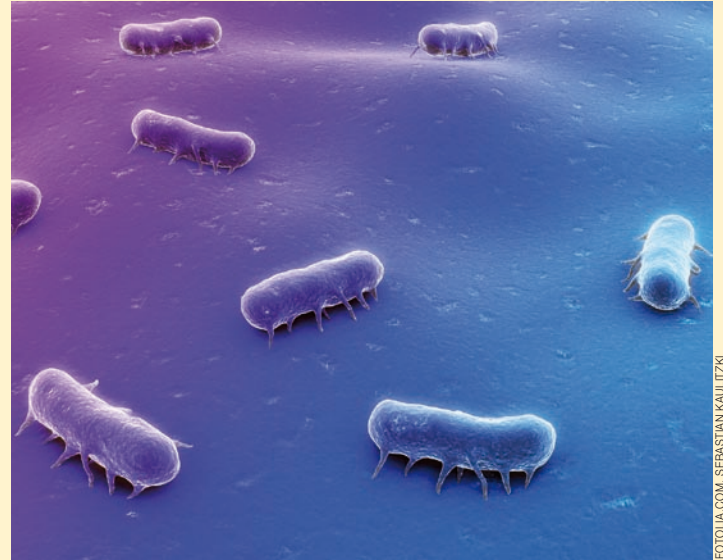


43. Arbeitstagung der SGLH

Am 19. August veranstaltet die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene eine Arbeitstagung zum Thema: *Salmonella enterica* – wo stehen wir heute?

Salmonellosen gehören neben den Campylobacteriosen immer noch zu den häufigsten, durch Lebensmittel verursachten Infektionskrankheiten. Die aktuell gemeldeten Fälle weisen darauf hin, dass auch in diesem Jahr die Zahl der Erkrankten in der Schweiz trotz intensivster Anstrengungen der letzten Jahre nicht rückläufig ist.

Die diesjährige SGLH Arbeitstagung vom 19. August konzentriert sich auf das Thema «Salmonella enterica – wo stehen wir heute?», eine Thematik, mit der sich die SGLH das letzte Mal vor 17 Jahren intensiv auseinandergesetzt hat. Zu Beginn der Tagung soll aufgezeigt werden, wie sich 2010 die aktuelle Situation der Ausbruchs-Szenarien, sowie die Epidemiologie humanpathogener Salmonellen in Europa und der Schweiz präsentieren. Die verschiedenen Kontrollstrategien und deren Auswirkungen auf die Ausbreitung von Salmonellen in Tierbeständen und Legehennenbetrieben werden von Experten des Instituts für Veterinär bakteriologie der Uni Zürich beleuchtet – ein äusserst wichtiges Thema in Anbetracht der geforderten Nulltoleranz von Salmonellen in Fleischwaren und Eiprodukten. Neben den tierischen Lebensmitteln stehen neu auch die pflanzlichen Lebensmittel



FOTOLIA.COM, SEBASTIAN KAULITZKI

Salmonellosen gehören zu den häufigsten, durch Lebensmittel verursachten Infektionskrankheiten

im Zentrum der Betrachtungen. Die beobachtete Zunahme von Salmonellosen nach Genuss von rohem oder nur minimal verarbeitetem Gemüse könnte auf das Phänomen der sogenannten «Internalisation», dem Eindringen von Bakterien in das Zellgewebe, zurückzuführen sein. Die Wissenschaft und die Lebensmittelbranche sind vor neue Herausforderungen gestellt, da die in den pflanzlichen Zellen befindlichen Bakterien vor keimreduzierenden Verfahren, beispielsweise dem Waschprozess nach der Ernte, geschützt sind. Umso wichtiger ist, dass einerseits entsprechende Strategien zur Reduktion von Salmonellen in Lebensmitteln, andererseits aber auch sensitive und spezifische Schnellnachweissysteme für Salmonellen entwickelt und zur Verfügung stehen. Von Fachexperten aus der Wissenschaft werden diese beiden Themen eingehend behandelt. Mit Spannung erwartet werden die Beiträge aus der Praxis von Vertretern der Lebensmittelindustrie zur geforderten Nulltoleranz von Salmonellen bei Fleisch und Fleischprodukten und den damit verbundenen notwendigen Strategien zur Kontrolle des Salmonellenrisikos in der Lebensmittelindustrie.

Die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene möchte an ihrer 43. Arbeitstagung auf einige brennende Fragen im Zusammenhang mit der vielschichtigen und komplexen Problematik von Salmonella enterica und deren Auswirkungen eine Antwort geben und das interessierte Publikum auf den neusten Stand des Wissens bringen.

Weitere Informationen: www.sglh.ch

SCHWEIZERISCHE GESELLSCHAFT FÜR LEBENSMITTEL-HYGIENE, SGLH

Die Aktivitäten der unabhängigen Gesellschaft konzentrieren sich auf die Bearbeitung von praktischen Problemstellungen aus dem Bereich der Lebensmittelhygiene, was zur Erhaltung und Verbesserung der öffentlichen Gesundheit beiträgt. Die SGLH ist ein Forum für den Erfahrungsaustausch und bietet fachorientierte Information und Weiterbildung für ihre Mitglieder und die Öffentlichkeit an.

Zu den Prioritäten zählen die:

- Darstellung wissenschaftlicher, anwendungsorientierter Erkenntnisse der Lebensmittelhygiene zur Hilfestellung bei der Lösung lebensmittelhygienischer Probleme im industriellen und gewerblichen Bereich.
- Schulung in der Anwendung neuer Methoden und Konzepte.
- Förderung des Erfahrungsaustausches, gegebenenfalls durch bedarfsbezogene Arbeitsgruppen.
- Hilfestellung bei der Interpretation und Umsetzung von Normen und gesetzlichen Erlassen.
- Förderung von Nachwuchskräften.

Die SGLH zählt rund 540 Mitglieder. Zu ihnen gehören insbesondere Vertreter der gewerblichen und industriellen Lebensmittelproduktion, Mitglieder aus Hochschuleinrichtungen sowie Mitarbeiter der Überwachungsbehörden.