

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 86 (1995)

Heft: 1

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Baumgartner, A. / Bosset, J.O.

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: 25.01.2026

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

Bücher – Livres

The Significance of Pathogenic Microorganisms in Raw Milk

International Dairy Federation (IDF), Brussels 1994. 215 Seiten, kartoniert,
Format A5. BEF 2500.– (ISBN 92-9098-016-8)

Das Eingangskapitel des Buches ist der Probenahme gewidmet, einem Aspekt, dem oft zuwenig Bedeutung geschenkt wird. Anschliessend folgen 11 Monographien, die sich zu den wichtigsten über Rohmilch übertragbaren bakteriellen Erregern äussern sowie ein Kapitel, das sich mit der Bedeutung von Viren in Milch befasst. Bei sämtlichen abgehandelten Mikroorganismen erfährt der Leser die wesentlichsten Elemente zur Taxonomie, zur Biochemie und Physiologie sowie zur Isolation und Identifikation. Besprochen werden weiter die möglichen Kontaminationswege, das pathogene Potential für den Menschen und das Tier, Krankheitsbilder und Therapie, epidemiologische Zusammenhänge und letztlich, was für den Lebensmittelhygieniker wichtig ist, Kontroll- und Präventivmassnahmen. Im Text und in den 27 Tabellen findet sich hinsichtlich Antibiotikaresistenzen, epidemiologischen Parametern und Gruppenerkrankungen eine Fülle von Information, welche die internationale Situation widerspiegelt. Die Sicherheit von Rohmilch ist in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, im Hygieneunterricht, bei den Gesundheitsbehörden und in der Öffentlichkeit ein Thema von anhaltender Aktualität. Den betroffenen Fachleuten könnte das Übersichtswerk der IDF als Hilfsmittel zu Risikoabschätzungen, zur Beratung und als Quelle für den Unterricht wertvolle Dienste leisten und ist deshalb bestens empfohlen.

A. Baumgartner

La qualité des produits alimentaires politique, incitations, gestion et contrôle

J.-L. Multon, coordonnateur, avec la collaboration de J.-F. Arthaud et A. Soroste

TEC & DOC – Lavoisier, éditeur. Londres – Paris – New York, 2^e édition refondue 1994.
XXX, 754 p., 17 x 24 cm, relié. FF. 995.– (ISBN 2-85206-840-0)

Cet ouvrage, entièrement consacré à la notion voire aux notions de «qualité» des produits alimentaires, vient à point nommé: à l'heure de la mise en oeuvre de l'Acte Unique, cette deuxième édition intègre les nouvelles dimensions européennes et internationales de la qualité alimentaire et leur cortège de dispositions réglementaires et normatives (normes ISO, directives et règlements de la CEE réglementation nationale, etc.). Que faut-il entendre par «qualité»? Ce terme est-il

synonyme de «*constance*» ou «*différence*» (ou de spécificité) alors que certains débats tentent, à tord, d'opposer la qualité artisanale, au sens large, à celle de type industriel. La qualité est-elle un simple gadget?... ou présente-t-elle au contraire le double intérêt «*managérial*» de l'élimination systématique des défauts de fabrication, de stockage et de distribution, et «*marketing*» en tant qu'élément clé de la conquête et même de la défense de marchés? Que sont les incontournables normes ISO 9000 EN 29000? La recherche de la qualité ne conduit-elle qu'à la mise en place de l'assurance qualité et de sa certification? Qu'est-ce que l'accréditation d'un laboratoire de contrôle? C'est dans cette perspective et pour répondre entre autres à de telles questions qu'une équipe de 52 auteurs, connus et reconnus, coordonnée par J.-L. Multon, Directeur de recherche à l'INRA en poste à Bruxelles, a entrepris une refonte et une révision presque complète (90% des chapitres sont entièrement nouveaux) de la première édition parue en 1985.

Ce volumineux ouvrage comprend cinq parties principales: la qualité et les produits alimentaires; la qualité dans l'entreprise: définition et politiques; l'environnement qualité et les incitations à la qualité extérieures à l'entreprise; les outils techniques de la qualité; les moyens analytiques de contrôle de la qualité. Ces cinq grandes parties sont à leur tour subdivisées en chapitres. On en compte 43 au total, parmi lesquels on peut citer par exemple: la qualité du produit alimentaire dans sa conception et sa formulation; le service «contrôle-qualité» dans l'entreprise: mise en place et motivation du personnel; la maîtrise des risques majeurs; le droit de l'alimentation et de la qualité: responsabilités du fabricant et du distributeur en cas de défaut de qualité d'un produit alimentaire; l'audit qualité et la norme ISO 10011; l'accréditation des laboratoires d'essais et d'analyses dans le domaine agro-alimentaire; la maîtrise de la sécurité et de la qualité des aliments par le système HACCP; les moyens techniques permettant d'assurer la fiabilité analytique dans l'entreprise; la validation des méthodes analytiques; le contrôle microbiologique: clé de voûte de la qualité des produits alimentaires. Chacune des cinq parties principales forme un tout homogène comportant souvent ses propres références bibliographiques. Un index des mots clés (quelque peu sommaire pour un ouvrage aussi conséquent) et une table des matières détaillée permettent par ailleurs un accès rapide aux informations recherchées.

Comme tous les ouvrages écrits par différents auteurs, les divers chapitres sont pourtant d'inégale valeur. Ce livre présente aussi les défauts de ses qualités: d'une façon générale, on a affaire à un ouvrage très, parfois trop théorique. S'il est fort bien renseigné sur maints sujets, le lecteur risque en revanche d'avoir quelque peine à traduire et à mettre en oeuvre certains concepts exposés dans ce livre. A cet égard, on est loin du pragmatisme d'ouvrages anglo-saxons tels que «Total Quality» de A.V. Feigenbaum ou «Quality Assurance of Food» de J. E. Stauffer.

Avec cette nouvelle édition de près de 800 pages, TEC & DOC - Lavoisier offre donc à un vaste public francophone, et en premier lieu aux entreprises agro-alimentaires françaises, un ouvrage à caractère *encyclopedique* qui traite de façon aussi complète que possible d'une *politique globale* de la qualité des produits alimentaires. Cet éditeur répond ainsi aux principales préoccupations et codifications de la Commission des Communautés européennes qui invite les milieux professionnels

à mener une politique active dans ce domaine. Les opérateurs de la chaîne agro-alimentaire, fabriquants, ingénieurs, techniciens, administrateurs, responsables de la production comme du marketing et surtout de l'assurance qualité, profiteront de la remise à jour de ce grand classique qui tient compte des récents et profonds changements survenus dans la gestion et la réglementation alimentaires en vigueur en Europe et dans le monde en général.

J.O. Bosset

Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry

Barbara Elvers, Stephen Hawkins, William Russey (eds)

Fifth, Completely Revised Edition

Volume B5: Analytical Methods I, and Volume B6: Analytical Methods II
and Process Control Engineering

Helmut Günzler (Analytical Methods) and Martin Polke with the collaboration of Ulrich Epple and Michael Heim (Process Control Engineering) (eds.)

VCH, Weinheim – Basel – Cambridge – New York – Tokyo 1994

Volume B5: XV, 742 pp. (ISBN 3-527-20135-1)

Volume B6: XV, 760 pp. (ISBN 3-527-20136-X)

Price: Each volume: DM 600.- / öS 4680 / sFr 470.-

A two-volume set: DM 998.- / öS 7784 / sFr 925.-

Ullmann's Index on CD-ROM (as yet available only for the first Volumes edited,
i.e. A1 to A21, B1 to B4) (ISBN 3-527-20151-3)

Price: DM 248.- / öS 1934 / sFr 230.- for non-subscribers to «Ullmann's»

DM 49.80 / öS 388 / sFr 48.- for regular subscribers to «Ullmann's»

The demand for rapid and accurate chemical, physical and physico-chemical analyses and determinations of modern industrial products is constantly growing, particularly due to the increased use of process control engineering and quality assurance. The great merit of this comprehensive two-volume set from this completely revised edition (the previous editions were published in German) is to summarise the main features and topics of all modern analytical techniques in a series of concise, clearly formulated and easy-to-understand contributions written by an international team of renowned experts and researchers, totalling 80 authors and co-authors from leading chemical companies, research centres as well as academic institutions, reflecting industrial practice, knowledge, and skills from a world-wide perspective.

The first volume (B5) of this set includes 23 chapters of various length, dealing successively with the purpose and procedures of analytical chemistry, weighing, chemometrics, sampling, sample preparation and digestion, trace analysis, radio-nuclides in analytical chemistry, enzyme and immuno assays, basic principles of chromatography, gas chromatography, liquid chromatography, thin layer chroma-

tography, electrophoresis, structural analysis by diffraction, UV/VIS spectroscopy, infrared and Raman spectroscopy, nuclear magnetic resonance and electron spin resonance spectroscopy, mass spectroscopy, atomic spectroscopy, laser analytical spectroscopy, X-ray spectroscopy, activation analysis, polarography and voltammetry.

The first section of the second volume (B6) sets out to acquaint the reader with further analytical techniques such as thermal analysis and calorimetry, surface analysis, chemical and biochemical sensors (optical and electron), microscopy as well as rheometry. The concluding chapter of this part deals with Laboratory Information and Management Systems (LIMS). The second section of this volume is entirely devoted to Process Control Engineering reviewing the following subjects: information structures, knowledge about the process, from process knowledge to process control, process sensor systems, process actuator systems, distributed control systems, information logistics, computer-aided methods, design and construction of process control systems, operation, standards, committees and associations, integration of knowledge-based systems.

In spite of the various origins of these contributions, a uniform style and format have been successfully maintained throughout this two-volume set. Each chapter encloses its own table of contents, introduction and references. With this superb collection of up-to-date articles the reader has access to a prime reference work focussing on well established analytical methods – often used on line – as well as process control technology. Both volumes are packed with numerous illustrations, diagrams, charts, tables and recent references. The organisation of each subject is excellent.

Two criticisms could be mentioned: the absence of non gaussian criteria in chapter «chemometrics» (e.g. median instead of mean value, interquartiles instead of standard deviation, use of robust and non parametric tests etc.), and the absence of *integrated* subject indexes aimed at improving the accessibility of the content. The unique rapid access to the content of the complete Ullmann's Encyclopedia (in progress) will only be possible by using the CD-ROM separately sold, which should finally contain approximately 70 000 index entries.

This two-volume set is structured to meet the requirements of undergraduates, with a good basic knowledge of analytical chemistry, and of graduates facing new situations. Since this set covers practically all industrial aspects, especially process control engineering, it will be of great use to scientists, engineers and technologists, as well as to those involved in product development, production management and quality assurance. This set will also be a tool and reference work for laboratory managers, senior analysts and laboratory technicians active in all manufacturing companies.

J.O. Bosset