Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1949

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **41 (1950)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 15.— per Jahrgang (Ausland Fr. 20.—) Preis einzelner Hefte Fr. 2.75 (Ausland Fr. 3.60)
Suisse fr. 15.— par année (étranger fr. 20.—) Prix des fascicules fr. 2.75 (étranger fr. 3.60)

BAND 41 · 1950 HEFT 5/6

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1949

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes

a) Gesetzgebung und Allgemeines

Am 26. April 1949 wurde der Bundesratsbeschluss betr. die Geltungsdauer des Artikels 486 der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, Fassung vom 11. April 1947 (Bleibenzin), verlängert.

Mit Bundesratsbeschluss vom 3. Juni 1949 wurden verschiedene Artikel der eidg. Lebensmittelverordnung abgeändert bzw. ergänzt. Es sind dies:

Art. 393, Abs. 1, lit. p: Nähere Umschreibung des Begriffes «Kirschwasser».

Art. 394, Abs. 1 und 2: Definition der Branntweinverschnitte. Verbot von Kirsch-Verschnitt.

Art. 401, Abs. 4: Neue Definition von Cherry-Brandy.

Art. 409, Abs. 2 und 3: Einführung von Echtheitszeichen und Qualitätsmarken für Kirsch.

Auf Antrag des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements an den Bundesrat wurden folgende 2 Beschlüsse gefasst:

Bundesratsbeschluss vom 2. August 1949 über die Verlängerung der Gültigkeit des BRB vom 6. Juli 1948 betreffend die Verwertung von Weissweinen.

Bundesratsbeschluss vom 27. Dezember 1949 über die Verlängerung des BRB vom 2. August 1949 betreffend die Verwertung von Weissweinen.

Das Departement des Innern erliess gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 26. November 1940 eine Verfügung (Nr. 29 vom 21. April 1949) betreffend die Abänderung nachfolgender Artikel der eidg. Lebensmittelverordnung:

Art. 284, Abs. 3: Verbot des Zusatzes von künstlichen Süsstoffen zu Tafelgetränken mit Fruchtsäften.

Art. 285, Abs. 7: Zulassung von künstlichen Süsstoffen zu Limonaden nur unter Deklaration.

Art. 290, Abs. 1: Limonadepulver, Limonadebonbons und ähnliche Präparate.

In Ausführung von Art. 337 c der Lebensmittelverordnung (Fassung vom 4. Oktober 1946) hat das Departement des Innern dem Schweiz. Handelsamtsblatt eine Publikation betreffend «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1949» zur Bekanntmachung übergeben (veröffentlicht am 31. Oktober 1949).

Die in Art. 56 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene Genehmigung wurde den Beschlüssen der Staatsräte der Kantone Neuenburg und Waadt betreffend die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1./15. September bis 31. Dezember 1949 erteilt.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidg. Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnung wurden 63 Zirkulare mit total 441 Mitteilungen den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:	1949	1948
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2) . . .	14	15
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	20	11
Bekanntgabe, Erläuterungen und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	16	20
Bewilligungen von Vitamin-Anpreisungen	18	25
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung	299	45
Diverses	74	44

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

(im Sinne von Art. 25/3 des eidg. Lebensmittelgesetzes)

Die wissenschaftliche Forschungs- und Publikationstätigkeit auf dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene in der Schweiz, die zu Veröffentlichungen in den «Mitteilungen» des Eidg. Gesundheitsamtes führt, blieb auch im abgelaufenen Jahre im üblichen Rahmen. 6 Publikationen stammen vollständig oder teilweise aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, 9 aus den kantonalen oder städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten, 17 aus verschiedenen schweizerischen, 3 aus ausländischen Laboratorien. Die Bearbeitung von Methoden im Rahmen des Schweiz. Lebensmittelbuches wurde auftragsgemäss in verschiedenen Laboratorien weitergeführt. Da die Arbeiten jedoch grossenteils noch nicht zu einem Abschluss gekommen waren, trat die Gesamtkommission in dem abgelaufenen Jahr nicht zu einer Sitzung zusammen. Demgegenüber nähern sich die Arbeiten der «Arbeitsgemeinschaft zur Neuanalyse schweiz. Heilwässer», wenigstens eine erste Serie betreffend, ihrem Abschluss. Eine baldige Publikation ist zu erwarten. Auch die Eidg. Bleibenzinkommission, die unter dem Präsidium des Chefs der Lebensmittelkontrolle steht, hat ihre Untersuchungen in Bezug auf die Auswirkungen der Benzin-Verbleiung fortgesetzt, nachdem sie vom Bundesrat beauftragt wurde, die Beobachtungen über den zuerst festgesetzten Termin (Ende 1948) hinaus weiter zu verfolgen.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker haben mit Erfolg bestanden die Herren:

Dr. *Ch. Fässler*, Zug.
Alfred Zust, Luzern

In einem Falle wurde die Fachprüfung nicht bestanden.

2 Kandidaten legten mit Erfolg Ergänzungsprüfungen ab.

d) Kontrolle der Lebensmittel

1. Durch die Sektion für Lebensmittelkontrolle am Eidg. Gesundheitsamt

Die Arbeit im Sinne einer Koordination der Kontrolltätigkeit in den Kantonen nimmt weiterhin eher zu. Gut bewährt hat sich das interkantonale Meldeformular, welches die Möglichkeit gibt, von Übertretungen und Vergehen in einem Kanton den Aufsichtsstellen der übrigen Kantone Kenntnis zu geben. Das Eidg. Gesundheitsamt übernahm in rund 300 Fällen die Vermittlung der Meldungen (s. Abschnitt a)). Die Anpassung der eidg. Lebensmittelverordnung an die ständig wechselnden Verhältnisse auf dem Lebensmittelmarkte und die

Einführung immer neuer Verarbeitungsmethoden und Zusätze zu Lebensmitteln beschäftigte die eidg. Lebensmittelkontrolle in sehr intensiver Art. Entscheidungen von grosser Tragweite mussten oft getroffen werden.

2. *In den Kantonen*

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des Eidg. Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 145 266 (142 809) Proben untersucht worden, von denen 15 893 (15 316) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 20 414 (20 868). Von Lebensmitteln wurden 143 793 (141 391) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1473 (1418) Proben untersucht. Beanstandet wurden 15 662 = 10,9 % (15 080 = 10,7 %) Proben von Lebensmitteln und 231 = 15,7 % (236 = 16,7 %) von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Tätigkeit der Untersuchungsanstalten war, wie üblich, besonders auf dem Gebiete der Milchkontrolle eine sehr rege. Von sämtlichen untersuchten Lebensmittelproben entfallen 76,2 % (73,8 %) auf Milch.

Von 18 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurden in 14 Fällen die Einsprachen wieder zurückgezogen, unerledigt sind noch 4 Fälle.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 2974 (2643) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 1.— bis 20 000.— (Fr. 2.— bis 8000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 104 467.— (Fr. 80 556.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 69 (69) Fällen von 4 bis 450 Tagen (3 bis 180 Tagen), total 1895 Tage (1927 Tage) ausgesprochen wurden.

3. *Auf den Vitamingehalt in den physiologischen Instituten der Universitäten Basel und Lausanne*

In diesen Anstalten wurden an 93 (78) Lebensmitteln total 157 (138) Prüfungen durchgeführt, wobei 62 (80) Untersuchungen auf biologischem und 95 (58) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt wurden.

Geprüft wurde auf:

Vitamin	A	B_1	B_2	C	D	E	F	PP (Niacin)	
in	24	56	10	26	33	1	3	4	Fällen.

7 biologische und 6 chemische Untersuchungen führten zu Beanstandungen der betr. Lebensmittel; die biologische Untersuchung eines Produktes auf den Vitamin-E-Gehalt ergab, dass dieses Vitamin überhaupt nicht vorhanden war.

Zur Kontrolle B_{12}-haltiger Präparate hat es sich als notwendig erwiesen, eine neue mikrobiologische Methode auszuarbeiten. (Schweiz. Vitamininstitut Basel)

Il a été procédé à l'étude des méthodes microbiologiques de recherches des vitamines dès octobre 1949. Une assistante s'occupe spécialement de ces recherches. (Institut suisse des vitamines Lausanne)

4. *Durch die Eidg. Weinhandelskommission*

Buch- und Kellerkontrolle. Trotzdem mit Bestimmtheit damit gerechnet wurde, dass bis zum Ende des Geschäftsjahres die erstmalige Kontrolle sämtlicher bewilligungspflichtigen Betriebe beendet sei, musste am Schluss der Berichtsperiode festgestellt werden, dass dies wiederum nicht möglich gewesen war. Der Sonderauftrag des Eidg. Departementes des Innern betr. die Kontrolle der Weisswein-Aktion 1948, der sechs der Inspektoren während mehrerer Monate beanspruchte, ist u.a. die Ursache der neuen Verzögerung.

Bis Ende August 1949 sind an Kontrollen durchgeführt worden:

	1948/49	Total 1945/49
Kontrollierte Bewilligungsinhaber und Vorkontrollen	391	1431
Weitere Kontrollen (Nachkontrollen usw.) . . .	88	372
	479	1803

Die nachstehende Übersicht zeigt, dass bei den kontrollierten Betrieben in 1182 Fällen gar keine oder geringfügige Beanstandungen anzubringen waren. Der Anteil der Betriebe, welche in Ordnung sind, beträgt 83 %. Diese Zahlen zeigen wiederum mit Eindeutigkeit, dass der Grossteil des schweizerischen Weinhandels von gesunden und seriösen Grundsätzen geleitet wird. Die Ergebnisse bei den 1431 kontrollierten Bewilligungsinhabern lassen sich wie folgt aufteilen:

	1948/49	Total 1945/49	%
Keine oder nur geringfügige Beanstandungen	358	1182	83
Beanstandungen mit Überweisung zur Strafverfolgung	21	83	6
Schwerwiegende Beanstandungen mit Srafverfolgung und Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung	5	36	2
Abweisungen auf Grund der Vorkontrolle .	3	118	8
Unerledigte Inspektorenberichte . . .	12	12	1
	399	1431	100

(Eidg. Weinhandelskommission)

N.B. Im Augenblick der Drucklegung dieses Berichtes (Herbst 1950) sind sämtliche Bewilligungsinhaber erstmalig durchkontrolliert gewesen.

(Eidg. Gesundheitsamt, Bern)

5. *An der Grenze*

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 4214 (4279) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 4016 (4140) Sendungen von Lebensmitteln und 198 (139) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 80 (60) Sendungen im Gesamtgewicht von 314 115,9 kg (393 219,5 kg).

e) Bundessubventionen

Der Aufwand für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle, sowie die entsprechenden Subventionen sind der Tabelle 4 zu entnehmen.

An die Einrichtungs- und Umbaukosten eines Laboratoriums und eines Vitamin-Institutes wurden im Berichtsjahr Subventionen in der Höhe von Fr. 16 925.- ausgerichtet.

Tabelle 1

Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen und städtischen Untersuchungsanstalten

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs-Anstalten	Von Zollämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Privaten	Zusammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich	148	21 306	852	22 306	2772	12,5
Zürich, Stadt	Zürich	175	11 025	2869	14 069	286	2,0
Bern	Bern	435	4 228	970	5 623	678	12,0
Luzern	Luzern	106	9 031	331	9 468	1491	15,7
Uri	Brunnen	3	1 142	150	1 295	239	18,4
Schwyz	Brunnen	21	2 857	7137	10 015	833	8,3
Obwalden	Brunnen	1	1 111	21	1 133	91	8,0
Nidwalden	Brunnen	—	849	21	870	82	9,4
Glarus	Glarus	12	2 353	285	2 650	321	12,1
Zug	Zug	12	2 393	80	2 485	394	15,8
Freiburg	Freiburg	25	3 584	174	3 783	736	19,4
Solothurn	Solothurn	64	4 955	276	5 295	532	10,0
Basel-Stadt	Basel	152	4 774	1154	6 080	1176	19,3
Basel-Land	Basel	43	311	67	421	98	23,3
Schaffhausen	Schaffhausen	21	1 861	80	1 962	120	6,1
Appenzell A. Rh.	St.Gallen	24	139	60	223	71	31,8
Appenzell I. Rh.	St.Gallen	3	32	5	40	15	37,5
St.Gallen	St.Gallen	231	2 780	1130	4 141	694	16,7
Graubünden	Chur	148	4 613	387	5 148	569	11,0
Aargau	Aarau	49	8 633	506	9 188	915	9,9
Thurgau	Frauenfeld	97	4 077	231	4 405	318	7,2
Tessin	Lugano	301	10 105	694	11 100	749	6,7
Waadt	Lausanne	609	6 407	814	7 830	629	8,0
Wallis	Sitten	52	4 540	907	5 499	1058	19,2
Neuenburg	Neuenburg	426	3 215	599	4 240	524	12,3
Genf	Genf	226	4 044	614	4 884	433	8,9
Total Schweiz		3384	120 365	20414	144 153	15824	11,0

Tabelle 2

Übersicht der in den kantonalen und städtischen Untersuchungsanstalten untersuchten kontrollpflichtigen Waren, nach Warengattungen geordnet

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	a) Lebensmittel			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsaft und deren Konzentrate	188	23	12,2
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	264	56	21,2
3	Backpulver und Presshefe	100	22	22,0
4	Bier	108	10	9,2
5	Brot und Backwaren	543	153	28,1
6	Butter	541	127	23,5
7	Diätetische Nährmittel	167	22	13,2
8	Eier und Eierkonserven	276	78	28,3
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	330	53	16,1
10	Fleisch und Fleischwaren	1416	352	24,8
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	163	28	17,2
12	Gemüse und Obst, frisch	169	41	24,3
13	Gemüse und Obst, konserviert	269	57	21,2
14	Gewürze, ohne Kochsalz	380	96	25,3
15	Honig	301	67	22,2
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	113	28	24,8
17	Kaffee	294	78	26,5
18	Kaffee-Ersatzmittel	81	7	8,6
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	192	13	6,8
20	Käse	707	89	12,6
21	Kochsalz	109	17	15,6
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	152	16	10,5
23	Konditorei- und Zuckerwaren	559	173	30,9
24	Konfitüren und Gelees	99	19	19,2
25	Kunsthonig	63	18	28,6
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	597	84	14,1
27	Milch	109 602	9813	8,9
	Übertrag	117 783	11540	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	117 783	11540	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	785	177	22,5
29	Mineralwasser	79	16	20,2
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	214	18	8,4
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	103	1	1,0
32	Pilze, frische	7	—	—
33	Pilze, gedörrte und Konserven	49	9	18,4
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	109	20	18,3
35	Schokolade	339	91	26,8
36	Sirupe	195	69	35,4
37	Speisefette und Margarine	491	65	13,2
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	366	39	10,6
39	Spirituosen	1296	495	38,2
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	203	43	21,2
41	Süsstoffe, künstliche	23	1	4,3
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	36	5	13,9
43	Tee und Mate	52	11	21,1
44	Teigwaren	254	62	24,4
45	Trinkwasser, Eis	10 402	2077	20,0
46	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	10 419	818	7,8
47	Zuckerarten	175	49	28,0
48	Verschiedene andere Lebensmittel	413	56	13,5
	Zusammen Lebensmittel	143 793	15 662	10,9

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln			
1	Farben für Lebensmittel	58	4	6,9
2	Kellerbehandlungsmittel	32	8	25,0
3	Konservierungsmittel	54	15	27,8
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	144	27	18,7
	c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	174	22	12,6
2	Garne, Gespinste und Gewebe	46	7	15,2
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	116	40	34,5
4	Kosmetische Mittel	325	29	8,9
5	Mal- und Anstrichfarben	16	1	6,2
6	Petroleum und Benzin	73	15	20,5
7	Spielwaren	109	30	27,5
8	Umhüllungs- und Packmaterial	61	12	19,7
9	Wasch- und Reinigungsmittel	257	25	9,7
10	Zinn zum Löten	28	4	14,3
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	124	19	15,3
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1329	204	15,3
	Zusammenzug			
	Lebensmittel	143 793	15 662	10,9
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	144	27	18,7
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 329	204	15,3
	Zusammen	145 266	15 893	10,9

Tabelle 3

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen

Probesendungen und Meldungen gemäss Art. 28 und 33 und Rückweisungen gemäss Art. 35 des Lebensmittelgesetzes

Nr.	Warengattungen	Eingelangte Sendungen	davon beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
		Zahl	Sendungen	Gewicht / kg	Sendungen	kg
	a) Lebensmittel					
1	Butter	33	—	—	—	—
2	Eier	265	—	—	—	—
3	Eierkonserven	21	—	—	—	—
4	Fruchtsäfte	34	2	3 027	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	100	10	12 605	—	—
6	Gewürze	10	1	3,4	—	—
7	Honig	75	3	9 842	—	—
8	Kaffee	86	13	119 469,4	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	106	1	1 526,4	—	—
10	Käse	35	—	—	—	—
11	Obst und Obstkonserven	87	—	—	—	—
12	Speisefette (ohne Butter)	21	1	102	—	—
13	Speiseöle	41	1	1 096	—	—
14	Spirituosen	135	7	328,3	—	—
15	Tee	4	—	—	—	—
16	Teigwaren	—	—	—	—	—
17	Wein (Traubenmost)	2776	7	137 424,4	—	—
18	Zuckerarten	36	1	10 605	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	151	11	17 247,4	—	—
	Zusammen Lebensmittel	4016	58	313 276,3	—	—
	b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	62	10	252,5	—	—
	c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände					
	1. Kosmetische Mittel	36	4	21,8	—	—
	2. Spielwaren	49	5	376	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	51	3	189,3	—	—
	Zusammen	4214	80	314 115,9	—	—

Tabelle 4 *Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1949*

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundes-beitrag 25 %	Beiträge an die Vitamin-unter-suchungs-anstalten
	Betriebs-kosten der Labo-ratorien	Besoldung des Labor.-Personals u.d.Lebensmittel-inspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruk-tionskurse	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	48 849.10	235 273.80	18 065.90	—	302 188.80	46 868.95	255 319.85	63 830.—	—
Zürich (Stadt)	54 791.20	204 819.95	2 639.—	—	262 250.15	62 708.65	199 541.50	49 885.—	—
Bern	17 120.20	132 215.05	13 043.45	1 210.40	163 789.10	19 264.40	144 524.70	36 131.—	—
Luzern	13 090.—	69 314.60	2 262.—	—	84 666.60	17 840.05	66 826.55	16 706.—	—
Urkantone	8 568.10	42 376.40	1 746.75	—	52 691.25	12 735.60	39 955.65	9 988.—	—
Glarus	4 798.10	37 111.40	2 427.85	—	44 337.35	3 839.55	40 497.80	10 124.—	—
Zug	6 722.60	31 016.—	1 017.95	—	38 756.55	3 972.30	34 784.25	8 696.—	—
Freiburg	9 217.85	44 055.20	8 803.10	—	62 076.15	5 012.—	57 064.15	14 266.—	—
Solothurn	10 928.95	74 502.50	2 412.80	—	87 844.25	6 035.60	81 808.65	20 452.—	—
Basel-Stadt	53 430.60	147 130.85	652.25	—	201 213.70	48 283.85	152 929.85	38 232.—	943.45
Basel-Land	6 124.15	23 764.—	6 664.80	1 683.45	38 236.40	614.80	37 621.60	9 405.—	—
Schaffhausen	6 623.40	24 777.70	468.—	282.20	32 151.30	2 765.40	29 385.90	7 346.—	—
Appenzell A. Rh.	4 532.20	5 760.—	876.30	—	11 168.50	1 301.75	9 866.75	2 466.—	—
Appenzell I. Rh.	1 504.95	2 500.—	56.—	—	4 060.95	89.20	3 971.75	992.—	—
St.Gallen	23 855.35	94 506.70	3 011.65	—	121 373.70	55 041.65	66 332.05	16 583.—	—
Graubünden	14 299.95	70 464.90	3 131.30	—	87 896.15	15 555.35	72 340.80	18 085.—	—
Aargau	12 440.90	86 055.40	4 497.90	—	102 994.20	20 315.80	82 678.40	20 669.—	—
Thurgau	12 318.05	79 245.30	3 086.20	—	94 649.55	8 983.65	85 665.90	21 416.—	—
Tessin	17 762.70	79 694.75	7 240.40	784.55	105 482.40	10 968.10	94 514.30	23 628.—	—
Waadt	20 107.55	150 896.50	11 260.—	—	182 264.05	27 033.80	155 230.25	38 807.—	4 758.—
Wallis	11 053.85	55 540.—	2 356.50	—	68 950.35	12 951.—	55 999.35	13 999.—	—
Neuenburg	24 028.65	76 732.95	6 351.30	—	107 112.90	17 140.10	89 972.80	22 493.—	—
Genf	25 803.65	103 280.—	1 412.10	—	130 495.75	11 512.80	118 982.95	29 745.—	—
Zusammen	407 972.05	1 871 233.95	103 483.50	3 960.60	2 386 650.10	410 834.35	1 975 815.75	493 944.—	5 701.45
1948	415 025.30	1 799 189.95	89 037.05	8 563.30	2 311 815.60	397 245.40	1 914 570.20	478 633.—	4 770.60
1947	353 229.85	1 762 713.10	79 501.95	6 339.65	2 201 784.55	373 134.65	1 828 649.90	457 152.—	—
1946	337 214.81	1 568 118.52	78 247.61	11 431.55	1 995 012.49	358 475.57	1 636 536.92	409 123.—	4 988.—

B. Auszüge
aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren

Extraits
des rapports des autorités cantonales de surveillance

Milch. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	409
Entrahmung	253
Wässerung und Entrahmung	10
ungenügend im Gehalt	877
von kranken Tieren stammend	912
andere Gründe	9833

Eine Wässerung war auf den Umstand zurückzuführen, dass die Molkerei den Bauern Kannen mit gefrorenem Spülwasser lieferte. Die warme Milch wurde dann auf das Eis gegossen, trotzdem die Bauern das gefrorene Spülwasser bemerkt hatten. (Kanton Zürich)

Schon seit längerer Zeit stellte die Lebensmittelkontrolle fest, dass die in der Stadt Zürich in den Verkehr gebrachte Konsummilch in bezug auf Haltbarkeit und bakteriologische Beschaffenheit zu grossen Bedenken Anlass gibt. Bei der Untersuchung von Rohmilch wurden in einzelnen Fällen bei mehreren Millionen Keimen bis 20 000 Colibakterien in einem Kubikzentimeter festgestellt. Die Entfärbungszeit bei der Reduktaseprobe betrug in Extremfällen nur 2 Minuten, während sie mehrere Stunden betragen sollte. (Stadt Zürich)

Im Berichtsjahr wurden in einer Anzahl von Gaststätten Milchproben aus den Vorratskannen, besonders aber erhitzte Milch unmittelbar im Zustand der Abgabe an die Gäste entnommen. Diese Erhebungen ergaben ein sehr unerfreuliches Resultat. Von 19 Proben mussten 6 wegen Wässerung, 4 wegen Entrahmung, 3 wegen Wässerung und Entrahmung beanstandet werden. Nur 6 Proben erwiesen sich als normal. Nun bedürfen allerdings diese Ergebnisse einer besonderen Erklärung. Es handelt sich dabei in der Regel nicht um böswillige Fälschungen, sondern um Fahrlässigkeit oder Mängel technischer Einrichtungen. Die meisten Entrahmungen in Gastwirtschaftsbetrieben lassen sich auf ungenügendes Mischen der Milch vor der jedesmaligen Entnahme einzelner Portionen zurückführen. Die Kontrollorgane bemühen sich seit Jahren, den Betriebsleitern beizubringen, dass im Milchvorratsgefäss stets ein Rührer vorhanden sein muss, damit das Personal an die Notwendigkeit guter Durchmischung bei jeder Entnahme erinnert wird. Dasselbe wird in den Wirtefachkursen gelehrt und in den Prüfungen gefragt. Trotzdem waren von 19 Proben 7 entrahmt. (Luzern)

Von auswärts eingeführte Milch hatte wegen des bläulichen Aussehens Verdacht auf Entrahmung erregt. In 5 zur Prüfung eingesandten Proben liess sich ein Fettentzug von 62 bis 70 % ermitteln. Die Nachforschung hat ergeben, dass das im grossen Sammelbehälter zur Durchmischung der Milch eingebaute Rührwerk vorübergehend ausser Betrieb war, wobei eine erhebliche Entmischung stattfand.

Anhaltend hoch geblieben sind die Beanstandungen wegen ungenügend haltbarer, käsereiuntauglicher, namentlich blähender und fadenziehender Milch. Es sind dies Milchfehler, welche vorwiegend zur warmen Jahreszeit gehäuft auftreten. Der abnormal heisse Sommer mag zu deren Zunahme beigetragen haben.
(Urschw. Lebensmitteluntersuchungsanstalt)

Der Zustand der Konsummilch ist im Berichtsjahre (1949) entschieden schlechter geworden. Gegenüber dem Vorjahre sind viel mehr verschmutzte und krankhaft veränderte Milchen in den Verkehr gelangt. (Glarus)

Auffallend ist im Berichtsjahr die gegenüber dem Vorjahr stark angestiegene Anzahl der 64 als von kranken Tieren stammenden oder sonstwie als krankhaft beanstandeten Milchen. In 4 Fällen konnte typischer gelber Galt nachgewiesen werden. Diese Erscheinung machte sich auch in vielen andern Kantonen, besonders während der heissen und trockenen Sommermonate dieses Jahres bemerkbar. (Zug)

Von den insgesamt 46 amtlich erhobenen Frühstücksmilchproben mussten 17 Proben (37 %) beanstandet werden. Die geringste Probe wies noch 1,9 % Fett auf.

In 4 Fernmilchen konnten im Tierversuch Bangbakterien und in 1 Tuberkelbazillen nachgewiesen werden. (Graubünden)

Es muss hier auch die an Ostern in Aarau ausgebrochene Scharlachepidemie erwähnt werden, die erwiesenermassen durch Milch verursacht worden ist. Leider kann auch eine noch so intensive Milchkontrolle ähnliche Vorkommnisse nicht verhindern, da es praktisch ausgeschlossen ist, den Krankheitserreger in der Milch festzustellen. Da der Krankheitserreger vom Menschen in die Milch gelangt, müssen vor allem mit ansteckender Krankheit behaftete Menschen von jedem Umgang mit Milch ferngehalten werden, und es bleibt als einzig zuverlässiges Mittel das Kochen der Milch im Haushalt oder eine einwandfreie Pasteurisation. (Aargau)

In particolar modo durante l'annata si è dovuto vigilare sulla conservabilità del latte. Il problema non è limitato al Ticino, tanto vero che dello stesso si è occupata anche una conferenza degli onorevoli direttori dei Dipartimenti di sanità pubblica di tutti i cantoni. Siamo stati particolarmente severi sulla publizia del latte consegnato ai posti di raccolta e ciò perchè il sudiciume è dipendente dalla scarsa publizia delle stalle e degli animali, è fronte prima della

difettosa conservabilità. Anche gli annacquamenti sono aumentati. Nell'avvenire nonostante la scarsità di personale, intensificheremo i controlli specialmente nel sopraceneri. (Ticino)

Certains fournisseurs de la campagne n'apportent qu'une fois par jour le lait à la laiterie. Il s'agit alors d'un mélange de lait du soir et du matin; dans la plupart des cas, ces laits, mal conditionnés, se révèlent de mauvaise conservation. (Fribourg)

Dans une exploitation agricole moderne, on amouillait les vaches à la main, puis on traisait à la machine, pour finir la traite de nouveau à la main. Au fur et à mesure le lait était versé dans différentes boilles. De cette manière, la totalité du lait d'une vache se trouvait réparti dans différentes boilles. Lors de contrôles répétés, nous avons en effet trouvé des boilles avec des teneurs en matière grasse allant de 2,8 à 6,8 %. L'agriculteur fautif mis en contravention — selon les articles 39 et 52 — alléguait qu'il livrait à la laiterie la totalité de son lait et que l'article 39 ne lui était pas applicable. Comme un contrôle dans des circonstances pareilles est impossible, nous espérons que le Juge arrivera mieux que nous à persuader l'agriculteur en question sur la valeur des prescriptions de l'article 39. (Neuchâtel)

Pasteurisierte Milch. Reklamationen wegen ungenügender Haltbarkeit und Qualität pasteurisierter Milch, die positive Korrelation zwischen Schulmilch und Scharlachepidemie, verursachten eine genaue Kontrolle der Pasteurisationsanlagen und pasteurisierten Milch. Als Schutzmassnahmen zu Gunsten der Schulmilch erfolgten hygienisch-bakteriologische Untersuchungen in den Basler Molkereien durch die Hygienische Anstalt der Universität, durch das Schularztamt, Gesundheitsamt bzw. im Laboratorium des Kantonschemikers. Die Leistungsfähigkeit der Pasteurisierungsapparate der Basler Molkereien wurde im Modellversuch mit Bacillus prodigiosus, dessen Thermoresistenz um 2 Grad höher liegt als diejenige des Streptococcus haemolyticus, durch die Hygienische Anstalt geprüft und als gut befunden. Beanstandet wurde dagegen, dass keine vorschriftsgemässe rasche Abkühlung der pasteurisierten Schulmilch erfolgte, was in der Absicht unterblieb, die Milch noch im warmen Zustande einige Stunden später den Schülern abgeben zu können. Bei der hinsichtlich Keimvermehrung optimalen Temperatur von 30 bis 40° können noch am Leben gebliebene oder nach der Pasteurisierung (durch Personal, infizierte Behälter, Rohrleitungen, Flaschen) in die Milch gelangte pathogene Keime sich im logarithmischen Verhältnis 8, 64, 512, 4096 (nach 4 Stunden) vermehren). (Basel-Stadt)

Von 19 pasteurisierten Schulmilchen waren 4 ungenügend pasteuerisert. (Kanton Zürich)

Rahm. In der Stadt Zürich in den Verkehr gelangender Rahm zeigte ein ungünstiges bakteriologisches Bild, und zwar nicht nur der von auswärts ein-

geführte, nicht pasteurisierte, sondern auch der in den Zentralen pasteurisierte Rahm. Offenbar wird er durch die verschiedenen Manipulationen nach der Pasteurisierung infiziert *). Hier ist vor allem dafür zu sorgen, dass Nachinfektion durch Geräte und Gefässe vermieden wird. Ferner wird die Stadt Zürich von der in Art. 78 LMV gegebenen Möglichkeit Gebrauch machen und vorschreiben müssen, dass zum unmittelbaren Genuss oder für Rahmzubereitungen bestimmter Rahm nur in pasteurisiertem Zustande abgegeben oder verwendet werden darf. (Stadt Zürich)

In einer Serie von 16 Rahmproben enthielt nur eine Probe 35,1 % Fett; alle übrigen lagen darunter bis zu 29 %. Da die Konjunktur für Rahm günstig ist, sind auch die Gewinne bei nur wenigen Prozent Minderfettgehalt nicht zu verachten.

Ein als pasteurisiert angepriesener Rahm enthielt bei nur 33,7 % Fett dafür in 1 cm^3 15 600 000 Keime auf Milchzuckeragar. Coli auf Endoagar in 1 cm^3 6000. Die Phosphatasereaktion war stark positiv. (Kanton Zürich)

Verschiedene, durch die Phosphatasereaktion als ungenügend pasteurisiert zu bezeichnende Rahmproben wurden von uns beanstandet, wobei die Ursache im Versagen der Pasteurisationseinrichtungen oder in andern Unzulänglichkeiten zu suchen war.

Ein von uns untersuchtes Rahm-Fixativ bestand aus einem trockenen Pulver von ca. 5—6 % Gelatine mit ca. 95—94 % Johannisbrotkernmehl und war weinsäurehaltig. Im Verkehr nicht zugelassen. (Basel-Stadt)

Zwei Proben pasteurisierten Rahmes wiesen Keimzahlen von über 400 000 pro Gramm auf, daneben noch 10—20000 Milchschimmelkolonien (Oidium lactis) pro Gramm. Daneben waren bereits in 1 und 5 Milligramm Colibakterien vorhanden. Der Rahm wurde beanstandet. Vermutlich wurde der pasteurisierte Rahm in nur ungenügend gereinigte und nicht ausgedämpfte Transportkannen gefüllt. (St.Gallen)

Käse. Pasteurisierte Weichkäse waren z.T. gut pasteurisiert, z.T. gaben sie starke Phosphatasereaktion. Eine Neubildung von Phosphatase infolge von Reinfektion war wohl auszuschliessen, da es sich um nur kurze Zeit lagernde Weichkäse handelte. Hingegen fanden wir in 1 g bis zu 750 000 Coli. (Kanton Zürich)

Nach den Vereinigten Staaten von Amerika ist es zur Zeit sehr schwierig, Schabziger zu exportieren. Nach neuern Untersuchungsmethoden werden alle eingeführten Produkte auf Verunreinigungen kontrolliert, und unnachsichtlich

*) Andernorts hat sich gezeigt, dass der etwa entstehende Schaum nicht die gleiche Temperatur annimmt, wie der Rahm selber. In diesem Schaum finden sich entsprechend auch nach der Pasteurisation zahlreiche lebende Keime. Auch die Phosphatasereaktion bleibt positiv. Es sollte darum darauf geachtet werden, dass der Schaum jeweilen entfernt und nochmals pasteurisiert wird. (Eidg. Gesundheitsamt, Bern)

wird leicht verunreinigte Ware zurückgewiesen. Die Zigerfabrikanten, die mit der Fabrikation auf den Alpen beginnen, werden sich dies merken und einer reinlichen Bereitung des Rohzigers mehr Aufmerksamkeit schenken müssen.

Gemäss den Bestimmungen der LMV darf Käse künstlich gefärbt werden. Wegen teilweiser Entfärbung ist eine grössere Partie Kräuterkäse dem Fabrikanten zurückgesandt worden. Die Entfärbung war im Innern der Masse feststellbar, oben war dieser Zigerteig noch schön grün. Der Arbeiter behauptete, dass er den Zigerteig in normaler Weise unter Zusatz der nötigen Menge Farbstoff hergestellt habe. Durch Versuche konnte festgestellt werden, dass überreifer Rohziger verwendet wurde, der die Fähigkeit hatte, den Farbstoff unter Luftabschluss zu reduzieren. Bei Verwendung von einwandfreier Ware tritt diese Erscheinung nicht auf. (Glarus)

Butter. Wie unser Teilnehmer am Stockholmer Milchwirtschaftskongress in Schweden feststellen konnte, wird dort offiziell zu Butter Diacetyl beigemischt. (Kanton Zürich)

Einige Proben eingesottener Butter zeigten deutliche Ketonranzigkeit (Parfümranzigkeit); käsig schmeckende Butter aus Büchsen musste beanstandet werden. Es ergab sich, dass infolge langer Lagerung ketonranzig gewordene Butter durch das Ausschmelzen oder Aussieden den Parfümgeruch (Gorgonzolageruch) nur teilweise verliert. Eine verdorbene «Buttercrème» enthielt «seifig» gewordenes Kokosfett, aber keine Butter. (Basel-Stadt)

Wir stellen heute fest, dass nun viele Käser dazu übergehen, den zur Butterfabrikation verwendeten Rahm zu pasteurisieren, nachdem geeignete Apparate hiefür auf den Markt gebracht wurden. Die in solchen Fällen zur Kontrolle vorgenommene Untersuchung der fabrizierten Butter hat ganz erfreuliche Ergebnisse gezeitigt. Wenn der Käser mit Interesse, der nötigen Sorgfalt und Verständnis diese neue Fabrikationsart durchführt, erhält er eine Butter, welche in jeder Hinsicht den Anforderungen an eine Qualitätsbutter entspricht und welche auch ohne weiteres als «Spezial»-Tafelbutter bezeichnent werden darf. (St.Gallen)

Fleisch und Fleischwaren. Nach einer bestimmten Fleischart, z.B. als Hühnerbouillon bezeichnete Präparate, müssen den an Bouillonpräparate gestellten Anforderungen entsprechen (d.h. im besondern mindestens 10 % Fleischextrakt) und ausserdem wesentliche Mengen der betreffenden Fleisch- und Fettart enthalten. Ein ausländisches und inländisches Produkt mit Hinweisen auf Hühnerfleischgehalt genügten diesen Anforderungen nicht und wurden deshalb beanstandet. (Stadt Zürich)

Der im Metzgergewerbe immer noch stark verbreitete Unfug der künstlichen Färbung von Wurstwaren findet neuerdings eine Bestätigung in der Tatsache, dass von 76 untersuchten Proben 51 wegen dieser verbotenen Behandlung zu beanstanden waren. (Bern)

Wir haben im Berichtsjahr die Fleischwarenkontrolle wesentlich intensiviert. In Zusammenarbeit mit dem Herrn Kantonstierarzt konnten wir durch die Amtstierärzte in verschiedenen Gemeinden Wurst- und Fleischkäseproben erheben lassen. Von ca. 50 Proben sind 9 wegen künstlicher Färbung der Wursthüllen, 2 wegen Beimischung von Magermilchpulver und 1 wegen Kartoffelmehlzusatz zu Fleischkäse beanstandet worden.

Ein Arbeiter sicherte sich verdorbene Salami aus einem für eine Düngerfabrik bestimmten Eisenbahntransport. Angeblich sollte die Ware als Hundefutter verwendet werden, wurde jedoch unter der Hand auch billig an Private verkauft. (Luzern)

42 verschiedene Würste wurden angetroffen, deren Haut künstlich aufgefärbt war. 24 Proben Fleischwaren, namentlich Fleischkäse waren mit Magermilchpulver versetzt, dessen Zusatz zum Brät nur bei Brat-, Blut- und Eingeweidewürsten statthaft ist. 18 weitere Proben enthielten Brot oder Mehl als unerlaubte Verdickungsmittel. Darunter befanden sich auch mehrere Büchsenkonserven, z.B. Kutteln in Sauce, Hackbraten, Gulasch. Es sind dies Fleischwaren, für die Art. 62 der eidg. Fleischschauverordnung massgbend ist. Der Sinn dieser Bestimmung geht aber dahin, dass der Konsument, der eine Fleischware kauft, Fleisch erhält und nicht, je nach Fabrikat, mehr oder weniger Büchsenfüllmaterial. Von diesem Standpunkt aus müssen Konserven, welche nicht ausschliesslich Fleisch enthalten, beanstandet werden. (Urschw. Lebensmitteluntersuchungsanstalt)

Mahlprodukte. Diverse Mahlprodukte aus einer Mühle, die zur prophylaktischen Desinfektion mit DDT behandelt worden war, zeigten erhebliche Gehalte dieses Insektizids (5—90 mg pro kg). Derartige Desinfektionen werden demzufolge in Zukunft nicht mehr vorgenommen. (Bern)

Backwaren. Des pains d'épices ont été contestés comme beaucoup trop vieux et fortement diminués dans leur valeur spécifique. (Fribourg)

Ein Backhilfsmittel «Unifarin» erwies sich als anorganisch persulfathaltiges Mehlbleichungsmittel und wurde daher auf Grund von Art. 137 LMV beanstandet.

Samichlaus-Lebkuchen waren von der Kundschaft wegen eines «fremden Beigeschmacks» refusiert worden. Derselbe war am Fertigprodukt nicht leicht zu identifizieren. Im noch vorhandenen Teig war jedoch ein intensiver Seifengeschmack festzustellen. Die Reaktion war deutlich bis stark alkalisch. Der Teig war in Holzkübeln unbekannter Herkunft gelagert worden. Vermutlich sind es Schmierseifenkübel gewesen. (Luzern)

Pudding- und Crèmepulver. Ein aus dem Ausland eingeführtes Puddingpulver enthielt Fumarsäure als unzulässigen Bestandteil. (Stadt Zürich)

Teigwaren. In Teig zur Herstellung von Ravioli und einer sog. Eierteigware war künstliche Färbung nachweisbar. (Stadt Zürich)

Von verschiedenen Seiten wird gemeldet, dass der Ätherextrakt im Verhältnis zum wasserlöslichen Protein wesentlich zu hoch ist. Untersuchungen im Zusammenhang mit 2 Teigwarenfabriken deuten darauf hin, dass die Ursache darin liegt, dass vielfach *Gefriereier* verwendet werden, die im Ausland aufgeschlagen und eingefroren werden, wobei eine relativ grosse Menge an Eiklar verloren gehen dürfte. (Thurgau, Aargau)

Eier. In drei Fällen liessen als «Landeier» deklarierte Eier unter der Quarzlampe Flecken erkennen, die auf Stempelentfernung hinwiesen; zum Teil waren im ultravioletten Licht noch Reste eines Stempels mit den Buchstaben IMP erkennbar. Mit der Stempelentfernung wollte offensichtlich die ausländische Herkunft der Eier dem Käufer vorenthalten werden. (Stadt Zürich)

Gemüse und Obst. Sogenannte Texas-Orangen wiesen in der Schale einen künstlichen Farbstoff auf. Obschon die künstliche Färbung deklariert war, musste sie als unzulässig beanstandet werden. (Stadt Zürich)

9 Proben von Speisekartoffeln mussten als Lebensmittel beanstandet werden, weil dieselben unverkennbar durch Engerlingsbekämpfungsmittel eine äusserst nachteilige Geschmacksbeeinträchtigung erlitten hatten. (Bern)

Anlässlich der Kontrolle einer Gemüsehandlung wurden Kartoffeln mit grünen Flecken angetroffen. Es handelte sich um zu Futterzwecken bestimmte denaturierte, mit Malachitgrünlösung bespritzte Speisekartoffeln, die der Bund zu stark verbilligtem Preise abgab. Sie wurden wieder zu normalen Preisen als Speisekartoffeln verkauft. Der Fall wurde zur Ahndung an die Organe der eidg. Alkoholverwaltung weitergeleitet. (Glarus)

Bei frischen Aprikosen mit bläulichen Spritzmittelresten wurde ein Kupfergehalt von 60 mg pro 100 cm^2 Oberfläche ermittelt. Arsen und Blei waren nicht nachweisbar.

Ein Posten Glockenäpfel mit Spritzresten wies pro 100 cm^2 Schalenoberfläche 0,432 mg Arsen, 0,180 mg Blei und 1,209 mg Kupfer auf. Die Äpfel wurden beanstandet und vom Verkauf ausgeschlossen, mit der Weisung, diese Spritzmittelreste vorerst zu entfernen. (St.Gallen)

Ein Muster von Sauerkraut wies einen unangenehmen Geruch und Geschmack auf, und zwar in kaltem wie auch in gekochtem Zustande, so dass es als Handelsware abgelehnt werden musste, während zwei andere Muster, obwohl sie geschmacklich unter sich verschieden waren, zu einer Beanstandung oder Bemängelung keine Veranlassung gaben. Der Verdacht, die abnorme Beschaffenheit der ersten Probe könne mit der Verwendung von Hexa-Präparaten zur Ungezieferbekämpfung zusammenhängen, konnte mit ziemlicher Sicherheit bestätigt werden. (Thurgau)

Pilze. Bedingt durch die andauernde Trockenheit war die Pilzauffuhr während des Sommers nur gering und setzte in vollem Umfang erst mit dem Monat September ein. Zufolge der dem Pilzwachstum förderlichen Witterung während der Herbstmonate konnte der Ausfall wieder einigermassen aufgeholt werden, so dass das Gesamtergebnis des Berichtsjahres erheblich grösser ist als dasjenige des Jahres 1947, jedoch ziemlich hinter demjenigen des Vorjahres zurücksteht.

Insgesamt mussten 17 Pilzarten, darunter sechs Giftpilze, konfisziert werden. Bei den letzteren handelt es sich um den Fliegenpilz (Amanita muscaria), den Pantherpilz (Amanita pantherina), den Riesen-Rötling (Entoloma lividum) und die giftigen Täubling-Arten (Russula emetica, ochroleuca und sardonia), die alle nur in einzelnen Exemplaren bzw. ganz kleinen Mengen auf den Pilzmärkten festgestellt wurden. Auch bei den übrigen konfiszierten Pilzen, die meist harmloser Natur waren, mussten nur geringe Mengen vernichtet werden. Bei den Speisepilzen, die zu Beanstandungen Anlass gaben, waren es vor allem der Steinpilz, Eierschwamm, Feld-Champignon und Riesen-Bovist, die zumeist auf dem Transport Schaden gelitten hatten. (Stadt Zürich)

Zucker. 73 Säcke nässebeschädigter und 1 Sack ölbeschädigter Zucker erlitten Werteinbussen von ca. 10 %. Bei grösseren, auf dem Transport durch Eisenoxyd (Rost) usw. havarierten Posten von Kristallzucker wurden Schadenvergütungen von 20 und 30 % als angemessen betrachtet.

Zucker erwies sich als sehr empfindlich gegenüber fremden Gerüchen. So nahmen Zuckersäcke, die im Rheinhafen in Eisenbahnwagen umgeladen wurden, einen Kuhstallgeruch und widerlichen Geschmack an, so dass die Ware für den direkten menschlichen Genuss nicht mehr in Frage kam. Fussboden und Wände der sonst sauberen Güterwagen waren offenbar von früheren Viehtransporten her mit Stallgeruch imprägniert, der trotz guter Reinigung und Lüftung der Wagen schwer zu entfernen ist. (Basel-Stadt)

Konditorei- und Zuckerwaren. Wie bei den Wurstwaren, machten wir auch hier die Erfahrung, dass Produkte, die nicht regelmässig, d.h. nicht mit einer gewissen Stetigkeit untersucht werden, im Falle serienmässiger Erhebungen, stark gesteigerte Beanstandungsziffern aufweisen. So sind die sog. «Nideltäfeli» Artikel, die der besondern Aufmerksamkeit der Kontrollorgane leicht entgehen, weil sie äusserlich in der Regel keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung bieten. Die LMV verlangt für diese Produkte jedoch einen Milchfettgehalt von mindestens 4 %, der jedoch nur durch Untersuchung einer Warenprobe festgestellt werden kann. Von 29 Proben, die wir z.T. auf den Luzerner Budenmessen, z.T. sonst im Handel erheben liessen, enthielten eine ganze Anzahl nur 2 % Fett oder weniger. 12 Proben, d.h. rund 40 %, waren wegen eines Mankos an Milchfett zu beanstanden. (Luzern)

Wie in anderen Kontrollkreisen, so erwies es sich auch in Zürich als notwendig, der bakteriologischen Beschaffenheit von Speiseeis und Eiscrème ver-

mehrte Aufmerksamkeit zu schenken, wurden doch z.T. mehrere Millionen Keime, davon bis 240 000 Coli in einem Kubikzentimeter festgestellt. Auffallenderweise zeigte Himbeerglacé ein relativ günstiges bakteriologisches Bild.
(Stadt Zürich)

A cinq reprises, il a été constaté que des fabricants de glaces ajoutaient de l'amidon à celles-ci. (Fribourg)

In 2 Proben Vanilleglace konnten in 1 cm^3 Coli nachgewiesen werden. Die Keimzahlen betrugen 50 000 000 und 700 000 pro 1 cm^3. Bei 3 weiteren Proben wurden Keimzahlen von 1 000 000, 8 000 000 und 20 000 000 pro 1 cm^3 ermittelt. Coli konnten dagegen nur bei der erstgenannten Probe (in 5 cm^3) nachgewiesen werden. Alle 5 Proben wurden beanstandet. (Graubünden)

Fruchtsäfte und Sirupe. In drei Fällen wurde Himbeersirup beanstandet, der erheblich mehr als die zulässigen 2,5 g Ameisensäure pro Kilogramm Saft enthielt; die Werte bewegten sich zwischen 3,08 und 4,64 g/kg Saft. Ein ebenfalls als «Himbeersirup» bezeichnetes Getränk war künstlich gefärbt und künstlich aromatisiert und konnte deshalb nur als «Sirup mit Himbeeraroma» im Verkehr belassen werden. Ein anderer «Himbeersirup» enthielt Stärkezucker und zuviel Ameisensäure. Ein im Privatauftrag untersuchter Sirup wies nur etwa den fünften Teil des in einem normalen Himbeersirup enthaltenen Fruchtsaftes auf.
(Stadt Zürich)

Ein als «naturrein» bezeichnetes Holundermark war mit chemischen Mitteln konserviert, weshalb die Anpreisung «naturrein» beanstandet werden musste.
(Stadt Zürich)

Ein unter gesundheitlichen Anpreisungen in den Verkehr gebrachter «Zitronensaft» erwies sich als eine Mischung, die u.a. mehr als 12 Vol.% Alkohol und neben 7,7 % Zitronensäure noch 4 % Weinsäure enthielt. (Bern)

Trinkwasser. In Thun wurde von geologischer Seite befürchtet, dass der Grundwasserstrom durch die Abwässer der Ausstellung verunreinigt werden könnte. Dank der getroffenen Massnahmen (Auszementierung der Abwassersammelgruben und Chlorierung der Sickergruben) wurde auch nicht die geringste Beeinträchtigung des Grundwassers beobachtet, das seine hervorragende bakterielle Reinheit unverändert beibehielt. (Bern)

Erstmals erstellt die Gemeinde Küssnacht ein Seewasserwerk in unserem Kontrollgebiet. Auf Grund der Voruntersuchungen hofft man, dass das aus einer Tiefe von 38 m aus der Küssnachterbucht des Vierwaldstättersees zu schöpfende Wasser ohne Aufbereitung den Anforderungen der eidg. Lebensmittelverordnung entspricht. Während eines Jahres allmonatlich zu untersuchende Wasserproben sollen endgültig den Entscheid zulassen, ob auf eine Chlorierung endgültig oder zeitweise verzichtet werden kann. Da zu erwarten ist, dass in Zukunft

Seewasser mehr als bisher als Trinkwasser benutzt wird, ist es dringend geboten, der Reinhaltung unserer Seen vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken.

(Urschw. Lebensmitteluntersuchungsanstalt)

Les échantillons d'eau analysés se sont élevés à 206, dont 133 prélevés dans deux communes pour l'établissement du casier sanitaire, et 73 pour des particuliers.

Des 133 eaux du casier sanitaire des eaux, 102 étaient de mauvaise aloi, et 18 suspectes. Ces eaux appartiennent, le plus souvent, à des particuliers.

Dans l'une des deux communes en question, toute l'alimentation en eau potable est assurée par le captage de nombreuses sources particulières, dont les installations de captage sont défectueuses, bien que la plupart des sources soient, elles-mêmes, de bonne qualité. (Fribourg)

L'annata 1949 ha richiesto in questo campo un lavoro assolutamente straordinario dovuto alla persistente siccità mai verificatasi in modo così deleterio, a memoria d'uomo. Abbiamo avuto nell'ultimo decennio parecchi periodi di siccità specialmente invernale che ci avevano obbligato ad intervenire per consentire l'impiego di mezzi di fortuna salvaguardando in pari tempo la salubrità dell'acqua, ma in questi periodi non è mai capitato di vedere il gettito delle sorgenti scendere a cifre minime impressionanti ed in parecchi casi asciugare quasi completamente ciò che sempre a memoria d'uomo non era mai capitato. In molti comuni, la distribuzione dell'acqua ha dovuto essere limitata a poche ore in due turni quotidiani, in altri abbiamo provveduto alla messa in esercizio di vecchi impianti abbandonati con la costruzione di nuovi acquedotti ed anche a consentire l'uso di acqua di riali montani, previa però depurazione mediante clorazione, col dosatore automatico, oppure con aggiunte dosate nelle masse d'acqua raccolte nei serbatoi.

I sussidi dovrebbero essere riservati alla risoluzione dei casi in cui il vero bisogno è costante e si manifesta in qualsiasi epoca senza che l'eccezionale siccità ne abbia influenza.

Riteniamo nostro preciso dovere segnalare questa situazione per evitare che i veri bisogni rimangano negletti in confronto di iniziative destinate soltanto a dare una doppia garanzia di comodità. (Ticino)

Mineralwasser. Ein sog. Mineralwasser aus Chile hatte ein pH von 1,35, daneben viel Cl' und SO_4''. Mit diesem Produkt in Zusammenhang steht das sog. Copahue-Mineralsalz, das mittels der dem chilenischen Vulkan Copahue entströmenden Dämpfe aus dem roten Gestein herausgelöst werden soll und für Hautkrankheiten und Krampfadern auch in der Schweiz angepriesen wird.

Bei einem Mineralwasser musste eine grosse Menge von Flaschen beanstandet werden wegen eigenartigem Geschmack, der von den Deckblättchen der Korke herrührte. Bei Verwendung anderer Blättchen kam die Sache in Ordnung.

(Kanton Zürich)

«. . .-Sprudel, eisenhaltig», enthielt weder Eisen noch verdiente er die Bezeichnung «Sprudel». Das Getränk war ein gewöhnliches, mit Kohlensäure imprägniertes, unter Zusatz von Kochsalz hergestelltes Tafelwasser.
(Urschw. Lebensmitteluntersuchungsanstalt)

Alkoholfreie Getränke. 3 Tafelgetränke mit Fruchtsirup sowie 2 Limonaden enthielten künstliche Süsstoffe, ohne dass dies auf der Flaschenetikette angegeben war. (Urschw. Lebensmitteluntersuchungsanstalt)

In zwei Fällen wiesen als «süsser Most» bezeichnete Getränke Alkoholgehalte von 2,7 bzw. 4,9 Vol.% auf und waren daher unter dieser Bezeichnung zu beanstanden. (Stadt Zürich)

Tee. Ein uns in einer Bierflasche überbrachtes gezuckertes Teegetränk war dickflüssig, schleimig und trüb geworden, und zwar durch Infektion von Bacterium xylinum, dessen verquollene Zellwände eine wesentliche Konsistenzvergrösserung bedingten. (Basel-Stadt)

Schokolade. Eine Gianduja-Schokolade war statt mit Cacaobutter zum grossen Teil mit gehärtetem Cocosfett hergestellt. (St.Gallen)

Diverse partite di cioccolata vendute specialmente a spacci di confine sono risultate rancide e con forte gusto di sapone. Lo stesso inconveniente è stato riscontrato in diversi casi di generi di confetteria al cioccolato rappresentanti figure di diversa natura. Attribuimmo l'inconveniente all'eccessivo impiego di massa di cioccolata greggia importata dall'estero di qualità scadente e tale da non aver resistito all'azione del tempo.

La questione merita la massima attenzione anche per evitare che prodotti scadenti abbiano a ledere il buon nome del cioccolato svizzero. (Ticino)

Es scheint, dass bei Produkten auf Basis von Milchschokolade in Bezug auf Haltbarkeit dem Wassergehalt beträchtliche Bedeutung zukommt. Schon Gehalte von mehr als 1 % sollen die Tätigkeit gewisser Fermente soweit fördern, dass die Milchschokolade einen seifigen oder sonstwie abnormen und unangenehmen Geschmack annimmt. (Eidg. Gesundheitsamt)

Gewürze. Majoran französischer Provenienz war mit Cistus albidus verfälscht worden. (Basel-Stadt)

Kochsalz. In sämtlichen Salzverkaufsstellen haben wir zur Bestimmung des Gehaltes an Jodkalium im Vollsalz Proben zur Untersuchung erhoben. Der Gehalt an Jodkali betrug 0,8—10 Milligramm pro kg. Die niedrigsten Werte wurden fast durchwegs in den Geschäften angetroffen, wo die Salzverkaufsstelle mit einer Bäckerei verbunden ist. Begünstigt durch die warme Temperatur, die in solchen Betrieben herrscht, besteht die Gefahr, dass sich das Jod nach der Oxydation des Jodkali verflüchtigt. (Glarus)

Wein. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
verfälscht	88
unrichtig deklariert	230
zu stark geschwefelt	26
verdorben	230
andere Gründe	191

Une bonbonne contenant une solution d'acide sulfureux, transformée en partie en acide sulfurique, a été trouvée dans la cave d'un marchand de vin. (Fribourg)

Bier. Die Statistik über den Gehalt der im Kontrollkreis der Stadt Zürich in den Verkehr gebrachten Biersorten zeigte im Vergleich zu den Vorjahren folgendes Bild *):

	Stammwürze %		Alkohol Vol. %	
	inländische Biere	ausländische Biere	inländische Biere	ausländische Biere
1946	7,8 — 9,1 (Spezial: 9,9)	—	2,6 — 3,5	—
1947	8,4 — 10,2 (Spezial: 11,5)	—	2,8 — 3,7 (Spezial: 4,4)	—
1948	9,1 — 12,5 (Spezial: 11,7)	11,1 — 19,6	3,1 — 4,9 (Spezial: 4,9)	4,2 — 7,1
1949	9,8 — 11,0 (Spezial: 13,5)	11,6 — 18,7	3,1 — 4,3 (Spezial: 4,9)	4,2 — 6,9

(Stadt Zürich)

Spirituosen. Die Ausbeute aus den Kirschenmaischen der diesjährigen Früchte beträgt durchschnittlich 10 % und darf als recht befriedigend bezeichnet werden. (Basel-Land)

Ein für die Herstellung von «Apricot Brandy» verwendetes «Aprikosen-Fruchtöl» war ein Kunstprodukt. Eine «Cherry-Brandy-Essenz» enthielt synth. Ester und war zudem noch künstlich gefärbt. Künstliche Essenzen für Liköre sollten, sofern sie überhaupt zulässig sind, eindeutiger als solche gekennzeichnet werden. — Ein Apricot Brandy war mit Feinsprit und künstlichen und natürlichen Aromastoffen hergestellt worden. — Ein anderer Apricot Brandy (Liqueur d'apricot) enthielt ebensowenig Aprikosenbranntwein wie der erstgenannte. Er wies ein cognacartiges Aroma auf. Aprikosenaroma war nicht bemerkbar. — 11 Cherry Brandy, vorwiegend ausländischer Herkunft, mussten beanstandet werden, weil sie überhaupt nicht mit Kirsch oder mit zu wenig Kirsch hergestellt worden waren. 3 Proben waren zudem künstlich gefärbt. (Graubünden)

Des distillateurs préparent avec les mêmes cerises deux jus: un jus clair qui doit donner, par distillation, un «kirsch» de bonne qualité qui peut se vendre

*) Siehe auch Mitt. **38,** 424 (1947).

à un prix élevé et un jus épais qui, par distillation, donne un «kirsch» de moins bonne qualité, destiné à être vendu à de modestes clients. Il n'a pas été constaté des différences notables au point de vue chiffres analytiques, mais l'examen organoleptique révèle que l'un de ces «kirsch» est bon, tandis que l'autre est à peine suffisant. Ce mode de procéder a naturellement été contesté par les organes du contrôle. (Fribourg)

Am 3. Juni 1949 ist das Kirschverschnittverbot erlassen worden, dessen Aufnahme in Interessentenkreisen der Innerschweiz eine gute war. Der Untersuchungsanstalt sind in 55 Meldungen 9806 Liter Kirschverschnitt und Cherry-Brandy angemeldet worden, die beim Inkrafttreten des Beschlusses hergestellt waren. Diese Vorräte können unter amtlicher Kontrolle noch liquidiert werden. Im übrigen darf nun als Kirschwasser nur noch ein Destillat aus vergorener, reiner Kirschenmaische bezeichnet werden, welchem auf Grund entsprechender Unterlagen das Recht auf Führung eines Echtheitszeichens zuerkannt wird. Das zur Durchführung erlassene Reglement, welches namentlich vom Gastgewerbe als zu kompliziert abgelehnt wird, konnte bis anhin nicht in Kraft gesetzt werden. die endgültige Regelung bürdet den Kontrollorganen eine erhebliche Mehrarbeit auf. (Urschw. Lebensmitteluntersuchungsanstalt)

Der Bundesratsbeschluss über das Verbot der Herstellung und des Verkaufs von Kirschwasserverschnitt ist in unserem Kanton mit grösstem Interesse und mit allgemeiner Befriedigung aufgenommen worden. Basel-Land als bedeutender Kirschwasser-Produzent begrüsst und unterstützt diese Regelung und kann der Befürchtung gewisser Gruppen, durch das Verschnittverbot werde eine Absatzverminderung des Kirschwassers eintreten, nicht beipflichten. (Basel-Land)

Diverse Lebensmittel. Aus Belgien wurde unter der Bezeichnung «Praliné-Milch» ein sterilisiertes Produkt importiert, das aus zum Teil entrahmter Milch mit einem Zusatz von Kakao, Rohr- und Malzzucker hergestellt wird. Diese Bezeichnung widerspricht den Bestimmungen der Lebensmittelverordnung und es muss deshalb für eine richtige Deklaration gesorgt werden. (Glarus)

Geschirre, Gefässe, Geräte für Lebensmittel. In sechs Fällen wurden Geschirre wegen unzulässiger Beschaffenheit (blei- bzw. blei- und cadmiumhaltig) nicht zugelassen. (Stadt Zürich)

Von gewisser Seite wurde behauptet, dass bei der Kaffee- und Teezubereitung Aluminiumgeschirr wegen Beeinträchtigung des Geschmacks nicht verwendet werden dürfe. Eine ausführliche Expertise, die wir durchführten, ergab, dass diese Behauptung in keiner Weise berechtigt ist. (Kanton Zürich)

Von 11 untersuchten Proben entsprachen 7 nicht den Vorschriften der LMV. Es betraf dies wieder Glas- und Steingutwaren, deren Farben Blei enthielten. (St. Gallen)

Gewebe. Armblatteinlagen mit o-Trikresylphosphat als Weichmacher bewirkten bei der Trägerin ausgedehnte Ekzeme in beiden Achselhöhlen. Erfreulicherweise ist heute eine grosse Fabrik im Kanton Zürich dazu übergegangen, Gurit und Armblatteinlagen ohne Verwendung von o-Trikresylphosphat und Triphenylphosphat herzustellen. (Kanton Zürich)

Kosmetische Mittel. Immer wieder geben Präparate zur Herstellung von «kalten Dauerwellen» mit Thioglykolsäure als wirksamer Substanz zu Beanstandungen Anlass. In sechs Fällen erwies sich der zulässige Gehalt an dieser Säure als zu hoch. In zwei Fällen wurden Dauerwellenpräparate mit Sulfiden bzw. Schwefelwasserstoff als unzulässig beurteilt. (Stadt Zürich)

Ein Haarwaschmittel war wegen zu wenig Fettsäuren und zu hohem Gehalt an freiem Alkali zu beanstanden. (Zug)

Spielwaren. Verschiedene Blechspielzeuge, die zusammen mit Konditoreiwaren verpackt werden, sog. «Cri-Cri», mussten wegen messerscharfen Kanten und Ecken beanstandet werden. Die deutsche Lieferfirma hat in der Folgezeit auf unsere Weisungen hin die Spielzeuge im verlangten Sinne abgeändert. (Kanton Zürich)

Gummitiere entsprachen nicht den Anforderungen, indem z.T. über 20 mg Zink pro 100 cm^2 Oberfläche an 4 %ige Essigsäure abgegeben wurde. (St.Gallen)

Verschiedene Gegenstände. Zur Verwendung im Haushalt bestimmte flüssige Fleckenreinigungsmittel, die leichtflüchtige oder gechlorte Kohlenwasserstoffe enthalten, müssen auf den betreffenden Gefässen eine warnende Aufschrift tragen, wonach die Dämpfe von Fleckenreinigungsmitteln nicht eingeatmet werden sollen und die Reinigung nur im Freien oder bei offenem Fenster vorzunehmen ist. In fünf Fällen kam es wegen Fehlens dieser Aufschrift zu Beanstandungen. (Stadt Zürich)

Bei den vielen neuen Kunststoffen und Reinigungsmitteln haben wir eine wichtige Aufgabe vor uns, da diese Mittel auch in der Wirkung auf den menschlichen und tierischen Organismus eingehend beobachtet werden müssen. (Kanton Zürich)

Immer wieder kommen uns Klagen über Hautschäden beim Arbeiten mit Terpentinöl oder terpentinhaltiger Bodenwichse zur Kenntnis. Terpentinöl ist tatsächlich ein Reizmittel für die Haut (z.B. in Linimentum Terebinthinae compositum enthalten und zum Einreiben bei Rheumatismus verwendet) und bewirkt nach länger dauernder Einwirkung Rötung, Entzündung und Blasenbildung (Ekzema) besonders bei empfindlichen Personen. (Basel-Stadt)

Die Organe der Lebensmittelkontrolle fanden in einer Bäckerei ein amerikanisches Produkt «Pan Glaze» vor, welches zum Ausspritzen und nachherigem Einbrennen in Backformen Verwendung finden soll. Die Formen müssen nicht

mehr eingefettet werden. Es handelt sich um einen in tiefsiedenden Petrolfraktionen gelösten plastischen Stoff (Silicone), welcher beim Einbrennen polymerisiert und einen glasharten Überzug ergibt. (St.Gallen)

La mise dans le commerce d'un antiseptique sans alcool destiné au nettoyage des verreries et cuves pour industrie alimentaires (cuves à vin, etc.), importé de France, a été interdite. Il s'agissait d'un produit à base de bromacétate de glycol. Marchandise détruite (5 kg). (Vaud)

Absinthgesetz. Les cafetiers n'ont pas renoncé au débit des imitations d'absinthe, malgré la surveillance étroite que nous faisons et les sanctions sévères que nous prenons à l'égard des délinquants. Certains prétendent qu'ils y sont poussés par leur clientèle. Il est indéniable que la consommation de ces boissons illicites concurrence les apéritifs anisés autorisés, à tel point que certains fabricants pour essayer de lutter contre cette concurrence ont augmenté dans des proportions assez fortes la quantité d'anéthol dans leur apéritif, du même coup, ces apéritifs cessaient d'être conformes aux dispositions légales. (Genève)

Dans 12 cas, le Laboratoire cantonal, sur le vu des résultats d'analyse, a dénoncé des détenteurs d'établissements publics (cafés, hôtels) pour vente dans leur établissement de produits tombant sous le coup de la loi fédérale sur l'interdiction de l'absinthe et de ses imitations. (Vaud)

Beobachtungen und Erfahrungen bei der Kontrolle. Unordnung und Unsauberkeit in der Führung eines Bäckereibetriebes hatte Schliessung desselben zur Folge. Eine weitere Kontrolle in einem solchen Betrieb bedingte die sofortige Einstellung der Fabrikation, da die Zustände sowohl in der Backstube wie in der Wohnstube des betr. Bäckers bedenklich waren. (St.Gallen)

Immer mehr verschwinden die verschiedenen Gattungen der Lebensmittelgeschäfte, je länger je mehr werden in einem Lebensmittelgeschäft alle Lebensmittel verkauft. Wir haben bald keine Metzgerei mehr, die nur Fleisch- und Fleischwaren verkauft, bald keinen Spezereiladen mehr, der nicht auch Fleischwaren und Milchprodukte anbietet, bald keine Milchhandlung mehr, in der man nicht auch Konfitüre und andere Konserven haben kann. Vielfach werden die Geschäftsräume dadurch überfüllt, Ordnung und Reinlichkeit lassen zu wünschen übrig. (Aargau)

Gross ist die Zahl der Beanstandungen, die infolge ungenügender Beschaffenheit von Räumlichkeiten, Maschinen und Geräten ausgesprochen werden mussten. Die Behebung aller dieser Mängel kann nur durch eine dauernde Überwachung erreicht werden. Die Ordnung und Reinlichkeit in vielen Betrieben lässt oft zu wünschen übrig. Wenn auch die dem Publikum zugänglichen Lokale noch einigermassen sauber sind, so sieht es in den von der Haustüre entfernteren Räumlichkeiten oft so aus, dass die Kunden, wenn sie in jene Räume gelangen würden, diesen Betrieb zum letzten Mal betreten hätten. (Thurgau)

C. Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle

mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren *)

Statistique des pénalités prononcées en matière de contraventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires,

à l'exception des viandes *)

Strafmass der im Jahre 1949 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1949

Kantone Cantons	Bussen / Amendes			Gefängnis / Prison		
	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total
		Fr.	Fr.		Tage / Jours	Tage / Jours
Zürich	1435	1—10000	24 410	16	5—450	754
Bern	66	5—20000	30 245	22	4—60	363
Luzern	7	100—1000	1 500	2	14—30	44
Uri	5	10—20	70	—	—	—
Schwyz	17	5—100	410	—	—	—
Obwalden	13	20—150	490	—	—	—
Nidwalden	2	20—25	45	—	—	—
Glarus	1	70	70	—	—	—
Zug	4	50	50	2	21—30	51
Fribourg	1	—	—	—	—	—
Solothurn	186	5—100	3 618	2	30—60	90
Basel-Stadt	17	15—200	945	—	—	—
Basel-Land	2	600	600	—	—	—
Schaffhausen	95	5—1000	1 730	3	10—30	61
Appenzell A. Rh.	1	120	120	—	—	—
Appenzell I. Rh.	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	17	40—200	1 000	2	10—120	130
Graubünden	111	10—800	4 340	1	30	30
Aargau	135	5—200	3 120	12	8—30	130
Thurgau	39	5—100	890	1	7	7
Tessin	203	1—100	5 526	—	—	—
Vaud	52	5—4000	8 926	5	10—90	230
Valais	305	2—1000	6 561	—	—	—
Neuchâtel	17	25—350	1 370	—	—	—
Genève	243	3—500	8 431	1	5	5
Schweiz - *Suisse*	2974	1—20000	104 467	69	4—450	1895

*) Die Fleischschau ist dem Eidg. Veterinäramt unterstellt.
L'inspection des viandes est du ressort de l'Office vétérinaire fédéral.

Zusammenstellung der im Jahre 1949 eingegangenen Mitteilungen über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1949

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Öl Beurre, graisse et huile	Brot Pain	Wein Vin	Andere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Autres denrées alimentaires et objets usuels	Anderweitige Zuwiderhandlungen Autres contraventions	Kunstwein Vin artificiel	Absinth Absinthe	Zusammen Total
	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas
Zürich	1047	9	70	18	117	166	5	3	1435
Bern	49	—	—	6	3	4	2	2	66
Luzern	6	1	—	—	—	—	—	—	7
Uri	4	—	1	—	—	—	—	—	5
Schwyz	13	—	—	—	3	1	—	—	17
Obwalden	8	—	—	—	1	—	—	4	13
Nidwalden	1	—	—	—	1	—	—	—	2
Glarus	—	—	1	—	—	—	—	—	1
Zug	3	—	—	—	—	—	1	—	4
Fribourg	—	—	—	—	—	—	—	1	1
Solothurn	91	9	10	1	10	48	—	17	186
Basel-Stadt	—	7	—	2	5	2	—	1	17
Basel-Land	—	—	—	—	—	—	—	2	2
Schaffhausen	56	1	1	3	32	2	—	—	95
Appenzell A. Rh.	—	—	—	1	—	—	—	—	1
Appenzell I. Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	10	—	1	—	—	2	1	3	17
Graubünden	50	13	4	11	27	6	—	—	111
Aargau	89	1	14	3	6	21	—	1	135
Thurgau	20	—	2	—	7	9	—	1	39
Tessin	102	—	65	9	8	19	—	—	203
Vaud	12	—	—	7	4	6	1	22	52
Valais	88	3	14	53	32	101	1	13	305
Neuchâtel	6	4	1	1	—	—	—	5	17
Genève	31	8	22	19	29	84	—	50	243
Schweiz - *Suisse*	1686	56	206	134	285	471	11	125	2974