Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 87 (1996)

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:** 13.12.2025

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

## Informationen – Informations

# Reinraumtechnik in der Lebensmittelverarbeitung

# Einladung und Programm zur Frühjahrstagung der SRRT

13. Juni 1996, Hotel Alfa, Laupenstrasse 15, Bern

# Zum Tagungsthema

Mit Massnahmen der Luftfiltrierung und der Luftführung sowie mit ergänzenden flankierenden Massnahmen schützt Reinraumtechnik Arbeitsplätze vor Kontaminationen auf dem Luftwege, beispielsweise durch luftgetragene Mikroorganismen. So trägt sie als Glied in der Kette der Hygienemassnahmen in der aseptischen und keimarmen Lebensmittelverarbeitung dazu bei, mikrobiologische Kontaminationsrisiken an den Arbeitsplätzen zu beherrschen. Damit unterstützt sie nicht zuletzt die Bestrebungen nach verlängerten Mindesthaltbarkeiten, nach vermindertem Einsatz an Konservierungsstoffen und dient so der Qualität und Sicherheit der Produkte.

Ziel der Tagung ist es, die Möglichkeiten und Grenzen der Reinraumtechnik aus lebensmitteltechnischer und lebensmittelhygienischer Sicht zu umreissen. Auf die Darstellung der wesentlichen Grundlagen folgt eine Präsentation von Anwendungsbeispielen unterschiedlichster Ausrichtung, welche die kostengünstige und wirtschaftliche Umsetzung der reinraumtechnischen Schutzprinzipien in die lebensmitteltechnologische Praxis illustrieren sollen.

# Zielpublikum

Fachleute aus Planung, Produktion und Qualitätssicherung in der Lebensmittelverarbeitung und Getränkeherstellung sowie Planer und Lieferanten reinraumtechnischer Problemlösungen für diese Anwendungsbereiche.

# Programm

- 9.00 Registrierung/Begrüssungskaffee
- 9.30 Einführung in das Tagungsthema
- 9.40 Grundprinzipien wirtschaftlicher Reinraumsysteme (H.H. Schicht)
- 10.20 Die Reinraumtechnik aus der Sicht der Lebensmittelhygiene (O. Geiges)
- 11.00 Kaffeepause
- 11.20 Die Rolle der Reinraumtechnik aus Produkt- und Prozesssicht (M. Teuber)

- Reinraumtechnische Massnahmen zur hygienischen Sicherheit bei der 12.00 Abfüllung von Lebensmitteln (B. Wilke)
- 12.30 Gemeinsames Mittagessen im Hotel Alfa
- Sterilluftsysteme und Sterilität Erfahrungen mit der aseptischen Abfül-13.45 lung von Milchprodukten (W. Hugelshofer)
- Reinraumtechnik und Qualitätssicherung in der Käseherstellung (W. Todt) 14.15
- 14.45 Luftführung in Reiferäumen für Weissschimmelkäse und ihre erweiterte Anwendung für Reifeprozesse in der Lebensmittelindustrie (Ch. Lübeck, P. Laternser)
- Kaffeepause 15.15
- 15.45 Reinraumtechnik für die Abfüllung von Traiteursalaten (G. Egli)
- Die aseptische Abfüllung von Fruchtsäften und stillen Getränken auf 16.15 Flaschen (R. Nicolas)
- 16.45 Schlusswort
- Ende der Veranstaltung 17.00

### Tagungssekretariat

Schweizerische Gesellschaft für Reinraumtechnik Sekretariat Langwisstrasse 5 CH-8126 Zumikon Telefon 01-918 07 15, Telefax 01-918 08 38

# Anmeldung

Bis Freitag, 7. Juni 1996 an das SRRT-Sekretariat in Zumikon

# Tagungsgebühr

- sFr. 360.- für Mitglieder SRRT/SGLWT/SGLH
- sFr. 450.- für Nichtmitglieder
- Die Tagungsgebühr schliesst ein:
- Begrüssungs- und Pausenkaffee
- Lunch mit Erfrischungsgetränk im Hotel Alfa

# Anwendung molekularbiologischer Methoden in der Lebensmittelanalytik

## PCR-Workshop

# Zielsetzung

Das Ziel dieses Kurses ist die Vermittlung der theoretischen und praktischen Grundlagen zur selbständigen Anwendung der PCR-Technik. Dieser Kurs wird Ihnen zeigen, wo die Stärken dieser Methode liegen, aber auch, wo sich deren Grenzen befinden.

# Angesprochene Teilnehmerschaft

Dieser Weiterbildungskurs richtet sich an Personen, die die PCR-Technik in Theorie und Praxis erlernen und sich in der molekularbiologischen Lebensmittelanalytik weiterbilden möchten. Angesprochen sind auch Leute mit keinen oder nur geringen Kenntnissen der Molekulargenetik, da am ersten Kurstag eine fundierte theoretische Einführung in dieses Gebiet erfolgt.

## Kursorganisatoren

Dieser Kurs wird von der Abteilung Lebensmittelchemie der Universität Bern und der Abteilung Lebensmittel- und Biotechnologie der Ingenieurschule Wallis (ISW) organisiert und durchgeführt.

Leitung: Dr. Sergio Schmid, ISW

Dr. Philipp Hübner, Uni Bern PD Dr. Jürg Lüthy, Uni Bern

Kurssprache Deutsch

Datum und Ort Dienstag, 10. September 1996, bis Freitag, 13. September 1996

Ingenieurschule Wallis in Sitten

Teilnahmegebühr sFr. 1700.-

### Inhalt des Kurses

Der Kurs besteht aus einem theoretischen einführenden Teil und 3 Tagen Praktikum.

- 1. Tag Theoretische Einführung in die Molekulargenetik und in die PCR-Technik
  - Aufbau, Struktur und Funktion der DNA
  - Denaturierung der DNA
  - DNA-Synthese
  - DNA-modifizierende Enzyme
  - Aufbau des prokaryontischen und des eukaryontischen Genoms

- In der Lebensmitteluntersuchung verwendete molekulargenetische Techniken: PFGE, RFLP, PCR, Hybridisierungen
- praktische Auswertung von Agarose-Gelen
- 2. Tag Spezifischer Nachweis von Mikroorganismen
  - Nachweis von Listerien
  - Nachweis von Salmonellen und E. coli in Mischkulturen
  - Sensitivitätstest: Bestimmung der Nachweisgrenze der PCR-Reaktion
- 3. Tag Typisierung von Mikroorganismen mit PCR/RFLP
  - Identifizierung und Typisierung von Campylobacter
  - Untersuchung des DNA-Polymorphismus als Mittel zur Typisierung von S. cerevisiae
- 4. Tag PCR-Einsatz in der Lebensmittelanalytik
  - Identifikation von Fleischsorten
  - PCR zum Nachweis von FlavrSavr<sup>TM</sup> Tomaten

Anmeldung

schriftlich bis 1. Juni 1996 an:

Dr. Sergio Schmid Ingenieurschule Wallis Route du Rawyl 47 *CH-1950 Sitten* 

Die Anzahl der Teilnehmer ist limitiert. Bitte melden Sie sich frühzeitig an. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge, in der sie eintreffen, berücksichtigt.

Informationen

Sergio Schmid, ISW

Telefon 027-24 36 53 Telefax 027-24 35 15

# Fortbildungskurse HACCP

### Kurs 1 Einführung in das HACCP-System

Inhalt Der Kurs stellt eine Einführung in das HACCP-System dar,

wobei die einzelnen Elemente einschliesslich Verifikation und

Inspektion mit praxisnahen Übungen erarbeitet werden.

Teilnehmer Der Kurs richtet sich an Personen mit Grundkenntnissen in

Lebensmittel-Mikrobiologie und -Technologie, die im Rahmen ihrer Tätigkeit mit Qualitätssicherung, Lebensmittelkontrolle

oder Inspektion von Betrieben zu tun haben.

Kurssprache Deutsch

Datum 17. bis 19. Juni 1996

Kosten sFr. 750.-

Kurs 2

Anwendung des HACCP-Systems in der Praxis

Inhalt An Hand von praktischen Übungen in der Pilothalle sollen die

theoretischen Kenntnisse über das HACCP-System umgesetzt werden. In Industriebetrieben wird die Erarbeitung eines

HACCP-Systems bzw. seine Inspektion geübt.

Teilnehmer Gute theoretische Kenntnisse des HACCP-Systems sind Voraus-

setzung für den Besuch dieses Kurses.

Kurssprache Deutsch

Datum 7. bis 9. Oktober 1996

Kosten sFr. 900.–

Organisation Dr. Rudolf Schmitt

Ingenieurschule Wallis Route du Rawyl 47

CH-1950 Sion

Telefon 027-24 36 21, Telefax 027-24 35 15

Dokumentation Die ausführlichen Kursunterlagen werden zu Beginn des Kurses an die Teilnehmer abgegeben und sind im Preis inbegriffen.

Anmeldung

schriftlich bis 1. Juni 1996. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, weshalb um eine frühzeitige Anmeldung gebeten wird. Es erfolgt eine Anmeldebestätigung mit weiteren Informationen über den Ablauf der Kurse.

### Formation continue en HACCP

### Cours 1 Introduction au système HACCP

Contenu Ce cours constitue une introduction au système HACCP. Il

comprend une étude détaillée ainsi que des exercices pratiques

relatifs à la vérification et à l'inspection du système.

Participants Ce cours s'adresse à des personnes ayant des connaissances de

base en microbiologie et technologie alimentaires et dont l'activité est liée à l'assurance de qualité, au contrôle des denrées

alimentaires ou aux inspections d'entreprises.

Langue français

Dates du 24 au 26 juin 1996

Coûts sFr. 750.-

## Cours 2 Application pratique du système HACCP

Contenu Ce cours permet d'appliquer les connaissances théoriques sur le

système HACCP à l'aide d'exercices pratiques dans la halle pilote. Il inclut la mise en place et l'inspection du système HACCP

dans des entreprises locales.

Participants La fréquentation de ce cours requiert de bonnes connaissances

théoriques du système HACCP.

Langue français

Dates du 28 au 30 octobre 1996

Coûts sFr. 900.–

Organisation Dr R. Schmitt

Ecole d'Ingénieurs du Valais

Route du Rawyl 47 *CH-1950 Sion* 

Téléphone 027-24 36 21, Téléfax 027-24 35 15

Documentation

Le prix comprend un support de cours détaillé qui sera remis à chaque participant en début de cours.

Inscription

par écrit jusqu'au 1<sup>er</sup> juin 1996. Le nombre de participants étant limité, il est recommandé de s'inscrire au plus tôt. Une confirmation d'inscription sera envoyée ultérieurement, accompagnée d'informations supplémentaires.

Korrigendum, Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 87, 84–102 (1996), Seite 97: Die beiden Abbildungen müssen gegeneinander ausgetauscht werden.