Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 4

PDF erstellt am: **04.06.2024**

**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**

# Inhalt – Sommaire

Seite – Page


**Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz – Exécution de la législation sur les denrées alimentaires**

*Editorial* 241

**Auszüge aus den Jahresberichten der kantonalen Laboratorien: Lebensmittel – Extraits des rapports des laboratoires officiels: Denrées alimentaires**

*Milch, Milchprodukte – Lait et produits laitiers*

Produits laitiers et eaux: campagne 2002–2003: Bilan intermédiaire de la campagne nationale « Produits laitiers 2002–2003 » 243

Gereifter Käse: Lysozym, andere Konservierungsmittel und Kennzeichnung 244

*Fleisch, Fleischerzeugnisse – Viande et produits à base de viande*

Tierarten in Fleischerzeugnissen ohne Rind- oder Kalbfleisch 246

Mikrobiologische Kontrolle von Aufschnitt im Offenverkauf 247

Mikrobiologische Kontrolle von vorverpacktem Aufschnitt 248

Wilderzeugnisse mit Bleirückständen 249

Mineralölrückstände in Speck 251

Verwendungsverbot von ZNS-Gewebe wird eingehalten 252

Kein ZNS-Gewebe in Fleischerzeugnissen 253

Dioxine in Fleisch 253

Tierarzneimittel in Fleisch 255

Résidus de médicaments vétérinaires dans l'alimentation d'origine animale: laits, viandes, poissons, œufs et miels 258

*Fische – Poissons*

Bestrahlungsnachweis von Fisch 264

Mikrobiologische Kontrolle von geräucherten Forellen, Makrelen und Lachs 264

Listerien in geräucherten Fischen 265

Belastung von Austern mit gastroenteritischen Viren 266

*Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte – Céréales, légumineuses et produits de la minoterie*
Mais und Maisprodukte: Aflatoxin B und G, Deoxynivalenol, Fumonisine $B_1$ und $B_2$, Elemente und Kennzeichnung 268
Gentechnisch veränderter Mais in Maisprodukten 271
Verunreinigung von unverarbeitetem Weizen mit GVO-Soja 273
Quantitativer Nachweis von GVO in Mais, Soja, Kartoffeln und Reis 274

*Obst und Gemüse – Fruits et légumes*
Recherche de résidus de pesticides en fruits et légumes 274
Pestizide in Salaten 282
Pestizidrückstände in Blattsalaten 283
Rückstände von Pflanzenbehandlungsmitteln in Salaten und Gemüse 284
Benzoylharnstoff-Insektizide und andere Pflanzenschutzmittel in Kernobst 287
Schneckenmittel in Obst und Gemüse 290
Waschen von Gemüse mit ozonhaltigem Wasser 290
Keimhemmungsmittel in Kartoffeln 291
Trockenfrüchte: Vorratsschädlinge, Sensorik, Zusatzstoffe und Pestizide 291
Aflatoxine in Hartschalenobst 292

*Speisepilze – Champignons comestibles*
Qualitätskontrolle getrockneter Wildpilze 293

*Honig – Miel*
Chemische Verunreinigungen in Honig 295
Akarizide und PCDB-Rückstände in Honig 296
Streptomycin in Honig 296

*Kaugummi – Gomme à mâcher*
Zusammensetzung und Kennzeichnung von Kaugummi 297

*Trinkwasser und Eis – Eau potables et glace*
Qualitätskontrolle von Trinkwasser 300
Substances phytosanitaires dans les eaux potables 301
Nitrat, Haloforme, Metalle und Arsen im Grundwasser 303
Rückstände von nicht GC-gängigen Pestiziden im Oberflächen- und Grundwasser 306
Überprüfen der Prozess- und Personalhygiene anhand von speziellen Produkten (Eiswürfel) 308

*Wein – Vin*
Ausländische Weine: unerlaubter Glycerinzusatz, Alkohol- und Histamingehalt, Elemente, Sensorik, Kennzeichnung 309

*Spirituosen und verdünnte Getränke auf Basis von Spirituosen – Boissons spiritueuses et boissons dilués à base des boissons spiritueuses*
Die süssen Trendigen: Alcopops und Energy Drinks 311
Absinthverbot 313
Etiquetage d'un « extrait d'absinthe » 313
Wermut und anisierte Getränke 314

*Kaffee – Café*
Gerösteter Kaffee: Ochratoxin A, Schwermetalle, Kennzeichnung 315

*Gewürze – Epices*
Chlorpropanole in Flüssigwürzen 316

*Vorgefertigte Lebensmittel – Denrées alimentaires préparées*
Mikrobiologische Kontrolle von vorverpackten Fertigsalaten, mit und ohne Salatsauce 318
Mikrobiologische Untersuchung von vorgekochten Teigwaren und Reis 321

*Bio-Lebensmittel – Denrées alimentaires bio*
Pestizidrückstände in Bio-Produkten 324
Nulltoleranz für GVO und Pestizide in Bio-Produkten 325
Nachweis von unerlaubten Begasungen mit Phosphorwasserstoff in Bio-Getreide 325

*Diverses – Divers*
Gehalt an Tetrahydrocannabiol in Hanfprodukten 326
Transglutaminasen bei der Herstellung von Lebensmitteln 327
Vitamine in Lebensmitteln 329

*Kennzeichnung – Etiquetage*
Vollzug der Rohstoffdeklarationsverordnung (VAPR) 331
Labelsalat bei den Lebensmitteln 331
Schlankheitsanpreisung 332
Heilanpreisungen 332
Abgrenzung Lebensmittel – Arzneimittel 333

Analyse d'authenticité des fromages 334
Des meules de faux Gruyère 336
Gruyère AOC – répression des fraudes 336
Authenticité des poissons 336
Authenticité des tomates 337
Herkunft der Birnen kein Verkaufsargument mehr für Williams 340

*Hygiene – Hygiène*
Auslagerung von leichtverderblichen Produkten 340

*Inspektionen – Inspéctions*
Zusammenfassung der Ergebnisse der Inspektionstätigkeit 341
Überprüfung von Transporttemperaturen 342
Zusammenhang von Inspektionsfrequenz und Beanstandungsquote 343
Speisewagenkontrollen 343

---

**Auszüge aus den Jahresberichten der kantonalen Laboratorien: Gebrauchsgegenstände – Extraits des rapports des laboratoires officiels: Objets usuels**

*Gebrauchsgegenstände – Objets usuels*
Nickelabgabe von Schmuck 344
Nickel in Modeschmuck, Piercingstiften, Druckknöpfen, Brillen und Uhren 344
Nickellässigkeit von Gürtelschnallen 346
Recherche des esters de l'acide phtalique dans les articles de puériculture 346
Weichmacher der Phthalatgruppe in Stoppersocken 347
Recherche des colorants pouvant libérer des amines aromatiques toxiques dans les textiles de couleur destinés à entrer en contact avec la peau 348
Globalmigrat von Mikrowellengeschirr 350
Blei- und Cadmiumabgabe von Geschirr 351
Brennbarkeit von Gardinen 353
Tetramethyldiaminobenzophenon in Kugelschreibertinte 354

*Kosmetika – Cosmétiques*
Unzulässige Anpreisungen von Kosmetika 356
Deklaration von Kosmetika 357
Analyses des filtres ultraviolets dans les cosmétiques 359
Konservierungsmittel in Kosmetika 360

**Übersicht der in der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Jahre 2002 untersuchten kontrollpflichtigen Waren – Aperçu des marchandises soumises à un contrôle et examinées par les laboratoires officiels en 2002** 363

**Personelles – Du personnel** 376

**Informationen – Informations**

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie (SGLUC) 377
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale (SSCAE) 378

# Contents

Page

## Foodcontrol in Switzerland in 2002 (s. Inhalt – Sommaire)

## Information

Swiss Society of Food and Environmental Chemistry 377