
- Untersuchung von Sterilkonserven
- Demonstration: Nachweis von Listerien, *Campylobacter*, *Pseudomonas aeruginosa*, Yersinien, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*

Organisation

Veranstalter:

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH), durchgeführt an der Ingenieurschule Wallis, Route du Rawyl 47, CH-1950 Sitten
Telefon (027) 24 31 11 – Fax (027) 23 59 58

Leitung:

Dr. Rudolf Schmitt, Ingenieurschule Wallis, Sitten
Dr. Otto Geiges, Ingenieurschule Wädenswil

Datum und Ort:

- Mittwoch, 28. Oktober 1992, von 9.30 Uhr bis
- Freitag, 6. November 1992, ca. 16.00 Uhr
- Ingenieurschule Wallis in Sitten, Gebäude F, Raum 101

Teilnehmergebühr:

SFr. 1500.–

Anmeldung:

schriftlich bis 1. September 1992 an eine der folgenden Adressen:

- Sekretariat der SGLH, Postfach, 8603 Schwerzenbach
- Ingenieurschule Wallis, Route du Rawyl 47, 1950 Sitten

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

Kurssprachen:

Deutsch und Französisch

Reise, Unterkunft, Verpflegung:

gehen zu Lasten der Teilnehmer. Nach der Anmeldung gehen den Teilnehmern Informationen über Unterkunftsmöglichkeiten in der Region Sitten zu.

Sitten ist mit dem Zug via Lausanne oder den Lötschberg gut zu erreichen. Es besteht die Möglichkeit, sich über Mittag und am Abend in der Kantine der Schule zu verpflegen (Menü zu Fr. 8.–)

Cours de perfectionnement Microbiologie alimentaire

28 octobre au 6 novembre 1992

Objectif

Ce cours donne les bases des techniques utilisées en microbiologie pour le contrôle de la qualité des aliments. Les méthodes les plus importantes et les plus courantes telles que décrites dans le chapitre 56 du «Manuel suisse des denrées alimentaires» sont mises en oeuvre. Des exercices de microscopie ainsi que divers travaux pratiques et conférences seront apportés en complément de programme.

Public cible

Ce cours de microbiologie s'adresse surtout:

- au personnel de laboratoire de microbiologie désirant parfaire leur expérience et leurs connaissances
- aux candidats à l'examen fédéral de chimiste alimentaire

Programme

- Introduction aux méthodes de travail
- Microscopie des bactéries, levures et moisissures
- Détermination des germes totaux, filtration sur membrane

- Différentiation grossière des bactéries
- Détermination des germes dans l'air et sur les surfaces
- Méthodes sélectives et électives
germes étrangers, levures et moisissures, *Aspergillus flavus* et *parasiticus*, *Lactobacillus*, entérocoques, *Staphylococcus aureus*, entérobactéries, *E. coli*, salmonelles
- Bactéries formant des spores
- Technique d'anaérobiose
- Contrôle des agents désinfectants
- Examen des conserves stériles
- Démonstrations: détection de *Listeria*, *Campylobacter*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Yersinia*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*

Organisation

Organisateur:

Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA). Ce cours est dispensé à l'Ecole d'Ingénieurs du Valais, Route du Rawyl 47, CH-1950 Sion
Téléphone (027) 24 31 11 – Fax (027) 23 59 58

Direction:

Dr Rudolf Schmitt, Ecole d'Ingénieurs du Valais, Sion
Dr Otto Geiges, Ecole d'Ingénieurs Wädenswil

Date et lieu du cours:

- Du mercredi, 28 octobre 1992 dès 9.30 h au vendredi, 6 novembre 1992, fin aux environs de 16 h
- Ecole d'Ingénieurs du Valais, Sion, Bâtiment F, Salle 101

Frais:

SFr. 1500.–

Inscription:

Par écrit jusqu'au 1^{er} septembre 1992 à l'une des adresses suivantes

- SSHDA Secrétariat, Case postale, 8603 Schwerzenbach
- Ecole d'Ingénieurs du Valais, Route du Rawyl 47, 1950 Sion

Le nombre de participants est limité à 20 personnes.

Langues:

Française et allemande

Voyage, logement et repas:

A la charge des participants. Après l'inscription, les participants reçoivent les informations nécessaires concernant les possibilités de logement dans la région de Sion. Sion est facile à atteindre par train via Lausanne ou le Loetschberg. Il est possible de prendre les repas du midi et du soir à la cafétéria de l'école (menu à Fr. 8.–).

Bioavailability 1993

Thema: Bioavailability (Nutritional, Chemical and Food Processing Implications of Nutrient Availability)

Ort: Ettlingen bei Karlsruhe

Zeit: 9.-12. Mai 1993

Einsendeschluss für Vortragsanmeldungen (Abstracts): 1. Oktober 1992

Konferenzsprache: Englisch

Veranstalter: Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe

Kontakt: Dr. U. Schlemmer
Engesserstrasse 20
W-7500 Karlsruhe 1