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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 51 (1960)

Heft: 4

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1959 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1959

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: 11.07.2025

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. 51 1960 HEFT - FASC. 4

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1959

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1959

I. Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes

A. Gesetzgebung und Allgemeines

Im Berichtsjahr erfolgte keine Revision der Bestimmungen der eidg. Lebensmittelverordnung. Dagegen erliess der Bundesrat am 12. Mai einen neuen Beschluss über die Ausübung des Handels mit Wein, der denjenigen vom 12. Juli 1944 ersetzt. Ohne grundsätzliche Aenderungen an den bisherigen Bestimmungen vorzunehmen, wurde mit dem neuen Beschluss eine bessere Anpassung an die bestehenden Verhältnisse angestrebt. Das Eidg. Departement des Innern hat hierauf, durch Verfügung vom 23. Juli, den zum erwähnten Bundesratsbeschluss gehörenden Gebührentarif revidiert und rückwirkend auf den 1. Januar 1959 in Kraft gesetzt.

Ferner wurde durch ein Kreisschreiben des gleichen Departementes an die kantonalen Aufsichtsbehörden über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 29. Mai, der Teuerungszuschlag auf den Grundansätzen des «Gebührentarifs für amtliche Lebensmitteluntersuchungsanstalten der

Schweiz», vom 5. August 1948, im Einverständnis mit den Vorständen der Laboratorien für Lebensmittelkontrolle von 30 auf 50 % erhöht.

Am 3. Juli erliess im weitern das Departement des Innern eine Verfügung, mit welcher das Reglement über das Inverkehrbringen von Kirschwasser in dem Sinne abgeändert wurde, dass ausländisches Kirschwasser gleich strengen Kontrollbestimmungen unterworfen wird wie inländisches. Es wurde für letzteres auch eine besondere Kontrollmarke vorgeschrieben, um es deutlich vom inländischen Kirsch zu unterscheiden und so jede Täuschung nach Möglichkeit auszuschalten.

Wie üblich wurde in Anwendung von Art. 337c der Lebensmittelverordnung im Schweiz. Handelamtsblatt eine Publikation über die von den Kantonen getroffenen Beschlüsse betr. den «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1959» veröffentlicht. Im Hinblick auf den guten Ernteausfall wurde nur von wenigen Kantonen von der Möglichkeit des deklarationsfreien Verschnittes Gebrauch gemacht. Ausserdem wurde in Anwendung von Art. 56 des Lebensmittelgesetzes einem Beschluss des Genfer Staatsrates über die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste, in der Zeit vom 15. September bis 31. Dezember 1959, die bundesrätliche Genehmigung erteilt.

Die Eidg. Ernährungskommission und ihre Sub- und Expertenkommissionen behandelten im Laufe von vier Sitzungen folgende Fragen:

1. Allgemeine Vitaminierung von Halbweiss- und Weissmehl
2. Verbot der östrogenen Kapaunisierung
3. Zusatz von Antibiotika und Hormonen zu Lebens- und Futtermitteln
4. Synthetische Fette
5. Ausdehnung der Erhebungen über den Gesundheits- und Ernährungszustand der Bergbevölkerung auf andere Bevölkerungsschichten
6. Zusatz von Fremdstoffen zu Lebensmitteln.

Die im Auftrag der Eidg. Ernährungskommission durchgeführten Erhebungen über den Gesundheits- und Ernährungszustand der Bergbevölkerung werden im Laufe des Jahres 1960 beendigt sein. Eine Fortführung der Erhebungen im schweizerischen Mittellande wurde von der Kommission beantragt.

Der ausführliche Tätigkeitsbericht der Kommission erscheint in einem späteren Heft dieser «Mitteilungen».

In Anwendung von Art. 25/1 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 57 (65) Zirkulare den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:	1959	1958
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	15	31
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	15	15
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	38	41
Bewilligungen von Vitaminanpreisungen (Stand per 31. Dezember 1959)	222	206
Diätetische Nährmittel	12	35
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung	57	53
Diverses	23	26

B. Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Am Eidg. Gesundheitsamt wurden die bisher bearbeiteten Gebiete (chromatographische Methoden, Radioaktivitätsmessungen, Untersuchungen von Fetten und Oelen) weiterhin berücksichtigt. Neu hinzugekommen sind Untersuchungen an Kunststoffen.

Aus dem Laboratorium unseres Amtes stammen 7 Arbeiten, die amtlichen Laboratorien für Lebensmittelkontrolle der Kantone lieferten 8, diverse schweizerische Institute 12 und ausländische Laboratorien 4 Originalarbeiten zur Publikation in den «Mitteilungen». Die behandelten Themen verteilen sich wie 1958 auf die verschiedensten Gebiete der Lebensmitteluntersuchung, Ernährung und Hygiene.

C. Lebensmittelchemikerprüfungen

Die Vorprüfung und die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker hat mit Erfolg bestanden:

Herr *K. H. Eschmann,* Bern (jetzt Kantonschemiker in Zug).

1 Kandidat legte mit Erfolg die Ergänzungsprüfung in Botanik und 1 in Geologie ab.

D. Kontrolle der Lebensmittel

1. Am Eidg. Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle

Diese hielt sich im üblichen Rahmen.

2. In den Kantonen

Von 17 gegen Gutachten der amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle angerufenen Oberexpertisen wurden in 16 Fällen die Beanstandungen bestätigt, in 1 Falle nicht bestätigt.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 1258 (1353) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 5.– bis 1000.– (Fr. 3.– bis 7500.–) im Gesamtbetrage von Fr. 45 923.– (Fr. 60 238.–) auferlegt und Gefängnisstrafen in 58 (41) Fällen von 4 bis 120 Tagen (7 bis 360 Tagen), total 2024 Tage (1761 Tage) ausgesprochen wurden.

3. In den Vitamin-Instituten Basel und Lausanne

In beiden Instituten wurden zusammen total 229 (198) Produkte in 518 (412) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 17 (20) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. 36 (36) Untersuchungen wurden auf biologischem, 482 (376) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt. Sie verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Vitamine:

	K	A	B^1	B_2	B_6	PP (Niacin)	B_{12}	C	D	E	Fol. S	Carot.	Pant.
Basel	1	10	87	56	—	45	—	91	24	15	—	1	—
Lausanne	—	12	65	51	2	24	—	19	12	—	—	3	—
Total	1	22	152	107	2	69	—	110	36	15	—	4	—

4. Durch die Eidg. Weinhandelskommission

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug von Weinhandelsbewilligungen

Im Berichtsjahr sind der Eidg. Weinhandelskommission durch die kantonalen Bewilligungsbehörden 76 Bewilligungsgesuche zur Begutachtung und Antragstellung unterbreitet worden. Dazu kamen noch die 42 hängigen Fälle vom Vorjahr, so dass insgesamt 118 Gesuche zu behandeln waren. Davon waren 65 Gesuche bedingt durch rechtliche Umgestaltung der Firma, Wechsel in der verantwortlichen Geschäftsführung, Wiederaufnahme eines früheren Weinhandelsbetriebes oder Uebernahme einer bestehenden Firma. 53 Gesuche betrafen Neugründungen oder Uebergang zum bewilligungspflichtigen Weinhandel.

Von den 118 Gesuchen konnten 59 den kantonalen Bewilligungsbehörden zur Genehmigung empfohlen werden, 6 erledigten sich durch Rückzug des Gesuches.

In 11 Fällen wurde die Ablehnung des Gesuches beantragt. Bei 42 Gesuchen sind die Voraussetzungen für die Erteilung der Bewilligung noch näher abzuklären.

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

Eingegangene Gesuche		118
Verzicht, Abgänge, Firmenänderungen	75	
Beantragte Ablehnungen	11	
Unerledigte Gesuche	42	128

Die Zahl der Weinhandelsbewilligungen hat somit gegenüber dem Vorjahr um 10 abgenommen. Auf Ende 1959 beläuft sie sich gesamthaft auf 1614 gegenüber 1624 per Ende 1958.

Auf Grund der Bekanntmachungen im schweizerischen Handelsamtsblatt und der Feststellungen der Inspektoren wurden 59 Firmen aufgefordert, ein Bewilligungsgesuch einzureichen oder über die Art ihrer Weinhandelstätigkeit Auskunft zu geben. Bei 36 Betrieben ergab sich die Bewilligungspflicht, während in 23 Fällen kein bewilligungspflichtiger Weinhandel vorlag.

Wegen der Schwere der Verfehlungen mußte gegen zwei Firmen Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung gestellt werden. Die Erledigung der Entzugsanträge durch die kantonalen Bewilligungsbehörden gestaltet sich nach wie vor schleppend.

b) Buch- und Kellerkontrolle

Im Berichtsjahr führten die Inspektoren insgesamt 894 Betriebskontrollen durch, nämlich 789 Normalkontrollen bei Bewilligungsinhabern und 105 Sonderkontrollen (Abklärung der Bewilligungspflicht, pendente Gesuche, Spezialerhebungen usw.). Unter Einbezug der 74 Pendenzen vom Vorjahr (39 Normal- und 35 Sonderkontrollen) waren insgesamt 968 Inspektionsberichte zu behandeln. Davon konnten bis Ende 1959 904 erledigt werden, und zwar:

a) keine Beanstandungen		647
b) geringfügige Beanstandungen		223
c) 1. Verfehlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung . .	17	
2. Weinhandel ohne Bewilligung	9	
3. Nichtführung der Sortenkarten	8	34
		904

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 4002 (4130) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3676 (3866) Sendungen von Lebensmitteln, 172 (148) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 154 (116) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Labo-

ratorien zur Lebensmittelkontrolle führte zur Beanstandung von 91 (66) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 191 862 kg (250 524 kg), von 7 (14) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 17 (7) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

Die erwähnten Zahlen halten sich im Rahmen des Vorjahres; wesentliche Verschiebungen sind nicht eingetreten. Bei den Lebensmitteln ist mengenmässig ein Rückgang an beanstandeter Ware festzustellen. Dagegen ist die Zahl der beanstandeten Sendungen, wenn auch nicht ausserordentlich, angestiegen.

Auf Ende 1959 wurde der alte Zolltarif von 1921 ausser Kraft gesetzt. Auch mit dem neuen Zolltarif wird das Meldewesen für importierte Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in der bisherigen bewährten Weise weitergeführt werden.

Das Meldeformular LMK 2 hat eine graphische Neugestaltung erfahren, die sehr übersichtlich wirkt und die saubere und rasche Uebertragung der Daten aus den Frachtbriefen und Zolldokumenten gestattet. Es wird bereits von einigen Zollämtern verwendet.

E. Bundessubventionen

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

An den Umbau der kantonalen Laboratorien in Chur und Sion wurden Fr. 2886.– bzw. Fr. 3252.70 Subventionen ausgerichtet, an die Renovation des chemischen Laboratoriums der Stadt Zürich Fr. 7134.70.

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	227	18 753	926	19 906	1566	7,9
Zürich, Stadt	Zürich	457	12 206	4343	17 006	662	3,7
Bern	Bern	433	5 023	1302	6 758	1156	17,1
Luzern	Luzern	62	41 480	827	42 369	1981	4,7
Uri	Brunnen	1	805	134	940	216	23,0
Schwyz	Brunnen	14	5 221	499	5 734	1062	18,5
Obwalden	Brunnen	6	1 522	84	1 612	169	10,5
Nidwalden	Brunnen	—	866	69	935	106	11,3
Glarus	Glarus	4	1 881	42	1 927	84	4,4
Zug	Zug	25	3 210	78	3 313	697	21,0
Fribourg	Fribourg	10	3 225	201	3 436	295	8,6
Solothurn	Solothurn	54	4 831	288	5 173	468	9,0
Basel-Stadt	Basel	282	7 599	1467	9 348	684	7,3
Basel-Land	Basel	103	228	113	444	83	18,7
Schaffhausen	Schaffhausen	67	1 858	61	1 986	149	7,5
Appenzell A.Rh.	St.Gallen	22	143	16	181	44	24,3
Appenzell I.Rh.	St.Gallen	3	34	6	43	21	48,9
St.Gallen *)	St.Gallen	252	7 611	206	8 069	1056	13,1
Graubünden	Chur	188	3 458	385	4 031	901	22,4
Aargau	Aarau	88	9 439	627	10 154	1452	14,3
Thurgau	Frauenfeld	91	5 497	280	5 868	689	11,7
Tessin	Lugano	62	13 238	690	13 990	1734	12,4
Vaud	Lausanne	653	9 029	1422	11 104	526	4,7
Valais	Sion	59	22 202	1247	23 508	2382	10,1
Neuchâtel	Neuchâtel	149	3 438	297	3 884	318	8,2
Genève	Genève	113	4 904	382	5 399	255	4,7
Total Schweiz		3425	187 701	15 992	207 118	18 756	9,1

*) 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	91	13	14,3
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	279	30	10,8
3	Backpulver und Presshefe	68	5	7,4
4	Bier	76	14	18,4
5	Brot und Backwaren	472	91	19,3
6	Butter	849	268	31,6
7	Diätetische Nährmittel	157	19	12,1
8	Eier und Eierkonserven	454	93	20,5
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	91	12	13,2
10	Fleisch und Fleischwaren	862	201	23,3
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	160	25	15,6
12	Gemüse und Obst, frisch	428	30	7,0
13	Gemüse und Obst, konserviert	403	61	15,1
14	Gewürze, ohne Kochsalz	255	27	10,6
15	Honig	288	63	21,9
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	37	6	16,2
17	Kaffee	195	25	12,9
18	Kaffee-Ersatzmittel	35	6	17,1
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	195	10	5,1
20	Käse	527	95	18,0
21	Kochsalz	66	4	6,1
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	37	—	—
23	Konditorei- und Zuckerwaren	630	191	30,3
24	Konfitüren und Gelees	71	24	33,8
25	Kunsthonig	20	11	55,0
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	341	21	6,2
27	Milch	165 670	12 256	7,4
	Übertrag	172 757	13 601	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	172 757	13 601	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	1 758	500	28,4
29	Mineralwasser	308	30	9,7
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	29	7	24,1
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	123	36	29,3
32	Pilze, frische, und Pilze, gedörrte und Konserven	145	32	22,1
33	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	155	29	18,7
34	Schokolade	154	23	14,9
35	Sirupe	53	13	24,5
36	Speisefette und Margarine	317	40	12,6
37	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	224	23	10,3
38	Spirituosen	1 906	356	18,7
39	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	160	17	10,6
40	Süsstoffe, künstliche	13	2	15,4
41	Tabak und Tabakerzeugnisse	160	9	5,6
42	Tee und Mate	69	8	11,6
43	Teigwaren	234	40	17,1
44	Trinkwasser, Eis	17 369	3 301	19,0
45	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	7 965	409	5,1
46	Zuckerarten	116	32	27,6
47	Verschiedene andere Lebensmittel	289	31	10,7
	Zusammen Lebensmittel	204 304	18 539	9,1

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln			
1	Farben für Lebensmittel	94	7	7,4
2	Kellerbehandlungsmittel	15	4	26,7
3	Konservierungsmittel	92	16	17,4
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	201	27	13,4
	c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	62	10	16,1
2	Garne, Gespinste und Gewebe	29	5	17,2
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	183	39	21,3
4	Kosmetische Mittel	225	21	9,3
5	Mal- und Anstrichfarben	13	3	23,1
6	Petroleum und Benzin	82	8	9,8
7	Spielwaren	80	28	35,0
8	Umhüllungs- und Packmaterial	98	13	13,3
9	Wasch- und Reinigungsmittel	102	18	17,6
10	Zinn zum Löten	10	1	10,0
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	142	7	4,9
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 026	153	14,9
	Zusammenzug			
	Lebensmittel	204 304	18 539	9,1
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	201	27	13,4
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 026	153	14,9
	Zusammen	205 531	18 719	9,1

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	11	—	—	—	—
2	Eier	135	—	—	—	—
3	Eierkonserven	251	22	68 044	—	—
4	Fruchtsäfte	80	5	25 678	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	191	6	7 334	1	71
6	Gewürze	95	4	812	—	—
7	Honig	132	2	2 891	—	—
8	Kaffee	26	—	—	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	131	4	3 556	—	—
10	Käse	154	7	27 805	—	—
11	Obst und Obstkonserven	141	5	3 769	1	10 000
12	Speisefette (ohne Butter)	47	—	—	—	—
13	Speiseöle	70	—	—	—	—
14	Spirituosen	218	13	6 069	—	—
15	Tee	6	2	17	—	—
16	Teigwaren	37	2	2 777	—	—
17	Wein (Traubenmost)	1512	6	35 302	—	—
18	Zuckerarten	37	3	2 046	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	402	10	5 762	—	—
	Zusammen Lebensmittel	3676	91	191 862	2	10 071
	b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	172	7	3 858	—	—
	c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände					
	1. Kosmetische Mittel	60	4	557	—	—
	2. Spielwaren	36	7	475	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	58	6	1 468	—	—
	Zusammen	154	17	2 500	—	—

Tabelle 4 *Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1959*

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag	Beiträge an die Vitamininstitute
	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)	57 693.20	387 498.55	21 708.85	—	466 900.60	60 522.60	406 378.—	21 553.10	—
Zürich (Stadt)	146 313.80	304 419.70	6 997.90	—	457 731.40	91 585.15	366 146.25	41 266.20	—
Bern	31 007.95	166 230.75	20 322.55	—	217 561.25	47 554.65	170 006.60	18 619.30	—
Luzern	43 972.55	105 264.15	3 663.25	—	152 900.25	69 715.20	83 185.05	17 096.90	—
Urkantone	24 776.40	83 751.—	3 694.10	—	112 221.50	44 731.25	67 490.25	10 265.95	—
Glarus	13 184.40	47 520.—	3 589.15[1]	1 423.60	65 717.15	2 690.—	63 027.15	5 334.—	—
Zug	52 233.55	23 257.95	1 492.60	—	76 984.10	6 627.40	70 356.70	15 296.50	—
Fribourg	7 990.70	57 977.90	7 213.80	—	73 182.40	10 384.50	62 797.90	6 950.45	—
Solothurn	44 128.15	113 188.—	3 283.95[1]	—	160 600.10	11 830.25	148 769.85	13 278.05	—
Basel-Stadt	84 022.55	251 595.85	2 504.55	—	338 122.95	80 632.55	257 490.40	13 512.05	—
Basel-Land	16 069.70	53 795.05	8 067.65	290.—	78 222.40	29 118.30	49 104.10	6 117.20	—
Schaffhausen	7 307.35	56 073.25	1 442.15	—	64 822.75	3 480.65	61 342.10	2 519.20	—
Appenzell A.Rh.	6 371.75	7 956.—	2 000.—	98.10	16 425.85	609.25	15 816.60	1 175.90	—
Appenzell I.Rh.	2 819.30	3 000.—	318.80[1]	—	6 138.10	381.—	5 757.10	523.90	—
St.Gallen	80 391.85	185 666.15	3 513.—	—	269 571.—	47 503.05	222 067.95	32 191.70	—
Graubünden	42 246.70	116 680.30	8 116.40	1 100.70	168 144.10	19 937.15	148 206.95	22 478.80	—
Aargau	30 686.85	156 292.10	9 392.60	3 088.40	199 459.95	70 672.70	128 787.25	10 449.65	—
Thurgau	28 500.55	120 217.40	6 119.20[2]	—	154 837.15	29 942.05	124 895.80	11 834.05	—
Tessin	50 483.55	182 165.25	11 099.55	—	243 748.35	28 847.30	214 901.05	16 384.45	—
Vaud	32 081.15	281 041.65	17 195.65	—	330 318.45	62 013.95	268 304.50	18 046.35	5027.45
Valais	27 482.05	127 787.60	6 317.15	—	161 586.80	20 719.70	140 867.10	15 353.55	—
Neuchâtel	38 134.80	135 534.—	11 360.40	2 511.05	187 540.25	22 659.35	164 880.90	11 899.35	—
Genève	72 433.05	158 412.50	5 179.80	—	236 025.35	22 265.20	213 760.15	21 856.95	—
Zusammen	940 332.20	3 125 325.10	164 593.05	8 511.85	4 238 762.20	784 423.20	3 454 339.—	334 003.55	5027.45
1958	794 507.—	2 978 935.15	145 743.35	21 408.15	3 940 593.65	645 661.65	3 294 932.—	203 564.15	5650.25
1957	698 197.10	2 856 689.90	150 612.30	4 948.30	3 710 447.60	594 567.85	3 115 879.75	183 423.60	2133.85
1956	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

[1]) exkl. Arbeitgeberbeiträge an AHV, PK usw. [2]) exkl. Arbeitgeberbeiträge an PK

II. 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

Allgemeine Bestimmungen der eidg. Lebensmittelverordnung – Dispositions générales de l'Ordonnance règlant le commerce des denrées alimentaires

Fortunatamente su tutto il territorio della Confederazione, da oltre mezzo secolo, vige una legislazione provvida e una vigilanza continua, ed è in vigore un'ordinanza che prevede chiaramente ciò che è lecito e ciò che non è lecito in materia di derrate e bevande.

E' fuor di dubbio che le disposizioni dell'ordinanza, tenute aggiornate a seconda dei bisogni che si presentano, sono tali da offrire buone garanzie al consumatore. Il nostro compito però è reso certamente più difficile dal fatto che siamo Laboratorio di confine e che dobbiamo impedire, così come è stato fatto, che derrate e bevande non conformi alle disposizioni dell'ordinanza, sia per la loro composizione, sia per la loro designazione e presentazione, non siano introdotte nel nostro paese.

Fortunatamente gli importatori domandano, in generale, preventivamente il nostro consenso, e ciò permette loro di provvedere a rendere conformi alle disposizioni dell'Ordinanza federale sul commercio delle derrate alimentari i prodotti da esportare in Svizzera.

La vigilanza di frontiera dovrà essere continuata ed accentuata per l'avvenire. (Ticino)

Die bei den Konsumenten vorhandene Tendenz, Lebensmittel ohne Fremdzusätze, insbesondere solche ohne Konservierungsmittel oder künstliche Farbstoffe zu bevorzugen, verleitet Geschäftsinhaber und Reklamefachleute immer mehr dazu, unzulässige Anpreisungen zu verwenden. Der Konsument wird nur dann wirksam gegen diese Täuschungen geschützt werden können, wenn die diesbezüglichen gesetzlichen Vorschriften angepasst werden und die gerichtlichen Instanzen empfindlichere Strafen verhängen. (Aargau)

Gemeinsam mit Herrn Prof. Dr. F. Schwarz wurde das Personal von zwei S-Gasanlagen geprüft. Seit einigen Jahren haben mehrere Mühlen und Lebensmittelindustrien S-Gasanlagen zur Entwesung. Bis jetzt wurde noch kein Unfall gemeldet. Ein Müller bestätigte uns, dass er keine Schädlinge mehr in der Mühle habe, seit er die Mehlsäcke mit S-Gas behandle. Auf die Vergasungen der ganzen Mühle könne er verzichten. (Zürich-Kanton)

Viel zuwenig Beachtung wird der Reinigung und Entlüftung von Kühlschränken (Eiskästen) geschenkt, das gleiche ist zu bemerken bei Wirtschaftskellern, in welchen oft eine muffige Atmosphäre herrscht und wo die Wände zum Teil schimmlig und schwarz angelaufen sind. (Urkantone)

Milch – Lait

Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	263
Entrahmung	336
Wässerung und Entrahmung	10
Fettgehalt ungenügend	276
von kranken Tieren stammend	2 805
Schmutzmilch	4 895
ungenügend haltbar	1 267
andere Gründe	2 732
Total	12 584

Bang- und Tuberkulosebekämpfung – Lutte contre la tuberculose et la brucellose

Eine Kuh mit Brucellen verseuchte den ganzen Stall und infizierte auch den Bauern. Sie wurde sofort ausgeschieden. Trotzdem traten seit November 1958 in diesem Stall neue Ausscheiderinnen von Brucellen auf. Es ist eben zu berücksichtigen, dass die Inkubationszeit bis zu 6 Monate betragen kann. Deshalb ist die Bangerkrankung in den Kuhställen so schwer auszumerzen.

Brucellose: 15 069 Milchproben wurden dem kantonalen Veterinäramt überwiesen. Es wurden 40 (inkl. Winterthur) Ausscheiderinnen von Brucellosen ermittelt. Im Jahre 1958 waren es 58. (Zürich-Kanton)

Nach einer Mitteilung des kantonalen Veterinäramtes ist im Jahre 1959 die Rindertuberkulose im Kanton Bern völlig ausgetilgt worden. Durch die Ausmerzung von 1476 Tieren ist die Bekämpfung des Rinderabortus Bang intensiv gefördert worden. Die Zahl der in unserem Laboratorium festgestellten ABR-positiven Lieferanten-Milchproben betrug noch 56 gegenüber 265 im Jahre 1958. (Bern)

Sämtliche Proben wurden auf den Erreger von Abortus-Bang untersucht, wobei aus den Beanstandungen ersichtlich ist, dass der Kanton Glarus nicht nur tuberkulose-, sondern auch ganz bangfrei ist. (Glarus)

Im Zusammenhang mit der Rinderabortus-Bangbekämpfung wurden im Berichtsjahr 3012 Milchproben an das Veterinärbakteriologische Institut in Zürich zur Untersuchung eingesandt. Davon wurden 26 Proben (0,86 %) als positiv gemeldet. Somit kann der Kanton Zug in Kürze offiziell als bangfrei erklärt werden. (Zug)

Die Bangkontrolle aller Bestände wurde dreimal während des Jahres durchgeführt.

	Anzahl der Lieferantenproben	Infizierte Bestände mit pos. Ringprobe
Januar bis März	1264	4
April bis Juni	1260	0
Oktober bis November	1223	6
Total	3747	10

In den 10 infizierten Beständen wurden nur 8 Bangausscheiderinnen positiv nachgewiesen. Die Ablieferung der Milch dieser Kühe wurde sofort gesperrt und die Tiere innert nützlicher Frist vorschriftsgemäss geschlachtet. Es ist uns ein Fall gemeldet worden, wo durch Zukauf einer Kuh ein Landwirt und sein Sohn an Bang erkrankten. Um solche Fälle zu vermeiden und um die bisher erreichte Bangfreiheit zu erhalten, ist es wichtig, zugekaufte oder sonstwie verstellte Tiere strenger zu überwachen. (Schaffhausen)

Laut Mitteilung des kantonalen Veterinäramtes sind bis heute alle bündnerischen Rindviehbestände mindestens zweimal, der grösste Teil jedoch drei- bis viermal auf Bang untersucht worden. Per 1. Juli 1959 standen noch 709 Reagenten im Kanton, was bei einer Gesamtstückzahl von ca. 82 000 einem Verseuchungsgrad von 0,87 % entspricht. Bei diesem Stand kann Graubünden auf Grund von Art. 16 der Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 16. April 1958 als bangfrei erklärt werden. (Graubünden)

Das Bangbekämpfungsverfahren bedingte eine weitere Abnahme der infizierten Bestände. Die nachfolgende Zusammenstellung gibt einen ungefähren Einblick in die seit 1954 eingetretene Entwicklung:

	1954	1955	1956	1957	1958	1959	
Infizierte Bestände in %	7,2	7,4	5,0	3,1	2,1	0,6	(Aargau)

Hygiene der Milch – L'hygiène du lait

Die Zahl der Milchproben, die wegen des Schmutzgehaltes zu beanstanden waren, hat leider zugenommen. Zugenommen haben auch die Beanstandungen der Milch wegen abnormem Geruch und Geschmack. Letztere Fehler beruhten meistens auf einer vorschriftswidrigen Fütterung, namentlich auf der Abgabe

von Silage vor oder während des Melkens. Um zu vermeiden, dass sich der Futtergeruch auf die Milch überträgt, ist die Silage nach dem Melken zu verabreichen. (Basel-Land)

Die Zahl der untersuchten Proben beträgt 4954, wovon 531 = 10,7 % beanstandet wurden. Im Vorjahre sind 5067 Proben zur Untersuchung eingegangen, die Zahl der Beanstandungen betrug 151 = 3,0 %. Der Prozentsatz der Beanstandungen ist im Berichtsjahre somit gegenüber dem Vorjahre sehr stark angestiegen, was hauptsächlich auf die Beanstandungen von verschmutzten Milchproben zurückzuführen ist. Mit dem 1. Januar 1959 übernahmen wir für die Beurteilung der Schmutzproben das Schema der schweizerischen Milchkommission vom 1. Mai 1958. Dieses Schema ist strenger als dasjenige, das vorher zur Anwendung gelangte. Dadurch mussten viele Milchproben beanstandet werden, die nach dem früheren Schema noch durchgelassen werden konnten. (Thurgau)

Ausländisches Vollmilchpulver ergab bei der bakteriologischen Prüfung eine Keimzahl von 2 560 000 in 1 Gramm der Ware und musste deshalb beanstandet werden. (Basel-Stadt)

Nebst den Kontrolluntersuchungen auf Gehalt spielen bei den meisten Milchprodukten auch die bakteriologisch-biologischen Verhältnisse eine wesentliche Rolle, so dass bei den Kontrollen auch auf diese ein ganz besonderes Gewicht gelegt werden muss. Wenn es sich um die bakteriologische Untersuchung von amtlich erhobenen Proben handelt, die nicht aus Gemeinden in der unmittelbaren Nachbarschaft des Laboratoriums stammen, ergeben sich erhebliche Schwierigkeiten, namentlich in der wärmeren Jahreszeit, da während des Transportes mit Post und Bahn zum mindesten für einige Stunden die Kühlkette unterbrochen wird. Aus diesem Grunde konnten verschiedene Fälle von zu hohen Keimgehalten bei pasteurisierter Milch und Rahm nicht beanstandet werden, da die Möglichkeit bestand, dass während des Transportes die Zunahme der Keime eintrat, zum mindesten könnte vom Wareninhaber dieses Argument entgegengehalten werden.

Wir haben nun im Berichtsjahr in den grösseren Gemeinden des Kantons versucht, an Ort und Stelle die bakteriologisch-kulturellen Untersuchungen anzusetzen. Wir richten uns in den für Milchkontrolle in den Gemeinden dienenden Laboratorien behelfsmässig ein, so dass bei den vom Lebensmittelinspektor und den Gemeindeorganen amtlich erhobenen Proben sofort nach Eingang die bakteriologischen Untersuchungen durch Anlegen der Kulturen vorgenommen werden können. Bei dieser Gelegenheit wird möglichst die ganze Gemeinde nur auf diesem Sektor durchkontrolliert. Hin- und Rücktransport erfolgen durch Auto. Wir haben mit diesem System gute Erfahrungen gemacht. Die übrigen Untersuchungen auf Gehalt erfolgen hernach im kantonalen Laboratorium in St.Gallen. (St.Gallen)

Der prozentuale Anteil der Beanstandungen wegen ungenügender Haltbarkeit ist im Vergleich zu demjenigen der Vorjahre deutlich angestiegen:

	1956	1957	1958	1959
Prozentualer Anteil	3,4	3,7	4,6	6,4

Es dürfte dies auf den Mangel an Wasser zur Abkühlung und Kühlhaltung der Milch auf den Maiensässen während der langen Trockenperiode zurückzuführen sein. (Graubünden)

Nos interventions ont eu une heureuse répercussion sur la qualité du lait. Alors que l'année dernière, le temps de réduction à l'épreuve de la réductase était inférieur à 2 heures pour 41 échantillons, cette année, 16 laits seulement présentaient ce défaut.

Dans les 231 échantillons de lait pasteurisé prélevés, le nombre de germes contenus dans 1 cm³ a été le suivant:

Nombre de germes par cm³	Nombre d'échantillons
0 à 100	193
100 à 500	14
500 à 1 000	5
1 000 à 10 000	10
10 000 à 25 000	2
au-dessus de 25 000	7

La présence de bactéries du groupe Coli aerogenes a été constatée dans 5 échantillons. L'essai de la phosphatase s'est révélé négatif dans tous les cas. (Genève)

Verfälschung der Milch – Falsification du lait

Eine von den Organen des milchwirtschaftlichen Kontroll- und Beratungsdienstes und den kantonalen Lebensmittelinspektoren nicht selten festgestellte Wertverminderung von Milch in Betrieben mit Melkmaschinen besteht im Zurückbehalten des von Hand gemolkenen Endgemelkes. Analytisch dürfte dieser Missbrauch kaum mit Sicherheit nachgewiesen werden können. In einem Milchwässerungsfall hat der Angeschuldigte die mangelhafte Zusammensetzung der Milch mit der eingestandenen Nichtablieferung des Endgemelkes zu erklären versucht, weswegen zusätzlich Anzeige erstattet wurde. Der die Strafanzeige behandelnde Untersuchungsrichter war sehr im Zweifel, ob es sich hier um eine Warenfälschung handeln könne. Wir haben unsere gegenteilige Auffassung eingehend begründet und erwarten mit Interesse das noch ausstehende Urteil. (Bern)

Die festgestellten Entrahmungen beziehen sich auf Restaurationsmilch. Der Gast im Restaurant erhält gelegentlich teilweise entrahmte Milch, wenn das Küchenpersonal aus einem Vorratsgefäss immer wieder portionenweise Milch entnimmt, ohne diese unmittelbar vorher aufzurühren. Die ersten Gäste erhalten dann eine fettreiche Milch, die späteren oft fast nur noch Magermilch. Diese

Fälle bilden heute allerdings nur noch eine kleine Minderheit unter der Gesamtzahl der untersuchten Proben. Die festgestellten Fettmankos, bezogen auf einen Normalfettgehalt von 3,5 %, betrugen 13, 27, 30 (in sechs Fällen), 40 und 43 %.
(Luzern)

Im Kanton Obwalden befindet sich seit 2½ Jahren eine Kunststoffleitung von 11 mm Durchmesser zum Milchtransport aus den Alpen in Betrieb. Da aus Konsumentenkreisen mehrmals der Verdacht geäussert wurde, die Milch gelange in der Leitung mit Wasser in Kontakt und erfahre dadurch eine unstatthafte Wässerung, haben wir die Milch vor und nach dem Ablassen amtlich entnommen und untersucht. Ein am 19. Mai abgelassenes Milchquantum von 33,2 Litern erfuhr tatsächlich einen Wasserzusatz von 9,1 %, während im Juni entnommene Proben aus grössern Milchquanten von ca. 100 Litern Wasserzusätze von 2,3 bis 2,4 % aufwiesen. Wir standen somit vor der Tatsache, dass jede Charge Milch, die durch die Pipeline abfliesst, mit 2,3 bis 3 Liter Wasser vermischt wird. Wird ein kleines Quantum abgelassen, ist der Wässerungsgrad höher als dann, wenn grössere Milchmengen die Leitung passieren. Ohne Vergleichsprobe lässt sich im letztern Fall die Wässerung schwer erkennen. Es gilt aus diesen Erkenntnissen die sich ergebenden Konsequenzen zu ziehen. Derart gewässerte Milch darf nicht ausgemessen, sondern kann nur verarbeitet werden (Zentrifugieren, Käsen usw.). Man hofft, durch Zwischenschaltung von Schwammkugeln in den Leitungen die Milch von Wasser besser trennen zu können. (Urkantone)

Von den insgesamt 49 Frühstücksmilchproben, die in Gaststätten erhoben wurden, mussten 11 beanstandet werden. 6 Proben wiesen eine Entrahmung von 16 bis 47 % auf, und 2 waren gewässert (9 %) und abgerahmt (17 und 25 %).
(Graubünden)

Milch, Diverses – Lait, divers

In Winterthur wird die Schulmilch immer noch fluoriert, und zwar 100 Gamma pro 100 ml. Die Kontrolle gab einen Gehalt von 75 Gamma Fluor.

Die private Fluorierung der Trinkmilch geht in Winterthur weiter. Bereits 5000 Familien beziehen die NaF-Lösung, um die Milch selbst zu fluorieren.
(Zürich-Kanton)

L'inspecteur cantonal du lait relève ce qui suit dans son rapport d'activité:

«Si le paiement du lait à la qualité a apporté une amélioration certaine des taux de matière grasse, il n'en est pas de même pour la fraude par addition d'eau. En effet, tant que le mouillage reste dans des proportions très faibles, il ne ressort pas des analyses pour le paiement à la qualité. Les examens effectués sont trop sommaires pour déceler les fraudes subtiles. Nous sommes d'autre part intervenus à plusieurs reprises dans des cas d'affouragement non conformes aux prescriptions du règlement suisse de livraison du lait (feuilles de betteraves, farine donnée humectée, etc.).»

Un laitier qui avait souillé volontairement et à plusieurs reprises le lait destiné à l'une de ses clientes (crachats) a été condamné par le tribunal à cinq jours d'emprisonnement, avec sursis pendant deux ans, à une amende de cent francs, et aux frais de la cause. (Vaud)

Vorzugsmilch – Lait de choix

In den Kinder- und Vorzugsmilchställen wurden in regelmässigen Abständen Einzelproben erhoben. Auf Grund der Milchuntersuchungen im kantonalen Laboratorium und der tierärztlichen Kontrolle sind durch das Veterinäramt 63 Kühe vorübergehend von der Lieferung von Vorzugsmilch ausgeschaltet worden. (Basel-Stadt)

Milchprodukte – Produits laitiers

10 Vollmilchpulver zeigten Keimzahlen von 2700 bis 16 600.

In Soft-Ice-Proben, die durch Automaten abgegeben wurden, konnten Keimzahlen von 270 000 und 150 Millionen festgestellt werden, bei positiver Coliprobe in 0,1 g. Der Fehler war einzig auf unsorgfältige Reinigung der Apparatur zurückzuführen. (Bern)

Von 117 Vollrahmproben genügten 38 nicht den Anforderungen, bei 37 Kaffeerahmproben waren 10 zu beanstanden. Nebst ungenügender bakteriologischer Beschaffenheit (zu hohe Keimzahlen, positive Colibefunde), ungenügende oder fehlende Pasteurisation, kommen immer wieder Fälle mit zu geringem Fettgehalt oder zu hohem Säuregehalt infolge Ueberlagerung vor.

Im Zusammenhang mit diesen Kontrollen wurden auch 67 Joghurtproben auf Gehalt, Säuregrad und bakteriologische Zusammensetzung geprüft, von denen 12 Proben zu Bemängelungen Anlass gaben.

17 Proben Eis-Crème gaben zu keinen Aussetzungen Anlass, ebenso nicht 5 Proben Choco-Drinks und 12 Proben Kondensmilch, vorwiegend ausländischer Provenienz. (St.Gallen)

Verschiedentlich wurden an Milchhändler Joghurt- und Acidophilus-Trokkenkulturen verkauft, aus welchen angeblich durch blosses Ueberimpfen auf pasteurisierte Milch und Bebrüten gewöhnlicher Joghurt und Acidophilus-Joghurt hergestellt werden kann. Wachstumsversuche auf PC-Agar, Tomaten-Dextrose-Agar, Tomaten-Dextrosesaft mit 2 % Natrium-Taurocholat sowie steriler Pulvermagermilch (mit und ohne 2 ‰ Hefeextrakt) ergaben, dass es sich im einen Fall um bulgaricus-ähnliche Lactobazillen mit überwiegender Anzahl von Milchsäurestreptokokken handelte, so dass sich das Präparat nicht zur Herstellung von Joghurt eignete. Im andern Falle konnten mit dem gleichen Nährboden keine Lactobazillen vom Typus acidophilus nachgewiesen werden (kein Wachstum auf dem Natriumcholat-Nährboden). (Zürich-Stadt)

Milchmischgetränke – Boissons mélangés au lait

An einem Automaten für warme Getränke erhobene Proben von «Schokolade» und «Café crème» wiesen folgende Gehaltszahlen auf:

	Schokolade	Café crème
Fettgehalt in %	0,7	0,4
Keimzahl auf Nähragar (30° C) pro cm³	1620	180
Bact. Coli pro cm³	0	3

(Solothurn)

Butter – Beurre

Eine weiss aussehende eingesottene Alpbutter aus dem Misox war nicht durch Schweinefett verfälscht, wie vermutet worden war, sondern ausgesprochen talgig. Die Bestimmung des Kupfergehaltes ergab 0,425 mg pro kg Butter. Da die Butter von Natur aus nur etwa 0,1 mg Kupfer pro kg aufweist, dürfte die Ursache dieser Verderbenserscheinung in dem zusätzlich aufgenommenen Kupfer zu suchen sein. Milch und Rahm zur Buttergewinnung dürfen nicht in Kupfergefässen aufbewahrt werden, was auf den Alpen noch zu wenig beachtet wird.

In Graubünden stellen unseres Wissens drei Betriebe Vorzugstafelbutter her. (Graubünden)

Margarine

5 cas, de contestation margarine renfermant un agent conservateur, de l'acide sorbique. (Genève)

Speisefette und Speiseöle – Graisses et huiles comestibles

Ausländische Margarine wurde in Stangenform statt in Würfelform, wie es gesetzlich vorgeschrieben ist, importiert. Andere ausländische Margarine war verbotenerweise mit Benzoesäure konserviert und gleichzeitig stärkehaltig, wieder andere enthielten statt der gesetzlichen 84 % Fett nur 79 %. (Luzern)

Ein sog. Diätfett war wie folgt deklariert: «unter Zusatz von Lein- und Sonnenblumenöl mit ihrem beträchtlichen Gehalt an biologisch wertvollen hochungesättigten Fettsäuren». Die Analyse gab ein weniger wertvolles Bild: 0,3 bis 0,4 % Linolensäure und weniger als 0,3 % Linolsäure. (Zürich-Kanton)

Käse – Fromage

Ein zur Fabrikation von Käsebiskuits importiertes Käsepulver war mit Tartrazin, Gelborange S und einem ponceau-ähnlichen Farbstoff intensiv orange gefärbt. Durch die Verwendung dieses überfärbten Käsepulvers wäre die daraus hergestellte Backware ebenfalls schön eiergelb gefärbt worden. Wir haben die Sendung beschlagnahmen und reexportieren lassen, trotzdem für Käse an und für sich eine Färbung erlaubt wäre. (Solothurn)

In einem Alpkäse, der angeblich Brechdurchfall verursacht haben soll, konnten Staphylococcus pyogenes aureus und Staphylococcus albus haemolyticus nachgewiesen werden. Es dürfte sich demnach um eine durch das Staphylococcenenterotoxin verursachte Staphylococcentoxikose gehandelt haben.

Bei einem andern Alpkäse, der ebenfalls Brechdurchfall verursacht hatte, konnte die Ursache der Gesundheitsstörung nicht einwandfrei festgestellt werden. (Graubünden)

Fleischwaren, Fleischextrakte – Préparations de viande, extraits de viande

In einem Falle waren Cervelathüllen mit einem in der Lebensmittelverordnung nicht aufgeführten Farbstoffe und in einem anderen Falle die Hülle einer Schützenwurst mit Azorubin und Amaranth gefärbt. In Hackfleisch konnten 11 mg schweflige Säure pro 100 g Fleisch nachgewiesen werden. (Zürich-Stadt)

107 Wurstproben sind auf fremde Zusätze, wie Nitrite, Sulfite, Stärke, Magermilchpulver und künstliche Färbung untersucht worden. Obwohl das Verbot der künstlichen Färbung unter der Metzgerschaft allgemein bekannt ist, mussten wiederum 19 Würste wegen Färbung der Umhüllungen beanstandet werden. Solche Auffärbungen mit Teerfarben sind als Warenfälschungen zu beurteilen und sollten entsprechend streng geahndet werden. Mehrere Fleischwaren wurden mit negativem Ergebnis auf Nitrit- und Sulfitgehalt geprüft, immerhin konnte 1 kg des bekannten Rötungsmittels «Natriumsulfit» in einer Metzgerei beschlagnahmt werden. 11 Proben enthielten Magermilchpulver, und eine «Bauernbratwurst» war mit Kartoffelmehl versetzt. (Urkantone)

Bei 7 Wurstproben erwies sich der Darm als künstlich gefärbt. Diese Manipulation wird immer wieder vorgenommen, trotzdem die Metzger wissen sollten, dass es sich dabei um eine Warenfälschung handelt, die einer gerichtlichen Bestrafung unterliegt. (St.Gallen)

Brot und Backwaren – Pain et articles de boulangerie

Es sind 65 Proben eingegangen, wovon 13 aus folgenden Gründen zu beanstanden waren:

Anlässlich der Schweizer Woche wurden in unserem Lande von den Bäckern sog. Schweizer-Woche-Weggen hergestellt – es sollen davon 1,2 Millionen Stück verkauft worden sein. Diese Weggen sind vom Schweizerischen Bäcker-Konditormeister-Verband als reines Buttergebäck propagiert worden, zu deren Herstellung kein anderes Fett als reine Butter verwendet werden durfte. Wir haben 53 Weggen amtlich erhoben und untersucht. 7 Weggen enthielten erhebliche Mengen Fremdfett (36,5 bis 90 %) und wurden beanstandet. In sämtlichen Fällen wurde unser Befund anerkannt.

Nur 27 % Butterfett wurden auch in einem als «Butterzopf aus reiner Butter» offerierten Gebäck gefunden. Ebenfalls waren Biskuits, «Butter-Sterne», unter Verwendung einer Mischung von Butter mit Fremdfett hergestellt.

Zwieback war künstlich gefärbt. Auf mehreren Packungen mit Dauergebäck fehlte die Gewichtsangabe. (Urkantone)

Das Fett eines angeblich aus feinster Markenbutter hergestellten Keks bestand nur zur Hälfte aus Milchfett. Gemäss Art. 149 der eidg. Lebensmittelverordnung müssen jedoch Backwaren, deren Bezeichnung auf einen Buttergehalt schliessen lässt, mit reiner Butter, ohne Zusatz anderer Fette hergestellt sein. – Wenn Konditoreiwaren mit Hinweisen auf einen Gehalt an Honig angeboten werden, darf zu deren Herstellung kein Ersatzmittel für Honig verwendet worden sein. Auf Grund dieser Bestimmung von Art. 241 der geannten Verordnung waren ausländische Honigkuchen zu beanstanden, weil als Süssmittel ausser Bienenhonig noch Kunsthonig verarbeitet worden war. (Basel-Stadt)

In einer Brotablage wurde das Brot durch Staubläuse und Milben verunreinigt. Ein graues Tessinerbrot war durch schwarze Unkrautsamenteile verunreinigt. Hausmacherli in einer Packung mit Butterfassabbildung waren, anstatt mit reiner Butter, mit einer Fettmischung (ca. 34 % Butterfett) hergestellt worden. Zwei Proben Petit Beurre waren mit künstlichen Farbstoffen (Tartrazin und Gelborange S; Tartrazin und Ponceau 4 R) gefärbt. Für die Herstellung von Albert-Biskuits war künstliches Butteraroma verwendet worden. (Aargau)

Le même boulanger-confiseur, déjà signalé dans notre rapport de l'année dernière, récidiviste notoire, a été condamné une nouvelle fois par le préfet du for à une amende de Fr. 500.–, pour déchet de poids du pain dépassant le maximum toléré. (Vaud)

Eier und Eierkonserven – Oeufs et conserves d'œuf

Wiederum wie in früheren Jahren hatten wir eine sehr grosse Zahl von ausländischen Eierkonserven auf ihre bakteriologische Beschaffenheit zu prüfen. Da Eierkonserven auch zu Kaltpräparationen Verwendung finden, kommt dieser Prüfung prinzipielle Bedeutung zu. Wenn auch die Sendungen infizierter Ware in unserem Kontrollkreis gegenüber den Jahren 1957 und 1958 stark zurückgegangen sind, haben wir nicht mehr die Absicht, solche bakteriell verunreinigte Eikonserven zu tolerieren, handelt es sich doch bei den Bakterien um Vertreter der Salmonella paratyphi-Gruppen, die schwere Magen-Darmerkrankungen verursachen können. Bisher galt die Regelung, dass infizierte Partien mit der Kennzeichnung «Nur für Lebensmittel zu verwenden, welche vor dem Konsum gut durchgebacken oder durchgekocht werden» nur für spezielle Fabrikationszwecke freigegeben wurden. Inskünftig werden salmonellenhaltige Eierkonserven wie Volleipulver, Eigelbpulver, Kristalleiweiss, Gefriervollei und Gefriereiweiss nicht mehr zum Verkehr zugelassen und dem Lieferanten wieder zur Verfügung gestellt.

Die Typenbestimmung ergab die Anwesenheit von Salmonella thompson, S. potsdam, S. senftenberg, S. typhi-murium, S. anatum in Volleipulver, von S. infantis in Kristalleiweiss und von S. pullorum-gallinarum in Eigelbpulver. Escherichia Coli war in 4 Partien, jeweils in 0,1 g nachweisbar. (Basel-Stadt)

Im Laufe des Jahres wurden uns von Zollbehörden Importe von Eikonserven von insgesamt 315 Tonnen gemeldet. Salmonellen konnten wir in 49 733 kg (1957: 69 899 kg, 1958: 5285 kg) Ware entsprechenden Proben feststellen. Weil sonst bakteriell nicht befriedigend, wurden ausserdem 21 359 kg beanstandet.

Beanstandungen

Herkunft	Menge in kg	Art des Produktes	Salmonellen
USA	92,2	Eiweiss krist.	senftenberg
Kanada	20 248,0	Gefriervollei	pullorum
USA	482,6	Eiweiss krist.	enteritidis
USA	4 150,0	Eiweiss Pulver	tennessee
Holland	5 470,0	Eiweiss Pulver	anatum und senftenberg
USA	676,5	Eiweiss krist.	nicht bestimmbar, zu viele Proteus
China	1 060,5	Eigelb Pulver	arizona
USA	1 203,2	Eiweiss krist.	tennessee
USA	1 038,3	Eiweiss Pulver	tennessee
USA	4 061,9	Eiweiss krist.	infantis
China	6 248,0	Volleipulver	bovis morbificans, thompson, Mischstamm thompson und meleagridis
USA	2 256,8	Eiweiss krist.	muenchen, montevideo + bakt.
USA	2 745,4	Eiweiss Pulver	bareilly + bakt.
	49 733,4		

In bezug auf die vorstehende Zusammenstellung dürfte folgende, am 27. Dezember 1959 in der «Neuen Zürcher Zeitung» erschienene Meldung von besonderem Interesse sein:

> «Graz, 24. Dez. ag (AFP). In Oesterreich ist nach dem Genuss von Eipulver aus Volkschina eine typhusartige Krankheit aufgetreten. Wie in einer Debatte im steirischen Landtag bekanntgegeben wurde, sind im letzten Frühjahr 123 Fälle festgestellt worden, von denen drei tödlich verliefen.»

Bedenklich ist die Tatsache, dass versucht wird, infizierte Eikonserven von einem Land in das andere abzuschieben. So gelangte ein Teil chinesischer salmonellenhaltiger Ware über England direkt in die Schweiz, der andere machte erst einen Umweg über Hamburg. Da von einigen hundert Fässern meist nur ein Teil infiziert ist und die Lebensmittelkontrolle nicht Proben aus allen Fässern erheben kann, besteht die Möglichkeit, dass in einem Land die Infektion erkannt wird und in einem andern Land nicht. In letzterem bleibt dann die Ware unbeanstandet. Dass nicht eine ganze Sendung infiziert sein muss, erfuhren wir kürzlich. Die uns vom Zoll zugestellte Einzelprobe erwies sich als frei von Salmonellen, während von 6 von unserem Basler Kollegen untersuchten Proben eine positiv war. (Zürich-Stadt)

Der bakteriologische Befund von säuerlich und faulig riechenden Ostereiern ergab, dass eine Infektion des Eiinhaltes durch Mikroorganismen, hauptsächlich Proteusbakterien und Torulahefen, durch die Schale, von aussen nach innen erfolgt sein musste. Ostereier, welche an der Schalenoberfläche mit Klebstoffen von Färbungsmitteln oder von Abziehbildern (Leim, Gelatine) behandelt wurden, sind gegenüber bakteriellen Einflüssen anfälliger als unbehandelte Eier. Die erwähnten Fixiermittel können den Bakterien, zumal wenn die Ostereier nach dem Färben nicht abgetrocknet oder bei hoher Luftfeuchtigkeit aufbewahrt werden, als Nährboden dienen. Die Schutzwirkung der rohen Eierschale fällt dahin, die Infektion kann ins Innere dringen und Zersetzung des koagulierten Eiklars bewirken. (Basel-Stadt)

Die Trephoneier, d.h. 9 Tage lang bebrütete Eier, tauchten wieder auf. Die IKS lehnt das Produkt als Heilmittel ab. Wir lehnen es als Lebensmittel ab. Hoffentlich wird diese unappetitliche Angelegenheit endlich einmal aus der Welt geschafft. (Zürich-Kanton)

Diätetische Nährmittel – Produits diététiques

Ein als «vitaminreiches Diät-Speiseöl» angepriesenes Produkt wies eine Peroxydzahl nach Lea von 11, eine Umsatzbereitschaft von 20 und eine stark positive Verdorbenheitsreaktion nach Kreis auf und war deshalb als nicht mehr verkehrsfähig zu beanstanden. (Basel-Stadt)

Obst, Gemüse – Fruits, légumes

Die Prüfung von Obst und Gemüse in- und ausländischer Herkunft auf Spritzmittelrückstände wurde auch im Berichtsjahr fortgesetzt. Es wurden sowohl Proben aus dem Detailhandel wie auch Stichproben grosser Partien untersucht, und zwar auf chlorierte Kohlenwasserstoffe, organische Phosphorsäureester und arsenhaltige Spritzmittel. Die Einzelproben erstreckten sich auf Aepfel und Birnen der verschiedensten Sorten und auf die gebräuchlichsten Gemüse wie Blattgemüse, Salatgewächse, Kohlarten, Knollen- und Wurzelgemüse, Früchtegemüse. Die grossen Partien umfassten Erdbeeren (1400 kg), Kirschen (4650 kg), Aprikosen (8000 kg), Pfirsiche (5000 kg), Aepfel (32 300 kg), Birnen (21 500 kg), Tomaten (10 000 kg). Es darf zur Beruhigung der Bevölkerung gesagt werden, dass die untersuchten zahlreichen Proben meist einen negativen Befund ergeben haben. Einzig auf ausländischen Preiselbeeren wurden Spuren von DDT (1 bis 5 ppm) *) und auf Aepfeln sowie Birnen solche von arsenhaltigen Spritzmitteln (6 bis 570 Gamma/1 kg) **) nachgewiesen. Wenn im letzteren Falle auch nirgends akut toxisch wirkende Dosen feststellbar waren, so sind doch die Bestre-

*) 1 ppm = 1 Milligramm/kg
**) 1 Gamma = 1 Millionstel Gramm

bungen der Interkantonalen Giftkommission, die auf ein Verbot der arsenhaltigen Mittel hinauslaufen, sehr zu begrüssen.

Das Fungistat Diphenyl liess sich nur in den Kartons, aber nicht auf der Schalenoberfläche von Grapefruits feststellen. (Basel-Stadt)

Kartoffelstreifen zur Herstellung von Chips waren mit Gelborange S gefärbt. (Aargau)

Wie weit der Fimmel des Chemikalienverbrauches in allen Sparten unseres täglichen Lebens, eingeschlossen die Ernährung, in den Gehirnen des homo sapiens schon eingesessen ist, zeigt die Anfrage einer ganzen Anzahl von Lebensmitteldetaillisten bei einer grösseren Verkaufsorganisation, ob nicht die Keimverhütungsmittel für Kartoffeln auch von dieser in 20 kg-Säcken abgegeben werden könnten, damit sie den Kartoffelkäufern (Hausfrauen, Kollektivhaushaltungen usw.) beim Kauf von Kartoffeln in gewünschter Menge gerade offen ausgewogen werden könnten! Die Leute scheinen alle Hemmungen verloren zu haben. Wenn sich die Behörden unter dem Druck der Verhältnisse schliesslich dazu bereit fanden, vereinzelte solche Mittel zu bewilligen, damit eine längere Haltbarkeit der Kartoffeln ohne das lästige Auskeimen ermöglicht würde, so muss man sich doch klar sein, dass dies nur unter der Voraussetzung zu verantworten ist, wenn angenommen werden kann, dass der Stoff nur äusserlich auf die Knolle einwirkt und beim Waschen wieder abgespült wird, mit andern Worten, dass dieser Stoff eben nicht so harmlos ist, sonst würde er vermutlich auch die Keimfähigkeit der Knolle nicht schädigen. Beim offenen Verkauf ohne die notwendigen Vorsichtshinweise und Gebrauchsanweisungen wäre doch wohl mit Verwechslungen mit allen möglichen andern Küchenpulvern zu rechnen, Verwechslungen, die heute leider auch sonst nicht gerade selten sind. (Luzern)

Die Befürchtung, dass Bleiarsenat erneut verbreitete Anwendung finde in der Schädlingsbekämpfung, erwies sich als unbegründet. Einheimische Aepfel, vorwiegend aus dem bernischen Seeland, waren praktisch arsenfrei. Die kantonale Obstbaustelle in Oeschberg hat uns bestätigt, dass im Kanton dieses Mittel nicht mehr angewendet werde. (Bern)

Leider musste während der Kirschenernte beobachtet werden, dass Tafelkirschen mit starkem Madenbefall in den Verkehr gebracht wurden. Der Madenkontrolle wird in Zukunft vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden müssen. (Basel-Land)

Frische Baumnüsse italienischer Provenienz waren aussen und innen verschimmelt. Der staubige Belag einer Probe Aepfel bestand aus einem Kunstdünger. 3 Proben Aepfel «Jonathan Commerce» ungarischer Herkunft wiesen an der Oberfläche Spritzmittelrückstände von Calciumarsenat auf. Der Arsengehalt der Schale betrug nach Abrieb der sichtbaren Rückstände 0,2 mg pro kg

Aepfel. In der Schale anderer Proben ausländischer Herkunft wurden folgende Arsengehalte ermittelt:

	Jonathan	Golden Delicious	Starking	Abondanza
Arsengehalt pro kg Aepfel	8 γ	2,5 mg!	40 γ	10 γ

Bei der Probe «Golden Delicious» wurde das unmittelbar unter der Schale liegende Fruchtfleisch (ca. 0,5 cm) bei der Arsenbestimmung mitverwendet.

(Graubünden)

Sur demande d'organes officiels de contrôle, une enquête concernant les conditions de culture de légumes biologiques a été faite sur place.

L'analyse ne permet pas, en effet, de déterminer si des légumes, mis dans le commerce, sous la désignation de «biologiques», peuvent être accompagnés de cette mention de qualité.

Un contrôle sur les lieux de production se révèle donc très utile.

Les légumes biologiques sont ceux pour la culture desquels il n'est pas fait usage de la plupart des engrais artificiels ou de produits chimiques, tels les insecticides, etc.

L'emploi des engrais naturels est lui-même réglementé afin d'éviter le contact du légume avec du purin ou du fumier.

Un règlement impose des obligations aux membres de la société qui groupe les cultivateurs de légumes biologiques. Des contrôles sont effectués, au sein de la société par des personnes qui ont reçu une formation ad hoc. Des analyses des sols sont effectuées chaque année dans un laboratoire spécialisé.

Il y a lieu de tenir compte également que ces procédés de culture attirent l'attention de ceux qui ne les pratiquent pas, et cela constitue une sorte de mise en garde pour ceux qui seraient tentés de ne pas respecter les règlements en vigueur.

(Fribourg)

Pilze – Champignons

Sämtliche Pilzkontrollstellen des Kantons erstatteten Bericht über ihre Tätigkeit. Die seltenen Pilzvergiftungen sind ein Beweis dafür, wie wichtig und nützlich eine sorgfältige, in allen Pilzgebieten vorhandene Kontrolle ist.

Aus Ungarn importierte eine Firma Bruchpilze, deren Art nicht mehr mit Sicherheit identifiziert werden konnte. Der Import derartiger Ware wurde deshalb untersagt.

Eine einzige Meldung über eine Erkrankung durch Pilze ging bei uns ein: Mann und Frau bekamen nach dem Genuss von Morcheln Uebelkeit und Erbrechen. Es stellte sich heraus, dass beide zu viel gegessen hatten.

(Zürich-Kanton)

Honig und Kunsthonig – Miel et miel artificiel

Im Berichtsjahr untersuchten wir viele Proben von Honig inländischer und ausländischer Herkunft. Dabei stellten wir fest, dass der wiederholt geäusserte Verdacht, es sei ausländische Ware schweizerischem Bienenhonig beigemischt

worden, in den meisten Fällen nicht stichhaltig war. Immerhin liess sich im Falle einer Oberexpertise, die eine in einen Nachbarkanton gelieferte grössere Partie betraf, der Nachweis erbringen, dass es sich bei der unter der Bezeichnung «Echter Schweizer Bienenhonig» in den Verkehr gebrachten Ware um solche jugoslawischer Provenienz handelte. – Ueberhitzte bzw. in Gärung befindliche Honige waren zu beanstanden. Die mikroskopische Prüfung eines elsässischen Honigs liess reichliche Mengen von Blütenpollen der Linde und des Rapses erkennen. Die Tatsache, dass die Bienen von diesen Blüten ihren Nektar gesammelt hatten, erklärte den eigenartigen Geruch und Geschmack des Honigs. (Basel-Stadt)

Mehrere als «Schweizerhonig» deklarierte, aus dem Handel erhobene Proben erwiesen sich durch die Pollenanalyse als jugoslawischen Ursprungs. Eine gegen unsern Befund durch einen Lieferanten von über 10 Tonnen solchen Honigs angestrengte Oberexpertise bestätigte unsere Beanstandung.

Die sich auf mehrere ausserkantonale Firmen beziehenden Strafverfahren wegen Inverkehrbringens verfälschter Waren sind noch hängig. Etwa 2 Tonnen des fraglichen Honigs konnten noch sichergestellt werden, während der Rest bei unserer Intervention bereits im Detailhandel verkauft war. Der unrechtmässig zu erzielende Gewinn beträgt für denjenigen, der die Ware zu «Schweizerhonig» umdeklariert, ca. Fr. 3000.– pro Tonne. (Solothurn)

Eine als «Schweizer Bienenhonig» bezeichnete Partie, aus der eine Probe der Bienenabteilung der Eidg. Versuchsanstalt Bern-Liebefeld zur Pollenanalyse überwiesen wurde, erwies sich als jugoslawischen Ursprungs. Diese Ware wurde von einer ausserkantonalen Firma importiert. (Basel-Land)

Speiseeis – Glaces

12 Proben Glace mussten wegen bakterieller Verunreinigung beanstandet werden. Es wurden bei positivem Colibefund in 0,1 ml Keimzahlen von 250 000 bis 25 Millionen ermittelt. In 3 Fällen musste der Glace-Verkäufer angehalten werden, das Servicewasser fleissiger zu ersetzen. Proben von Servicewasser wiesen bei positivem Colibefund in 0,1 ml Keimzahlen von 1,4 Millionen, 13 Millionen und 96 Millionen auf. (Graubünden)

6 Glacen wurden wegen bakterieller Verunreinigung beanstandet.

Glace	Keimzahl auf Gelatine in 1 g	Zahl der Colikeime in 0,1 g
Caramelle	—	280
Pistache	—	150
Vanille	1 000	7
Vanille	23 000	68
Banane	3 000 000	2100
Schokolade	4 200 000	840
Cassata	77 000 000	3200

(Zürich-Stadt)

Durante la stagione è stato esercitato un severo controllo sulle importazioni di gelati attraverso il confine e sulla produzione locale, in modo speciale per quanto riguarda le ditte aventi una vasta rete di distribuzione e di vendita al pubblico.

Sono stati esaminati i gelati di 44 ditte.

34 campioni sono stati ritenuti non conformi perchè all'analisi batteriologica e microscopica presentavano anomalie, in modo speciale la netta reazione del bacillo coli con grammi 0,1 di sostanza omogeneizzata.

Importanti quantitativi di gelato contestato sono stati rispediti oltre confine o fermati alla frontiera. (Ticino)

Konfitüren – Confitures

Konfitüre «wie hausgemacht» war mit Benzoesäure konserviert und künstlich gefärbt. Aprikosen- und Erdbeerkonfitüren enthielten zuviel schweflige Säure. Es wurden Werte bis zu 512 mg/kg festgestellt. Die schweflige Säure stammte aus den Fruchtpulpen und war durch Kochen im offenen Kessel nur schwer auf das zulässige Mass zu bringen. Als «frei von Konservierungsmitteln» angepriesene Himbeerkonfitüre enthielt als Konservierungsmittel Ameisensäure. Angeblich wurde nur die Oberfläche der Konfitüre zur Verhinderung einer Schimmelentwicklung damit behandelt.

Verschiedene Einmachpulver für Konfitüre enthielten Dulcin. Dulcin darf laut BRB vom 22. April 1955, bekanntgemacht im Kantonsamtsblatt Nr. 26 vom 1. Juli 1955, seit dem 1. November 1955 nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. (Graubünden)

Trinkwasser – Eau potable

Sehr oft wünschten private Auftraggeber Auskunft über die Verwendbarkeit von Quell-, Grund- und Drainagewasser als Trinkwasser. In 19 Fällen musste ein negativer Entscheid gefällt werden. So enthielt z.B. ein Drainagewasser über 1000 Keime pro ml und 96 Colikeime in 100 ml.

Ein angeblich aus der Wasserleitung einer Küche stammender Rückstand in einer Wasserprobe erwies sich als Kaffeesatz. Rückstände aus den Leitungssystemen zweier Häuser enthielten ca. 50 % Zinkkarbonat. (Zürich-Stadt)

Das Trinkwasser eines auswärtigen Campingplatzes entsprach in keiner Weise den an ein solches Wasser zu stellenden Anforderungen. Sämtliche chemischen Verschmutzungsindikatoren waren erhöht und der bakteriologische Befund bedenklich. (Basel-Stadt)

Die künstliche Rheinwasserinfiltration hat sich bisher auf die Qualität des geförderten Hardgrundwassers in keiner Weise nachteilig, dagegen durch Verminderung der Härte und Zunahme des Sauerstoffgehaltes vorteilhaft ausgewirkt. (Basel-Land)

Am 11./12. März fand auf Anregung des Linth-Limmatverbandes eine koordinierte Untersuchung über die Verunreinigung von Linth und Limmat statt, wobei an 23 Entnahmestellen, beginnend oberhalb Linthal bis Aare unterhalb Limmatmündung gleichzeitig innerhalb 24 Stunden Wasserproben erhoben werden mussten. Es beteiligten sich an dieser Aktion die Laboratorien von Glarus, St.Gallen, Urkantone, Zürich-Kanton und -Stadt, Aargau und EAWAG. Unser Laboratorium hatte 4 Stellen zu betreuen, drei im Gebiete von Grynau, umfassend Linthkanal sowie rechtsseitiger und linksseitiger Hintergraben und eine beim Seedamm-Durchstich bei Hurden. Die Wasseruntersuchungen wurden in einem Behelfslaboratorium in der Wirtschaft Grynau durch das Personal unserer Anstalt und solchem der EAWAG durchgeführt. (Urkantone)

Gehäuftes Auftreten von Durchfällen unter der Belegschaft zweier Kantinen veranlasste den Werkarzt, die Untersuchung des Trinkwassers derselben zu fordern. In beiden Fällen war das Trinkwasser durch Fäkalbakterien verunreinigt. Wie der Augenschein zeigte, fand Flusswasser Zutritt zu den am Flussufer gefassten Quellen.

Im Triebwasser einer Elektrizitätszentrale, das auch ohne jegliche Aufbereitung von einem Gasthaus als Trinkwasser verwendet wurde, fanden sich eine tote Katze, eine Anzahl Kröten und ganze Schwärme von Larven einer Mücken- oder Fliegenart. Oberflächenwasser ist, auch wenn es abgelegen ist, wie im vorliegenden Fall, kein Trinkwasser. (Graubünden)

Das relativ trockene Jahr 1959, insbesondere während des Herbstes, brachte wiederum in vielen Fällen eine Verknappung an Wasser, namentlich in den Voralpengebieten, wo keine Grundwasserreserven zur Verfügung stehen.

Bei den Grundwasserpumpwerken im Rheintal ergab sich infolge des Ausbleibens des Sommerhochwassers des Rheins und der im Herbst sehr niedrigen Wasserführung ein totaler Schwund des Gehaltes an gelöstem Sauerstoff, wobei sich die Korrosionserscheinungen in den Netzen weiter verschärften. Es wird versucht, dies durch Belüftung des Wassers zu korrigieren. Dies geht aber nur so lange, als das Grundwasser eisen- und manganfrei bleibt. In hygienischer Hinsicht handelt es sich um ausgezeichnet bodenfiltriertes Grundwasser mit sehr niedrigen Keimzahlen.

Die periodische Trinkwasserkontrolle der Stadt St.Gallen zeigte stets einen einwandfreien Befund. Die Ozonisierung des schnellfiltrierten Seewassers hat sich bewährt.

Das rohe Seewasser der Wasserversorgungen von St.Gallen und Lindau wurde periodisch auf Radioaktivität untersucht. Nach wie vor liegen die gemessenen Werte im Bereich der natürlichen Aktivität und geben zu keinerlei Besorgnissen Anlass. (St.Gallen)

Badewasser, Abwasser – Eaux de piscines, eaux usées

Die künstlichen Freibäder Allenmoos, Letzi, Unterer Letten, Auhof, das Dolder- und das Waidbad sowie das Hallenbad standen während ihrer ganzen Betriebsdauer unter unserer Kontrolle.

Im August beklagten sich die Badegäste am Katzensee über schmierige Ueberzüge, die nach dem Verlassen des Wassers Körper und Badekleider bedeckten. Unsere Untersuchung ergab, dass dafür eine planktische, Gallerte bildende Blaualge (Mycrocystis aeruginosa) verantwortlich zu machen ist, die sich während der heissen Sommertage in solcher Menge entwickelte, dass sich das Wasser stark trübte. (Zürich-Stadt)

Versuche, die bereits in das Jahr 1958 zurückreichen und die im Berichtsjahr zum Abschluss gelangten, sollten die Frage einer eventuellen nachteiligen Beeinflussung von Grundwasser durch Kehrichtverbrennungsasche (Schlacke und Flugstaub der Kehrichtverbrennungsanlage Bern) abklären. Da ein eigentlicher Praxisversuch im Gelände nicht zu verwirklichen war, wurde eine künstliche Anlage errichtet, welche es gestattete, die Veränderungen eines Grundwassers beim Durchlauf und beim Stagnieren in solchen Materialien analytisch zu erfassen. Die Zusammensetzung dieser Kehrichtaschen ist wechselnd, und bei Anwesenheit von viel unvollständig verbrannten Stoffen ist eine nachteilige Beeinflussung (Sauerstoffverlust, erhebliche Vermehrung des Ammoniaks) festgestellt worden. Normal verbrannter Kehricht erwies sich aber als unbedenklich und hatte keinen nennenswerten Einfluss auf das durchströmende Wasser. (Bern)

Die Untersuchung der Oberflächengewässer, in denen Fischsterben stattgefunden hatten, ergab, dass in keinem Falle eine eigentliche Vergiftung der Fische vorlag. Das Sterben wurde verursacht durch land- und hauswirtschaftliche Abwasser, die einen starken Sauerstoffmangel im Gewässer bewirkten.

In einem Bach konnte Blut nachgewiesen werden, was auf die Einleitung von Metzgereiwasser schliessen liess.

Auf einen Notschrei aus einer Gemeinde wegen Verpestung der Luft durch das die Gemeinde durchfliessende verschmutzte Flüsschen wurde eine Begehung desselben mit dem zuständigen Gemeindeammann durchgeführt. Schuld an dieser Verschmutzung waren die Abwasser einer oberhalb liegenden Mosterei. Obwohl die Abwasser teilweise geklärt werden, ist das Flüsschen durch Pilzwucherungen vollkommen verschmutzt und verdorben. Das Wasserrechtsamt wurde von dieser Angelegenheit in Kenntnis gesetzt. (Thurgau)

Dans un quartier périphérique d'un réseau urbain, un raccordement clandestin était destiné à l'arrosage des vignes; par cette voie et ensuite de la négligence d'un ouvrier, une solution concentrée de «Sulfobar» a été aspirée dans le réseau public. Fort heureusement, l'accident s'est limité à une seule rue dont la conduite, en cul de sac, n'a débité que fort peu de temps de l'eau trouble à odeur d'hydro-

gène sulfuré. Le service des eaux alerté, a pu faire purger rapidement la conduite et toutes les installations qui en dépendent. Nous avons procédé à des recherches du produit toxique au moment de la vidange, puis à des contrôles pour vérifier la disparition de la pollution.

Parmi les nouvelles installations en voie d'achèvement, il faut citer toutes celles que la ville de La Chaux-de-Fonds a terminées dans les gorges de l'Areuse et tout particulièrement la station de réalimentation artificielle de la nappe souterraine par l'eau de la rivière. L'inspection et les contrôles effectués n'ont rien révélé d'anormal. (Neuchâtel)

Afin de faciliter l'application des dispositions instituées par la loi du 20 mai 1958 sur la protection des eaux contre la pollution, une carte des zones de protection des nappes souterraines et des principales régions sourcières (zones de plus grands risques) a été établie.

Cette carte au 1 : 100.000 est destinée aux services cantonaux compétents pour les autorisations suivantes: exploitation de gravières, ouverture de décharge d'ordures, installation de puits perdus, établissement de dépôts de carburants. (Vaud)

En vertu de la circulaire du 28 novembre 1958 du Service fédéral de l'hygiène publique, nous avons procédé à des prélèvements d'eau chaude et froide dans divers immeubles possédant une installation pour l'adoucissement de l'eau utilisant des polyphosphates. Les appareils sont contrôlés et rechargés régulièrement par les soins de maisons spécialisées (Metadium et Siliphos).

Il a été prélevé 54 échantillons d'eau chaude et froide qui ont révélé à l'analyse une teneur en phosphates de 0,1 à 1,2 mg par litre. (Genève)

Alkoholfreie Getränke – Boissons sans alcool

Im Berichtsjahr 1958 hatten wir Zitronensaft aus Israel beanstandet, da die Analysenzahlen auf einen mindestens 1 : 1 verdünnten Saft schliessen liessen. Der Importeur versuchte uns glaubhaft zu machen, dass Zitronen aus Israel niedrigere Gehaltszahlen aufweisen als solche anderer Provenienz. Auf unser Begehren liess er dann einige Zitronen per Luftpost aus Israel kommen, deren Saft wir dann untersuchten. Wie erwartet, verhielt sich dieser durchaus normal. Später erhielten wir dann noch vom «The Standards Institut of Israel» Angaben über die Zusammensetzung israelischer Zitronensäfte. Diese entsprachen genau den von uns aus selbstgepressten Israel-Zitronen erhaltenen Säften. Als Beispiel führen wir hier nur die Aschengehalte und Formolzahlen auf:

	Zitronensaft importiert	Zitronensaft aus selbstgepressten Israel-Zitronen
Gesamtasche g/100 ml	0,132	0,3
Formolzahl ml n/10 Lauge/100 ml	4,0	17,6

(Zürich-Stadt)

Zitronensaft enthielt 659 mg/kg schweflige Säure (max.zul. 500 mg/kg). Beim Oeffnen der Flasche war die stechend riechende schweflige Säure direkt bemerkbar.

Ein Fruchtsaftgetränk, das etwas mehr als 50 % Fruchtsaft enthielt und unter Mitverwendung von Konzentrat und künstlichen Farbstoffen hergestellt worden war, wurde als «Fruchtsaft aus frischen Früchten» angepriesen. (Aargau)

Un limonadier du canton, récidiviste notoire, a été dénoncé au Ministère public pour avoir mis dans le commerce des limonades «arome citron» et «arome framboise» contenant un édulcorant artificiel sans qu'il en soit fait mention sur les étiquettes. Le tribunal de céans l'a condamné à une amende de quatre cents francs et aux frais de la cause. (Vaud)

Most – Cidre

In einem Most, der in einem defekten emaillierten Gefäss überhitzt worden war, wurde Blei nachgewiesen. (Zug)

Süssmost erwies sich als unverkäuflich bzw. ungeniessbar, da er bei der Degustation einen widerlichen Geruch und Geschmack nach Buttersäure und anderen Gärprodukten erkennen liess. Der Bodensatz enthielt denn auch reichliche Mengen von Hefezellen und von Clostridiumbakterien. (Basel-Stadt)

Kaffee – Café

Gegen eine Nährmittelfirma erfolgte Strafanzeige, weil sie an auswärtige Kunden Kaffee in einer Luxusbüchse lieferte, ohne auf der Packung das Nettogewicht anzugeben. Gegenüber der fakturierten Menge bestand ein Gewichtsmanko von 24,5 %. (Urkantone)

Unter Wasserzusatz abgekühlte, frisch geröstete Kaffeeproben wiesen 7,5 %, 6,6 % (15 % Wasser zum Röstgut gesetzt), 6,5 % und 5,95 % Wasser auf. Ohne Wasserzusatz abgekühlter, frisch gerösteter Kaffee wies dagegen nur 2,8 % Wasser auf. Das Abkühlen des frisch gerösteten Kaffees durch Wasserzusatz im Ausmass, wie es namentlich in einem Tal praktiziert wird, führt zu einer Beschwerung desselben. Das Abkühlen des gerösteten Kaffees mit den in den vorliegenden Fällen in Frage kommenden Wassermengen wurde daher, gestützt auf die Vorschrift von Art. 292, Abs. 3 LMV, untersagt. (Graubünden)

Wein, Traubenmost usw. – Vins, moûts de raisin, etc.

Folgende Gründe führten zu Beanstandungen – Des contestations furent prononcées pour les motifs suivants:

	Anzahl der beanstandeten Proben Nombre d'échantillons contestés
verfälscht – falsifiés	28
unrichtig deklariert – fausse déclaration	113
zu stark geschwefelt – trop soufrés	40
verdorben – altérés	57
andere Gründe – autres motifs	175
Total	413

Weisser Bordeaux app. contr. mit unvergorenem Zucker, der nicht als natürlich süsser Luxuswein im Sinne von Art. 345 Abs. 3 LMV angesprochen werden konnte (Alkohol 10,85 Vol.% und dir. reduz. Zucker 37,3 g/l), wies einen Gehalt von 112 mg freier schwefliger Säure pro Liter auf. Auch unvergorenen Zucker (ca. 18 g/l) enthaltende Weine aus dem Rheinland (Zollproben) waren überschwefelt (61 bis 65 mg freie schweflige Säure pro Liter). (Graubünden)

Bei einer Einfuhr von 22 Fässern Rotwein aus dem Tirol enthielt das uns zugestellte Zollmuster 68 mg/l schweflige Säure. Wie sich herausstellte, wurde seitens des Lieferanten im Tirol die gesamte schweflige Säure auf 4 Fässer verteilt, statt auf alle 22. Die Sache wurde vom Weinhändler korrigiert.

Bei Einfuhren von Rheinweinen in Flaschen wurde bei zwei Sorten ein Gehalt an schwefliger Säure von über 60 mg/l festgestellt. Diese Weine wurden beanstandet und deren Inverkehrbringen untersagt. Bei anderen Sorten lag der Gehalt an schwefliger Säure unter 35 mg/l. (St.Gallen)

Ein nicht in der Weinbranche tätiger Geschäftsmann importierte 5 Sorten weisse und 2 Sorten rote deutsche Rheinweine zum Verkaufe in der Schweiz, ohne im Besitze einer Weinhandelsbewilligung zu sein. Sämtliche Weissweine waren überschwefelt und mussten mit Beschlag belegt werden. (Basel-Land)

Du Porto était mis dans le commerce avec des teneurs en acide sulfureux libre de 370 mg par litre environ et en acide sulfureux total de l'ordre de 700 mg par litre environ. Il y avait dans cette boisson presque quatre fois plus d'acide sulfureux libre que le maximum admis en Suisse. Des consommateurs se plaignirent, à juste titre, d'avoir été incommodés par l'absorption de ce vin.

(Fribourg)

En date du 22 septembre 1959, le Conseil d'Etat a pris un arrêté décrétant obligatoire le contrôle de la vendange pour tout viticulteur ayant un encépagement d'au moins 10 ares.

Ces nouvelles dispositions ont nécessité l'engagement de 45 contrôleurs. Une fois de plus, nous avons rencontré de grandes difficultés pour l'engagement de ce personnel. Une étudiante en médecine a été engagée pour effectuer 956 dosages d'acidité.

Du fait des conditions météorologiques, la vendange 1959 présente les qualités d'une excellente année. Il est très rare dans notre canton, d'enregistrer des degrés Oechslé aussi élevés spécialement dans les rouges. Certains hybrides et quelques Gamay ont dépassé 100° Oechslé.

Les acidités se sont révélées relativement basses puisque dans certains chasselas, elles étaient de l'ordre de 5 g/l avec des teneurs élevées en acide tartrique, parfois plus de 70 %.

Les indices de maturité, dans ces conditions, sont très élevés. Les vendanges se sont échelonnées sur la période allant du 15 septembre au 23 octobre 1959.

Les contrôleurs ont travaillé pendant 5171 heures et ont effectué 14.615 sondages, soit:

sondages auprès des viticulteurs indépendants	2 613
sondages auprès des Caves coopératives	12 002
soit au total	14 615

Le personnel du laboratoire a été mis à contribution, à savoir: MM. Ch. Berner, H. Mathey, J. Tiercy et J. Perrin soit environ 40 journées.

Le nombre des viticulteurs soumis au contrôle s'est élevé à:

Viticulteurs indépendants	169
Viticulteurs appartenant aux Caves coopératives	327
au total	496

Quantité de raisins contrôlés: 8.932.187 kilos. (Genève)

Per quanto riguarda i vini, osserviamo anzittutto l'azione svolta presso i diversi esercenti del Cantone per il controllo del «Merlot aperto».

Questo controllo ha dato ottimi risultati, in quanto ha permesso di identificare che, mentre il merlot messo in commercio come vino aperto è generalmente genuino, ben preparato e ben conservato, in alcuni casi di piccoli produttori abbiamo constatato che, per deficienza di pulizia dei vasi vinari e manchevolezze di preparazione, già dopo pochi mesi dalla vendemmia, il vino presentava indubbi segni di malattia.

I prodotti non conformi sono stati immediatamente eliminati dal commercio. Sono stati pure contestati dei vini importati con la denominazione di «Malvasia», che erano ben lungi dall'avere i caratteri di questo vino pregiato. Si trattava di vini alcoolizzati e zuccherati destinati alla fabbricazione del vermouth e designati impropriamente come malvasia per ragioni fiscali (tasse doganali e di monopolio).

Questi vini sono stati riesportati.

Alfine di disciplinare la messa in commercio dei vini, con designazioni ed etichette perfettamente conformi alle disposizioni dell'ODA, specialmente per i vini spumanti e i vini da pasto che avevano dato motivo di contestazione, sono state inviate a ogni titolare di permesso per il commercio dei vini delle norme

circostanziate con esempi di presentazione e di etichette. Queste norme sono state concordate con la direzione della Comm. fed. per il commercio dei vini e con la competente associazione.

L'esito è stato subito molto soddisfacente, in quanto tutti gli interessati si sono affrettati a sottoporci per esame le loro etichette e ad eliminare rapidamente quelle non conformi.

Si nota anche un eccessivo zuccheraggio, e questo non solo per i piccoli produttori, ma anche per le produzioni commerciali.

L'eccessivo zuccheraggio è un errore che deve essere corretto.

Esso serve unicamente per aumentare il tenore alcoolico.

I caratteri organolettici invece, non solo non vengono migliorati, ma possono presentare degli squilibri e disarmonie di composizione. (Ticino)

Spirituosen – Spiritueux

Statt mit Echtheitsscheinen wird das ausländische Kirschwasser, zu dem auch das im Inland aus ausländischer Maische gebrannte Destillat zählt, sofern es ausschliesslich zur Verarbeitung in gewerblichen und industriellen Betrieben dient, von einem entsprechenden Schreiben des zuständigen amtlichen Laboratoriums begleitet. Für dessen Echtheit werden gleichwertige Garantien verlangt, wie sie für inländischen Kirsch vorgeschrieben sind. (Urkantone)

Die Knappheit an Brennkirschen brachte es mit sich, dass der Bedarf an Kirschwasser nicht restlos aus der schweizerischen Produktion gedeckt werden konnte. So sind denn in einem Ausmasse wie nie zuvor ausländische Kirschwasser, bzw. aus ausländischer Maische hergestellte Produkte auf dem Markt erschienen, die bezüglich Gehalt und Bouquet nicht immer einem Vergleich mit einheimischer Ware standhielten. Am ehesten entspricht das elsässische Kirschwasser unserer Geschmacksrichtung. Ausländische Produkte sind oft fettsäurigdrusig oder schwach im Bouquet. Wir prüften Kirschwasser, das aus jugoslawischer oder ungarischer Maische in der Schweiz gebrannt worden war, aber auch österreichische und italienische Ware. Entscheidend für den Unterschied zwischen einheimischen und ausländischen Produkten ist aber nicht nur die Qualität der verwendeten Brennkirschen, sondern auch das Brennverfahren. Ausländisches Kirschwasser wird, im Gegensatz zu unsrer Brennweise, oft auf einen hohen Alkoholgehalt gebrannt, wobei meist eine nur schwach aromatische Ware resultiert.

Cherry Brandy-Liqueur enthielt Kirschwasser minderer Qualität, Pfefferminzliqueur war mit einem verbotenen blaugrünen Farbstoff gefärbt worden. Unzulässigerweise mit Tartrazin gefärbter Eiercognac musste beanstandet werden. Offenbar sollte durch Färbung mit diesem gelben Farbstoff ein besonders hoher Eigehalt vorgetäuscht werden. (Basel-Stadt)

Le contestazioni per carattere organoletico riguardano soprattutto campioni di grappa che, per difetti di distillazione, contengono parte della prima frazione e un eccessivo quantitativo di frazione finale (coda).

La questione della grappa è stata oggetto d'una speciale inchiesta, e ciò per poter proporre all'autorità cantonale dei provvedimenti atti a salvaguardare la genuinità e il buon nome della grappa ticinese.

L'inchiesta eseguita ha rivelato che vi sono in commercio delle grappe che, pur essendo genericamente conformi alle esigenze dell'ordinanza federale sul commercio delle derrate alimentari, sono ben lungi d'avere i caratteri franchi di una buona grappa distillata dalle vinacce fermentate di uve rosse prodotte nel Ticino.

La grappa deve essere considerata una specialità, come il kirsch, l'acquavite di prugne e simili, e non una miscela qualsiasi, senza speciali caratteri. Per giungere a questo è necessario che, nella legislazione, la grappa trovi la sua giusta definizione, e siano stabiliti dei requisiti ben chiari, alfine di eliminare dal commercio, o di fare in modo che gli stessi siano venduti con l'appropriata denominazione di «acquavite ordinaria», i prodotti di distillazione delle vinacce scadenti. (Ticino)

Absinth – Absinthe

Application de la loi fédérale concernant la prohibition de l'absinthe:

Tous les échantillons envoyés au Laboratoire cantonal se sont révélés à l'analyse comme étant de l'absinthe ou de l'imitation d'absinthe.

11 cafetiers ou hôteliers ont été dénoncés aux préfectures intéressées:

amendes préfectorales infligées: de Fr. 10.– à Fr. 250.–.

La destruction de la marchandise, sous contrôle, a été ordonnée dans chaque cas, après liquidation de l'affaire. (Vaud)

Application de la loi fédérale concernant la prohibition de l'absinthe:

3 rapports ont été adressés à l'Autorité judiciaire par suite de débits de boissons genre «absinthe».

Un bon travail est fourni pour la lutte contre la fabrication des dites boissons avec la collaboration d'inspecteurs de la Régie fédérale des alcools.

Une distillerie, qui n'était pas étrangère à la préparation de boissons anisées, à fortes teneurs en huiles essentielles et en alcool, a fermé ses portes. (Fribourg)

Tabak und Tabakwaren – Tabac, cigares et cigarettes

Stumpen «für nikotinempfindliche Raucher» enthielten 1,17 % Nikotin a.Tr.S. Zigaretten mit 1,08 % Nikotin a.Tr.S. wurden ebenfalls mit einer Reklame, die auf einen relativ geringen Nikotingehalt hinwies, verkauft. «Naturreine» Stumpen waren mit Brand- und Ascheverbesserungsmitteln behandelt und mit gefärbtem Kleister geklebt. (Aargau)

Konservierungsmittel – Agents conservateurs

Das Kartoffelkeimverhütungsmittel Isopropyl-N-phenyl-carbamat wurde geprüft, ob es den Geschmack der damit behandelten Kartoffeln beeinflussen könne. Verwendet wurden ein reines und ein technisches Präparat. Die Kartoffeln wurden mit zehnfacher Dosierung bestreut und nach drei Wochen degustiert. Die Kartoffeln mit dem reinen IPC waren einwandfrei; die mit dem technischen IPC hatten einen deutlichen chemischen Missgeschmack. Das technische IPC allein weist schon einen starken Apothekengeruch auf.

Das technische IPC enthält Verunreinigungen, die durch Wasserdampfdestillation abgetrennt werden können. Der Schmelzpunkt allein ist ein ungenügendes Kriterium für die Reinheit. Auch angeblich reine IPC-Präparate können einen farbigen Destillationsrückstand geben und Kartoffeln geschmacklich beeinflussen. Die sicherste Beurteilungsmöglichkeit der Reinheit ist die Geschmacksprobe mit Kartoffeln. (Zürich-Kanton)

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände – Objets usuels

Eine in Schaffhausen verzinnte Kupferkasserole wurde während 1½ Jahren für Kochzwecke verwendet. Die Zinnlegierung enthielt 32,1 % Blei und verursachte eine Vergiftung. Diese Angelegenheit veranlasste das Laboratorium in Schaffhausen und zwei Landgemeinden, von Kupferschmieden Reinzinn (Barren und Zinnblätter) erheben zu lassen. Die untersuchten Proben genügten den gesetzlichen Anforderungen. (Schaffhausen)

Ein Kleiderreinigungsapparat mit Perchloräthylen war undicht. Während des Waschvorganges sammelte sich in den Gewindetöpfen der Verschlusschrauben flüssiges Perchloräthylen an, welches bei der nachfolgenden Heissluftbehandlung des Waschgutes heraussprudelte und verdampfte. Die geruchliche Belästigung war so stark, dass das Lokal verlassen werden musste. (Graubünden)

Verschiedene aus Kunststoffen bestehende, für die Aufnahme von Lebensmitteln bestimmte Behälter sowie Kunststoff-Folien inkl. diejenige der Innenverkleidung der Tetra-Packungen für pasteurisierte Milch untersuchten wir auf geruchs- und geschmacksabgebende Substanzen und schädliche Weichmacher. Die Befunde lauteten günstig. (Basel-Stadt)

2 Sorten PVC, die zum Auskleiden von Vorratsbehältern für Obstwein und ähnliche Getränke vorgesehen waren, mussten beanstandet werden, da sie deutliche Mengen von Pb und Zn an 4%ige Essigsäure abgaben. Ausserdem verliehen sie Leitungswasser innerhalb von 24 Stunden einen starken, bitterlichen Fremdgeschmack (Phtalsäureester). (Bern)

Plastikbecher für Milchprodukte gaben pro kg an Wasser 125 mg lösliche Stoffe ab. Das Material ist spröde und zerbricht leicht zu scharfen Stücken. Es wurde als ungeeignet abgelehnt.

Ein schwarzes Polyäthylenrohr gab pro kg 20 mg lösliche Stoffe an Wasser ab und verlieh diesem einen deutlichen Missgeschmack.

Zwei PVC-Rohre waren bleihaltig und zeigten eine Löslichkeit in Wasser von 10 bis 40 mg pro kg.

Farbige Trinkhalme gaben beim Aufbewahren in Wasser nach 48 Stunden die Farbstoffe ab und verliehen dem Wasser einen gallenbitteren Geschmack.

Hart-PVC-Flaschen mit 0,05 % Styrol geben an 4%ige Essigsäure und 8%igen Alkohol nach 48 Stunden keine löslichen Stoffe ab und beeinflussen die Lösung auch geschmacklich nicht. (Zürich-Kanton)

Es scheint nicht allzuselten vorzukommen, dass Bleiarseniat als Schädlings- und Unkrautbekämpfungsmittel auf Tennis- und Golfplätzen angewendet wird. Wir haben einer hiesigen Firma verboten, weiterhin für den oben erwähnten Zweck bestimmte arsenhaltige Präparate in den Verkehr zu bringen.

In einer Lohnpackerei traten beim Abfüllen von Mottenschutzmitteln (Naphthalin und Paradichlorbenzol) bei den Arbeiterinnen Erbrechen, Nierenschmerzen und Durstgefühl auf. Das Abfüllen dieser Produkte erfolgte jeweils im August und betraf eine Menge von etwa 5 Tonnen. Das Gesundheitsinspektorat erliess sofort die notwendigen Verfügungen.

Der Abwart eines Geschäftshauses beklagte sich über eine seit Eintritt der Heizperiode auftretende chronische Uebelkeit. Durch systematische Messungen konnte Rauchgas als Ursache ausgeschlossen und der Uebelstand auf einen Defekt in der Gasleitung im Keller des Geschäftshauses zurückgeführt werden. Die Abwartwohnung befindet sich im 5. Stock des Geschäftshauses. Geruchlich war das Gas dort nicht bemerkbar.

In einem anderen Geschäftshaus gingen in verschiedenen Stockwerken alle Pflanzen über das Wochenende zugrunde. Das Personal in einigen Büroräumen beklagte sich über häufige Kopfschmerzen und leichte Benommenheit. Verdächtigt wurde die Abluft einer benachbarten Grossgarage. Messungen in verschiedenen Etagen haben 50 bis 100 ppm Kohlenoxyd, im Keller sogar 200 ppm ergeben. Ein Geruch nach Leuchtgas war auch hier nicht zu bemerken. Trotzdem alarmierten wir den Netzdienst des Gaswerkes, der dann auch nach mehrtägigem Suchen einen Defekt im Zuleitungssystem feststellte. (Zürich-Stadt)

De l'étain utilisé pour l'étamage de pétrins contenait 69 % de plomb. Le Chimiste cantonal a envoyé à ce sujet un rapport à l'Autorité judiciaire.

3 pétrins étaient recouverts de tôle galvanisée: ce qui est interdit, le zinc étant un métal toxique. (Fribourg)

Kosmetische Mittel – Cosmétiques

Ein Haarentfernungsmittel auf der Basis von $Ca(OH)_2$ und Calcium-thioglycolat wies ein pH von 11,6 auf. Angeblich soll Ca-thioglycolat nicht ekzembildend sein. Trotzdem traten Ekzeme auf. Möglicherweise hat das hohe pH die Haut sensibilisiert. (Zürich-Kanton)

Verschiedenes – Divers

Wie wichtig eine gute Giftkontrolle und eine ständige Aufklärung der ganzen Bevölkerung sind, zeigt ein bedauerlicher Todesfall in einem andern Kanton. Ein Arbeiter trank aus einer Mostflasche, die Cyannatriumlösung enthielt. In wenigen Minuten trat der Tod ein. In dem betreffenden Betrieb war eine Probe des zu prüfenden Cyanidbades in einer Mostflasche bereitgestellt worden.

In verschiedenen landwirtschaftlichen Genossenschaften werden auch starke Gifte immer noch offen aufbewahrt. Oft stimmen auch die Sachbezeichnungen nicht. Das Giftempfangsscheinbuch wird auch nicht ordnungsgemäss geführt. Zahlreiche Verwarnungen mussten ausgesprochen werden.

Der Berichterstatter stellte bei der Gesundheitsdirektion den Antrag, Röntgenapparate in Schuhgeschäften wegen Gefährdung des Personals zu verbieten. Eine Kontrolle hatte ergeben, dass die Streustrahlung noch in 1 m Distanz das Mehrfache der Toleranzdosis betragen kann. Die Schuhhändler haben sich verpflichtet, wenigstens dafür besorgt zu sein, dass nur noch Apparate verwendet werden, deren Streustrahlung praktisch abgeschirmt wird. Man kann sich trotzdem fragen, ob ein Röntgendiagnostiziergerät in die Hand eines Laien gehört. (Zürich-Kanton)

Ein fahrender Händler kaufte in Drogerien technische Salzsäure, verdünnte sie am nächsten Brunnen auf das Doppelte bis Dreifache und verkaufte sie an Gaststätten als «Blitzreiniger» für Aborte und Pissoire ohne irgendwelche Hinweise offen zu Fr. 3.70 per Liter. Ein Wirt reklamierte bei der städtischen Lebensmittelkontrolle, das Mittel greife Hände und Kleider an. Es gelang den städtischen Ortsexperten, den Mann zu stellen und einige Liter der Säure zur Prüfung sicherzustellen.

Ein Desinfekteur verwendete zur Mäusebekämpfung in Gaststätten trotz ergangener Weisung im gegenteiligen Sinn Thalliumpräparate. Man wurde erst darauf aufmerksam, als kurz aufeinanderfolgend in zwei Betrieben die Hunde der Betriebsinhaber an Vergiftung eingingen. Schwere Gifte, wie Arsen, Quecksilber, Thallium und andere derselben Giftgruppe, dürfen in Lebensmittelbetrieben nicht als Köder verwendet werden (Art. 21, Abs. 4). (Luzern)

Dans l'urine d'ouvriers dégraissant des pièces de mécanique à l'aide de trichloréthylène, nous avons dosé le métabolite du trichloréthylène, l'acide trichloracétique:

Ouvriers	Acide trichloracétique mg/litre
A	60
B	110
C	130
D	140
E	360

Pendant le démontage d'une installation de nettoyage à sec de vêtements, un ouvrier fut atteint de malaises. Appelés à nous prononcer sur l'origine de ces malaises, nous avons constaté que les boues accumulées dans les diverses parties de la machine renfermaient plus de 60 % de trichloréthylène. En conséquence, l'origine de ces malaises devait être due aux vapeurs de ce solvant.

Des tablettes de couleur blanchâtre qu'un enfant avait sucées, ont été soumises à notre examen. Ces tablettes sont utilisées pour chauffer certains jouets, des fourneaux en particulier. Elles sont constituées par de l'hexaméthylènetétramine non dénaturé par une substance amère. Elles peuvent donc présenter un danger pour les enfants.

Activité du Laboratoire pour l'étude des pollutions de l'atmosphère

1300 analyses ont été faites, dont:

760 sur la demande du service de sécurité des constructions,
81 sur la demande de médecins ou de la Caisse nationale,
257 sur la demande de particuliers,
16 sur la demande du service du gaz,
186 pour l'étude de la pollution atmosphérique.

Ces analyses se répartissent comme suit:

320 concernent des cheminées fissurées,
547 concernent des émanations diverses (installations de chauffage, refoulements et rabattements de fumées),
97 concernent des garages et des voitures,
28 concernent des fuites de gaz,
2 concernent des frigorifiques,
80 concernent des émanations provenant de lignes électriques surchauffées dégageant des odeurs nauséabondes,
36 concernent des solvants industriels, métaux toxiques et poussières industrielles,
4 concernent la détermination de l'humidité dans des locaux et
186 concernent l'étude de la pollution atmosphérique. (Genève)

III. 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 1959 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1959

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	470	5—250	5 373	8	10—90	324
Bern	37	30—500	3 950	10	5—120	434
Luzern	12	30—300	920	2	42—60	102
Uri	7	10—20	130	—	—	—
Schwyz	16	10—300	760	1	8	8
Obwalden	7	10—250	350	—	—	—
Nidwalden	10	40—300	860	—	—	—
Glarus	—	—	—	—	—	—
Zug	2	50	50	1	30	30
Fribourg	36	5—300	1 745	1	60	60
Solothurn	45	10—400	3 530	3	30—120	240
Basel-Stadt	6	40—100	385	—	—	—
Basel-Land	1	150	150	1	10	10
Schaffhausen	8	5—20	90	—	—	—
Appenzell A.Rh.	1	—	—	1	120	120
Appenzell I.Rh.	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	16	20—500	1 600	5	14—28	105
Graubünden	56	10—80	1 700	—	—	—
Aargau	109	50—500	3 315	7	4—14	66
Thurgau	77	10—250	2 200	—	—	—
Tessin	2	50	100	—	—	—
Vaud	59	5—600	5 805	15	5—60	435
Valais	150	5—100	4 307	—	—	—
Neuchâtel	20	10—1000	5 055	3	15—45	90
Genève	111	5—150	3 548	—	—	—
Schweiz - *Suisse*	1258	5—1000	45 923	58	4—120	2024

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

Zusammenstellung der im Jahre 1959 eingegangenen Mitteilungen über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1959 classées d'après les principaux objets

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Oel 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	300	20	18	6	16	110	—	—	470
Bern	30	1	—	1	4	1	—	—	37
Luzern	11	—	—	—	—	1	—	—	12
Uri	6	—	—	—	—	1	—	—	7
Schwyz	14	—	1	—	—	1	—	—	16
Obwalden	6	—	1	—	—	—	—	—	7
Nidwalden	8	—	1	—	—	1	—	—	10
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Fribourg	23	—	—	4	5	1	—	3	36
Solothurn	28	—	—	—	1	15	—	1	45
Basel-Stadt	—	—	—	—	1	5	—	—	6
Basel-Land	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Schaffhausen	7	—	—	—	—	1	—	—	8
Appenzell A.Rh.	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Appenzell I.Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	14	—	—	2	—	—	—	—	16
Graubünden	30	—	1	8	2	14	—	1	56
Aargau	64	14	5	1	10	14	—	1	109
Thurgau	64	1	1	—	—	11	—	—	77
Tessin	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Vaud	37	—	1	4	8	2	—	7	59
Valais	54	1	9	14	9	42	—	21	150
Neuchâtel	3	—	—	1	2	6	—	8	20
Genève	21	9	31	9	16	15	—	10	111
Schweiz - *Suisse*	726	46	69	50	74	241	—	52	1258