

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	86 (1995)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	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:** 25.01.2026

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

## Informationen – Informations

### Schweizerisches Lebensmittelbuch (SLMB)

- Im Jahre 1994 wurden folgende Teile veröffentlicht:
- Kapitel 4 Milchdauerwaren (Erstausgabe, 1. Teillieferung)  
7 Speisefette, Speiseöle, emulgierte Fette (Neuausgabe, 1. Teillieferung)  
14 Cerealien, Müllereiprodukte u.a. (Neuausgabe)  
30A Wein aus Trauben (Neuausgabe, 2. Teillieferung)  
34 Gärungssessig (Neuausgabe, 1. Teillieferung)  
42A Farbstoffe für Lebensmittel (Teilrevision)  
42B Farbstoffe für Kosmetika (Erstausgabe)  
46 Pestizidrückstände (Teilrevision)  
47A Papier, Karton, Pappe für Lebensmittel (Erstausgabe, 1. Teillieferung)  
67 Dichte (Erstausgabe)  
69 Nachweis bestrahlter Lebensmittel (Erstausgabe, 1. Teillieferung)
- Provisorische Angaben zu weiteren 4 Elementen (Kapitel 45 Spurenelemente)  
Provisorische Methoden (Kapitel 55 Tierarzneimittelrückstände)

*Redaktion:*

Bundesamt für Gesundheitswesen  
Sektion Lebensmittelbuch  
Postfach  
CH-3000 Bern 14

*Bezugsquelle:*

Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale  
Sektion Vertrieb  
CH-3000 Bern

### Manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA)

Les textes suivants ont été publiés en 1994:

- Chapitres 27A Eau de boisson (nouvelle méthode)  
42B Colorants pour cosmétiques (révision partielle)  
62 Dosage des vitamines (première publication)  
70 Etablissement d'un manuel assurance qualité (première publication)

*Rédaction:*

Office fédéral de la santé publique  
Section du Manuel  
Case postale  
CH-3000 Berne 14

*Distributeur:*

Office central fédéral des imprimés et du matériel  
Diffusion  
CH-3000 Berne

## Schweizerisches Komitee für Chemie – Berichtsjahr 1993/94

Berichterstatter: *Dr. R. Darms*, Sekretär, Fribourg

Delegiertenversammlungen wurden am 26. Oktober 1993 in Basel und am 10. Februar 1994 in Bern abgehalten.

### *Mutationen*

Dr. K. Dietliker wurde als neuer Delegierter der EPA Schweiz im CSC ernannt.

### *Integrationsgespräche CSC*

Im Hinblick auf die Auflösung und Integration des CSC in die NSCG wurde an der Delegiertenversammlung vom 10. Februar 1994 dieser Punkt einleitend behandelt. Im Laufe des Jahres wurden dann Gespräche mit der SGCI sowie mit den anderen Gesellschaften durchgeführt. Es besteht ein prinzipieller Konsens, und es scheint, dass die einfachste Möglichkeit für die Integration darin besteht, dass die Gesellschaften Kollektivmitglieder der NSCG werden, so dass die Kontakte im Inland, aber auch gegenüber den internationalen Gremien erhalten bleiben können. Dieses Traktandum wird in der Herbstversammlung 1994 nochmals eingehend zur Sprache kommen.

### *Internationale Beziehungen*

#### FECS (Federation of European Chemical Societies)

Dr. R. Darms leitete als FECS-Präsident die Generalversammlung vom 15./16. September 1994 in Liestal sowie die Council Meetings vom 17./18. März 1994 in Smolenica, Slowakei und vom 15. September in Liestal. Haupttraktandum war die Überprüfung und Neufestlegung der Zielsetzungen, Aufgaben und Tätigkeiten der FECS in einem Europa, das sich seit der Gründung der FECS stark verändert hat.

Dr. R. Battaglia hat im Herbst 1994 die Leitung der Working Party on Food Chemistry übernommen. Dr. J. Prodolliet, Nestlé, wird als weiterer Delegierter die Schweiz in der Working Party vertreten.

Dr. O. Haas, Paul Scherrer Institut, hat an den Sitzungen der Working Party on Electrochemistry und Prof. M. Widmer, NSCG, an den Sitzungen der Working Party Analytical Chemistry teilgenommen.

Das European Community Chemistry Council hat das CSC als Mitglied eingeladen. Dr. R. Darms wird vorerst als Beobachter an den Sitzungen teilnehmen.

### IUPAC

Als Schweizer Delegierte wurden Dr. H. L. Senti und Dr. D. Bellus gewählt und von der SANW bestätigt. Dr. H.L. Senti wird auch Nachfolger von Herrn Prof. A. Fischli in COCI.

Prof. Th. Kaden vertrat das CSC an der Feier des 75-Jahr-Jubiläums der IUPAC, die am 24. und 25. September 1994 in Freiburg stattfand.

## EUCHEM

Am Meeting des EUCHEM-Komitees vom 15. Oktober 1993 in London nahmen Prof. H. Dutler als Delegierter des CSC und Dr. R. Darms als Vertreter der FECS teil. Die European Foundation stellt finanzielle Mittel für die Teilnahme junger Wissenschaftler an EUCHEM-Konferenzen zur Verfügung.

## Chemie-Olympiade

An der Chemie-Olympiade vom 3.–11. Juli 1994 in Oslo nahm erneut unter der Leitung von Dr. M. Cosandey eine Schülergruppe von Schweizer Gymnasiasten teil. Sie kehrte mit einer Bronzemedaille heim.

## Nationale Koordinationstätigkeit

### KfU (Kommission für Unterrichtsfragen)

Die Tätigkeit der von Prof. P. Müller geleiteten KfU bestand in der Teilnahme an der Vorbereitung des Chemiefestivals 1994, das unter der Leitung von Dr. H.H. Bosshard zum Anlass des 75-Jahr-Jubiläums der IUPAC am 24./25. September 1994 in Fribourg abgehalten wurde. Über 100 Gymnasiasten aus der ganzen Schweiz nahmen am Festival teil, das dem Motto «Chemistry for life» gewidmet war. Das Programm des Festivals umfasste Workshops, Vorträge und Podiumsgespräche und schloss mit einer Experimentalvorlesung über «Feuer, Licht, Wärme und Energie» ab. Das Schlusswort hielt Prof. A. Fischli, zukünftiger Präsident der IUPAC.

Die KfU war ausserdem an der Vernehmlassung über die neue MAV und an der Formulierung der Thesen zur Bildungspolitik der SGCI beteiligt.

### KfO (Kommission für Öffentlichkeitsarbeit)

Im Rahmen der ILMAC 93 fand am 19. Oktober 1993 die CSC Veranstaltung «Chemie in Zusammenarbeit mit anderen Naturwissenschaften – Nobelpreisträger berichten» statt. Über den Anlass sind Berichte in der Tagespresse, in der Chimia und in der Zeitschrift c+b der VSN erschienen.

Im Rahmen der Kontakte «Mittelschule – Hochschule» unterstützte die von A. Fürst geleitete KfO am 24. November 1993 eine Veranstaltung über «Aktuelle Forschungsgebiete der Computer-Chemie» (Referent Prof. Thiel) an der Universität Zürich. Zusätzlich wurden von den 30 teilnehmenden Gymnasiallehrern aktuelle Probleme besprochen. Vorbereitungen für weitere Treffen in Zürich und in Basel sind angelaufen.

### IFS (Informationsstelle)

Die IFS wurde von der NSCG übernommen und wird von Dr. K. Gubler geleitet. Die Publikation «Statistische Daten über das Chemiestudium» ist in

Vorbereitung und sollte im ersten Quartal 1995 erscheinen. Zum bisherigen Umfang kommen neu Zahlen über Bewegungen an HTL-Schulen hinzu.

#### SANW

Prof. Th. Kaden nahm an den meisten Sitzungen des Vorstandes teil.

Durch die Sektion II wurde eine Defizitgarantie von Fr. 10 000.– für das Chemiefestival in Freiburg bewilligt.

## Veranstaltungskalender 1995

Datum/Ort	Tagung/Fortbildungsort	Veranstalter	Auskunft/Bemerkungen
4. März Zürich, ETH-Zentrum	Frauentagung: Persönliche Strategien für Problemlösungen in beruflichen Situationen	SVIAL	Schweiz. Verband der Ing.-Agr. und der Lebensm.-Ing. Sekretariat Länggasse 79 CH-3052 Zollikofen
16.–17. März München, Deutschland	Hydrokolloide. (Dreiländertagung)	GDL/SGLWT/VÖLB	GDL-Geschäftsstelle (GDL: Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen) Winkelsweg 2 D-53175 Bonn
31. März Freiburg	Symposium (im Rahmen der USGEB): Biological Effects of Non-Nutrient Constituents in Foods	SGE	PD Dr. J. Lüthy BAG Abt. Lebensmittelwissenschaft Postfach CH-3000 Bern 14
4. Mai Zürich, ETH-Zentrum	Tagung: Wieviel können – sollen unsere Nutztiere leisten?	Institut für Nutztierwissenschaften	Sekretariat: Inst. für Nutztierwissenschaften Gruppe Ernährungs-Produkte-Umwelt ETH-Zentrum CH-8092 Zürich
14. Juni Zürich	Diskussionsnachmittag	SGLH	Dr. O. Geiges Felseneggstrasse 19 CH-8132 Egg
22.–24. Juni Davos, Kongresszentrum	Wissenschaftliche Tagung: Wieviel Landwirtschaft braucht der Mensch? Eine ungeschminkte Standortbestimmung	Stiftung Forum Davos und ETH Zürich	Kur- und Kongressverein Davos Kongressabteilung Promenade 67 CH-7270 Davos-Platz

Datum/Ort	Tagung/Fortbildungsort	Veranstalter	Auskunft/Bemerkungen
23. Juni Bern	Jahrestagung: Nahrungsfasern	SVE	Schweiz. Vereinigung für Ernährung CH-3052 Zollikofen
30. Juli– 4. August Budapest, Ungarn	9th World Congress of Food Science and Technology	IUFOST	9th World Congress of Food Science and Technology METE Académia u. 1/3 H-1054 Budapest
6.–9. September Wien, Österreich	Symposium: Heat Treatments and Alternative Methods	IDF (Intern. Dairy Fed.)	Dr. P. U. Gallmann Forschungsanstalt für Milchwirtschaft CH-3097 Liebefeld
8. September Murten, Löwenberg	Tagung: Methoden und Anwendungen der Sensorik	SGLUC	Dr. R. Battaglia MGB-Zentral- laboratorium Postfach 266 CH-8031 Zürich
18.– 20. September Wien, Österreich	Euro Food Chem VIII: Current Status and Future Trends in Analytical Food Chemistry	FECS Working Party on Food Chemistry	Euro Food Chem VII c/o Austropa- Interconvention Conference Secretariat PO-Box 30 A-1043 Vienna
18. Oktober Bern	Diskussionsnachmittag	SGLH	Dr. O. Geiges Felseneggstrasse 19 CH-8132 Egg
23. November Zürich, ETH- Zentrum	28. Arbeitstagung: Titel noch offen	SGLH	Dr. O. Geiges Felseneggstrasse 19 CH-8132 Egg
voraussichtlich ab November 1995 Sion und Lausanne	Nachdiplomstudium: Lebensmittelverpackung. Dauer: 2 Jahre, ca. 800 Stunden modular aufgebaut, die auch einzeln gebucht werden können. (Kurssprachen: Deutsch und Französisch)	ISW/ESIG	Dr. J. C. Villettaz Ingenieurschule Wallis Route du Rawyl 47 CH-1950 Sitten

Datum/Ort	Tagung/Fortbildungsort	Veranstalter	Auskunft/Bemerkungen
<b>1996</b>			
6.–9. Februar Bruges (B)	4 <sup>th</sup> International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography (HTC 4); Hyphenated Chromatographic Analyzers	Royal Flemish Chemical Society (KVCV)	HTC-Congress Secretariat Ordibo bvba Lucas Henninck- straat 18 B-2610 Wilrijk
18.– 20. September Zürich, ETH-Zentrum	Dreiländertagung 1996 der SGE, DGE, ÖGE: Fett in Nahrung und Ernährung	SGE	Sekretariat: Institut für Nutztierwissen- schaften Gruppe Ernährung- Produkte-Umwelt ETH-Zentrum CH-8092 Zürich

# Fortbildungskurs Lebensmittelmikrobiologie

21. bis 30. Juni 1995

## 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  
Tel. (027) 24 31 11      Fax (027) 23 59 58

### Leitung:

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

*Datum und Ort:*

- Mittwoch, 21. Juni 1995, von 9.30 Uhr bis
- Freitag, 30. Juni 1995, ca. 16.00 Uhr
- Ingenieurschule Wallis in Sitten, Gebäude F, Raum 101

*Teilnahmegebühr:* sFr. 2200.-

*Anmeldung:*

schriftlich bis 1. Mai 1995 an obige Adresse.  
Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

*Kurssprache:* französisch

*Informationen:*

- administrativer Art: Sekretariat (Tel. 027-24 31 11)
- technischer Art: R. Schmitt (Tel. 027-24 36 52 oder 24 36 21)

*Reise, Unterkunft, Verpflegung:*

Gehen zu Lasten der Teilnehmer. Nach der Anmeldung gehen den Teilnehmern Informationen über Unterkunftsmöglichkeiten in der Region Sitten zu. Es besteht die Möglichkeit, sich in der Kantine der Schule zu verpflegen (Menu zu sFr. 8.-).

## **Cours de perfectionnement microbiologie alimentaire**

21 à 30 juin 1995

*Objectif*

Ce cours donne les bases des techniques microbiologiques usées pour le contrôle de qualité des aliments. Les méthodes les plus importantes et habituelles pour la détermination et la confirmation des microorganismes selon chapitre 56 du «Manuel suisse des denrées alimentaires» sont exécutées. Supplémentaire le programme est arrondi en plus des exercices microscopiques, autres travaux pratiques et des conférences complémentaires.

*Public cible*

Ce cours de microbiologie s'adresse surtout:

- aux employés spécialisé dans les laboratoires microbiologiques de moins d'expérience
- aux candidats à l'examen fédéral de chimiste alimentaire

*Programme*

- Bases des travaux microbiologiques
- Microscopie des bactéries, levures et moisissures

- Détermination des germes totaux, filtration sur membrane
- Différenciation grossière des bactéries
- Détermination des germes dans l'air et en surfaces
- Méthodes sélectives et électives  
germes étrangères, levures et moisissures, *Aspergillus flavus et parasiticus*, *Lactobacillus*, entérocoques, *Staphylococcus aureus*, entérobactéries, *E. coli*, salmonelles
- Bactéries formant des spores, technique d'anaérobiose
- Epreuve d'agents désinfectants
- Examination 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)  
effectué à l'Ecole d'Ingénieurs du Valais, Route du Rawyl 47, CH-1950 Sion  
Tel. (027) 24 31 11      Fax (027) 23 59 58

##### *Direction:*

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

##### *Date et lieu du cours:*

- Du mercredi, 21 juin 1995 dès 9.30 h au vendredi, 30 juin 1995, fin aux environs de 16 h
- Ecole d'Ingénieurs du Valais, Sion, Bâtiment F, Salle 101

*Frais:* sFr. 2200.-

##### *Inscription:*

Par écrit à l'adresses susmentionnée jusqu'au 1<sup>er</sup> mai 1995  
Le nombre de participants est limité à 20 personnes.

*Langue:* française

##### *Renseignements:*

- informations administratives: secrétariat (tél. 027-24 31 11)
- informations techniques: R. Schmitt (tél. 027-24 36 52 ou 24 36 21)

##### *Voyage, logement et repas:*

A la charge des participants. Après l'inscription les participants reçoivent des informations concernant logement au région de Sion. Il est possible de prendre les repas à la cafétéria de l'école (menu à sFr. 8.-).

## Deutscher Lebensmittelchemikertag 1995

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft, Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker, lädt im Rahmen der 25. *GDCh-Hauptversammlung* zum Deutschen Lebensmittelchemikertag 1995

*vom 11. bis 13. September nach Münster*

ein. Fachkolleginnen und Fachkollegen sowie Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus angrenzenden Fachgebieten werden hiermit aufgerufen, *Diskussionsvorträge* (15 min) bis zum *16. Januar 1995* und *Poster* bis zum *3. April 1995* beim Vorsitzenden des Wissenschaftlichen Komitees anzumelden:

Prof. Dr. H.-P. Thier, Institut für Lebensmittelchemie der Universität Münster,  
Piusallee 7, 48147 Münster.

### *Themenschwerpunkte:*

- Moderne Methoden der chiralen Naturstoffanalytik
- Milch und Milcherzeugnisse
- Kosmetika und andere Bedarfsgegenstände
- Qualitätssicherung in Lebensmittelwirtschaft und Überwachung
- Aktuelle Fortschritte in der Lebensmittelchemie

Den Anmeldungen von Diskussionsvorträgen und Postern ist eine *Kurzfassung* beizufügen, die in den Tagungsband für die Teilnehmer aufgenommen wird.

*Manuskript der Kurzfassung:* 1 DIN-A4-Seite, Seitenränder links und rechts je 2,3 cm, oben und unten je 3 cm, Schriftgrösse 12 pt oder eine Schreibmaschinen-schrift mit normaler Schriftgröße. Das Manuskript wird ohne Änderungen direkt reproduziert und auf ca. 70% verkleinert. Die Überschrift der Kurzfassung soll den Titel des Vortrages in Großbuchstaben, die Namen der Autoren (Vortragender an erster Stelle) sowie die Bezeichnung von Institut/Amt/Firma mit Anschrift enthalten. Dem Text sollen die Literaturzitate folgen. *Photokopien und Telefax* können *nicht* akzeptiert werden.

Kurzfassungen der Diskussionsvorträge und Posterbeiträge mit Abbildungen, Tabellen und Literaturzitaten sollen auch in der Zeitschrift «*Lebensmittelchemie*» veröffentlicht werden. Soweit die bei der Anmeldung vorgelegten Kurzfassungen nicht den Hinweis enthalten, dass sie nicht zur Veröffentlichung in dieser Zeitschrift vorgesehen sind, müssen die überarbeiteten Manuskripte, die unter Beachtung der «*Hinweise für Autoren*» zu verfassen sind, spätestens am *15. August 1995* bei der Redaktion der Zeitschrift «*Lebensmittelchemie*», Im Holzberg 8, *D-73732 Esslingen*, eingehen.

## Bourse de formation continue de la Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA)

A l'occasion de ses 25 ans d'existence, la Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA/SGLH) a créé un fonds.

### 1. *But*

Aide resp. contribution pour la participation à des congrès, réunions de formation continue en Suisse et à l'étranger réservée à des jeunes personnes qualifiées travaillant en Suisse dans le domaine de l'hygiène des denrées alimentaires (p.ex. apprentis, laborants, étudiants de la technologie, de l'hygiène et des sciences alimentaires, personnes préparant un diplôme, un doctorat ou une habilitation).

Cette aide sert à la qualification personnelle, ainsi qu'au transfert de savoir-faire dans les institutions où le boursier travaille. Il s'agit aussi d'encourager en particulier la présentation des propres résultats de travail et de recherches à des congrès nationaux ou internationaux, ainsi que la participation à des stages de laboratoire de courte durée pour apprendre de nouvelles techniques.

### 2. *Montant de la bourse*

La bourse est limitée à 80% au maximum des frais effectifs justifiés. En principe les frais d'inscription et le moyen de transport public le plus avantageux servent de base de calcul. En ce qui concerne la subsistance, les indemnités journalières du personnel de la Confédération sont prises pour base.

### 3. *Demandes*

Les demandes peuvent être formulées pour le 1er janvier et le 1er juillet, mais au moins trois mois avant la réunion prévue. Elles doivent contenir:

1. une brève présentation des motifs professionnels pour la réunion prévue
2. un budget comprenant le 100% des frais effectifs
3. une brève recommandation écrite du responsable de la formation ou du supérieur compétent
4. le no de compte pour le versement de la contribution
5. une déclaration selon laquelle le montant alloué est de suite restitué si le voyage n'a pas lieu

La demande est à adresser au secrétariat de la

Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires  
Case postale 9066  
CH-8050 Zürich

#### *4. Compte rendu*

Dans les quatre semaines qui suivent sa participation à la réunion prévue, le boursier rédigera un bref compte rendu comprenant les conclusions essentielles de la réunion à l'attention de la commission des bourses.

#### *5. Distribution*

La distribution des bourses incombe à la commission des bourses désignée par le comité de la SSHDA.

#### *6. Décision*

La commission prend sa décision dans le délai d'un mois. La voie de droit est exclue.

#### *7. Responsabilité*

La SSHDA ne prend aucune responsabilité pour des accidents subis ou occasionnés par le boursier. Les frais d'assurance de voyage et de responsabilité privée doivent être supportés par le boursier.