

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 90 (1999)

**Heft:** 2

**Buchbesprechung:** Bücher

**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:** 14.04.2026

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

### Hygieneschulung Lebensmittel

Nach der neuen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Unter Berücksichtigung der Norm DIN 10514

*Klaus Pichhardt*

Springer-Verlag Berlin / Heidelberg / New York 1998. 159 Seiten mit 69 Abbildungen und 25 Tabellen. SFr. 73.– (ISBN 3-540-64679-5)

Im Jahre 1993 hat die EU eine Richtlinie zur Lebensmittelhygiene verabschiedet. Diese Regelung wurde 1995 in der Schweiz grundsätzlich in die Hygieneverordnung überführt. Im Februar 1998 hat nun auch Deutschland diesen Schritt vollzogen. Die EU-Richtlinie verpflichtet Lebensmittelbetriebe im wesentlichen zur Einhaltung gewisser Anforderungen an Räumlichkeiten und Geräte, zur Schulung der Mitarbeiter in Lebensmittel- und Personenhygiene sowie zur Einführung von Lebensmittelsicherheitssystemen (HACCP-Systeme). Erfahrungen in der Schweiz haben gezeigt, dass die Umsetzung der neuen Hygienekonzeption erhebliche Anforderungen an die Betriebsverantwortlichen sowie die Kontrollbehörden stellt. Ein Teil der Schwierigkeiten ist auch durch den Mangel an geeignetem didaktischem Material bedingt. Das auf dem Markt verfügbare Angebot ist fachlich nicht immer über jeden Zweifel erhaben. Durch den grossen Umfang oder die Kompliziertheit gewisser Lehrmittel werden die Anwender teilweise auch abgeschreckt. Pichhardts «Hygieneschulung Lebensmittel» können diese Mängel nicht vorgeworfen werden. Das Buch ist im Umfang relativ kurz gehalten und versteht es trotzdem, alle relevanten Aspekte abzudecken. Nach drei Kapiteln, welche die wichtigsten Elemente der Lebensmittelmikrobiologie kurz, prägnant und praxisorientiert abhandeln, folgt ein Abschnitt, der die mikrobielle Gefährdung von Lebensmitteln ausleuchtet. Daneben werden ebenfalls die chemischen und physikalischen Risiken angesprochen sowie die Schädlingsbekämpfung, Raum- und Anlagenhygiene. Gut gelungen ist auch das Kapitel «Stichprobenpläne». In der Praxis bereitet dieses Thema, da stark mit statistischen Überlegungen verknüpft, gelegentlich Verständnisschwierigkeiten. Viele nützliche Hinweise finden sich in Pichhardts Buch auch zur Hygieneschulung des Betriebspersonals, einem der zentralen Elemente präventiver Lebensmittelhygiene. Erhebliche Schwierigkeiten, vor allem bei Kleinbetrieben, bereitet das Verständnis und das Umsetzen des HACCP-Gedankens. Auch diesem Themenkomplex widmet die «Hygieneschulung Lebensmittel» ein zentrales Kapitel, das Hilfestellung bei der praktischen Einführung geben kann. Es sei aber ebenfalls

darauf hingewiesen, dass der Autor die deutsche Gesetzgebung berücksichtigt und gewisse Aspekte somit anders gewichtet werden als in der Schweiz. So empfehlen die schweizerischen Gesundheitsbehörden in Anlehnung an die WHO beispielsweise keine bakteriologischen Stuhluntersuchungen beim Betriebspersonal. Zusammenfassend darf jedoch gesagt werden, dass Pichhardts Buch in den Fachkreisen, die in der Schweiz mit der Umsetzung der Hygieneverordnung von 1995 konfrontiert sind, wertvolle Dienste leisten könnte. Das hauptsächliche Zielpublikum dürften Betriebsleiter sowie Lebensmittelinspektoren sein, welche auf der Kontrollseite tätig sind. Aber auch der bereits gut dokumentierte Spezialist wird, vor allem im reichhaltigen Fundus an Abbildungen und Tabellen, viel nützliches Material vorfinden. Da im Buch grosser Wert darauf gelegt wird, wichtige mikrobiologische Begriffe einfach und sauber zu erklären und, falls sie aus der lateinischen oder griechischen Sprache stammen, auszudeutschen, könnte «Hygieneschulung Lebensmittel» auch interessierten Berufsleuten helfen, Sinn und Zweck von Hygienemassnahmen, die sie im Rahmen ihrer Arbeit auszuführen haben, besser zu verstehen.

A. Baumgartner

## **Le fromage**

De la science à l'assurance-qualité, 3<sup>e</sup> édition

A. Eck et J.-Cl. Gillis, coordinateurs

Tec & Doc-Lavoisier, Londres, New York, Paris 1997. XXXI + 928 pages, 16 x 24 cm, relié, FF. 995.- (ISBN 2-7430-0150-X)

Cette 3<sup>e</sup> édition de «l'encyclopédie» du fromage est l'œuvre d'un collectif de 63 auteurs. Elle a été entièrement remise à jour en décrivant les connaissances et acquis de ces treize dernières années, la première édition datant de 1984. Elle a été augmentée de plus de 250 pages en traitant notamment plus à fond que les précédentes éditions les questions relatives à l'assurance-qualité, un enjeu devenu entre-temps majeur pour les entreprises de cette branche.

Reflet d'un savoir-faire essentiellement français en matière de fromagerie, ce volumineux traité est probablement unique en son genre, en tout cas en langue française. Son domaine d'investigation s'étend à tous les laits, quelle que soit leur origine, ainsi qu'à toutes les sortes de fromage. Les multiples mécanismes mis en jeu sont abordés sous toutes les facettes scientifiques, techniques et technologiques possibles: biochimique, chimique, biologique, technologique et biotechnologique. Chaque chapitre est rédigé par l'un des meilleurs spécialistes du moment, issus de

l'enseignement, de la recherche ou de l'industrie. Richement illustré et documenté, ce livre comporte un grand nombre de données récentes sur le fromage et tout ce qui s'y rapporte.

L'ouvrage comporte 9 parties principales, de tailles inégales, subdivisées à leur tour en 30 chapitres au total. Elles traitent les thèmes suivants: Les mécanismes généraux de la transformation du lait en fromage (4 chapitres), la préparation du caillé (5 chapitres), l'affinage du fromage (3 chapitres), les défauts des fromages (1 chapitre), le conditionnement et la conservation des fromages (3 chapitres), les principaux équipements de la fabrication (3 chapitres), le fromage fondu (1 chapitre), le produit dénommé fromage (7 chapitres) et l'assurance-qualité (3 chapitres). L'ouvrage comporte encore un appendice sur la production et les échanges mondiaux du fromage ainsi qu'un index alphabétique.

Si ce traité est un précieux outil de travail, un examen attentif et critique de son contenu fait apparaître hélas nombre d'imprécisions, d'erreurs et coquilles typographiques, voire de graves lacunes qui mériteraient d'être corrigées par des «errata» aussi exhaustifs que possible.

De façon générale, on peut regretter l'absence d'une numérotation continue d'un bout à l'autre de l'ouvrage incluant également les tableaux et les figures comme l'ont adoptée Belitz et Grosch dans leur remarquable encyclopédie «Lehrbuch der Lebensmittelchemie», au lieu d'une numérotation cyclique qui repart à «1» à chaque nouveau chapitre. Les coordonnateurs et coauteurs auraient ainsi certainement remarqué que la fig. 1 de la p. 497 porte le titre de la fig. 1 de la p. 64! Un second regret est que l'on ne trouve que très peu de références de 1994 et aucune, semble-t-il, ultérieure à cette année pour un volume publié en 1997. On aurait également pu souhaiter un peu plus d'articles de synthèse et d'ouvrages de référence spécialisés pour chacun des chapitres traités. Le découpage de la matière traitée en parties principales et chapitres est en général judicieux, mais n'évite pas totalement certains chevauchements ou redondances: les défauts du fromage sont traités par exemple dans deux chapitres différents (chap. 12, § 2.7 et chap. 13, § 2.3).

En dépit de ses quelques imperfections, relativement mineures en regard de la mine de renseignements et d'enseignements que l'on peut y trouver, ce traité tant didactique que de référence devrait avoir sa place dans toute bibliothèque «laitière» et «fromagère» digne de ce nom. Il devrait être le livre de chevet de tous ceux qui s'occupent, de près ou de loin, de la filière «fromage»: fabricants, affineurs, emballagistes, responsables de laboratoires, de projets de R & D, d'assurance-qualité, industriels de la branche, voire responsables commerciaux, sans omettre les enseignants et étudiants ou apprentis en science et (bio)technologie laitières. En un mot, un large lectorat allant du néophyte au spécialiste.

J.O. Bosset