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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 48 (1957)

Heft: 5

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1956 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1956

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: 13.07.2025

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

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN
Offizielles Organ der Schweizerischen 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. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—) Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—) Prix des fascicules fr. 3 — (étranger fr. 4.—)

BAND - VOL. 48 1957 HEFT - FASC. 5

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1956

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1956

A. Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes

a) Gesetzgebung und Allgemeines

Am 27. Januar 1956 fasste der Bundesrat einen Beschluss, mit welchem er einige Artikel der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen abänderte, auf die hier kurz hingewiesen sei:

Um der Entwicklung der Zeit gerecht zu werden, erwies es sich als notwendig, den Art. 9 der erwähnten Verordnung, in welchem der Begriff der «fremden Beimischung zu Lebensmitteln» definiert wird, ziemlich stark zu erweitern, ohne jedoch eine grundsätzliche Aenderung vorzunehmen. Insbesondere wurden die verschiedenen in Betracht fallenden Arten von Zusätzen genauer umschrieben. Ferner wurde festgehalten, dass der Entscheid über Zusätze zu Lebensmitteln, die aus volkshygienischen oder prophylaktisch-medizinischen Gründen vorgenommen werden, wie z.B. die Jodierung des Kochsalzes, den zuständigen kantonalen Behörden zukomme.

Die Art. 251, Abs. 2, und 294bis, Abs. 4, erfuhren nur geringfügige redaktionelle Aenderungen, während Art. 291, Abs. 6 (künstliche Färbung von rohem Kaffee), aufgehoben wurde.

Mit dem Art. 443bis wurde ein neuer Abschnitt über «Gelier- und Verdickungsmittel» in die Verordnung eingeführt. Bestimmungen hierüber waren bisher nur vereinzelt, bei einigen Lebensmitteln zerstreut, zu finden. Hier wurde ein zusammenfassender Ueberblick über die in Betracht fallenden Gelier- und Verdickungsmittel und die an sie zu stellenden Anforderungen gegeben; ihre Verwendung bleibt aber an die Bedingung gebunden, dass ein entsprechender Zusatz für ein bestimmtes Lebensmittel ausdrücklich vorgesehen ist.

Im Art. 467, Abs. 2 und 2bis, wurde einerseits die Verwendung von Thioglyzerin, das als nicht harmlos erkannt wurde, in Haarbehandlungsmitteln (Kaltdauerwellen-Wasser) ausdrücklich verboten. Anderseits wurden die Voraussetzungen fixiert, unter welchen Präparate für den Heimgebrauch (sog. Heim-Dauerwellen) in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Dem Schweiz. Handelsamtsblatt wurde in Ausführung von Art. 337c der Lebensmittelverordnung eine Publikation über «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1956» zur Bekanntmachung übergeben (veröffentlicht am 3. November 1956).

Die in Art. 56 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene bundesrätliche Genehmigung wurde dem Beschluss des Staatsrates des Kantons Genf über die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember 1956 erteilt.

Die Eidg. Ernährungskommission, ihr Ausschuss, ihre Sub- und Expertenkommissionen hielten im Geschäftsjahr 8 Sitzungen ab.

Zur Behandlung gelangten unter anderem folgende Probleme:

1. Gesetzgebung betreffend die Bewilligung des Zusatzes und der Anpreisung von Vitaminen bei Lebensmitteln
2. Anreicherung von Milchprodukten mit Vitamin D
3. Zusatz von Phosphaten zu Lebensmitteln
4. Schädlichkeit überhitzter Fette und Oele
5. Ernährung der Bergbevölkerung (Erhebungen)
6. Die Brotfrage nach Ablehnung des Entwurfes für die Brotgetreideordnung durch das Volk
7. Das Butter-Margarine-Problem und dasjenige der synthetischen Fette.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnung wurden 49 Zirkulare mit total 230 Mitteilungen den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:	1956	1955
Diätetische Nährmittel	36	31
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	33	14
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	10	20
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	44	39
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung	102	89
Diverses	5	18

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Wie schon 1955, nahm auch im Jahre 1956 die Bearbeitung des 1. Bandes der 5. Auflage des Schweiz. Lebensmittelbuches einen beträchtlichen Teil der Arbeit der Mitglieder der Lebensmittelbuchkommission und des Personals am Laboratorium für Lebensmittelkontrolle des Eidg. Gesundheitsamtes in Anspruch. Mit der Drucklegung einiger Kapitel dieses Werkes konnte begonnen werden.

Die Bearbeitung der Untersuchungsmethoden von Gelier- und Verdickungsmitteln gab Anlass zu weiterem Ausbau der papierchromatographischen Technik, wie auch weiter diese Methode im Vordergrund der Forschungarbeit stand. Neu aufgenommen wurde die Prüfung der Lebensmittel auf radioaktive Bestandteile. 7 Publikationen in den «Mitteilungen» des Eidg. Gesundheitsamtes befassten sich grossenteils mit diesen Arbeitsgebieten. 11 Publikationen in der gleichen Zeitschrift stammten aus andern Laboratorien für Lebensmittelkontrolle, 27 von verschiedenen schweizerischen Instituten, 2 von ausländischen Autoren. Eine weitere Arbeit des Eidg. Gesundheitsamtes wurde in den Acta der «Unio Internationalis contra Cancrum» veröffentlicht.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker haben mit Erfolg bestanden die Herren:

Dr. *G. Rochat,* Lausanne
Dr. *J. Bäumler,* Basel

1 Kandidat legte mit Erfolg die Ergänzungsprüfung in Geologie ab.

d) Kontrolle der Lebensmittel

1. Am Eidg. Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle

Diese hielt sich im üblichen Rahmen.

2. In den Kantonen

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des Eidg. Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 190 669 (181 552) Proben untersucht worden, von denen 17 900 (18 159) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 21 026 (24 453). Von Lebensmitteln wurden 189 561 (180 005) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1108 (1547) Proben untersucht. Beanstandet wurden 17 649 = 9,3 % (17 912 = 9,9 %) Proben von Lebensmitteln und 251 = 23,3 % (247 = 17,4 %) von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Tätigkeit war, wie üblich, auf dem Gebiete der Milchkontrolle wiederum eine sehr rege. Von sämtlichen untersuchten Lebensmittelproben entfallen 81,6 % (79,6 %) auf Milch.

Von 9 gegen Gutachten der amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle angerufenen Oberexpertisen wurden in 3 Fällen die Beanstandungen bestätigt, in 6 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 1486 (1294) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 5.— bis Fr. 8000.— (Fr. 2.— bis Fr. 1000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 54 327.— (Fr. 45 223.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 34 (52) Fällen von 3 bis 540 Tagen (3 bis 180 Tagen), total 1439 Tage (1263 Tage) ausgesprochen wurden.

3. In den Vitamin-Instituten Basel und Lausanne

In beiden Instituten wurden zusammen total 187 (132) Produkte in 367 (249) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 16 (13) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. 45 (48) Untersuchungen wurden auf biologischem und 322 (201) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt. Sie verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Vitamine:

Vitamin	A	B_1	B_2	PP (Niacin)	C	D	E	K	Carot.	Pant.
Anzahl	31	126	53	40	65	45	5	1	1	—

4. Durch die Eidg. Weinhandelskommission

Während des Geschäftsjahres erfolgten keine Aenderungen in der Zusammensetzung der Eidg. Weinhandelskommission. Dagegen lief Ende 1956 die für die eidgenössischen Kommissionen übliche dreijährige Amtsdauer ab, was zu einigen Umbesetzungen führte.

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug der Weinhandelsbewilligung

Im Berichtsjahr sind der Eidg. Weinhandelskommission durch die kantonalen Bewilligungsbehörden 123 Gesuche um die Weinhandelsbewilligung zur Begutachtung und Antragstellung unterbreitet worden. Dazu kamen noch die 40 hängigen Fälle vom Vorjahr, so dass total 163 Gesuche zu behandeln waren. Davon waren 115 Gesuche bedingt durch rechtliche Umgestaltung der Firma, Wechsel in der verantwortlichen Geschäftsführung, Wiederaufnahme eines früheren Weinhandelsbetriebes oder Uebernahme einer bestehenden Firma. 48 Gesuche betrafen Neugründungen oder Uebergang zum bewilligungspflichtigen Weinhandel.

Ueber die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen während des Berichtsjahres orientiert nachstehende Tabelle:

Eingegangene Gesuche		163
Verzicht, Abgänge und Firmaänderungen	99	
Beantragte Ablehnungen	3	
Beantragte Entzüge	2	
Unerledigte Gesuche	54	158

Die Zahl der Weinhandelsbewilligungen hat somit gegenüber dem Vorjahr eine Zunahme von 5 erfahren. Auf Ende 1956 beläuft sie sich gesamthaft auf 1642 gegenüber 1637 per Ende 1955.

Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung wegen der Schwere der Verfehlung bzw. wegen Rückfall musste gegen zwei Firmen gestellt werden.

b) Buch- und Kellerkontrolle

Im Berichtsjahr wurden 843 Betriebskontrollen durchgeführt, wozu als Pendenzen vom Vorjahr 58 Fälle kamen. Hievon konnten bis Ende 1956 841 erledigt werden. Das Ergebnis ist folgendes:

a) Keine Beanstandungen		659
b) Geringfügige Beanstandungen		144
c) Beanstandungen mit Strafverfolgung:		
1. Verfehlungen gegen Vorschriften über den Lebensmittelverkehr	23	
2. Weinhandel ohne Bewilligung	9	
3. Nichtführung der Sortenkarten	6	38
		841

Seit Beginn der Buch- und Kellerkontrolle 1945/46 bis Ende 1956 fanden 7815 Betriebskontrollen statt.

Es ist festzustellen, dass die Zahl der kontrollierten Firmen, welche zu keinen Beanstandungen Anlass gaben, hoch ist. Im Berichtsjahr waren 78 % in Ordnung, gegenüber 55 % zu Beginn der Buch- und Kellerkontrolle.

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 3981 (3631) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3724 (3372) Sendungen von Lebensmitteln, 148 (121) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 109 (138) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle führte zur Beanstandung von 36 (30) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 135 895 kg (113 125 kg), von 9 (5) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 7 (10) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

Ein besonderes Augenmerk wurde im Jahre 1956 erneut auf den Obstimport, insbesondere auf denjenigen der Kirschen gerichtet, um zu vermeiden, dass mit Spritzmittelresten behaftete oder stark verwurmte Früchte dem Konsumenten angeboten werden.

Ausserdem wurden im Herbst am Eidg. Gesundheitsamt zwei Kurse abgehalten, in deren Verlauf 45 Zollbeamte für die Lebensmittelkontrolle an der Grenze ausgebildet wurden.

e) Bundessubventionen

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

An die Einrichtungs- und Umbaukosten wurden im Berichtsjahr Subventionen an folgende Laboratorien ausgerichtet:

Brunnen	Fr. 5000.—
Neuchâtel	Fr. 3161.—
Zürich-Stadt	Fr. 4649.—

Tabelle 1

Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen und städtischen Untersuchungsanstalten

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zollämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Privaten	Zusammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich	164	17 185	794	18 143	1425	7,9
Zürich, Stadt	Zürich	364	12 405	2892	15 661	528	3,4
Bern	Bern	486	4 689	1028	6 203	875	14,1
Luzern	Luzern	54	27 519	479	28 052	2643	9,4
Uri	Brunnen	1	979	146	1 126	223	19,7
Schwyz	Brunnen	13	3 742	7795	11 550	1038	9,0
Obwalden	Brunnen	2	1 866	40	1 908	253	13,2
Nidwalden	Brunnen	—	1 163	65	1 228	178	14,5
Glarus	Glarus	5	1 958	207	2 170	141	6,5
Zug	Zug	16	3 476	98	3 590	624	17,4
Fribourg	Fribourg	12	4 522	58	4 592	575	12,5
Solothurn	Solothurn	49	5 183	283	5 515	481	8,7
Basel-Stadt	Basel	235	6 916	1099	8 250	957	11,6
Basel-Land	Basel	84	278	66	428	86	20,1
Schaffhausen	Schaffhausen	61	2 289	137	2 487	114	4,6
Appenzell A.Rh.	St.Gallen	26	72	28	126	45	35,7
Appenzell I.Rh.	St.Gallen	4	45	5	54	12	22,2
St.Gallen *)	St.Gallen	297	8 356	678	9 331	965	10,3
Graubünden	Chur	148	4 215	193	4 556	855	18,8
Aargau	Aarau	66	7 851	748	8 665	820	9,5
Thurgau	Frauenfeld	92	5 881	273	6 246	282	4,5
Tessin	Lugano	119	18 365	565	19 049	1761	9,2
Vaud	Lausanne	560	5 941	1310	7 811	411	5,3
Valais	Sion	43	12 057	1338	13 438	1356	10,1
Neuchâtel	Neuchâtel	143	5 149	391	5 683	470	8,3
Genève	Genève	117	4 644	310	5 071	408	8,0
Total Schweiz		3161	166 746	21 026	190 933	17 526	9,2

*) inklusive Fürstentum Liechtenstein

Tabelle 2

Übersicht der in den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle untersuchten kontrollpflichtigen Waren, nach Warengattungen geordnet

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	a) Lebensmittel			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsaft und deren Konzentrate	102	14	13,7
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	285	88	30,9
3	Backpulver und Presshefe	66	20	30,3
4	Bier	69	9	13,0
5	Brot und Backwaren	413	75	18,1
6	Butter	620	149	24,0
7	Diätetische Nährmittel	216	21	9,7
8	Eier und Eierkonserven	479	72	15,0
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	186	53	28,5
10	Fleisch und Fleischwaren	843	190	22,5
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	205	22	10,7
12	Gemüse und Obst, frisch	391	93	23,8
13	Gemüse und Obst, konserviert	429	52	12,1
14	Gewürze, ohne Kochsalz	267	44	16,5
15	Honig	303	49	16,2
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	80	16	20,0
17	Kaffee	201	28	13,9
18	Kaffee-Ersatzmittel	30	3	10,0
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	271	12	4,4
20	Käse	577	104	18,0
21	Kochsalz	79	5	6,3
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	67	6	8,9
23	Konditorei- und Zuckerwaren	386	113	29,3
24	Konfitüren und Gelees	56	8	14,3
25	Kunsthonig	27	5	18,5
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	315	23	7,3
27	Milch	154 611	11 615	7,5
	Übertrag	161 574	12 889	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	161 574	12 889	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	1 184	402	33,9
29	Mineralwasser	226	23	10,2
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	49	6	12,2
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	62	1	1,6
32	Pilze, frische	10	3	30,0
33	Pilze, gedörrte und Konserven	117	20	17,1
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	111	28	25,2
35	Schokolade	183	42	22,9
36	Sirupe	75	16	21,3
37	Speisefette und Margarine	249	26	10,4
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	213	24	11,3
39	Spirituosen	1 411	226	16,0
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	138	5	3,6
41	Süsstoffe, künstliche	9	2	22,2
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	97	3	3,1
43	Tee und Mate	44	6	13,6
44	Teigwaren	256	21	8,2
45	Trinkwasser, Eis	15 546	3 374	21,7
46	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	7 597	422	5,5
47	Zuckerarten	119	44	37,0
48	Verschiedene andere Lebensmittel	291	66	22,7
	Zusammen Lebensmittel	189 561	17 649	9,3

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln			
1	Farben für Lebensmittel	69	6	8,7
2	Kellerbehandlungsmittel	12	1	8,3
3	Konservierungsmittel	34	8	23,5
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	115	15	13,0
	c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	83	17	20,5
2	Garne, Gespinste und Gewebe	19	2	10,5
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	246	133	54,1
4	Kosmetische Mittel	239	31	13,0
5	Mal- und Anstrichfarben	14	1	7,1
6	Petroleum und Benzin	56	7	12,5
7	Spielwaren	48	5	10,4
8	Umhüllungs- und Packmaterial	111	17	15,3
9	Wasch- und Reinigungsmittel	64	12	18,7
10	Zinn zum Löten	6	—	—
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	107	11	10,3
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	993	236	23,8
	Zusammenzug			
	Lebensmittel	189 561	17 649	9,3
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	115	15	13,0
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	993	236	23,8
	Zusammen	190 669	17 900	9,4

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	8	—	—	—	—
2	Eier	134	—	—	—	—
3	Eierkonserven	197	6	47 655,5	—	—
4	Fruchtsäfte	62	2	1 806	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	206	2	5 539.5	—	—
6	Gewürze	80	9	208,4	—	—
7	Honig	145	—	—	—	—
8	Kaffee	55	2	417	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	149	6	27 673,4	—	—
10	Käse	128	—	—	—	—
11	Obst und Obstkonserven	184	1	11 250	—	—
12	Speisefette (ohne Butter)	19	—	—	1	101,6
13	Speiseöle	127	—	—	—	—
14	Spirituosen	162	—	—	—	—
15	Tee	2	—	—	—	—
16	Teigwaren	20	1	9 430	—	—
17	Wein (Traubenmost)	1662	3	22 479	—	—
18	Zuckerarten	26	1	260	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	358	3	9 176	—	—
	Zusammen Lebensmittel	3724	36	135 894,8	1	101,6
	b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	148	9	1 065,1	—	—
	c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände					
	1. Kosmetische Mittel	36	2	84	—	—
	2. Spielwaren	36	5	3377,2	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	37	—	—	—	—
	Zusammen	109	7	3 461,2	—	—

Tabelle 4 *Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1956*

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag	Beiträge an die Vitamin-untersuchungs-Anstalten
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldung des Labor.-Personals u.d. Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruktionskurse	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	66 927.80	337 443.15	21 311.25	—	425 682.20	47 087.20	378 595.—	19 357.25	—
Zürich (Stadt)	87 280.45	206 866.75	2 888.50	—	357 035.70	68 221.40	288 814.30	18 060.40	—
Bern	24 372.30	148 951.45	19 585.25	684.—	193 593.—	39 450.35	154 142.65	10 066.80	—
Luzern	19 630.35	81 401.50	730.70	—	101 762.55	31 351.10	70 411.45	4 249 60	—
Urkantone	20 396.15	71 973.45	2 059.45	—	94 429.05	30 092.20	64 336.85	3 689.—	—
Glarus	9 988.20	42 278.90	3 215.90	—	55 483.—	2 250.35	53 232.65	3 262.60	—
Zug	17 490.30	28 075.35	3 097.30	—	48 662.95	6 354.40	42 308.55	4 767.75	—
Fribourg	11 520.35	56 256.30	9 125.—	—	76 901.65	8 007.65	68 894.—	4 872.65	—
Solothurn	33 753.—	97 197.55	3 081.55	—	134 032.10	10 288.30	123 743.80	7 531.75	—
Basel-Stadt	53 219.05	232 411.35	3 115.55	—	288 745.95	56 377.40	232 368.55	9 991.75	4643.35
Basel-Land	15 506.90	42 312.60	7 349.35	—	65 168.85	12 686.55	52 482.30	4 545.60	—
Schaffhausen	8 048.70	41 782.85	1 292.05	—	51 123.60	2 980.85	48 142.75	2 277.45	—
Appenzell A.Rh.	7 242.60	7 000.—	1 500.—	—	15 742.60	691.40	15 051.20	790 80	—
Appenzell I.Rh.	2 475.25	2 657.20	257.30	—	5 389.75	806.45	4 583.30	168.15	—
St.Gallen	48 019.20	162 955.35	3 144 65	—	214 119.20	59 464.70	154 654.50	11 751.50	—
Graubünden	20 033.05	99 751.40	7 536.65	1100.65	128 421.75	11 411.85	117 009 90	6 519 30	—
Aargau	25 987.10	131 961.65	7 844.05	—	165 792.80	63 424.15	102 368.65	6 957 05	—
Thurgau	31 219.80	98 645.10	6 994.10	—	136 859.—	24 181.20	112 677.80	8 211.10	—
Tessin	20 324.25	124 762.45	8 675.65	—	153 762.35	18 821.45	134 940.90	6 509.55	—
Vaud	33 860.70	251 278.10	14 789.80	—	299 928.60	43 925.60	256 003.—	9 888.30	5000.80
Valais	21 751.50	98 227.35	6 970 20	—	126 949.05	17 413.10	109 535.95	6 662.90	—
Neuchâtel	30 874.70	116 639.70	8 586.50	—	156 100.90	18 743.75	137 357.15	7 311.25	—
Genève	47 265.90	125 618.25	2 700.05	—	175 584.20	15 806.40	159 777.80	11 931.40	—
Zusammen	657 187.60	2 666 447.75	145 850 80	1 784 65	3 471 270.80	589 837.80	2 881 433.—	169 373.90	9644.15
1955	612 671.90	2 385 773.45	144 500.80	12 725.70	3 155 671.85	651 039.85	2 504 632.—	161 133.60	3343.60
1954	544 124.95	2 112 310.20	129 504.55	13 604.95	2 799 544.65	530 300.25	2 269 244.40	567 302.—	5306.—
1953	532 762.95	2 052 759.55	130 654.30	2 050.15	2 718 226.95	508 396.40	2 209 830.55	552 444.—	—

B. Auszüge
aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden, amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektorate

Extraits des rapports des autorités cantonales de surveillance, des laboratoires de contrôle et des inspectorats des denrées alimentaires

Milch — Lait. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	312
Entrahmung	298
von kranken Tieren stammend	2284
Schmutzmilch	4034
ungenügend haltbar	1029
andere Gründe	3661

Bekämpfung des Rinderabortus Bang. Nachdem die Ausmerzung tuberkulosekranker Milchtiere nahezu vollendet ist, hat in allen Kantonen die Tilgung des Rinderabortus Bang intensiv eingesetzt.

Den zahlreich eingegangenen Berichten seien folgende Einzelheiten als Beispiele entnommen: Die Prüfung der Bestandesmilchproben, die mit Hilfe der sog. «ABR-Probe» (Abortus Bang Ring-Agglutinationsreaktion) erfolgt, zeigt grosse Verschiedenheiten von Kanton zu Kanton. Die Prozentzahlen geben den Verseuchungsgrad nicht richtig wieder, da es sich ja um Kuhbestände handelt, die verschieden gross sind und der Befall innerhalb des Bestandes zudem geringer oder grösser sein kann. Die relative Zahl verseuchter Bestände wird auch natürlicherweise stets wesentlich höher sein als diejenige, die sich bei Bezug auf Einzeltiere ergeben würde. Dennoch seien einige Werte vergleichsweise angeführt:

	Bestände, positiv bei der ABR-Probe	Anzahl Proben
Baselland	9,2 %	2042
St.Gallen	12,9 %	6394
Valais	19,0 %	10770
Luzern	15,3 %	4760
Genève	42,5 %	—
Schaffhausen	3,0 %	1297

Die Organe der Lebensmittelkontrolle melden ihre Befunde in der Regel dem Kantonstierarzt, welcher die Einzeluntersuchungen und weitere Massnahmen anordnet. Folgende Anteile an Bangbazillen ausscheidenden Kühen wurden hierbei festgestellt:

		Vergleich: ABR-Probe
Baselland	1,3 %	(9,2 %)
Luzern	0,8 %	(15,3 %)
Genève	2,3 %	(42,5 %)
Schaffhausen	0,25 %	(3,0 %)

Eine gewisse Parallelität kann demnach vermerkt werden.

Diese sog. «Streuer» wurden nach eidgenössischen und kantonalen Vorschriften baldigst ausgemerzt. In dieser Weise wurden im Jahre 1956 abgesprochen und geschlachtet:

Baselland	127 Kühe
Waadt	697 Kühe
Wallis	1087 Kühe
Genf	175 Kühe
Schaffhausen	12 Kühe

Die Tilgung der «Streuer» genügt aber nicht, da vielfach Tiere, die zunächst trotz positiver Agglutinationsreaktion keine Bangbakterien in der Milch ausscheiden, nach einiger Zeit zu Ausscheidern werden. Für eine endgültige Sanierung wird aber die Ausmerzung aller Tiere mit positiver Agglutinationsreaktion nicht zu umgehen sein.

Obwohl also in allen Kantonen bereits beträchtliche Arbeit geleistet wurde, bleibt hier noch viel zu tun, um volle Bangfreiheit zu erreichen.

Die Verfügung, dass Bangbazillen enthaltende Milch nicht weiter in den direkten Konsumverkehr gelangen darf, wird leider von den Tierbesitzern nicht immer mit dem erwünschten Verständnis aufgenommen und befolgt. So musste in mehreren Fällen Strafanzeige gegen fehlbare Produzenten erstattet werden. Es scheint die Meinung verbreitet, dass ein Tier, wenn es, vielleicht nach einer eingeschobenen Behandlung, bei einem zweiten Untersuch keine Bangbazillen ausscheidet, wieder gesund sei. Auf jeden Fall dürfte jetzt die Milch wieder abgeliefert werden. Wir sind jedoch von absolut kompetenter veterinär-medizinsicher Seite dahin informiert, dass bis heute beim Rind der Abortus Bang nicht heilbar ist. Damit ergibt sich für die Gesundheitsbehörde die Pflicht, die Milch einer einmal bazillenausscheidenden Kuh *dauernd* vom Verkehr auszuschliessen. Wenn sie auch zeitweilig nicht streut, was bekanntlich eintreten kann, so wissen wir nicht, wann dies wieder einsetzt. Es lässt sich leicht voraussehen, welches Durcheinander entstehen müsste, wenn die Milch vom Moment des Unterbruchs in der Bazillenausscheidung an wieder abgeliefert werden dürfte. In diesem Fall käme nur eine *laufende* Kontrolle der Milchtiere oder der Verzicht auf den Schutz des Konsumenten vor der Lieferung Bangbazillen enthaltender Milch in Frage. Ersteres ist materiell unmöglich, letzteres gesetzlich ausgeschlossen. (Luzern)

Erfreulicherweise wurde kein einziger Fall von Bangerkrankung beim Menschen gemeldet. Dies ist ohne Zweifel auf die rasch fortschreitende Ausmerzung von Bangausscheiderinnen zurückzuführen (1953: 21 Fälle; 1954: 6 Fälle; 1955: 8 Fälle).

Bei einem sechsjährigen Knaben wurde Halsdrüsen-Tbc festgestellt. Die Familie trank viel rohe Milch. Systematische Untersuchungen ergaben, dass der betreffende Milchhändler auch ausserkantonale Milch bezieht, in deren Sediment im Tierversuch Tb-Bazillen feststellbar waren. Es konnte sogar der Bestand ermittelt werden, in dem der Streuer stand. Die Verfügung der kantonalen Gesundheitsdirektion vom 15.12.55, wonach Milch aus nicht tbc-freien Beständen nicht in zürcherische Sammelstellen abgeliefert werden darf, oder sie werde in diesen pasteurisiert, ist deshalb von grosser Bedeutung.

(Zürich-Kanton)

Am Jahresende konnte der schwyzerische Kantonstierarzt mit Stolz die Tuberkulosefreiheit des wertvollen Rindviehbestandes des Kantons Schwyz melden. Damit ist das Ziel im jahrelangen Kampf gegen diese verheerende Seuche in allen vier Konkordatskantonen (Schwyz, Uri, Ob- und Nidwalden) erreicht worden zum Nutzen der Tierhalter und zum Wohle des Volkes.

(Urkantone)

Bei homogenisierter, pasteurisierter Milch haben wir beobachtet, dass beim Gefrieren Entmischung eintritt, wobei sich oben eine wässerige Schicht bildet, die makroskopisch eine Wässerung vortäuscht. (Zürich-Kanton)

Eine von privater Seite zur Untersuchung unterbreitete Flasche Vollmilch, pasteurisiert, erwies sich als Rohmilch. Bei der Einvernahme des Milchausmessers durch den kantonalen Lebensmittelinspektor ergab sich, dass derselbe die für den betreffenden Kunden bestimmte Flasche mit pasteurisierter Milch unterwegs ausgetrunken und Rohmilch eingefüllt hatte. (Graubünden)

Ein Ansteigen der Zahl von Milchproben, die wegen Fadenziehen beanstandet werden müssen, ist festzustellen. Leider werden öfters die Filtriergeräte beim Stall belassen und nur mit kaltem Wasser gereinigt, daher das starke Auftreten der fadenziehenden Milch. Damit dieser Fehler aber nicht auftritt, ist es unerlässlich, Milchgeschirr und Melkgeräte täglich mit heissem Wasser, eventuell unter Zusatz von Soda zu reinigen. Die Konjunktur der Industrie ist auch bei der Landwirtschaft nicht spurlos vorbeigegangen. Der Landwirt hat grosse Schwierigkeiten, geeignetes Melkpersonal zu beschaffen, und die Folge davon sind vermehrtes Auftreten von Euterkrankheiten (Gelb-Galt). Da die Bekämpfung des Abortus Bang im Kanton Glarus fast beendigt ist, erklärt sich die absteigende Zahl der Milchausscheider von Brucellen. (Glarus)

Der Einfluss der Melkmaschine auf die Milchkühe geht aus folgender Beobachtung hervor. Beim ersten maschinellen Melken war der Milchertrag um 20 Liter geringer als beim gewöhnlichen Melken. Beim zweiten Melken mit der Maschine war der Ertrag wieder normal. Eine nach dem ersten Melken von uns erhobene Probe enthielt 30 % zu wenig Fett. Trotz Nachmelken von Hand gaben die Kühe das Fett nicht ab. Offenbar hat der Motorenlärm einen Einfluss, vielleicht auch die ungewohnte Maschine am Euter. (Zürich-Kanton)

Milchprodukte — Produits laitiers. Die Kontrolle von Schlagrahm, der in N_2O-Bomben erzeugt wurde, ergab, dass sowohl in geschmacklicher Beziehung wie auch bezüglich Fettgehalt die Sache in Ordnung geht. (Zürich-Kanton)

Gemäss Vorschrift der Lebensmittelverordnung muss Rahm keimarm sein. Wiederum genügten — wie schon früher — verschiedene Proben dieser Anforderung nicht. Im allgemeinen ist der Rahm, wenn er den Pasteurisationsapparat der Molkerei verlässt, keimarm und colifrei. Dasselbe gilt für den von den Molkereien in Kannen oder Flaschen abgefüllten Rahm, sofern dieser kühl, d.h. bei ca. 4° C aufbewahrt wird. Die aus dem Detailhandel erhobenen Proben mit hohen Keimzahlen müssen daher eine Sekundärinfektion erfahren haben, deren Ursachen in einer unzweckmässigen Aufbewahrung des Rahms oder in einer unsauberen Abfüllung (Detaillierung) in nicht sterile Flaschen zu suchen sind. Es wäre zu begrüssen, wenn inskünftig der Rahm nur noch in verschlossenen Detailpackungen der Molkereien in den Verkehr gebracht werden dürfte. (Basel-Stadt)

Joghurtproben zeigten z.T. starken Fremdkeimgehalt, insbesondere Hefezellen und Schimmelpilze. (St.Gallen)

Da der Fettgehalt der Milchkonserven (Kondensmilch usw.) Schwankungen unterworfen ist, muss auf den Büchsen oder Tuben angegeben sein, welcher Menge frischer Milch in dl oder l der Inhalt der Packung entspricht. Als massgebende Zahlen für Vollmilch gelten dabei 3,5 % Fett und 12,1 % Trockensubstanz. Bei gezuckerten Produkten sind die Zahlen auf die Substanz nach Abzug des zugesetzten Zuckers zu beziehen. Einige der zahlreichen, von uns untersuchten Proben ausländischer Kondensmilch, deren Fettgehalt von 8,0 bis 9,8 % variierte, entsprachen hinsichtlich der Auflösungformel bzw. des deklarierten Frischmilchwertes den erwähnten Vorschriften nicht. (Basel-Stadt)

Butter — Beurre. Leider liess im Berichtsjahre die Qualität der Tafelbutter bisweilen zu wünschen übrig. Geruch und Geschmack entsprachen manchmal nicht den Vorstellungen, die man sich unter dem Begriff «Tafelbutter» zu machen pflegt. Die für Lagerung und Verteilung der Butter sowie die Ueberwachung der Butterqualität zunächst verantwortlichen Instanzen sollten es sich angelegen sein lassen, eine Wiederholung solcher Vorkommnisse zu verhindern. (Basel-Stadt)

Als Mitglied der Kommission für hygienisch-bakteriologische Fragen des Verbandes der Kantons- und Stadt-Chemiker hatten der Kantonschemiker Luzern und dessen Laboratorium mitzuarbeiten an der Zusammenstellung und Prüfung der Methoden für die Untersuchung der Vorzugsbutter, welche in das revidierte Lebensmittelbuch aufgenommen werden sollen. Diese Methoden bilden die Basis für die Untersuchung und Beurteilung der Vorzugsbutter gemäss dem neuen Butterartikel 91 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung. Sie

sind den Interessenten zur Nachprüfung durch das Eidg. Gesundheitsamt zugestellt worden. (Luzern)

Speisefette — Graisses comestibles. Der Schmelzpunkt eines Rindsfettes betrug nur 32°. Die JZ war normal, also war kein Oelsäurezusatz anzunehmen. Hingegen betrug die RMZ 24. Dies deutet sehr auf Zusatz eines Buttersäureesters hin. Die Beurteilung von Fetten wird durch die neuen Methoden der Umesterungen, der verschiedenen Art der Fetthärtung, durch Veresterungen von Glycerin und Fettsäuren usw. sehr erschwert. (Zürich-Kanton)

Fleischwaren, Fleischextrakte, Bouillonpräparate, Sulzen — Préparations de viande, extraits de viande, bouillons concentrés et gelées de viande. Sogenannter Pökelstoff enthielt 20 % Zucker und 80 % Salpeter (KNO_3) sowie 0,08 % Kaliumnitrit. Das Produkt kann also gemäss der eidgenössischen Lebensmittelverordnung nicht als Nitritpökelsalz oder Pökelstoff angesprochen werden, da solches nur aus Kochsalz und Nitrit bestehen darf. Zudem sind diese Mischungen von Salpeter und Zucker, besonders bei hohem Salpetergehalt, sehr explosiv. Es sind in relativ kurzer Zeit mehrere Unfälle mit solchen Mischungen passiert. Es genügt ein Funke von einer brennenden Zigarre, um die Masse mit einer Explosionswirkung ähnlich wie bei Schiesspulver verpuffen zu lassen. (Luzern)

Verschiedene Proben hatten einen Stärkezusatz erfahren, und zwei Cervelats wiesen eine gefärbte Hülle auf. Andere Wurstwaren hatten eine saure Gärung erlitten und waren dadurch ungeniessbar geworden. Zwei aus dem Ausland eingeführte Pökelstoffe mussten wegen unerlaubter Beimischung von Phosphaten beschlagnahmt werden. (Glarus)

Hackfleischproben, die beim Kosten intensiv nach schwefliger Säure schmeckten, wiesen einen unerlaubten Zusatz von Sulfiten (Natriumsulfit oder dgl.) auf. Mit dieser Beigabe bleibt die rote Farbe, sonst ein Kennzeichen des frischen Fleisches, während längerer Zeit erhalten, wird aber auch älterem Fleisch der Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen.

Sogenannter Kaviar bestand aus dem mit Teerfarbstoffen gefärbten Rogen des Seehasen, trug also seine Bezeichnung auf der Packung zu unrecht. Der echte Kaviar stammt bekanntlich von Störarten. (Basel-Stadt)

Thonkonserven japanischer Herkunft zeigten keine abnormale Radioaktivität. (St.Gallen)

Brot und Backwaren — Pain et articles de boulangerie. Ein Vollkornbrot wies einen starken Geruch nach Roquefortkäse auf (Ketonranzigkeit). Durch Ueberimpfen des Pilzes, von dessen Mycel das Brot durchzogen war, auf Speisefett konnte der spezifische Geruch reproduziert werden. Offenbar hatten dessen Sporen den Backprozess überstanden.

Ein Biscuit mit Käsefüllung wurde in einer Packung verkauft, auf welcher ein Emmentalerkäse abgebildet war. Da die Käsefüllung mit ca. 70 % Kokosfett vermischt war, wurde die Packung beanstandet. (Bern)

Das Fett der von einem hiesigen Konditor in unserem Auftrag hergestellten «Petit Beurre» mit 12 % Vorzugsbutter ohne Zusatz anderer Fette zeigte auch nach viermonatiger Lagerung keine Zunahme der Peroxydzahl nach Lea (0,9 ml n/500 Thiosulfat pro 1 g Fett). Bei Verwendung einwandfreier Butter und sachgemässer Lagerung ist auch ein unter Ausschluss anderer Fette hergestelltes «Petit Beurre» lagerfähig. (Graubünden)

Die Untersuchung eines als «Butter S» verkauften Gebäckes ergab wohl 25 % Fett, das jedoch nicht aus Butter bestand. (Urkantone)

Wir haben verschiedentlich *Backhilfsmittel* beanstandet, die zu etwa 70 % aus Fett, 15 % Zucker und 15 % Wasser bestanden. Derartige Präparate sind z.Zt. sehr interessant, um den Ueberschuss an tierischen Fetten unterzubringen. Sie müssen jedoch, falls sie mehr als 50 % Fett enthalten, gemäss den Richtlinien des Eidg. Gesundheitsamtes als Margarine betrachtet und beanstandet werden. Im übrigen werden derartige Rezepte vorzüglich durch Fabrikanten von Emulgatoren verbreitet, die dadurch auch für ihre Produkte einen vermehrten Absatz schaffen wollen. Die zur Verwendung empfohlene Menge an Emulgator ist denn auch meistens viel höher als nötig. (Zürich-Stadt)

Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œuf. Sehr zahlreiche Proben von Eierkonserven unterschiedlicher Herkunft wurden auf Verunreinigung durch Bakterien der Salmonella paratyphi-Gruppen untersucht, nachdem im Sommer 1956 bekannt geworden war, dass via Hamburg mit Salmonellen infizierte chinesische Eierkonserven in den internationalen Handel gelangt seien. Die hier in Betracht zu ziehenden Salmonellentypen, welche z.B. in tierischen Futtermitteln bzw. in den Eiern der Hühner und Enten vorkommen, können beim Menschen Enteritiden und Brechdurchfälle hervorrufen. Die nach Genuss infizierter Lebensmittel auftretenden Krankheitserscheinungen sind u.a. je nach persönlicher Disposition und je nach der Menge der in einem Nahrungsmittel von den Bakterien gebildeten Giftstoffe mehr oder weniger schwer. — In Basel wurde die bakteriologische Untersuchung der Eierkonserven in sehr verdankenswerter Weise durch die Hygienische Anstalt der Universität durchgeführt, wobei in einigen glücklicherweise nur wenigen Partien von Volleipulver Eigelbpulver, Kristalleiweiss, Gefriervollei und Gefriereiweiss die Typen Salmonella Thompson und Salmonella Senftenberg nachweisbar waren.

Seit dem Sommer 1956 melden die schweizerischen Zollämter die Importe von Eierkonserven den zuständigen amtlichen Laboratorien regelmässig, damit jeweils für die bakteriologische Untersuchung sterile Proben durch die Lebensmittelinspektoren erhoben werden können. Die Fassung der vielen Proben und

ihre bakteriologische Prüfung, insbesondere die Ausscheidung der infizierten Ware, waren mit einem grossen Arbeitsaufwand verbunden. Zweckmässig wird für die nahe Zukunft die Forderung geltend gemacht werden müssen, dass nur noch pasteurisierte oder in ähnlicher Weise behandelte Eierkonserven importiert bzw. gehandelt werden dürfen. (Basel-Stadt)

Diätetische Nährmittel — Produits diététiques. Gegen unsere Beanstandung eines Weizenkeimöles wegen medikamentöser und nicht bewilligter Vitaminanpreisung erhob die verantwortliche Firma Einsprache. Die wissenschaftliche Subkommission der Eidg. Ernährungskommission hat dann dahin entschieden, dass reines Weizenkeimöl nicht mehr als Lebensmittel gelten kann, weil wir uns mit einer Gabe von nur 2 Esslöffeln täglich bereits im Bereiche der therapeutischen Dosierung befinden, was bei einer der beanstandeten Probe mit einer drei- bis viermal höheren Dosierung erst recht der Fall wäre. Ein naturbelassenes Weizenkeimöl hat einen durchschnittlichen Vitamin-E-Gehalt (A-Tocopherol) von 2 mg auf 1 g Oel. (Zug)

Ein Kindernährmittel wies bei der Kontrolle eine sehr hohe Keimzahl und Colibakterien in 1 mg der Ware auf und musste demnach beanstandet werden. (Baselland)

Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et conserves de ces produits. Orangen wurden auf das Vorhandensein des schimmelverhütenden Diphenyls untersucht. Auf den Einwickelpapieren konnte dieses Konservierungsmittel noch festgestellt werden, auf den Früchten selbst jedoch nicht mehr.

Bei Grapefruit fanden wir auf dem Einwickelpapier 1—2 mg/dm² Diphenyl, auf der Schale der Früchte konnten noch Spuren und im Saft kein Diphenyl mehr festgestellt werden. (Zürich-Stadt)

Erstmals sind im Handel künstlich gefärbte Orangen aufgetaucht. Wie die Untersuchung zeigte, waren die Früchte mit einem den Sudan-Farbstoffen ähnlichen Azorfarbstoff gefärbt worden; sie mussten deshalb beanstandet werden. Dagegen liessen sich auf den von uns untersuchten Orangen und Zitronen chemische Stoffe, wie Thioharnstoff, Diphenyl, die im Ausland bisweilen zur konservierenden äusseren Behandlung von Zitrusfrüchten Verwendung finden, nicht feststellen.

Die Prüfung von Kirschen auf Spritzmittelreste mittels der papierchromatographischen Methode ergab die Anwesenheit von geringen, aber deutlich nachweisbaren Mengen DDT. Nach technischem Hexachlorcyclohexan riechende Kartoffeln waren nach dem Kochen ungeniessbar. (Basel-Stadt)

Der Kirschenkontrolle auf dem Luzerner Markt wurde seitens der städtischen Lebensmittelkontrolle, meist in Zusammenarbeit mit den Organen des Obstverbandes, volle Aufmerksamkeit geschenkt. Es waren 73 % aller Einzelposten

gänzlich frei von Obtsmaden, 15 % waren in leichtem Masse befallen und noch als II. Qualität zu deklarieren, also noch marktfähig, und 12 % mussten, weil zu über 4 % befallen, als zum direkten Genuss (als Tafel- oder Konservenkirschen) ungeeignet beanstandet werden. (Luzern)

Un préfet du canton a prononcé une amende de Fr. 50.— contre une négociante primeurs du Valais, pour avoir livré deux caisses de pommes (Canada et Franc-Roseau), fruits qui ne répondaient pas — suivant la commande et le prix payé — aux exigences prévues pour le commerce de gros de ces fruits. D'autre part, alors que la commande avait été passée pour des fruits de classe II, l'intéressée a livré des fruits qui ne pouvaient être désignés que comme «fruits de déchets». En outre, la facture y relative ne portait pas la classe de triage. (Vaud)

Das Grünen mit Kupferverbindungen wird auch gelegentlich bei in Büchsen konservierten Reineclauden verwendet. Dies ist nicht gestattet, weil das wertvolle Vitamin C der Früchte vollständig zerstört wird. Das Eidg. Gesundheitsamt kann bei Obst- und Gemüsekonserven, die in der Regel in geringen Mengen genossen werden, auf Grund von Art. 208 Abs. 2bis ausnahmsweise eine derartige Färbung bewilligen. Dies geschah vorläufig nur für Cornichons und neuerdings nun auch für Reineclauden, die etwa in Fruchtsalaten und nur in einzelnen wenigen Exemplaren verwendet werden. Das Kupfer ist an diesen wenigen Reineclauden derart fest gebunden, dass es das Vitamin C der anderen Früchte im Fruchtsalat nicht mehr beeinflusst. Reineclauden, die für sich allein in Büchsen verkauft werden, dürfen dagegen nicht mit Kupferverbindungen aufgefärbt werden. (Zürich-Stadt)

Pilzkontrolle — Contrôle des champignons. Als Morcheln deklarierte getrocknete Speisepilze stellten sich bei der Prüfung durch den Pilzkontrolleur als Lorcheln (Giromitra esculenta) heraus! Getrocknete Steinpilze waren mit Maden durchsetzt und mussten deshalb abgesprochen werden. (Basel-Stadt)

Honig und Kunsthonig — Miel et miel artificiel. Ein als Schweizer Bienenhonig verkauftes Produkt wurde von der Lebensmittelkontrolle degustativ als ausländischer Honig angesprochen. Die Pollenanalyse, ausgeführt durch die Eidg.Versuchsanstalt Bern-Liebefeld, ergab die Anwesenheit von fremdländischen, teilweise überseeischen Pollen. Der schweizerische Produzent und Lieferant gab vor, seine Bienen mit aus Frankreich bezogenen Pollen gefüttert zu haben. Eine solche Verabreichung von Pollenfutter wird übrigens nur zur Aufzucht von Königinnen vorgenommen, hat aber mit der Honigproduktion an sich gar nichts zu tun.

Da die Einfuhr fremder Pollen ohnehin nicht zulässig ist, wurde die Deklaration des Honigs als eines solchen einheimischer Herkunft beanstandet. (Bern)

Grâce à l'examen microscopique des pollens, la provenance hongroise d'un miel mis dans le commerce comme «miel du pays» a pu être déterminée. Selon les renseignements obtenus par la Station fédérale à Liebefeld, du trèfle incarnat combiné avec du Robinia pseudacacia et Onobrychis, est typique pour la Hongrie et le Burgenland autrichien. (Neuchâtel)

Kunsthonig war als Tafelhonig fakturiert worden. Die Aufschrift «Kunsthonig» war nicht vorschriftsgemäss, und auf der Etikette fanden sich die unzulässigen Aufschriften: «Bester Ersatz für ausländischen Bienenhonig» und «aus nur besten nahrhaften, *natürlichen* Produkten hergestellt». Auf der Packung fehlte ferner das Nettogewicht. Der Kunsthonig bestand zur Hauptsache aus Invertzucker. (Graubünden)

Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries.

Speiseeis: Aus bakteriologischen Gründen beanstandete Proben:

Art	Coli pro g	Art	Coli pro g
Vanille	10100	Schokolade	200
Vanille	1800	Schokolade	1200
Vanille	2500	Schokolade	1100
Vanille	3300	Mokka	2100
Vanille	2600	Mokka	3700
Vanille	600	Noisette	3500
Vanille	2500	Himbeer	10100
Schokolade	1200	Erdbeer	900
Schokolade	500		

(Zürich-Stadt)

Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate, Gelées und Konfitüren — Jus de fruits, jus de fruits concentrés et gelées et confitures. Dans un jus de citron et un jus d'orange, on décela à l'analyse une notable proportion de brome, respectivement 6,9 mg/kg et 8,5 mg/kg.

Ordre a été donné de retirer ces produits du commerce. (Vaud)

Eine als ungekocht angepriesene Konfitüre erwies sich als erhitzt; Phosphatase und Katalase waren zerstört. (Solothurn)

Zitronensaftkonzentrat gab wiederholt Anlass zu Beanstandung, teils weil die angegebene Konzentrierung nicht stimmte, teils wegen Konservierung mit bromhaltigen Konservierungsmitteln. (St.Gallen)

Eingedickter Zitronensaft ausländischer Provenienz enthielt ein bromhaltiges organisches Konservierungsmittel. (Graubünden)

Trinkwasser — Eau potable. Es war im Februar, als infolge Knappheit das Wasser in einer Zivilgemeinde zeitweise abgestellt werden musste. Da grosse Kälte herrschte, gab es Leute, welche wegen Einfrierungsgefahr das Wasser

ständig laufen liessen. Unter ihnen war ein Landwirt, der vom Stallhahn das Wasser mittelst Schlauch in die Jauchegrube ableitete. Da jenes Gehöft sich in erhöhter Lage befand, ergab sich beim Abstellen des Wassers eine Saugwirkung. Es wurde somit Jauche nachgezogen, welche das Versorgungsnetz beeinflusste.

Da Trinkwasserverbotstafeln an Laufbrunnen illusorisch sind, hatten wir seit einiger Zeit schon entweder die Ausschaltung des Brunnens oder das Anbringen eines Tauchbogens (Verlängerung der Röhre bis unter den Wasserspiegel im Trog) verlangt. In einem Rekursfalle hat der zürcherische Regierungsrat unser Vorgehen vollumfänglich geschützt. In der in Revision begriffenen kantonalen Vollziehungsverordnung wird diese vorbeugende Massnahme noch gesetzlich verankert.

In einem andern Ort wurde ein Siedlungsbau erstellt mit Tankanlagen für Heizöl. Ein 54 000 Liter fassender Tank war im Sommer aufgefüllt worden. Nach ungefähr 3 Monaten waren darin nur noch 4000 Liter vorhanden. Zunächst glaubte man an Diebstahl, bis man dann an der Solidität des Tanks zweifelte. Da der Sachverhalt viel zu spät erkannt wurde und Gegenmassnahmen zu wenig wirksam waren, wurde der in ca. 150 m Entfernung liegende Filterbrunnen eines Grundwasserpumpwerkes betroffen, der auf Jahre hinaus unbrauchbar sein wird. (Zürich-Kanton)

Im Zusammenhang mit dem Auftreten einiger Fälle von Paratyphus in einer Gemeinde des Kantons Schwyz musste auf Anordnung der Sanitätsbehörden das Trinkwasser jener Privatversorgung überprüft werden, an der die Erkrankten angeschlossen waren. Dabei ergab sich, dass zwei von den vier Quellen der Versorgung Wasser lieferten, das erheblich durch Düngstoffe verunreinigt war. Die Quellen waren zu wenig tief gefasst, so dass bei Beweidung, Bemistung und Begüllung des Einzugsgebietes Fäkalstoffe, worunter Darmbakterien, eindringen konnten. Zudem bestand eine Vorrichtung, womit bei Wasserknappheit Bachwasser, das vorher Kulturland durchfloss, dem Reservoir zugeleitet werden konnte. (Urkantone)

Das von uns regelmässig kontrollierte Wasser des Basler Leitungsnetzes gab in bakteriologischer Hinsicht keinen Anlass zu Beanstandungen. Dagegen sind während der Sommermonate wiederholt Klagen über modrigen Geruch und Geschmack des Wassers bei uns eingegangen. Das Wasserwerk hat nun eine Behandlung des Wassers der fraglichen Brunnen mit Aktivkohlenfilter vorgesehen, so dass sich die unliebsamen Erscheinungen nicht mehr wiederholen werden. (Basel-Stadt)

Une étude est en cours en vue de l'installation d'une station-pilote dans une ville vaudoise pour fluorer l'eau distribuée au public. La surveillance de cette opération sera assurée conjointement par le Laboratoire cantonal et la clinique dentaire de l'Université de Genève. (Vaud)

Die Wasseruntersuchungen am Vierwaldstättersee zeigten im Berichtsjahr seit 1949 erstmalig einen ganz leichten Rückgang der Coligehalte, statt wie sonst eine stete Zunahme. Gleichzeitig ist auch im ganzen gesehen eine ebenso leichte Abnahme der Oscillatoria-Alge (Burgunderblut) eingetreten. Diese Beobachtung darf aber noch keineswegs als Besserung aufgefasst werden. Es kann sich um eine meteorologisch bedingte Schwankung handeln. (Luzern)

Eine kleinere Seegemeinde, die ihr Trinkwasser aus dem Bodensee bezieht, hat zur Aufbereitung des Wassers eine Ozonisierungsanlage in ihrem Pumpwerk eingebaut. Die erzielten Ergebnisse sind überaus günstig, wenn auch die vom Schweizerischen Lebensmittelbuch für aufbereitetes Wasser verlangte Keimzahl von weniger als 10 pro cm^3 nicht immer erreicht wird. Der Entkeimungseffekt liegt aber immer zwischen 95—99 %, manchmal noch höher. Das vorfiltrierte, nicht ozonisierte Seewasser hat öfters eine Keimzahl von 2000 bis 3000 pro cm^3, die nach der Ozonisation auf 0 bis 20 pro cm^3 sinkt. Die Colibakterien werden vollständig durch die Ozonisation vernichtet. Ein weiterer Vorteil der Ozonisation ist die Herabsetzung der Oxydierbarkeit.

Während der «Seegfrörni» im Februar 1956 wurden die drei Gemeindetrinkwasserversorgungen aus dem Untersee kontrolliert. In erster Linie interessierte der Sauerstoffgehalt. Es konnte aber bei den Seewasserversorgungen eine Abnahme desselben nicht festgestellt werden. Dagegen fielen alle drei Wasserproben durch ihren hohen Gehalt an Colibakterien auf, während die Keimzahlen pro cm^3 gegenüber den Untersuchungen dieses Winters nicht wesentlich erhöht waren. (Thurgau)

Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool. Zwei als «schwefelfrei» deklarierte Traubensäfte sowie eine Probe italienischen Traubensaftes enthielten zuviel schweflige Säure und mussten daher beanstandet werden. (Schaffhausen)

Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel — Café, succédanés du café. In einem Café-Restaurant wurde, wenn die Nachfrage danach gering war, statt des verlangten coffeinfreien, gewöhnlicher Kaffee serviert. (Zürich-Stadt)

3 Proben holländischen coffeinfreien Kaffee-Extraktes wiesen Coffeingehalte von 0,95 % und 1 % auf und konnten deshalb nicht als coffeinfrei anerkannt werden. (St.Gallen)

Un extrait de café en poudre pour yoghourts mocca s'est révélé à l'analyse comme étant non pas un extrait de café pur, mais un extrait de café additionné de 60 % env. de succédanés (hydrates de carbone notamment), sans qu'il en soit fait mention sur les emballages, ni sur les factures. (Vaud)

1 produit désigné «Extrait de café» renfermait environ 30 % de succédané. La mention «succédané» ne figurait ni sur les factures, ni sur les emballages. (Genève)

Kakao, Schokolade usw. — Cacao, chocolat, etc. Ein als Kakao-Paste bezeichneter Konditoreihilfsstoff erwies sich als fremdfetthaltig und künstlich gefärbt. Die Bezeichnung «Kakao-Paste» musste deshalb beanstandet werden. (Solothurn)

Ein verdächtiger Konditoreihilfsstoff für Mohrenköpfe wurde als Alaun analysiert und beschlagnahmt. (St.Gallen)

Von den 6 als «Mohrenkopf» bezeichneten Proben mussten 5 beanstandet werden.

Eine Probe enthielt in der Couvertüre neben Kakaofett mehr als 5 % Kokosfett. (Thurgau)

Gewürze und Kochsalz — Epices et sel de cuisine. Seit 20. März 1956 wird durch die kantonale Salzverwaltung an die örtlichen Salzverkaufsstellen und Detailgeschäfte auf Wunsch ein fluoriertes Vollsalz der Vereinigten Schweiz. Rheinsalinen abgegeben. Es enthält einen minimalen Zusatz von 10 mg Kaliumjodid und 200 mg Natriumfluorid (bzw. 90 mg Fluor) auf je 1 kg Kochsalz. Diese Dosierungen an Jod und Fluor im Vollsalz entsprechen den Empfehlungen der Schweiz. Kropfkommission. Der ganzen Bevölkerung steht nun das Fluor-Vollsalz zum gleichen Preise wie das gewöhnliche Kochsalz zur Verfügung. (Schaffhausen)

Eine Probe «Gewürz für Hühnerbraten» war mit Olivenkernen verfälscht. (Aargau)

Es gelangen immer wieder Lieferungen von Gewürzmischungen an die Metzger, welche noch andere Stoffe, wie Salpeter, Zucker, sogar Weinsäure, beigemischt enthalten (Widerspruch gegen Art. 323/4 LMV). (St.Gallen)

Wein, Traubenmost usw. — Vins, moûts de raisin, etc. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen — Les motifs suivants donnèrent lieu à contestations:

	Anzahl der beanstandeten Proben Nombre d'échantillons contestés
verfälscht — falsifiés	12
unrichtig deklariert — fausse déclaration	102
zu stark geschwefelt — trop souffrés	43
verdorben — altérés	123
andere Gründe — autres motifs	136

Im Berichtsjahr sind wir über die Enfuhr von «Lambrusco süss» informiert worden, welcher mit einem bromhaltigen Konservierungsmittel versetzt und mit Holundersaft gefärbt war. Die Information stammte vom Stadtchemiker von Zürich. Vorhandene Vorräte wurden beschlagnahmt und zurückgesandt. (Luzern)

Der Inhaber einer hiesigen Firma brachte im Ausland ein enzymatisches Weinschönungsmittel, dem er zur Verbesserung des Bouquet der damit behandelten Weine Auszüge aus aromatischen Drogen beigemischt hatte, sowie ein für die Verwendung in der Getränke-Industrie unzulässiges Konservierungsmittel in den Handel. Nach dem gegenwärtigen Stand der Untersuchung werden wir ihn auf Grund von Artikel 32 und 33 der Lebensmittelverordnung verzeigen, da er Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln exportierte, die unseren gesetzlichen Vorschriften nicht entsprechen bzw. für deren Ausfuhr er eine Bewilligung des Eidg. Gesundheitsamtes nicht besass. (Basel-Stadt)

Spirituosen — Spiritueux. «Good Colonial-Rhum» war künstlich braun gefärbt. Zwei Proben «Cherry-Brandy» erwiesen sich als Kunstprodukte, hergestellt ohne Verwendung von Kirschwasser. Eine Probe war zudem mit einem Teerfarbstoff aufgefärbt worden.

Um Kirschwasser etwas milder zu machen, probierte es ein Händler mit geringen Mengen von Invertzucker (4,5 g/Liter). (Urkantone)

Eau-de-vie Armagnac, colorée artificielement par du jaune naphtol et Nelle cochenille	6
Eau-de-vie ordinaire, étiqueté «Cognac»	2
Eau-de-vie ordinaire, étiquetée «Kirsch-coupage»	1
Kirsch, vendu sans marque d'authenticité	7
Apéritif anisé, non conforme, à considérer comme imitation d'absinthe	12

(Genève)

Farben für Lebensmittel — Matière colorantes pour denrées alimentaires. Zwei Firmen importierten Farbstoffe, ohne sie dem Eidg. Gesundheitsamt zu melden. Einer dieser Farbstoffe war eine in der Schweiz nicht zugelassene amerikanische Lebensmittelfarbe (Brillantblau). (Aargau)

Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel — Ustensiles et vases pour denrées alimentaires. Wegen Bleiabgabe mussten noch viele Geschirre beanstandet werden. So fanden wir bei einem Givréglas für die gesamte Oberfläche eine Bleiabgabe von 4800 mg, pro 100 cm² von 2900 mg. (Zürich-Kanton)

Wir hatten uns zu verschiedenen Malen mit Ess- und Trinkgeschirr zu befassen, welches mit bleihaltigen Farben dekoriert (namentlich sogenannte Sirupgläser) oder mit bleihaltiger Glasur überzogen war, wobei das Blei durch Einlegen in Essig (4 %ige Essigsäure) in kürzester Zeit in grossen Mengen abgelöst werden konnte. Gesetzlich ist jede derartige Färbung bzw. Glasierung verboten, wenn der Gegenstand nachher Blei an 4 %ige Essigsäure abgibt. Bei Aufstellung der Vorschrift sind aber jedenfalls die nur äusserlich bemalten Sirupgläser nicht bekannt gewesen. Es wurde da vielmehr mit eigentlichen Glasuren gerechnet. Wenn die Bemalung der Gläser jedoch einen genügend breiten Mundrand frei lässt, so ist jedenfalls eine Berührung der Bleifarbe mit den Lippen bzw. dem

Getränk nicht möglich, und es ist damit die Gefahr der Aufnahme von Blei in den Organismus des Benützers eigentlich aufgehoben. Wohl hauptsächlich aus diesem Grunde sind die Kontrollorgane in der Beanstandung oder gar der Beschlagnahme solcher Gläser und Geschirre zurückhaltender geworden. Es wäre wünschbar, dass in dieser Richtung eine Anpassung von Art. 453 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung vorgenommen würde.

In den landwirtschaftlichen Instituten und Untersuchungsanstalten sucht man gegenwärtig nach einem praktischen bakteriologischen Masstab für die Beurteilung der Sauberkeit von Milchkannen. Wir haben in Verbindung mit dem Milchinspektorat der Stadt Luzern auch bereits eine Anzahl Untersuchungen über den Keimgehalt der gereinigten Kannen orientierungshalber durchgeführt. Die Kontrolle der Sauberkeit von Milchkannen ist namentlich von Bedeutung im Hinblick auf die Qualitätsbezahlung. (Luzern)

Art. 463 LMV verbietet die Verwendung sogenannter Altkorke zum Verschluss von Gefässen, die Lebensmittel enthalten. In einer Wirtschaft wurden selbst abgefüllte Flaschen kohlensaurer Süssgetränke angetroffen, die sämtlich mit Kronkorken, welche den Aufdruck «Haldengut-Bier» trugen, verschlossen waren. Der Abfüller benutzte aus Ersparnisgründen die alten Kronkorkverschlüsse der Bierflaschen. Eine derartige Machenschaft steht auch im Widerspruch zu Art.15 LMV, der die Verwendung einer andern Firmamarke verbietet. (Urkantone)

Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel — Matériel servant à l'emballage des denrées alimentaires. Für die Umhüllung von Schokoladewaren bestimmte Celluloseacetat-Folie war zu prüfen:

Nachweisbar waren etwas Triphenylphosphat und viel Dibutylphtalat. Bleistabilisatoren waren nicht vorhanden. An Wasser und an Butter gab die Folie schon nach 1 Tag einen stark bitteren Geschmack ab. An wasserfreies Cocosfett wird nur ein leichter Nebengeschmack abgegeben.

Noch völlig ungeklärt ist die Frage, ob Dibutylphtalat als Weichmacher völlig harmlos ist.

Mit Silicon behandeltes Papier (Pergament) als Backunterlage war auf seine Zulässigkeit zu untersuchen: beim Erhitzen auf 200° während 20 Minuten konnte keine Silicon-Abgabe festgestellt werden, auch nicht beim Backen von Teig. Es konnte auch keine geschmackliche Beeinflussung des Backgutes beobachtet werden. Silicon soll das Ankleben des Teiges auf der Unterlage verhindern. (Zürich-Kanton)

Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsgegenständen usw. — Matières et tissus servant à la confection des vêtements, etc. Ein Imprägnierungsmittel für Strümpfe enthielt neben anderen Bestandteilen auch o-Oxychinolin. Die Verwendung solcher leicht resorbierbarer schädlicher Substanzen ist unzulässig. (Aargau)

Benzin — Benzine. Die Ortsexperten wurden auf dem Zirkularwege zur Nachkontrolle der Benzinverkaufsstellen angewiesen. 9 Tankstellenhalter mussten gemäss Art. 486 LMV angehalten werden, ihre Ausgabevorrichtungen mit der Aufschrift «Dieses Benzin enthält Blei und ist nur für motorische Zwecke zu verwenden» zu versehen. (Schaffhausen)

Absinth — Absinthe. 16 cafetiers ou hôteliers ont été dénoncés par le Chimiste cantonal pour détention d'absinthe ou imitation d'absinthe dans leur établissement.

Dans 11 cas, les bouteilles ne portaient pas de désignation, tandis que pour les 5 autres cas les bouteilles étaient munies d'étiquettes portant les désignations suivantes:

«Yvorne, Château Maison-Blanche»
«Morandine» (inscription gravée sur le litre)
«Une Petite» apéritif anisé
«Hybrides rouge vaudois»
«Réserve spéciale du Patron» et «sirop de plantes» 2 échantillons (même établissement).

Amendes préfectorales infligées de 10 à 200 Fr. (Vaud)

Allgemeine Bestimmungen der LMV — Dispositions générales de l'ODA. Von den 11 Typhusfällen wurden 5 nachgewiesenermassen im Ausland erworben. Die Mehrzahl der Paratyphuserkrankungen trat schlagartig im April auf. Nur 13 Fälle wurden ausserhalb der Stadt Zürich gemeldet. Die Erkrankung setzte in den Jugendhorten in den verschiedensten Stadtkreisen ein. Die Verpflegung erfolgt in diesen Horten zentral. Trotz intensiven Untersuchungen ist es dem Stadtchemiker nicht gelungen, die Infektionsquelle zu finden. Die Uebertragung durch Lebensmittel liegt auf der Hand. An diesem Beispiel zeigt sich erneut die stärkere Gefährdung grösserer Städte beim Auftreten epidemisch verbreitbarer Infektionskrankheiten.

Nach wie vor wurden für die Nagerbekämpfung in bewohnten Gebäuden mit Thallium keine Giftscheine mehr abgegeben. Dies hatte eine starke Entwicklung der viel weniger toxischen Präparate auf Cumarinbasis zur Folge. Dies ist umso wichtiger, als Dr. S. Moeschlin in der Schweiz 50 schwere Thalliumvergiftungen beim Menschen beobachten konnte. (Zürich-Kanton)

Im Zuge der Konkurrenz wurden auch in Betrieben von ländlichen Gemeinden Artikel anderer Branchen feilgeboten: Spezereien, Butter, Gemüse, Wurstwaren. Infolge ungenügendem Umsatz wirkt sich dies auf die Qualität der betreffenden Ware nachteilig aus. Kindermehle und Nährmittel mussten wegen geschmacklicher Veränderung infolge zu langer Lagerung wiederholt beanstandet werden. Viele wiesen neben Schimmelgeschmack auch deutliche Ranzig-

keit auf. Der Verkauf von Salami, Schinken, Trockenfleisch in Cellophan- oder Kunststoffbeuteln verlangt, wegen der begrenzten Haltbarkeit, vermehrte Aufmerksamkeit. (St.Gallen)

Verschiedenes — Divers. Gestempelte Tücher für Spitalzwecke waren bei der Stelle des Stempels total zerfressen. Erklärung: Die säurehaltige Stempelfarbe wurde vor dem Sterilisieren nicht ausgewaschen. Deshalb wurde die Säure beim Sterilisieren so stark konzentriert, dass sie aggressiv wurde.
(Zürich-Kanton)

Ein Klebstoff zum Aufleimen von Bodenbelägen, gelöst in Azeton und Aethylazetat, gab innert kurzer Zeit Anlass zu mehreren Explosionen, weil die Verwendung in der Wärme vorgeschrieben ist. Statt bei Gebrauch zu lüften, wurden dann die Fenster geschlossen und zum Teil noch elektrische Oefen in den betreffenden Lokalen aufgestellt. Das Mittel darf nur unter starker Ventilation verwendet werden. (Luzern)

In einer chemischen Reinigungsanstalt konnten Trichloräthylendämpfe nachgewiesen werden, welche in den benachbarten Wohnungen zu Belästigungen führten. Der gefundene Gehalt an Trichloräthylen in einem Schlafzimmer betrug ca. 0,8 mg/Liter, d.h. ca. 150 Teile auf eine Million. Die höchstzulässige Konzentration für einen achtstündigen Arbeitstag (MAC-Wert) [200 t auf eine Million = ca. 1,1 mg/Liter] war somit noch nicht erreicht, doch lag die Menge recht nahe an dieser Grenze. (Zug)

Ein rostroter Niederschlag in einer Wasserprobe, die aus einem Freibad entnommen wurde, bestand aus Eisenhydroxyd. Mikroskopisch konnten massenhaft Fäden von Leptothrix ochracea nachgewiesen werden. Da das Wasser als Grundwasseraufstoss zu beurteilen war, dürfte die Ausscheidung des Eisenhydroxydes auf die Berührung des sauerstoffarmen Grundwassers mit der Luft zurückzuführen sein.

Der Darminhalt von 2 vergifteten Hunden wurde zur Prüfung auf Gifte eingesandt. Es konnte eindeutig Meta nachgewiesen werden.

Im Darminhalt einer Kuh, welche wegen Vergiftungserscheinungen abgetan werden musste, konnte Thallium nachgewiesen werden. Die Kuh hatte grüne Weizenkörner, von welchen ein 50 kg-Sack in einer Abfallgrube lag, gefressen.
(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 1956 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1956

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	476	5—600	7 228	12	3—120	365
Bern	25	30—200	1 860	8	4—50	164
Luzern	11	30—200	1 050	—	—	—
Uri	2	20—50	70	—	—	—
Schwyz	12	10—200	1 050	2	42—60	102
Obwalden	3	30—70	160	—	—	—
Nidwalden	7	10—150	360	—	—	—
Glarus	—	—	—	—	—	—
Zug	—	—	—	—	—	—
Fribourg	32	5—200	1 510	—	—	—
Solothurn	70	5—500	2 740	1	60	60
Basel-Stadt	13	30—1000	1 570	—	—	—
Basel-Land	1	100	100	—	—	—
Schaffhausen	9	5—60	130	—	—	—
Appenzell A.Rh.	2	300—500	800	—	—	—
Appenzell I.Rh.	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	7	25—50	215	1	10	10
Graubünden	51	5—1000	3 060	2	8—30	38
Aargau	135	8—300	3 479	5	3—90	125
Thurgau	29	5—200	1 495	—	—	—
Tessin	100	5—8000	11 920	1	540	540
Vaud	24	2—600	2 715	1	30	30
Valais	217	5—250	5 510	—	—	—
Neuchâtel	17	30—100	890	1	5	5
Genève	237	5—500	6 415	—	—	—
Schweiz - *Suisse*	1486	5—8000	54 327	34	3—540	1439

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

Zusammenstellung der im Jahre 1956 eingegangenen Mitteilungen über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1956 classées d'après les principaux objets

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	306	10	18	4	25	113	—	—	476
Bern	22	1	—	1	—	—	—	1	25
Luzern	9	—	—	2	—	—	—	—	11
Uri	—	—	—	—	1	1	—	—	2
Schwyz	8	—	—	1	—	3	—	—	12
Obwalden	3	—	—	—	—	—	—	—	3
Nidwalden	2	—	—	—	2	—	3	—	7
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fribourg	26	—	—	1	—	4	—	1	32
Solothurn	23	1	3	1	10	35	—	3	76
Basel-Stadt	1	—	1	1	3	7	—	—	13
Basel-Land	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Schaffhausen	8	—	—	—	—	1	—	—	9
Appenzell A.Rh.	—	—	—	—	2	—	—	—	2
Appenzell I.Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	5	—	—	—	1	1	—	—	7
Graubünden	27	1	—	6	6	11	—	—	51
Aargau	83	3	10	3	16	20	—	—	135
Thurgau	20	1	1	—	1	6	—	—	29
Tessin	96	1	—	—	—	2	—	1	100
Vaud	6	—	1	5	3	3	—	6	24
Valais	67	1	22	29	13	52	—	33	217
Neuchâtel	6	7	1	—	—	—	—	3	17
Genève	73	11	45	27	39	31	—	11	237
Schweiz - *Suisse*	792	37	102	81	122	290	3	59	1486