

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 85 (1994)
Heft: 2

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: 27.01.2026

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

Informationen – Informations

Manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA)

Publication à part

Un Guide pour l'établissement d'un manuel assurance qualité dans les laboratoires de contrôle des denrées alimentaires

a été élaboré en collaboration avec le Service d'accréditation de l'Office fédéral de métrologie.

Cette publication, il s'agit du chapitre 70 MSDA (première publication, février 1994, 118 pages), existe sous forme de disquette (3,5"; format Word for Windows 2.0b) et sous forme d'imprimé (format A4). Les commandes doivent être adressées à l'Office fédéral des imprimés et du matériel, Section de diffusion, CH-3000 Berne.

Office fédéral de la santé publique
Section Manuel des denrées alimentaires
Case postale
CH-3000 Berne 14

Schweizerisches Landeskomitee zur IUFoST – Berichtsjahr 1993

Berichterstatter: *Dr. O. Raunhardt*, Präsident, Mettmenstetten

Die Jahressitzung des Landeskomitees zur «International Union of Food Science and Technology» (IUFoST) fand im März 1993 im üblichen Rahmen statt. Am Seminar des CASAFA (Committee on the Application of Science to Agriculture, Forestry and Acquaculture) im April 1993 in Zürich (organisiert durch das Swiss Centre for International Agriculture der ETH, Zürich, und unterstützt durch das eidgenössische DEH, Bern, und die SANW, Bern) vertrat Prof. F. Escher, Zürich, die IUFoST. Er amtiert nach wie vor als Treasurer und Executive Committee Member der IUFoST. In Verbindung mit der 3. EFFoST-Konferenz (European Federation of Food Science and Technology) zum Thema «Food Control – On-Line Control for Improved Quality», 26.–29. September 1993 in Porto, Portugal, fand daselbst die 4. General Assembly der EFFoST statt. Das Schweizer Komitee zur IUFoST organisierte an der IFTEC (International Food Technology Exposition and Conference), Den Haag, 15.–18. November 1992, ein Symposium «Novel Production Practices and Food Quality»; die vier Referate erschienen als Sonderheft der Food Reviews International (Volume 9, Heft 3, 1993).

Der SANW wird bestens gedankt für das Interesse und die Unterstützung.

Kontrolle und Verhütung potentiell pathogener Mikroorganismen in Geflügel und bei der Geflügelverarbeitung

Die Produktion von Geflügelfleisch steigt weltweit an. Ein stabiler Markt in der Zukunft erfordert eine wirkungsvolle Geflügelhygiene und Herstellungs- wie auch Verarbeitungsverfahren, die imstande sind, einwandfreie und sichere Produkte für den Konsumenten bereitzustellen.

Das Vorhandensein potentiell pathogener Mikroorganismen wie Salmonellen, Listerien und Staphylokokken macht die Geflügelfleischproduktion verwundbar und führt immer wieder zu Rückschlägen infolge von Vergiftungsfällen.

Diese Tatsachen waren Anlass, den Leiter des EU-Forschungsprojektes *«Prevention and Control of Potentially Pathogenic Microorganisms in Poultry and Poultry Meat Processing»*, Dr. R. W. A. W. Mulder, Niederlande, als Referenten gemeinsam mit Dr. Christian Schwarzer vom Bayerischen Gesundheitsdienst zu einem Workshop einzuladen.

Dieses Forschungsprojekt wurde im Rahmen von FLAIR (Food Linked Agro-Industrial Research) abgewickelt und 1993 beendet.

Die Veranstaltung wurde von den Geflügelproduzenten, -verarbeitern und -züchtern sowie von Tierärzten und Vertretern der Kontrollinstitutionen erfreulich gut besucht. Am 24. Februar 1994 fanden sich im Pattikensaal der Veterinärmedizinischen Universität Wien 36 und tags darauf am Institut für Bio- und Lebensmittelchemie der TU Graz 27 Teilnehmer ein.

Dr. Mulder ging auf die aktuellen Ergebnisse des Projektes ein und zeigte an Beispielen, welche Massnahmen erfolgversprechend eingeführt werden konnten. Besonderes Augenmerk galt den Krankheitserregern *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes* und *Staphylococcus aureus*.

Das Projekt hatte drei Schwerpunkte:

- Hemmung der Besiedlung des Darmtraktes, d.h. der Infektion durch pathogene Mikroorganismen, wobei die Fragen der auslösenden Faktoren, der tierspezifischen und antigenspezifischen Faktoren und des Herdenmanagements sowie der Probenahmepläne und Nachweismethoden behandelt wurden.
- Produktions- und Betriebshygiene, in der insbesondere die Funktionalität der Schlachtabläufe und die Lebenstierbeschau im Vordergrund stand.
- Die Geflügelverarbeitung, wobei hier die gute Produktionspraxis und Überlegungen zur Schlachtereistruktur neben Probenahmeplänen und Nachweismethoden behandelt wurden.

Die punktuell erzielten Fortschritte erfordern allerdings die durchgehende und konsequente Umsetzung in der gesamten Linie.

Exemplarisch zeigte Dr. Mulder die Methoden und Technologien, um die Kontaminationsrate in der Geflügelproduktion zu verringern anhand eines Flussdiagramms des Schlacht- und Verarbeitungsablaufes.

Dr. Christian Schwarzer ging auf die praktischen Erfahrungen als Tierarzt ein und stellte sehr lebend und praxisnah die Probleme dar.

Bemerkenswert war auch die Aussage, dass heute die Optimierung und nicht die Maximierung des Ertrages im Vordergrund steht. Eine sorgfältige Beobachtung des Infektionsdruckes und der Einsatz geeigneter Rassen kann neben den als wichtig erkannten Hygienefaktoren zu einer erheblichen Verminderung des Einsatzes tierischer Arzneimittel und von Leistungsförderern führen.

Eine lebhafte Diskussion schloss sich an die Referate an.

Allen Teilnehmern wurden Kurzfassungen der Beiträge und Unterlagen über die FLAIR-Projekte übergeben.

Der Projektleiter des Informationsvermittlungsprojektes FLAIR FLOW EUROPE, Dr. Ronan Gormley, Irland, war gleichfalls bei den Workshops anwesend und informierte über Ziel und Zweck und die Weiterführung des Projektes unter der EU-Forschungsinitiative AAIR (Agro-alimentary Industrial Research).

Der nationale FLAIR FLOW EUROPE Netzwerkleiter O. Univ. Prof. Dr. Werner Pfannhauser berichtete über die spezifischen Aufgaben und Ziele des österreichischen Netzwerkes. Eines der Ziele ist es, mit Workshops wie diesen den Verantwortlichen in Klein- und Mittelbetrieben eine fachspezifische Information aus erster Hand und dargeboten von ausgewiesenen Fachleuten auch regional gestreut anzubieten.

Der Erfolg der bisher abgehaltenen Workshops gibt diesem Konzept recht.

Sind Sie an näheren Informationen über künftige Veranstaltungen, über FLAIR FLOW EUROPE und das neue Projekt AAIR interessiert oder wollen Sie die Unterlagen diese Workshops kostenlos zugesandt erhalten, dann wenden Sie sich einfach an:

O. Univ. Prof. Dr. Werner Pfannhauser
Institut für Bio- und Lebensmittelchemie
der Technischen Universität Graz
Petersgasse 12/2
A-8010 Graz
Telefon 0316/873/6470; Telefax 0316/83 74 21