

**Zeitschrift:** Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire  
ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

**Herausgeber:** Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

**Band:** 129 (1987)

**Rubrik:** Chemie in eigener Sache

### **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:** 14.01.2026

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

### Résumé

Pour la détermination du pH lors de l'inspection de la viande sans équipement de laboratoire, on recommande d'appliquer sur les bâtonnets Merck du jus de muscle obtenu en pressant 1 à 2 g de musculature aussi pauvre en sang que possible, cela avec un simple presse-ail; lecture après deux minutes.

### Riassunto

Per determinare il pH della carne sotto condizioni di pratica (senza laboratorio) si raccomanda l'uso dei bastoncini Merck, umificandoli con alcune gocce di liquido carneo, preparato schiacciando 1-2 g di tessuto muscolare (contenente il minimo possibile di sangue) con una semplice spremi-aglio. Lettura dopo 2 minuti.

### Summary

In order to determine the pH of meat under practice conditions (i.e. without laboratory facilities), the use of Merck sticks is recommended, bringing them in contact with a few drops of fluid extracted from 1-2 gs of muscle (with as little blood as possible) by means of squeezing it in a garlic presser.

Manuskripteingang: 4. Dezember 1986

## CHEMIE IN EIGENER SACHE

### Zur Infochemie vom 12. November 1986

Einige Themen unserer letzten Infochemie mussten unseren Lesern in Anbetracht des Lagerbrandes vom 1. November 1986 bei Sandoz wie ein Hohn erscheinen. Sicher haben sie auch eine Stellungnahme der Schweizerischen Gesellschaft für Chemische Industrie (SGCI) zum erschütternden Ereignis vermisst.

Wir sind uns der unglücklichen Verkettung der Umstände bewusst. Tage vor der Katastrophe lag diese Infochemie fertig gedruckt zum Versand bereit. Von den Ereignissen überrannt, haben es Redaktion und Informationsdienst der SGCI versäumt, diese Ausgabe zurückzuziehen. Wir möchten uns dafür bei unseren Lesern in aller Form entschuldigen.

In einer Pressemitteilung vom 14. November an die wichtigsten Presseagenturen hat die SGCI ihre tiefe Betroffenheit geäußert und sich gegenüber der Öffentlichkeit im Namen der schweizerischen Chemie entschuldigt. Wir übermitteln Ihnen nachstehend den Wortlaut dieses Communiqués:

### «Betroffenheit beim Schweizerischen Chemieverband SGCI über Sandoz-Brandkatastrophe:

#### Überprüfung der Sicherheitsmassnahmen mit Bundesbehörden

Die Schweizerische Gesellschaft für Chemische Industrie (SGCI) ist tief betroffen über das Brandunglück in Schweizerhalle, das sich bei ihrer Mitgliedfirma Sandoz ereignet hat. Sie bedauert das Ausmass der Schäden, die dadurch an den Ökosystemen längs des Rheins entstanden sind. Sie hat grosses Verständnis für die Ängste und die Verunsicherung der Bevölkerung in der Region und ist erleichtert darüber, dass das Unglück keine Opfer oder Schwerverletzten gefordert hat.

Selbstverständlich setzen die SGCI und ihre Mitgliedfirmen alles daran, umgehend die notwendigen Folgerungen aus diesem Lagerbrand zu ziehen. Die chemische Industrie bekennt sich weiterhin zu ihrer hohen Verantwortung für Mensch und Umwelt. Das Bestreben um die Erhöhung der Sicherheit bleibt für sie eine Daueraufgabe, bei der laufend neuen Erkenntnissen Rechnung getragen wird.

Die SGCI steht in permanentem Kontakt mit den Bundesbehörden, insbesondere mit dem Bundesamt für Umweltschutz und dem Bundesamt für Gesundheitswesen. Sie ist daran, mit den zuständigen Instanzen konstruktiv und mit ihrem ganzen Fachwissen das Brandunglück von Schweizerhalle zu analysieren und abzuklären, welche zusätzlichen Vorsorgemassnahmen zu treffen sind.

Die chemische Industrie wird keine Anstrengungen scheuen, um das Vertrauen der Öffentlichkeit zurückzugewinnen. Dazu bedarf es neben Taten vor allem auch des sachlichen Gesprächs, zu dem die Industrie mit umfassender Information beitragen will. Die SGCI hofft, dass dieses Bestreben bei Politikern, Behörden und Medien anerkannt wird, damit ein konstruktiver Dialog geführt werden kann.»

#### **Einen Monat nach Schweizerhalle**

**Die entscheidende Frage, die sich für die gesamte chemische Industrie nach der Katastrophe vom 1. November bei der Sandoz AG stellt, ist, wie das schwer erschütterte Vertrauen der Bevölkerung in die chemische Industrie wieder hergestellt werden kann.**

Die Schweizer Chemie sieht ihren Beitrag darin, kompromisslos und glaubwürdig die notwendigen Massnahmen zu ergreifen und zu bejahen, die nach der Katastrophe zur Sicherheit der Bevölkerung notwendig sind. Sie wird keine Anstrengungen scheuen und strengere Vorschriften und – dort, wo notwendig – auch vermehrte behördliche Kontrolle unterstützen. Die chemischen Betriebe wollen im Bereich Sicherheit nichts verbergen und konstruktiv und mit ihrem Fachwissen die Behörden in dieser gemeinsamen Aufgabe unterstützen. Nur so wird es möglich sein, den guten Ruf der Branche wieder herzustellen.

Infochemie Nr. 12/10. Dezember 1986

## **BUCHBESPRECHUNG**

**27. Arbeitstagung des DVG-Arbeitsgebietes «Lebensmittelhygiene», Garmisch-Partenkirchen, 9.-12. September 1986, 410 S., ISBN 3-924851-07-7, DM 25.-.**

Der vorliegende Tagungsbericht enthält alle an der Tagung gehaltenen Referate. Unter dem Leitthema «Forschung und Praxis der Lebensmittelhygiene» werden die 4 Themenkreise «Fleischhygiene und Schlachthofkunde», «Lebensmittelhygiene», «Milchhygiene» und «Lebensmittelrecht» behandelt.

Einleitend sind die Ansprachen der verschiedenen Gäste abgedruckt. Der Festvortrag von Prof. Dr. G. Reuter aus Berlin mit dem Thema «Wissenschaftlicher Anspruch an die Fleischhygiene» und die daraus gezogenen Schlussfolgerungen dürften für jeden tierärztlichen Fleischschauer von Interesse sein.

Unter dem Themenkreis «Fleischhygiene und Schlachthofkunde» wird auf hygienische und technologische Aspekte der Schlachtung sowie auf neuere Schnelltests der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung eingegangen. In diesem Teil erläutert Dr. T. Jemmi, Bern die praktische Anwendung neuer Forschungsergebnisse bei der Schlacht tierbetäubung und Dr. R. Hoop aus Zürich berichtet über seine Untersuchungen zur Epidemiologie von *Campylobacter jejuni/coli* in der Mastgeflügelproduktion (erscheint in diesem Archiv, April 1987).

Der Themenkreis «Lebensmittelhygiene» stellt einige Labormethoden zum Nachweis von Mikroorganismen und deren Stoffwechselprodukten vor. Daneben werden hygienische Fragestellungen für verschiedene Lebensmittel besprochen. In diesem Kapitel legt Herr N. Kleinlein, Zürich, seine Untersuchungen über das Vorkommen und die Vermehrung von *Yersinia enterocolitica* in rohen Fleischhalbfabrikaten dar.

Im Themenkreis «Milchhygiene» werden neben verschiedenen bakteriologischen Untersuchungsmethoden für Milch und Milchprodukte, mögliche mikrobiologische Gesundheitsrisiken und Rückstandsfragen diskutiert.

Der Themenkreis «Lebensmittelrecht» behandelt vorwiegend Fragen im Zusammenhang mit dem neuen deutschen Fleischhygienerecht. Dabei wird auch auf die Aufgaben des Tierarztes in der Lebensmittelüberwachung eingegangen.

Der Tagungsbericht enthält eine Fülle verschiedenster Informationen zum Gebiet der Lebensmittelhygiene und ist sicher geeignet, dem interessierten Leser einen Einblick in den aktuellen Stand von Forschung und Praxis dieses Gebietes zu geben.

Bezug über: Geschäftsstelle der DVG, Frankfurterstr. 87, 6300 Giessen

H. Schraft, Zürich