

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

**Band:** 52 (1961)

**Heft:** 5

**Rubrik:** Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1960 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1960

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 19.11.2024

**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.—)

Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)

Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

---

BAND - VOL. 52

1961

HEFT - FASC. 5

---

## Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1960

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1960

### I. Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes

#### *A. Gesetzgebung und Allgemeines*

Am 11. März 1960 faßte der Bundesrat einen am 15. desselben Monats in Kraft getretenen Beschluß betreffend Aenderung der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, welcher 16 Verordnungsartikel berührt, auf die nachstehend kurz eingetreten sei:

Physikalische Behandlungsverfahren von Lebensmitteln, die geeignet sind, dieselben in ihren physiologischen Eigenschaften oder in deren stofflicher Zusammensetzung zu ändern, wurden allgemein der Bewilligungspflicht unterstellt. Neben der Ultraviolettbestrahlung fallen nun auch die Behandlung mit ionisierenden Strahlen, mit Ultraschall und dergleichen unter die Bewilligungspflicht.

In Abs. 4 zu Art. 76 hat eine vielfach verschieden ausgelegte Bezeichnung ihre rechtlich eindeutige Form gefunden. Als «Café crème» darf nur noch eine Kaffeezubereitung gelten, bei welcher Rahm von mindestens 15 % Milchfettgehalt beigegeben wird.

Nach der neuen Fassung von Art. 79 müssen Milchkonserven ausländischer Herkunft auf den Packungen deutlich sichtbar und lesbar als «ausländisch» oder direkt nach dem Herkunftsstaat bezeichnet werden, nachdem bisher nur die Angabe des Herstellers oder Verkäufers oder der entsprechenden eingetragenen Marke verlangt war.

Bei den Mahlprodukten wurden genauere Begriffsbestimmungen und -unterscheidungen aufgenommen (Art. 132, 133, 138), welche sich auch auf die Artikel betreffend das Brot auswirken (Art. 142)

Weitere Aenderungen erfuhren die Art. 326/2 (Tafelsenf), Art. 332/8 (Traubensaft) in bezug auf Ursprungs- und Sortenbezeichnung bei Verschnitt sowie Traubensaft verdünnt, für welchen Ursprungs- und Sortenbezeichnung untersagt wurden. Aenderungen der Verordnungsbestimmungen über Wein (Art. 336, 337, 338, 340, 353 der Lebensmittelverordnung) betreffen «Weine mit Restzucker», «Zusammenlegung von Weinproduktionsgebieten», «Weine der Klasse II», «Kellerbehandlungsmittel», «Trockenzuckerung».

Als zulässiges Konservierungsmittel wurde die Sorbinsäure in den Art. 444/3 aufgenommen. Sie darf überall dort Verwendung finden, wo nach Verordnung die Benzooesäure als zulässig erklärt ist.

Gestützt auf Art. 337c der Lebensmittelverordnung (Fassung vom 4. Oktober 1946) wurde dem Schweizerischen Handelsamtsblatt eine Publikation über den «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1960» zur Bekanntmachung übergeben, welche am 26. Oktober erschien.

Im Berichtsjahr hat der Bundesrat im Sinne von Art. 56 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen den Staatsratsbeschluß des Kantons Waadt über die Weinbezeichnungen «Salvagnin» und «Vin du pays» sowie die Aenderung der Vollziehungsverordnung des Kantons Zürich zur Bundesgesetzgebung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände genehmigt.

Die Eidg. Ernährungskommission, ihre Sub- und Expertenkommissionen hielten im Geschäftsjahr sechs Sitzungen ab, an welchen unter anderem die folgenden Fragen behandelt wurden:

1. Reinheitsanforderungen an Lebensmittelfarbstoffe
2. Farbstoffe für Kosmetika
3. Ausdehnung der Erhebungen über den Gesundheits- und Ernährungszustand der Bevölkerung
4. Zusatz von Fremdstoffen zu Lebensmitteln
5. Deklaration der Fremdstoffe in Lebensmitteln
6. Zusatz von Antibiotika zu Futtermitteln.

Die im Auftrage der Eidg. Ernährungskommission durchgeführten Erhebungen über den Gesundheits- und Ernährungszustand der Bergbevölkerung wurden im Laufe des Jahres 1960 zu Ende geführt. Der vollständige Bericht befindet sich im Druck und wird im nächsten Jahre veröffentlicht werden.

Der ausführliche VI. Tätigkeitsbericht der Eidg. Ernährungskommission, welcher die Jahre 1959/60 umfassen wird, soll in einem der nächsten Hefte dieser «Mitteilungen» erscheinen.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung der Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 74 (57) Zirkulare den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:

	1960	1959
- Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidgenössischen Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	31	15
- Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	34	15
- Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	20	38
- Bewilligungen von Vitaminanpreisungen (Stand per 31. Dez. 1960)	343	222
- Diätetische Nährmittel	73	12
- Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidgenössische Lebensmittelverordnung	82	57
- Diverses	51	23

### B. Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Die in diesen «Mitteilungen» im Jahre 1960 erschienenen 32 Publikationen über Arbeiten, die am Eidg. Gesundheitsamt (3), in den Eidg. Versuchsanstalten und kantonalen Laboratorien für Lebensmittelkontrolle (14) sowie in anderen Laboratorien für Lebensmitteluntersuchung im Inlande (12) und im Auslande (3) ausgeführt wurden, geben Aufschluß über die zurzeit bearbeiteten aktuellen Probleme auf diesem Wissensgebiet.

Im Vordergrund steht immer noch der Ausbau der *chromatographischen Methoden*, sei es auf Papier, auf Dünnschicht oder im Gaschromatograph. 8 Publikationen befassen sich hiermit.

Die *Bearbeitung des Lebensmittelbuches* in 5. Auflage gab Anlaß zu 6 Publikationen, die sich mit der Bestimmung von Stärke und Abbauprodukten von Kohlenhydraten, mit dem Nachweis von Natrium und Fluor, mit demjenigen von Hybridenweinen und mit der Analyse von Farbstoffen befassen.

Die Vervollkommnung der Methoden zur *Untersuchung von Tabakrauch* und von Zigarettenfiltern wurde in 3 Publikationen behandelt.

Die übrigen Arbeiten verteilen sich auf verschiedene Gebiete.

Wie erwähnt, stammen aus dem Laboratorium für Lebensmitteluntersuchung des Eidg. Gesundheitsamtes 3 der Publikationen in den Mitteilungen. Daneben wurden noch 4 Arbeiten andernorts veröffentlicht. Bearbeitet wurden weiterhin die chromatographischen und elektrophoretischen Methoden in der Lebensmittelchemie, die Radioaktivität der Lebensmittel, die Untersuchung von Kunststoffen in der Lebensmittel-Verpackung. Eine große Arbeit über die Zusammensetzung



schweizerischer Lebensmittel fand als Teil 10 des Lebensmittelbuches 5. Auflage «*Nährwert der Lebensmittel*» ihren Abschluß und führte zur Publikation als Separatabdruck. Verschiedene Publikationen setzen sich mit Problemen der Lebensmitteltechnik auseinander («*Addition de substances étrangères aux denrées alimentaires*», *Revue méd. de la Suisse Romande* LXXX, 595 [1960], «*Wie groß ist der Anteil industriell verarbeiteter Lebensmittel an der gegenwärtigen Ernährung in der Schweiz?*», D. Steinkopff, Darmstadt 1960). Am 17. internationalen Kongreß für Reine und Angewandte Chemie in München 1959 wurde allgemein die Analytik der Lebensmittelzusatzstoffe behandelt (Verlag Chemie, Weinheim, 1960).

### *C. Lebensmittelchemikerprüfungen*

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker hat mit sehr gutem Erfolg bestanden: Herr Dr. J. Wicki, zurzeit Adjunkt am kantonalen Laboratorium in Luzern.

### *D. Kontrolle der Lebensmittel*

#### *1. Am Eidg. Gesundheitsamt, Unterabteilung Lebensmittelkontrolle*

Die Aufsicht über den Lebensmittelverkehr im Inlande erfolgt, in Anwendung von Art. 56 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes, durch die Kantone. An der Landesgrenze wird die Kontrolle durch die Zollorgane besorgt, deren Instruktion in den Aufgabenkreis des Eidg. Gesundheitsamtes fällt. Fünf Lebensmittel-Experten (Hochschulchemiker) sind fachlich direkt diesem Amte unterstellt.

Wie im Bericht über die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1958 unter diesem Titel dargelegt (diese «*Mitteilungen*» 50, 314 [1959]), sind der Unterabteilung Lebensmittelkontrolle jedoch auch bei der Inlandkontrolle in 28 Artikeln der Lebensmittelverordnung verschiedene Aufgaben überbunden. Die in diesem Rahmen erteilten Bewilligungen, die sich meist auf eine analytische Prüfung oder eine eingehende Kontrolle der Packungs- und Prospekttexte, öfters auch auf eine Kontrolle des Betriebes durch die kantonalen Organe stützen, sind bereits unter Teil I/A aufgeführt.

#### *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 1009 (1258) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bußen von Fr. 3.– bis 6000.– (Fr. 5.– bis 1000.–) im Gesamtbetrage von Fr. 51 779.– (Fr. 45 923.–) auferlegt und Gefängnisstrafen in 44 (58) Fällen von 3 bis 300 Tagen (4 bis 120 Tagen), total 2152 Tage (2024 Tage) ausgesprochen wurden.

### 3. In den Vitamin-Instituten Basel und Lausanne

In beiden Instituten wurden zusammen total 304 (229) Produkte in 530 (518) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 21 (17) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mußten. 45 (36) Untersuchungen wurden auf biologischem, 485 (482) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt. Sie verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Vitamine:

	K	A	B <sup>1</sup>	B <sub>2</sub>	B <sub>6</sub>	PP (Niacin)	B <sub>12</sub>	C	D	E	Fol.S	Carot.	Pant.
Basel	—	10	84	53	3	42	1	86	33	15	—	—	1
Lausanne	—	15	73	37	4	25	1	28	12	2	—	3	2
Total	—	25	157	90	7	67	2	114	45	17	—	3	3

### 4. Durch die Eidg. Weinhandelskommission

#### a) Erteilung, Ablehnung und Entzug von Weinhandelsbewilligungen

Im Berichtsjahr sind der Eidg. Weinhandelskommission durch die kantonalen Bewilligungsbehörden 87 Gesuche um die Erteilung der Weinhandelsbewilligung zur Begutachtung und Antragstellung unterbreitet worden. Dazu kamen noch die 43 hängigen Fälle vom Vorjahr, so daß total 130 Gesuche zu behandeln waren. 47 Gesuche wurden eingereicht wegen rechtlicher Umgestaltung der Firma, Wechsel in der verantwortlichen Geschäftsführung, Wiederaufnahme eines früheren Weinhandelsbetriebes oder Uebernahme einer bestehenden Firma. Bei den restlichen 40 Gesuchen handelte es sich um Neugründungen oder um den Uebergang zum bewilligungspflichtigen Weinhandel.

Von den 130 Gesuchen konnten 75 den kantonalen Bewilligungsbehörden zur Genehmigung empfohlen werden. In 10 Fällen mußte die Ablehnung beantragt werden, während 2 sich durch Rückzug des Gesuches erledigten. Bei 43 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		130
Verzicht, Abgänge, Firmenänderungen	94	
Beantragte Ablehnungen	12	
Unerledigte Gesuche	43	149

Die Zahl der Weinhandelsbewilligungen hat somit gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang um 19 erfahren. Auf Ende 1960 beläuft sie sich gesamthaft auf 1595 gegenüber 1614 per Ende 1959.

Auf Grund der Bekanntmachungen im Schweizerischen Handelsamtsblatt und der Feststellungen der Inspektoren wurden 65 Firmen aufgefordert, ein Bewilligungsgesuch einzureichen oder über ihre Weinhandelstätigkeit Auskunft zu geben. Zuzufolge dieser Kontrolle mußten 47 Betriebe ein Bewilligungsgesuch einreichen.

Angesichts der Schwere der Verfehlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung mußte in einem Fall der Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung gestellt werden. Die Erledigung der Entzugsanträge durch die einzelnen Kantone läßt leider noch zu wünschen übrig.

#### b) Buch- und Kellerkontrolle

Im Berichtsjahr führten die Inspektoren insgesamt 745 Kontrollen durch, nämlich 646 Normalkontrollen bei Bewilligungsinhabern und 99 Sonderkontrollen (Abklärung der Bewilligungspflicht, pendente Gesuche, Spezialerhebungen usw.). Unter Einbezug der Pendenzen vom Vorjahr (32 Normal- und 16 Sonderkontrollen) waren insgesamt 793 Inspektionsberichte zu behandeln. Davon konnten bis Ende 1960 711 erledigt werden, und zwar:

a) keine Beanstandungen		508	
b) geringfügige Beanstandungen		177	
c) 1. Verfehlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung	10		
2. Weinhandel ohne Bewilligung	10		
3. Nichtführung der Sortenkarten	6	26	
			<u>711</u>

#### 5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 3277 (4002) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3041 (3676) Sendungen von Lebensmitteln, 123 (172) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 133 (154) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle führte zur Beanstandung von 102 (91) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 371 580 kg (191 862 kg), von 3 (7) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 13 (17) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

Es kann wohl nichts schaden, in diesem Zusammenhang einmal zu erwähnen, daß die Schweiz zu den Ländern mit den allergrößten Nahrungsmittelimporten je Kopf der Bevölkerung zählt. Von dieser «quantitativen» Tatsache ausgehend, kommt der Lebensmittelkontrolle an der Grenze eine eminente Bedeutung zu, weil dadurch bereits in zahlreichen Fällen den gesetzlichen Vorschriften nicht entsprechende Lebensmittelsendungen gesamthaft und rechtzeitig erfaßt werden können und infolgedessen die Organe der Lebensmittelkontrolle die Möglichkeit haben, vor der Verteilung im Landesinnern einzugreifen oder in gewissen Fällen schon an der Grenze verdorbene Sendungen zurückzuweisen.

Gegenüber dem Vorjahr ist ein leichter Rückgang der Rapporte festzustellen, was bei einer effektiven Zunahme des Gesamtimportes nicht ohne weiteres verständlich erscheint. Die Einführung des neuen Zolltarifes im Berichtsjahr, der eine Mehrbelastung der Zollbeamten mit sich brachte, mag einen gewissen Einfluß gehabt haben; daneben ist zu bemerken, daß nur für eine gewisse Zahl



Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände die Meldung obligatorisch zu erfolgen hat, während bei den übrigen Waren eine stichprobenweise Kontrolle genügt.

Zahlenmäßig ist bei den Beanstandungen eine Zunahme zu verzeichnen, was darauf hinweisen dürfte, daß die Wahl der gemeldeten Sendungen richtig getroffen wurde. An beanstandeten Lebensmitteln sind zu erwähnen: 14 Sendungen Eiernkonserven mit einem Gesamtgewicht von 52 888 kg, sodann 8 Sendungen Gemüsekonserven mit 18 568 kg, 12 Sendungen Obst und Obstkonserven, 14 Sendungen Wein. Daneben entsprach eine Anzahl verschiedener anderer Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände unseren gesetzlichen Vorschriften nicht. Die Gesamtzahl der Sendungen beanstandeter Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände betrug 118 (siehe Tab. 3, S. 362).

Am Eidg. Gesundheitsamt wurde dieses Jahr kein Kurs für Zollbeamte für die Lebensmittelkontrolle an der Grenze durchgeführt.

### *E. Bundessubventionen*

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

An den Umbau und an Neuanschaffungen des kantonalen Laboratoriums in Zürich wurden zusammen Fr. 27 724.—, an die Renovation des chemischen Laboratoriums der Stadt Zürich Fr. 7774.30 Subventionen ausgerichtet.



Tabelle 1

Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen  
und städtischen Untersuchungsanstalten

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs- anstalten	Von Zoll- ämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Priva- ten	Zu- sammen	Zahl	%
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich	201	17 162	1092	18 455	1307	7,1
Zürich, Stadt	Zürich	475	12 121	5539	18 135	1080	5,9
Bern	Bern	511	4 907	1591	7 009	1102	15,7
Luzern	Luzern	119	41 297	737	42 153	1833	4,3
Uri	} Brunnen {	4	848	194	1 046	244	23,3
Schwyz		18	4 814	565	5 397	965	17,8
Obwalden		3	1 449	42	1 494	123	8,2
Nidwalden		4	786	54	844	77	9,1
Glarus	Glarus	4	1 871	78	1 953	187	9,5
Zug	Zug	21	4 712	138	4 871	1497	30,7
Fribourg	Fribourg	9	3 098	200	3 307	221	6,6
Solothurn	Solothurn	85	4 693	472	5 250	457	8,7
Basel-Stadt	} Basel {	287	7 567	1630	9 484	689	7,2
Basel-Land		111	215	93	419	40	9,0
Schaffhausen	Schaffhausen	42	1 827	114	1 983	139	7,0
Appenzell A.Rh.	} St.Gallen {	21	166	11	198	47	2,3
Appenzell I.Rh.		2	32	4	38	21	5,5
St.Gallen *)		211	8 211	334	8 756	1446	16,5
Graubünden	Chur	202	4 125	274	4 601	1032	22,4
Aargau	Aarau	92	8 549	674	9 315	1074	11,5
Thurgau	Frauenfeld	95	5 499	351	5 945	647	10,8
Tessin	Lugano	124	14 581	603	15 308	2759	18,0
Vaud	Lausanne	629	7 373	1401	9 403	498	5,2
Valais	Sion	39	27 119	1384	28 542	2204	7,7
Neuchâtel	Neuchâtel	133	3 860	288	4 281	352	8,2
Genève	Genève	71	5 254	310	5 635	351	6,2
Total Schweiz		3513	192 136	18 173	213 822	20 392	9,5

\*) inklusive Fürstentum Liechtenstein

Tabelle 2

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>a) Lebensmittel</i>			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsft und deren Konzentrate	90	7	7,7
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	272	50	18,3
3	Backpulver und Presshefe	34	5	14,7
4	Bier	69	14	20,2
5	Brot und Backwaren	398	80	20,1
6	Butter	767	200	26,0
7	Diätetische Nahrungsmittel	162	16	9,8
8	Eier und Eierkonserven	462	59	12,7
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	74	16	21,6
10	Fleisch und Fleischwaren	1039	219	21,0
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	158	17	10,7
12	Gemüse und Obst, frisch	304	21	6,9
13	Gemüse und Obst, konserviert	492	68	13,8
14	Gewürze, ohne Kochsalz	287	46	16,0
15	Honig	247	36	14,5
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	92	11	11,9
17	Kaffee	157	78	49,6
18	Kaffee-Ersatzmittel	38	5	13,1
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	163	7	4,2
20	Käse	688	78	11,3
21	Kochsalz	21	1	4,7
22	Kohlensäure Wasser und Mineralwasser, künstliche	71	4	5,6
23	Konditorei- und Zuckerwaren	668	223	33,3
24	Konfitüren und Gelees	53	7	13,2
25	Kunsthonig	17	2	11,7
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	152	17	11,1
27	Milch	168 468	13 447	7,9
	Übertrag	175 443	14 734	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	175 443	14 734	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	1 781	492	27,6
29	Mineralwasser	188	30	15,9
30	Obstwein, Obstschäumwein und Beerenobstwein	61	10	16,3
31	Pektin und andere Verdickungs- mittel	79	12	15,1
32	Pilze, frische, und Pilze, gedörrte und Konserven	104	11	10,5
33	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	143	32	22,3
34	Schokolade	190	44	23,1
35	Sirupe	59	17	28,8
36	Speisefette und Margarine	281	27	9,6
37	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	314	25	7,9
38	Spirituosen	1 568	258	16,4
39	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	186	15	8,0
40	Süsstoffe, künstliche	17	3	17,6
41	Tabak und Tabakerzeugnisse	120	2	1,6
42	Tee und Mate	74	14	18,9
43	Teigwaren	239	38	15,8
44	Trinkwasser, Eis	16 855	3 560	21,1
45	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	9 811	798	8,1
46	Zuckerarten	80	16	20,0
47	Verschiedene andere Lebensmittel	262	18	6,8
	Zusammen Lebensmittel	207 855	20 156	9,6



Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	127	26	20,4
2	Kellerbehandlungsmittel	21	7	33,3
3	Konservierungsmittel	92	7	7,6
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	240	40	16,6
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	41	10	24,3
2	Garne, Gespinste und Gewebe	26	—	—
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	311	46	14,7
4	Kosmetische Mittel	268	26	9,7
5	Mal- und Anstrichfarben	24	2	8,3
6	Petroleum und Benzin	79	28	35,4
7	Spielwaren	74	23	31,0
8	Umhüllungs- und Packmaterial	95	8	8,4
9	Wasch- und Reinigungsmittel	60	13	21,6
10	Zinn zum Löten	7	—	—
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	140	16	11,4
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 125	172	15,2
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	207 855	20 156	9,6
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	240	40	16,6
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 125	172	15,2
	Zusammen	209 220	20 368	9,7



Tabelle 3

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen

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

Nr.	Warengattungen	Ein- gelangte Sen- dungen	davon beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
			Sen- dungen	Gewicht / kg	Sen- dungen	kg
	<i>a) Lebensmittel</i>	Zahl				
1	Butter	2	—	—	—	—
2	Eier	42	—	—	—	—
3	Eierkonserven	203	14	52 888	—	—
4	Fruchtsäfte	48	2	1 196	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	224	8	18 568	—	—
6	Gewürze	53	5	1 581	—	—
7	Honig	148	5	43 949	—	—
8	Kaffee	26	2	108	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	66	2	10 370	—	—
10	Käse	153	6	983	—	—
11	Obst und Obstkonserven	147	12	97 826	—	—
12	Speisefette (ohne Butter)	35	2	50 967	—	—
13	Speiseöle	76	1	5 216	—	—
14	Spirituosen	151	1	180	—	—
15	Tee	2	—	—	—	—
16	Teigwaren	42	—	—	—	—
17	Wein (Traubenmost)	1199	14	55 738	1	313
18	Zuckerarten	51	10	10 715	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	373	18	21 295	—	—
	Zusammen Lebensmittel	3041	102	371 580	1	313
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>	123	3	681	—	—
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>					
	1. Kosmetische Mittel	35	1	2	—	—
	2. Spielwaren	36	11	317	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	42	1	83	—	—
	Zusammen	113	13	402	—	—

Tabelle 4

## Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1960

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag	Beiträge an die Vitamini-institute
	Betriebskosten der Labo-ratorien	Besoldung des Labor.-Personals u. d. Lebensmittel-inspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruk-tionskurse	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	69 331.95	396 722.45	21 186.—	—	487 240.40	62 137.95	425 102.45	21 881.95	—
Zürich (Stadt)	118 127.30	325 217.75	1 489.40	—	444 834.45	102 398.35	342 436.10	32 731.20	—
Bern	28 614.40	182 482.60	20 997.40	—	232 094.40	47 953.70	184 140.70	18 036.10	—
Luzern	29 262.65	111 735.50	3 407.65	—	144 405.80	67 485.75	76 920.05	10 273.25	—
Urikantone	27 499.85	92 053.05	3 494.50	—	123 047.40	41 547.10	81 500.30	10 879.20	—
Glarus	10 850.10	47 520.—	4 012.50	—	62 382.60	2 473.55	59 909.05	4 432.25	—
Zug	22 867.40	39 649.—	881.60	—	63 398.—	20 525.05	42 872.95	6 246.—	—
Fribourg	8 199.70	57 808.20	6 856.55	—	72 864.45	7 693.70	65 170.75	7 175.70	—
Solothurn	24 801.35	113 734.—	3 068.30	—	141 603.65	18 394.25	123 209.40	7 005.30	—
Basel-Stadt	118 941.85	259 685.30	3 599.45	—	382 226.60	82 591.85	299 634.75	29 488.10	1386.25
Basel-Land	22 444.50	53 560.10	7 528.95	299.—	83 832.55	20 657.10	63 175.45	5 244.80	—
Schaffhausen	9 952.10	50 076.45	1 477.85	—	61 506.40	2 878.30	58 628.10	2 832.05	—
Appenzell A.Rh.	6 768.10	8 134.65	2 000.—	—	16 902.75	576.85	16 325.90	1 298.85	—
Appenzell I.Rh.	2 593.25	3 000.—	361.20	—	5 954.45	486.90	5 467.55	435.65	—
St.Gallen	39 826.40	198 530.25	3 917.—	—	242 273.65	52 972.85	189 300.80	15 465.05	—
Graubünden	21 199.45	116 642.65	7 537.95	115.20	145 495.25	21 564.75	123 930.50	12 544.90	—
Aargau	40 371.10	162 944.65	9 431.70	2 853.95	215 601.40	73 226.25	142 375.15	13 005.85	—
Thurgau	25 666.05	125 719.35	5 861.65	—	157 247.05	31 976.45	125 270.60	10 307.—	—
Tessin	47 718.10	183 996.60	11 745.10	—	243 459.80	48 737.05	194 722.75	18 800.—	—
Vaud	32 601.55	247 234.95	15 542.35	—	295 378.85	55 683.75	239 695.10	17 314.60	5967.60
Valais	29 203.30	140 528.80	6 891.90	—	176 624.—	23 184.65	153 439.35	16 858.—	—
Neuchâtel	44 503.45	137 727.20	14 083.30	—	196 313.95	29 829.25	166 484.70	14 253.25	—
Genève	80 514.55	151 322.40	4 990.30	—	236 827.25	19 848.55	216 978.70	21 602.90	—
Zusammen	861 858.45	3 206 025.90	160 362.60	3 268.15	4 231 515.10	834 823.95	3 396 691.15	298 111.95	7353.85
1959	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

## 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 réglant le commerce des denrées alimentaires*

Bei Inspektionen mußten in Wirtschaften immer wieder *Gläser mit Randabsprüngen* beseitigt werden. In einem Milchgeschäft hatten 37 Flaschen, die zur Abgabe von *pasteurisierter Milch* und 10 Flaschen für Joghurt zum Teil solch große Randabsprünge, daß sie gar nicht mehr dicht verschlossen werden konnten. (Zug)

Conformément aux dispositions de l'article 21 et 130 de l'ODA, nous avons été appelés à contrôler les denrées après leur désinsectisation par le bromure de méthyle dans la chambre à gaz des Ports-Francis de la Praille.

Cette année, les denrées suivantes ont été gazées:

tabac  
maïs fourrager  
orge  
fèves de cacao.

Dans tous les échantillons, la présence de bromure de méthyle a été négative après aération. (Genève)

### *Milch – Lait*

Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	295
Entrahmung	184
Wässerung und Entrahmung	8
Fettgehalt ungenügend	342
von kranken Tieren stammend	2 511
Schmutzmilch	6 036
ungenügend haltbar	1 862
andere Gründe	2 467
Total	<u>13 705</u>



## Bangbekämpfung – Lutte contre la brucellose

Die Bekämpfung des Rinderabortus Bang ist im Berichtsjahr intensiv fortgesetzt worden. Nach Angabe des kantonalen Veterinärarnes waren von den Lieferantenproben bloß noch 0,5 % mit virulenten Brucellen behaftet. (Bern)

### Die Untersuchung der Milch auf Abortus Bang

Im Berichtsjahr wurden 21 579 Milchtierbestände, d.h. alle Bestände zweimal auf Abortus-Bang-Infektion serologisch untersucht. Bei positivem Ausfall waren vom betreffenden Bestand die Einzelgemelke zu kontrollieren, was die Erhebung von 2700 Einzelgemelken zur Folge hatte. Von diesen erwiesen sich noch 299 als milchserologisch positiv. 142 derselben enthielten zudem lebende Bangbazillen, stammten also von «Streuern», deren Milch vom Verkehr ausgeschlossen und die selbst durch das kantonale Veterinärarn kurzfristig ausgemerzt wurden. Es ergibt sich folgende Uebersicht:

	1960 I. Kontrolle	1960 II. Kontrolle
1. AB-positive Bestandesmilch	1,1 %	0,7 %
bangpositive Einzelgemelke, serologisch	135	34
bezogen auf den gesamten Tierbestand von		
ca. 100 000 Stück (ohne Streuer)	0,13 %	0,03 %
2. Bangbazillen enthaltende Milchen	107	39
bezogen auf den gesamten Tierbestand	0,11 %	0,04 %
Total banginfizierte Tiere	0,24 %	0,07 %

Der rasche Rückgang des Abortus Bang wird durch diese Zahlen aus dem ersten und zweiten Halbjahr 1960 deutlich. (Luzern)

Von den 5180 mit dem ABR-Test untersuchten Milchproben ergaben nur noch 19 (0,37 %) einen positiven Befund. Die Magermilch-Schnellagglutination, ausgeführt bei Einzelgemelken, reagierte in 26 Fällen positiv, d.h. in 6 % der Proben. Die Reagenten wurden den Kantonstierärzten, im Kanton Schwyz dem zur Ausmerzung zuständigen Departement gemeldet. Nachstehende Zahlen geben Aufschluß über den Erfolg des Bekämpfungsverfahrens seit 1954. Es reagierten serologisch positiv:

1954 = 19,0 %	1956 = 8,7 %	1958 = 1,9 %	1960 = 0,37 %
1955 = 14,8 %	1957 = 3,9 %	1959 = 1,0 %	

Kantone gelten als bangfrei, wenn mindestens 99 % des Tierbestandes tatsächlich bangfrei sind. Die weitem Untersuchungen beschränken sich auf die periodischen Milchkontrollen, wobei bei uns sämtliche Bestandesmilchen einmal jährlich auf Bangerreger geprüft werden. (Urkantone)

Im Zusammenhang mit der Rinderabortus-Bang-Bekämpfung wurden im vergangenen Jahr 3291 Milchproben in das Veterinär-bakteriologische Institut in Zürich zur Untersuchung eingesandt. Davon wurden 12 Proben = 0,36 % (im Jahre 1959: 0,86 %) als positiv gemeldet. (Zug)



Banguntersuchungen:	1955	1960
Lieferantenmilchproben	2 085	1 841
stammend von Kühen	ca. 10 163	10 118
infizierte Bestände (positive ABR-Reaktion)	293	28
infizierte Bestände in ‰	14,0	1,5
Anzahl Kühe mit positiver Schnellagglutination	497	37
Anzahl Kühe mit positiver Schnellagglutination in ‰	4,8	0,36
Anzahl Kühe mit Brucellenausscheidung	160	14
Anzahl Kühe mit Brucellenausscheidung in ‰	1,5	0,14

In 56 von insgesamt 74 Gemeinden zeigten alle erhobenen Lieferantenmilchproben eine negative Bangreaktion. Von den 37 Kühen, deren Milch serologisch positiv reagierte, waren 14 Ausscheiderinnen von lebenden Bangbazillen.

(Baselland)

Auf Wunsch der kantonalen Veterinärkommission wurden die Liefermilchproben weiterhin mit dem Abortus-Bang-Ring-Test kontrolliert. Dabei ergaben sich noch 4 positive Resultate, die den zuständigen Veterinärbehörden gemeldet wurden. Dagegen trat in zunehmendem Maße krankhaft veränderte Milch auf. In 210 Fällen handelte es sich um den Gelben Galt, in über 80 Fällen um Euterentzündungen, verursacht durch pathogene Strepto- und Staphylokokken. Alle positiven Ergebnisse wurden auf Grund der kulturell-bakteriologischen Untersuchung der Einzelgemelkproben durch das Veterinär-bakteriologische Institut unseres Kantons ermittelt. Diese Mastitiden scheinen zur Zeit in eine Periode stärkeren Auftretens zu kommen, und deren Bekämpfung erfordert seitens der Landwirte vermehrte Aufmerksamkeit und Verständnis.

(St.Gallen)

Bangkontrolle:					1960				1959
Kontrollierte Lieferantenproben					7472				7964
Infizierte Bestände	1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960		
in ‰	7,2	7,4	5,0	3,1	2,1	0,6	0,7		

(Aargau)

### *Hygiene der Milch allgemein – L'hygiène du lait en général*

Die Beanstandungen von verunreinigter Milch haben eine nennenswerte Zunahme zu verzeichnen: 1959 7,6 ‰, 1960 11,5 ‰ der untersuchten Proben.

(Bern)

Sur 2.599 échantillons prélevés, 2.240 ont subi l'épreuve de la réductase. Sur ce nombre, 31 n'étaient pas conformes aux dispositions de l'article 42, al. 1, lettre b) de l'ODA et en conséquence, ont été déclarés malsain et de mauvais aloi.

Pour les laits livrés par les laitiers aux consommateurs, le temps de réduction des échantillons contestés a été de:

5 minutes à 1/2 heure	pour	16 échantillons
1/2 heure à 1 heure	pour	5 échantillons
1 heure à 1 heure 1/2	pour	8 échantillons
1 heure 1/2 à 2 heures	pour	2 échantillons

Sur les 223 échantillons prélevés, 197 ont été soumis à l'analyse bactériologique; le nombre de germes contenus dans 1 cm<sup>3</sup> a été le suivant:

Nombre de germes par cm <sup>3</sup>	Nombre d'échantillons
0 à 100	64
100 à 500	43
500 à 1.000	23
1.000 à 10.000	65
10.000 à 25.000	1
au-dessus de 25.000	1

La présence de bactéries du groupe Coli aérogènes n'a été constatée dans aucun échantillon.

L'essai de la phosphate s'est révélé négatif dans tous les cas. (Genève)

### *Urfälschung der Milch – Falsification du lait*

Im letzten Jahresbericht haben wir einen Fall erwähnt, bei welchem Strafanzeige wegen Rückbehaltes des Endgemelkes in einem Betrieb mit Melkmaschine erstattet worden war. Wir haben darauf hingewiesen, daß diese nicht selten praktizierte Wertverminderung eines Lebensmittels von gewissen Leuten nicht als unerlaubte Handlung angesehen wird. Im Gerichtsurteil ist nun doch auf Warenfälschung geschlossen und der Fehlbare zu 4 Tagen Gefängnis, bedingt auf 3 Jahre, und zu einer Buße von Fr. 50.– zusätzlich Verfahrenskosten verurteilt worden. (Bern)

In einer Molkerei stellten wir eine Entrahmung der Milch fest, die folgendermaßen zustande gekommen ist: Die auszuschenkende Milch wird in einer Art Kühltruhe aufbewahrt, die eine Pumpe enthält. Wird nun vom Klienten Milch verlangt, so wird mittels dieser Pumpe die Milch direkt in das mitgebrachte Gefäß gepumpt. An die Handpumpe ist ein Rührer gekoppelt, der nur rührt, wenn gepumpt wird. Die Durchmischung der Milch ist dadurch zu wenig gewährleistet, die Milch rahmt auf und ein Teil der Kundschaft erhält 5 % Fett, ein anderer Teil nur 2 %. Diese Kühltruhe ist inzwischen mit einem zusätzlichen Handrührer ausgestattet worden. (Zug)

Der Wässerungsfall mit 21 % Wasserzusatz betraf eine direkt ab einer Milchleitung erhobene Verkaufsmilch. Je kleiner das durch die Milchleitung zu Tal beförderte Milchquantum ist, desto stärker fällt das eventuell nicht mit der nötigen Aufmerksamkeit und Sorgfalt von der Milch abgetrennte Wasser, mit dem die Milchleitung bei Nichtgebrauch gefüllt ist, ins Gewicht.

Von insgesamt 66 Frühstücksmilchproben, die in Gaststätten, Pensionen, Heimen und Krankenanstalten erhoben wurden, mußten 20 beanstandet werden. Eine in einer Krankenanstalt aus 100 Liter zubereiteter Frühstücksmilch erhobene Probe wies einen Wasserzusatz von 26 % auf.

Die in einer Haushaltungsschule vorgefundene Milch für die internen Schüler zeigte ein Fettmanko von 50 %. In Heimen wurde Frühstücksmilch mit einem

Fettmanko von 19 bis 47 % angetroffen. Entweder wird die Milch in solchen Betrieben noch vielfach abgerahmt oder nicht aufgerührt vor der Entnahme von Anteilen. In letzterem Falle müßte man dann gelegentlich auch eine an Fett angereicherte Frühstücksmilch vorfinden. Solche Milch trifft man jedoch äußerst selten an. (Graubünden)

Bei den beiden Milchproben, denen zu 100 Teilen Milch 70 Teile Wasser zugesetzt worden sind, handelt es sich um den gleichen Lieferanten. Die erste Probe wurde durch den Konsummilchinspektor erhoben, die zweite einen Tag später durch die Gesundheitskommission. Der fehlbare Landwirt ließ jeden Morgen durch ein Kind nachsehen, ob in der Sammelstelle Proben erhoben werden oder ob der Konsummilchinspektor anwesend sei. Je nach dem Bericht setzte er der Milch Wasser zu. Trotzdem gelang es uns, mit Hilfe des Konsummilchinspektors und der Gesundheitskommission ihn zu fassen. (Thurgau)

### *Vorzugsmilch – Lait de choix*

Vorzugsmilch wurde in 55 Proben geprüft. Davon überschritten 11 den laut Lebensmittelverordnung festgesetzten Maximalkeimgehalt von 30 000/ml, in 4 Fällen unerheblich (Gesamtkeimzahlen bis 40 000), in 7 Fällen erheblich (Gesamtkeimzahlen zwischen 40 000 und 200 000). Colibakterien waren ebenfalls in 11 Fällen vorhanden, in 8 Fällen unerheblich (unter 10 Colikeime/0,1 ml), in 3 Fällen erheblich (12/0,1 ml, 50/0,1 ml und 160/0,1 ml). In jedem Fall wurden durch das Milchinspektorat der Stadt Luzern die nötigen Abklärungen vorgenommen. Die Vorzugsmilchbetriebe liegen alle im erweiterten Konsumgebiet der Stadt Luzern. In einem Fall enthielt die Vorzugsmilch das Gemelk einer euterkranken Kuh (gelber Galt). (Luzern)

Die untersuchten Vorzugsmilchproben gaben zu keiner Beanstandung Anlaß. Auffallend war der durchwegs niedere Keimgehalt von 10 000 Keimen pro ml, was für eine sehr sorgfältige Gewinnung spricht. (St.Gallen)

### *Pasteurisierte Milch – Lait pasteurisé*

Die pasteurisierte Milch wurde in 31 Fällen geprüft. Nur einmal wurde die hier gültige Maximalzahl von 25 000 Keimen/ml überschritten. Einmal enthielt die Milch Colikeime als Sekundärinfektion. Von 27 geprüften Milchsokoladenge tränken (Choco-Drink und dgl.) überschritten 2 die Maximalkeimzahl.

Im ganzen genommen war die Qualität der pasteurisierten Milch und der Vorzugsmilch somit gut. Die registrierten Fehler bestehen mit wenig Ausnahmen in einer kleinen Abweichung von der gesetzlich fixierten Sicherheitsmarge, sind aber an sich noch unerheblich. (Luzern)

Bei der pasteurisierten Milch, welche in verschlossenen Flaschen in Verkehr gebracht wird, fehlt vielfach noch die Angabe des Wochentages der Ausgabe aus



dem Herstellerbetrieb. Art. 73 Abs. 7 LMV verlangt dies ausdrücklich, weil auch Pastmilch nicht allzulange haltbar ist. Die Aufbewahrung hat unter Kühllhaltung und höchstens für die Dauer von zwei Tagen zu erfolgen. Pastmilch ist keine Konserve. (Urkantone)

76 Proben pasteurisierter Milch wurden auf Gehalt und bakteriologisch untersucht. Davon mußten 31 Proben beanstandet werden, meist weil sie in bakteriologischer Hinsicht den Anforderungen nicht genügten, sei es, daß Sekundärinfektionen vorlagen oder daß die pasteurisierte Milch zu lange gelagert wurde. In einzelnen Fällen waren die Bezeichnungen ungenügend oder fehlten überhaupt. (St.Gallen)

### *Milchprodukte – Produits laitiers*

Unter 65 untersuchten Proben von Joghurt und Rahm waren 24, also immer noch gut ein Drittel, meistens infolge zu hohen Keimgehaltes zu beanstanden. Nach der Lebensmittelverordnung sollen im Joghurt außer der gärungstechnisch notwendigen Säuerungsflora (*Strept. termophilus* und *Bac. bulgaricus*) keine andern Keime in nennenswerter Menge vorhanden sein. Nachdem für die Herstellung der Milch gekocht, sogar um etwa 10 % eingekocht werden soll, scheint diese Forderung relativ leicht erfüllbar. Bei Rahm lautet die Vorschrift etwas unbestimmt. Er soll «keimarm» sein. Zudem muß er aber pasteurisiert sein, so daß auch hier an sich die Forderung nach wenig Keimen erfüllbar ist.

Wenn trotzdem die Beanstandungen noch einen relativ hohen Grad erreichen, so ist anzunehmen, daß es entweder an der nötigen Sorgfalt bei der Herstellung oder bei der Behandlung durch den Wiederverkäufer oder um ungenügende Erfahrung besonders im Bereich der Abwendung bakterieller Kontaminationen handelt. Diverse Versuche sind durch uns in Verbindung mit dem städtischen Milchinspektorat und unter Mitwirkung luzernerischer Molkereien schon gemacht worden, um die «neuralgischen» Punkte speziell bei der Rahmbehandlung im Detailhandel aufzuzeigen. Sie liegen hauptsächlich eben beim Ausmessen im Detailhandel und während der Fahrt auf dem Milchfuhrwerk. Die Proben aus den Herstellerbetrieben für Schlagrahm gaben zu keinen Bemerkungen Anlaß. Die Frage des ausschließlichen Verkaufs von Schlagrahm in sogenannten verlorenen Packungen, am besten in sog. Tetrapacks, ist deshalb schon längst akut. Sie ist gegenwärtig seit langem auch bei der schweizerischen Milchkommission anhängig. Der Verkauf in Glasfläschchen gegen Depot ist keine befriedigende Lösung, weil die Hausfrauen vielfach diese ungereinigt, mit eingetrockneten Resten zurückbringen. Diese Gläser können dann, wie eigene Versuche in einer Verbandsmolkerei zeigen, mit der üblichen Maschinenreinigung nicht immer genügend entfernt werden. Es genügt dann oft nicht einmal die Behandlung mit Desinfektionsmitteln, um diese Bakterienherde im Innern zu vernichten. (Luzern)



Immer noch mußten 34 % der Vollrahmproben und 16 % der Kaffeerahmproben beanstandet werden, teils wegen zu geringem Fettgehalt, teils wegen ungenügender oder nicht erfolgter Pasteurisation und zu hohen Keimzahlen. Die Joghurtproben gaben im allgemeinen wenig Grund zu Bemängelung, die Qualität war durchaus befriedigend bis gut. (St.Gallen)

Von insgesamt 17 erhobenen Kaffeerahmproben mußten 7 beanstandet werden. 3 Proben waren nicht pasteurisiert und wiesen ein Fettmanko bis zu 56 % auf, 1 Probe erwies sich als Kondensmilch mit einem Fettgehalt von 8 %, 1 Probe wies bei negativer Phosphataseprobe eine Keimzahl von 3,4 Millionen auf, 1 Probe war nicht pasteurisiert, und 1 Probe zeigte Schwefelwasserstoffgeruch. (Graubünden)

Depuis que la plupart des centrales laitières de Suisse romande se sont mises à fabriquer des crèmes à 15 %, le nombre des contraventions de cette marchandise dans les établissements publics est devenu presque nul.

Les contraventions relevées concernent des crèmes réinfectées et mises dans le commerce en vrac. Aussi longtemps que la crème ne sera pas mise dans le commerce en récipients fermés, les contestations basées sur les résultats bactériologiques continueront infailliblement. (Neuchâtel)

### *Käse – Fromage*

Ein von privater Seite eingesandter Käse, dessen Genuß zu schweren enterotoxischen Erscheinungen führte, wies folgenden bakteriologischen Befund auf:

Anzahl Kolonien pro 1 g auf Staphylokokkenmedium	ca. 960 000
Davon pigmentierte Kolonien	ca. 100 000
Mikroskopie der pigmentierten Kolonien	feine Staphylokokken
Plasmakoagulase der pigmentierten Kolonien	stark positiv
Salmonellennachweis	negativ

Da das Enterotoxin lebensmittelvergiftender Staphylokokken wohl nur durch die orale Zufuhr an Freiwilligen nachzuweisen ist, wird man die von uns nachgewiesenen plasmakoagulierenden Staphylokokken für die durch den Genuß des Käses verursachten enterotoxischen Erscheinungen verantwortlich machen können. (Zürich-Stadt)

Einige zollamtliche Muster von Käse mußten auf Zusatz von Bromat und Nitrat untersucht werden. Positiv zu bewertende Befunde konnten nicht beobachtet werden.

Ausländische Schmelzkäse mußten wegen ungenügender Zusammensetzung und wegen unseren Vorschriften nicht entsprechenden Bezeichnungen beanstandet werden. (Bern)

3 Proben Käse aus Laiben, die Erbrechen und Durchfall verursacht hatten, waren auf die Gegenwart pathogener Bakterien zu untersuchen. In einer Probe konnte *Staphylococcus pyogenes aureus* und in einer andern *Staphylococcus al-*

bus nachgewiesen werden. Eine Probe wurde frei von Staphylokokken befunden. Dagegen enthielt diese Probe reichlich Colibakterien und Enterokokken. Salmonellen ließen sich in keiner Probe nachweisen. Anhaltspunkte für die Herkunft der Staphylokokken konnten wir in diesen Fällen keine in Erfahrung bringen. Gewöhnlich will in einem solchen Fall niemand vom Alppersonal eine eiternde Wunde gehabt haben. (Graubünden)

*Butter – Beurre*

Echantillons analysés 19, dont reconnus de mauvais aloi 8.

Contestations motivées par:

réaction positive de la phosphatase (produits non préparés avec de la crème pasteurisée)	6
acidité dépassant largement le maximum admis	1
présence d'env. 40 % de graisse de coco dans un échantillon désigné comme «beurre», alors que la seule indication autorisée pour une telle marchandise est «graisse comestible»	1

(Vaud)

*Speisefette und Margarine – Graisses comestibles et margarine*

Im Auftrag des Importeurs war eine aus dem Ausland stammende Margarine darauf zu untersuchen, ob sie unter Verwendung naturbelassener Kaltpreßöle hergestellt sei. Auf Grund unserer Untersuchungen konnte die Richtigkeit dieser Angabe bestätigt werden.

Eine von privater Seite eingereichte «Reform-Margarine» wies einen Fettgehalt von 80 % (statt 84 %) auf und war zudem mit Sorbinsäure konserviert, trotzdem die Packung den ausdrücklichen Hinweis trug «ohne chemische Konservierungsmittel hergestellt». (Solothurn)

In un campione di margarina di provenienza italiana è stata determinata la presenza di acido sorbico.

E' da notare che l'aggiunta di acido sorbico, dal 1958, è autorizzata in Italia con un limite massimo di grammi 0,1 per kg di margarina. (Ticino)

*Speiseöle und Mayonnaise – Huiles comestibles et mayonnaise*

Ein vegetables Oel aus Mais, Sonnenblumen und Traubenkernen enthielt 56,5 % Linolsäure und 1,85 % Linolensäure. In Traubenkernöl allein fand man 64,0 % Linolsäure und 1,95 % Linolensäure.

Da einer Firma Tausende von Kuchen seifig geworden waren, wurden die einzelnen Bestandteile untersucht. Es zeigte sich, daß sämtliche Ausgangsmaterialien fettspaltende Mikroorganismen enthielten. Der seifige Geschmack trat aber erst in der fertigen Kuchencreme auf. Schon in anderen Fällen haben wir beobachtet, daß Fettspalter erst unter ganz bestimmten Bedingungen Fette der Palmkerngruppe seifig machen können. Wir werden dieses Problem weiter verfolgen. (Zürich-Kanton)

In Mayonnaise einer bekannten Marke konnte nach der Anthronmethode ein Verdickungsmittel nachgewiesen werden. Die Firma gab den Zusatz von «Milkamin» zu, das neben Milchbestandteilen Verdickungsmittel wie Carubin und Alginat enthält. (Urkantone)

Als Folge der in der Presse besprochenen ausländischen Fälschungen von Olivenöl hatten wir zahlreiche Anfragen betreffend im Handel befindliche Olivenöle zu beantworten. Wir nahmen uns die Mühe, verschiedene Oele einer vollständigen Analyse und einer kritischen Sinnenprüfung zu unterziehen. In keinem Falle konnten wir fremde Beimischungen feststellen. Die zum Verkauf angebotenen Oele zeigten wohl eine unterschiedliche Qualität, bestanden aber aus reinem Olivenöl. Bekanntlich gibt es kalt- und warmgepreßte Oele und solche mit mehr oder weniger ausgeprägtem Fruchtgeschmack. Beide Sorten finden ihre Liebhaber. – In einem Olivenöl waren – entgegen einem geäußerten Verdacht – keine Extraktionsmittelreste nachweisbar. (Basel-Stadt)

I campioni non conformi riguardano lo stato di conservazione (rancidità). Sono state eseguite numerose ricerche di olii minerali e di sostanze aggiunte nocive (tricresilfosfato), in olio di conservazione di sardine di provenienza marocchina, che avevano dato origine a qualche inconveniente di carattere salutare. Le ricerche sono state negative. (Ticino)

#### *Fleischwaren, Fleischextrakte – Préparations de viande, extraits de viande*

Für das Eidg. Veterinäramt wurden Arsenbestimmungen in Geflügel, das mit einer organischen Arsenverbindung im Futter ernährt worden war, durchgeführt. Ein Anstieg des Arsengehaltes im Fleisch war deutlich nachweisbar. Der Berichterstatter ist grundsätzlich gegen giftige, mastfördernde Präparate eingestellt.

Um hier gleich bei den Metzgereibetrieben kurz zu verbleiben, sei auch darauf hingewiesen, daß etliche Metzgermeister lebensmittelpolizeilich darüber einvernommen werden mußten, warum ihre Wurstwaren, von denen Proben untersucht wurden, teilweise mehr als das Vierfache des höchst zulässigen Nitritgehaltes (Abbauprodukte und eigentliches Röttemittel aus Kaliumnitrat entstehend) enthielten. Fast in allen diesen Fällen mußte festgestellt werden, daß diese Ueberdosierung nur auf Gleichgültigkeit des Betriebsinhabers bzw. Wursters zurückzuführen war. (Zürich-Kanton)

10 Proben Fleischwaren, die von 4 Metzgern stammten, waren mit Sulfit behandelt, trotzdem die Metzger wußten, daß die Verwendung von Sulfit zum Röten von Fleisch verboten ist. Die Fehlbaren wurden dem Richter überwiesen. Ein Urteil lautete auf vorsätzliche gewerbsmäßige Warenfälschung, was die Veröffentlichung zur Folge hatte. In marokkanischen Fischkonserven ließ sich kein Trikresylphosphat nachweisen. Diese Untersuchungen erfolgten auf Grund der in Marokko vorgekommenen Vergiftungen mit verfälschtem Speiseöl.

(Solothurn)



Das Oel aller eingeführten Sardinen wurde auf Maschinenölzusatz bzw. Tri-kresylphosphat untersucht, wobei sich in keinem Falle ein positiver Befund ergab. (Basel-Stadt)

Geräucherte Gangfische von einem Lieferanten aus Romanshorn verursachten in zahlreichen Fällen leichte bis schwere Krankheitserscheinungen, weshalb eine Sendung beschlagnahmt und vernichtet werden mußte. (Schaffhausen)

Bei Sardinenkonserven, die seitens der Grenzkontrolle und auch durch die Inlandkontrolle erhoben wurden, erfolgte im Hinblick auf die Vorkommnisse in Marokko eine eingehendere Kontrolle des Oelanteiles. Es konnte aber weder Mineralöl noch Tri-kresylphosphat nachgewiesen werden. Die untersuchten Proben waren einwandfrei und gaben keinen Anlaß zu Aussetzungen.

«Mortadella in Dauerpackung» erwies sich nach 15 Tagen als verdorben. Obwohl der Vermerk «gekühlt einige Tage haltbar» vorhanden war, wurde demselben seitens des Verkäufers zu wenig Beachtung geschenkt. (St.Gallen)

Eine Probe von Hackfleisch hatte einen Gehalt an schwefliger Säure von 922 mg/kg. Der betreffende Metzger bekannte, dem Fleisch ein weißes Pulver zugesetzt zu haben. Eine Untersuchung des Pulvers, welches in der Metzgerei vorgefunden wurde, hat ergeben, daß es sich um Natriumsulfit handelt, dessen Zusatz zu Fleisch verboten ist. (Thurgau)

#### *Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte – Céréales et légumineuses, farines*

Der Prüfung von in den Silos der Reedereien und in den Mühlen begasten Getreidepartien bzw. Mehlen auf Gasreste (Methylbromid) wenden wir seit jeher unsere besondere Aufmerksamkeit zu. Die Untersuchung der Weizen- und Mehlproben im Berichtsjahre zeigte jeweils negative Befunde. Es darf hier einmal festgehalten werden, daß seit Einführung dieses Entwesungsverfahrens keine Beanstandungen getroffen werden mußten. Gemäß baselstädtischem Reglement betreffend Begasungsanlagen vom 18. August 1951 sind die Inhaber solcher Anlagen bewilligungs- und für die Durchführung jeder Begasung meldepflichtig. Die Meldungen erfolgen erfreulicherweise lückenlos. (Basel-Stadt)

Einzelne Roggenproben der Ernte 1959, die wir im Oberland zum Zwecke der Ermittlung der natürlichen Radioaktivität erhoben haben, zeigten einen Mutterkorngehalt von 1 bis 1,5 ‰. (Graubünden)

#### *Brot und Backwaren – Pain et articles de boulangerie*

In allen 170 Gemeinden wurden Erhebungen über den Verkauf von sogenanntem Bauernbrot durchgeführt. Von insgesamt 507 Bäckereien stellten 72 Bauernbrot her. Zur Hauptsache wurde dabei Milch oder Milchpulver verwendet. Die Hersteller nahmen in der Regel an, es handle sich um ein Spezialbrot, das nicht an die Gewichtsvorschriften gebunden sei. Auch die Preise waren recht inter-

essant, z.B. für 900 g 70–90 Rappen. In einzelnen Fällen wurde nur etwas Roggenmehl verwendet. Das ergibt natürlich kein Spezialbrot. Die Fachschule Luzern hat nun ein neues Rezept entwickelt für ein «Bauern-Milchbrot». Ein derartiges Produkt kann als Spezialbrot gelten. Alle andern Kombinationen sollte man nicht als Spezialbrot zulassen. Das Rezept von Luzern lautet wie folgt:

30 % Roggenmehl  
70 % Weizenmehl  
Teigflüssigkeit =  $\frac{1}{2}$  Frischmilch +  $\frac{1}{2}$  Wasser.

Ein solches Brot könnte auch als «Burebrot mit Frischmilch» bezeichnet werden.  
(Zürich-Kanton)

Intensive Reklame einer ganzen Reihe von Geschäften für «Butterzöpfe» veranlaßte uns, Stichproben auf den Butterfettgehalt zu untersuchen. Alle erhobenen Proben entsprachen der Deklaration.

Während der Schweizerwoche wurden aus 12 Geschäften die Schweizer woche-Wecken, die laut Reklame des Bäckermeisterversins mit reiner Butter hergestellt werden, untersucht. Dabei konnte in zwei Fällen die Verwendung von Margarine mit 10 % bzw. 15 % Butter nachgewiesen werden. Gegen die Fehlbaren wurde Strafanzeige eingereicht. (Zug)

In einem Abschabel von Kuchenblechen konnten neben Rückständen von Backwaren organische Siliziumverbindungen nachgewiesen werden. Es war anzunehmen, daß sich die Silikonlackschicht der Bleche, vermutlich infolge fehlerhaften Einbrennens des Lackes, beim Backen erweicht hatte. (Basel-Stadt)

D'entente avec la Société cantonale des boulangers, nous avons exigé dans les boulangeries une affiche indiquant le poids et le prix des pains spéciaux, pour tous les pains fabriqués en dehors des poids normalisés selon l'art. 144.  
(Neuchâtel)

#### *Pudding-, Creme- und Glacepulver oder -massen – Poudres ou pâtes pour poudings, crèmes et glaces*

In einer gefärbten Mischung von Rohrzucker und Vanillin, die bei der Degustation zugleich einen typischen Cremepulvergeschmack und eine auffällige anästhetisierende Wirkung auf der Zunge erkennen ließ, konnten wir Para-Aminobenzoessäureäthylester, d.h. das bekannte Lokalästhetikum «Anästhesin» nachweisen. Das vom Zoll beschlagnahmte Produkt war offenbar zum Verkauf an rauschgiftsüchtige Personen bestimmt. Bei dessen Genuß hätte das durch Anästhesin auf der Zunge hervorgerufene, an die Wirkung von Kokain erinnernde Lähmungsgefühl die Anwesenheit eines eigentlichen Betäubungsmittels vortäuschen sollen. – In einem Cremepulver war Sorbinsäure als Konservierungsmittel nachweisbar. (Basel-Stadt)

*Teigwaren – Pâtes alimentaires*

2 Zollmuster italienischer Teigwaren zeigten Untergewichte von 5,6 und 8,6 ‰. (Bern)

*Eier und Eierkonserven – Oeufs et conserves d'œuf*

Im Laufe des Jahres wurden uns von Zollbehörden Importe von insgesamt 229 Tonnen Eikonserven gemeldet. Davon wurden von uns 115 Proben bakteriologisch untersucht. 53 Proben wurden uns von den Zollorganen zugestellt, und 62 Proben haben wir selbst erhoben. 23 Proben mußten wegen zu hoher Keimzahl (über 400 000 Keime pro Gramm) oder Vorhandensein von Colikeimen und 2 wegen Verunreinigung mit Schimmel beanstandet werden. Die Tatsache, daß wir in keiner der Proben Salmonellen nachweisen konnten, bestätigt unsere Vermutung, daß es wohl möglich ist, in dieser Beziehung einwandfreie Ware zu importieren.

Beanstandungen:

Herkunft	Menge in kg	Art des Produktes	Keimzahl auf Plate-Count-Agar pro g b. 30° C	Zahl der Colikeime auf Endo-Agar pro 0,1 g
USA	875,9	Eiweiß krist.	36 000	360
USA	2 229,6	Eiweißpulver	720 000	300
Holland	810,2	Volleipulver	6 400	108
Holland	3 226,0	Gefrier-Vollei	1 200 000	5 400
Holland	8 064,0	Gefrier-Eiweiß	bis 3 000 000	bis 42 000
Deutschland	10 753,0	Gefrier-Eiweiß	bis 3 000 000	bis 2 500
USA	2 151,6	Eiweiß krist.	2 400 000	0
USA	3 985,3	Eiweiß krist.	3 400 000	42 000
Polen	10 722,0	Gefrier-Vollei	bis 15 000 000	bis 18 000
Polen	548,0	Volleipulver	30 000	1 600
USA	1 579,7	Eiweiß krist.	42 000	300
USA	970,4	Eiweiß krist.	360 000	3 100
Polen	218,4	Volleipulver	250 000	2 300
			Schimmel	
USA	<u>2 500,0</u>	Eiweißpulver	bis 900	0
Total kg	<u>48 634,1</u>			

(Zürich-Stadt)

De grosses industries utilisent des quantités importantes de conserves d'œufs pour la fabrication de certains de leurs produits. Comme des cas de présence de salmonelles ont été signalés ailleurs, ces dernières années, dans des conserves d'œufs en provenance de l'un ou l'autre pays étranger, des sondages pour recherches spécialement de cet agent de la paratyphoïde ont été faits. Les résultats ont été heureusement négatifs. (Fribourg)

Während geraumer Zeit bereiteten uns ausländische Eierkonserven wegen ihrer bakteriellen Verunreinigung große Sorgen. Es handelte sich dabei um Voll-eipulver, Eigelbpulver, Kristalleiweiß, Gefriervollei, Gefriereiweiß der ver-



schiedensten Provenienzen. Da solche Konserven auch zu Kaltpräparationen, z.B. im Konditoreigewerbe, Verwendung finden, müssen sie vor allem frei von Salmonellen sein und dürfen keine hohe Keimzahl sowie in 0,1 g (cm<sup>3</sup>) keine Bakterien vom Typus *Escherichia coli* aufweisen. Erfreulicherweise waren praktisch seit Beginn des Berichtsjahres keine Bakterien der *Salmonella*-paratyphi-Gruppen mehr in den fraglichen Produkten nachweisbar. Die intensiven Bemühungen der Importeure, nur noch salmonellenfreie Ware zu erhalten, sind also von Erfolg gekrönt worden. (Basel-Stadt)

Die Untersuchungen betrafen ausschließlich Eierkonserven, entweder als Trockenvollei, Kristalleiweiß oder Gefriervollei. Seitens der Zollorgane gelangten 18 Proben, davon 4 Gefriereiprobe, zur Untersuchung. Keine gab Anlaß zur Beanstandung. 31 Proben, meist Gefriervollei, gelangten in privatem Auftrage zur Untersuchung.

Bei allen Proben wurde die Prüfung auf Salmonellen durch das bakteriologische Institut des Kantons St.Gallen vorgenommen. In keiner der untersuchten Proben waren Salmonellen nachweisbar. (St.Gallen)

#### *Diätetische Nahrungsmittel – Produits diététiques*

Rohkostmuesli, Reform Weizenflocken, Reform Olivenöl, Reform Leinöl, Pflanzenbrühe und eine «Reform Pflanzenwurst» wurden ohne Bewilligung des Eidg.Gesundheitsamtes als vitaminhaltig und besonders heilkräftig angepriesen. (Zürich-Stadt)

#### *Obst, Gemüse – Fruits, légumes*

Früchtekonserven wiesen einen sehr starken Jodoformgeschmack auf und waren deshalb ungenießbar. Es zeigte sich, daß der Geschmack vom verwendeten Erythrosin herrührte.

In einer Gemüsegärtnerei einer größeren Anstalt spritzte man im Wachstum schon ziemlich gut entwickelte Rüben durch langsames Laufenlassen der Motorspritze mit Octamul-Schädlingsbekämpfungsmittel. Die spätere Untersuchung der geernteten und in Feldmiete untergebrachten, vollausgewachsenen Rüben ergab bei diesen einen vierfach höheren Gehalt an dem normalerweise für Gemüse in Kauf genommenem verbleibendem Rest an Schädlingsbekämpfungsmitteln. So mußte die erwähnte Ware zur Verpflegung für Menschen abgesprochen werden. (Zürich-Kanton)

Die Kirschenkontrolle der städtischen Ortsexperten auf dem Markt in Luzern ergab folgendes Bild: Unter zirka 170 Posten Marktkirschen waren 144 einwandfrei. 7 waren zu 8 bis 12 % verwurmt (8–12 Maden/100 Früchte) und mußten als Ausschußobst taxiert werden. 12 waren stärker verwurmt und wurden denaturiert. Einige verwurmete Körbe trugen Kontrollstreifen des Obstverbandes für gute Ware. Es scheint auch hier, daß Kontrollzeichen gelegentlich mißbraucht werden. (Luzern)

Wiederum untersuchten wir wie in früheren Jahren große Partien von Obst und Gemüse stichprobenweise auf Spritzmittelreste, wobei unsere Untersuchungsmethodik, die ausgebaut worden ist, sich sehr bewährte. Im ganzen sind 76 040 kg Obst und Gemüse auf Rückstände geprüft worden. Die Partien verteilten sich beim Gemüse auf Zuckerschoten (Kefen), Blumenkohl, Rosenkohl, Kopfsalat, Lauch, Sellerie, Rüben, Kartoffeln, wobei es sich um in- und ausländische Ware handelte; beim Obst auf Äpfel, die aus den Kantonen Baselland, Bern und Wallis, aber auch aus dem Tirol und aus Argentinien stammten, auf Kirschen aus Riehen und Italien, auf einheimische Birnen und Zwetschgen, auf Himbeeren aus dem Schwarzwald, auf Trauben aus dem Wallis und aus Frankreich. Einzig auf einer Probe Kopfsalat aus einer hiesigen Gärtnerei konnten 3 ppm (1 ppm = 1 Milligramm/kg) Perthane = 4,4'-Diäthyl-diphenyl-dichloräthan gefunden werden, während alle übrigen Proben frei von Rückständen waren. Die Resultate dürfen als sehr zufriedenstellend bezeichnet werden.

Tiefgefrorene Aprikosen fielen durch starken Geruch und Geschmack nach schwefliger Säure auf; wir bestimmten darin einen Gehalt von zirka 700 mg/kg, als SO<sub>2</sub> berechnet. (Basel-Stadt)

Während der Kirschenernte wurden 36 Kontrollen in Kirschenannahmestellen durchgeführt. Dabei mußten 39 Körbe à 10 kg Tafelkirschen wegen zu starker Vermadung zu Brennkirschen deklassiert werden. In vielen Gemeinden wirkten die Ortsexperten bei der Kirschenmadenkontrolle aktiv mit. Wenn im vergangenen Jahr der Madenbefall der Kirschen keinen größeren Umfang angenommen hat, so ist dies teils auf die konsequent durchgeführten und in manchen Gemeinden obligatorisch erklärten Spritzaktionen, teils aber auch auf die während der Kirschenernte herrschende kalte Witterung, welche die Entwicklung der Kirschenfliege verzögerte, zurückzuführen. (Baselland)

### *Pilze – Champignons*

Den von sämtlichen Pilzkontrollstellen des Kantons erstatteten Jahresberichten 1959 entnehmen wir folgende Angaben:

Kontrollierte Frischpilze	eßbare	ungenießbare	giftige
Landgemeinden	2 085,7 kg	205,9 kg	13,1 kg
Winterthur	845 kg	36 kg	9 kg
Zürich	15 871,3 kg	43,3 kg	12,2 kg
Total	18 802 kg	285,2 kg	34,3 kg

In einer Familie wurden unkontrollierte Spei-Täublinge gegessen. Der erkrankten Familie wurde im Spital der Magen ausgepumpt. (Zürich-Kanton)

Konservenpilze: 1 Probe, angeblich Morchel-Sauce. Pilze wurden als Lorchel-fragmente erkannt. 1 Probe, angeblich Morcheln, wurde wiederum als Lorcheln erkannt. Als Konservenpilz ist die Lorchel nicht einwandfrei. Nur gedörnte

Lorcheln haben sich bis jetzt als völlig ungiftig erwiesen. Ob diese Pilzkonserven aus gedörrtem Material hergestellt worden waren, blieb ungewiß. Die Speiselorchel gilt infolge des Gehaltes an Helvellasäure und unbekanntem Giftstoffen im Frischzustande allgemein als giftig. Auch nach Abbrühen sind durch Speiselorcheln schon gefährliche Vergiftungen vorgekommen. (Zürich-Stadt)

Von total 8807 Partien = 30 372,5 kg wurden vernichtet, weil giftig, verdorben oder ungenießbar: 425 Partien = 1146,0 kg.

Unter den Giftpilzen sind besonders zu erwähnen:

- \*\* 14 Partien grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides* Vail.)
- \*\* 2 Partien weißer Knollenblätterpilz (*Amanita virosa* Lam. ex Secr.)
- \*\* 6 Partien Pantherpilze (*Amanita pantherina* Secr.)
- \*\* 9 Partien Riesenrötling (*Entoloma lividum* Bull.)
- \* 3 Partien Satansröhrling (*Boletus satanas* Lenz.)
- \* 20 Partien Gallenröhrling (*Boletus felleus* Bull.)
- \* 12 Partien Bitterröhrling (*Boletus calopus* Fr.)
- \* 14 Partien Karbolchampignon (*Agaricus xanthoderma* Gen.)
- \* 30 Partien Speitäubling (*Russula emetica* Schff.)

\*\* sehr giftig    \* giftig

(Basel-Stadt)

Les marchés aux champignons ont été ouverts au public du 9 mai au 3 décembre 1960. Pendant cette période il a été délivré 747 bulletins d'inspection portant sur un total de 30.825 kg de marchandise.

L'été humide a favorisé la croissance des champignons et un grand nombre de personnes sont venues, soit sur les marchés, soit au Contrôle des denrées alimentaires, faire examiner leur récolte.

Les inspecteurs ont retiré de ces lots une grande quantité de champignons avariés, non comestibles et vénéneux.

Le contrôle des champignons secs chez les commerçants a porté sur 908 kg, soit:

288 kg de bolets  
590 kg de gyromitres  
30 kg d'hirneola Judae

Une conserve de gyromitres en boîtes était désignée «Morillons à la crème». Cette désignation étant inadmissible, les boîtes ont été renvoyées au fournisseur.

Un négociant de Genève nous a soumis à l'examen une conserve de champignons, en boîtes, provenant de Suède, étiquetée «Truffe-polipore». Il s'agissait d'un polypore (*Polyporus ovinus*) coupé en menus morceaux et coloré artificiellement en noir, dans une saumure. Ce produit a été refusé à l'importation en Suisse. (Genève)

### *Honig und Kunsthonig – Miel et miel artificiel*

In den USA wird aller Inlandhonig erhitzt, um die Bakterien abzutöten. Deshalb fehlt in amerikanischen Honigen die Diastase oft. Angeblich sollen Orangen- und Salbeihonige keine Diastase enthalten. Alfalfahonige enthalten



trotz anderslautenden Behauptungen Diastase, die aber durch Lagerung in der Hitze zerstört werden soll. Auch in Mexiko wird der Honig, der nach USA exportiert wird, erhitzt.

Analyse eines mexikanischen Bienenhonigs:

Wasser	17,9 ‰
Albuminate	0,8 ml
Diastase	0
Hydroxymethylfurfurol	0,012 ‰ (Kunsthonig 0,032 – 0,225 ‰)
Wenig Pollenkörner	

Dieser Honig ist entweder mit Kunsthonig vermischt worden, oder er wurde stark erhitzt. (Zürich-Kanton)

Ein amerikanischer Bienenhonig mit 2,6 mg Oxymethylfurfurol in 100 g wurde nicht beanstandet, da diese Mengen auch in reinem Bienenhonig vorkommen können. Der Import eines großen Postens Yucatan-Honig mit 11,3 mg Oxymethylfurfurol in 100 g und ohne fällbares Eiweiß wurde wegen Verfälschung abgelehnt. (Solothurn)

*Konditorei- und Zuckerwaren, Speiseeis – Articles de confiserie et sucreries, glaces*

Soft-Ice war in 8 Fällen bakteriologisch ungenügend. Die Keimzahlen bewegten sich zwischen 840 000 und 30 000 000 in 1 g, während die Zahl der Colikeime 6 bis 60 000 in 0,1 g betrug.

Wegen der Verwendung unzulässiger Farbstoffe mußten 19 Zuckerwaren beanstandet werden, während bei zwei anderen Proben eine Gewichtsangabe fehlte. (Zürich-Stadt)

Une grande quantité de glaces diverses se trouvaient dans un congélateur dont le fond avait reçu une couche de peinture la veille du jour d'introduction de ces denrées.

Le solvant de la couleur était constitué par du «Solventnaphta» et du toluol.

Certaines glaces, insuffisamment protégées par un bon emballage, prirent un arrière-goût d'hydrocarbures genre benzine: ce qui provoqua des plaintes de la part d'acheteurs de ces articles de confiserie.

Il aurait fallu sécher la peinture avant d'introduire une grande quantité de denrées alimentaires dans le congélateur. (Fribourg)

«Butterli» waren statt mit reiner Butter mit Kokosnußfett hergestellt.

(Solothurn)

In einem Fabrikationsbetrieb war die Ursache der bakteriellen Verunreinigung von Glace abzuklären. Zu diesem Zwecke wurden die verschiedensten Rohprodukte erhoben und untersucht. Von 17 Proben erwies sich einzig ein Aromastoff mit Zitronengeschmack als stark keimhaltig (1 020 000 Keime pro 1 g). – 2 Soft-Ice-Proben zeigten Keimzahlen von 1 108 000 bzw. 566 600 pro 1 g

Soft-Ice und Bakterien vom Typus *Escherichia coli* in 0,1 g. Derart infizierte Produkte entstehen nur bei unsauberer Arbeitsweise, bei Verwendung nicht einwandfreier Ausgangsmaterialien und schlechter Wartung von Apparaten und Gerätschaften. (Basel-Stadt)

Von 34 Speiseeis- und Soft-Ice-Proben von Automaten wurden 17 Proben wegen ungenügender bakteriologischer Beschaffenheit beanstandet. (Schaffhausen)

«Echter natürlicher» Malzzucker war mit einer Mischung von 5 künstlichen Farbstoffen (Tartrazin, Ponceau 4R, Indigocarmin, Amaranth und Gelborange) gefärbt. Pektoralpastillen enthielten den unzulässigen Farbstoff Nigrosin und wurden, ebenso wie 2 Sorten Hustenbonbons, mit unzulässigen Heilanpreisungen verkauft. Kaugummi enthielt den für die Färbung solcher Produkte nicht zugelassenen Farbstoff Erythrosin. Eine grüne, marzipanähnliche Masse war mit dem verbotenen, nicht duldbaren Farbstoff Patentblau AE (C.I. Nr. 671) gefärbt. Für die Färbung kandierter Früchte (Frankreich) waren auch die verbotenen Farbstoffe Ponceau 3R und Azurblau VX (C.I. Nr. 672) verwendet worden. (Aargau)

Le nombre élevé de germes, la présence de colibacilles et parfois de staphylocoques dorés sont dus à l'emploi de lait non pasteurisé. Nous sommes intervenus auprès des fabricants pour qu'ils n'utilisent que du lait pasteurisé dans leur fabrication. Notons cependant que les échantillons de glace (soft ice) distribués au moyen d'appareils automatiques contiennent tous des colibacilles bien que le lait en poudre soit seul utilisé pour préparer ce genre de glace. (Genève)

#### *Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate – Jus de fruits, jus de fruits concentrés*

Wir beanstandeten eine Williams-Birnen-Fruchtmasse, die zur Aromatisierung von Joghurt diente; da sie kein reines Naturprodukt darstellte. Die Herstellerfirma teilte uns darauf mit, daß es ihr vor kurzem gelungen sei, ein reines Birnendestillat zu gewinnen, welches sie künftig statt des synthetischen Aromastoffes ihrer Fruchtmasse zufügen werde. Damit fand die Beanstandung eine allseits befriedigende Erledigung. (Basel-Stadt)

#### *Trinkwasser – Eau potable*

Eine neue große Arbeitsbelastung ergab sich durch die Projektierung von Autobahnen. Im Zusammenhang mit der Höhenstraße am linken Zürichseeufer wurden 224 Proben erhoben. Insgesamt fallen 94 Quellen entweder direkt in die Straßenführung oder werden sonst durch die Bauarbeiten tangiert, wovon 58 gemeindeeigene und 36 in privatem Eigentum sind. Im Herbst begannen auch die Untersuchungen für die Hauptstraße Andelfingen-Schaffhausen. Hier werden glücklicherweise nur wenige Quellen betroffen. (Zürich-Kanton)

Sehr wichtig ist heute die periodische Ueberwachung größerer Zentralversorgungen (Gemeinde- und Genossenschaftsunternehmen), indem infolge der dichten Besiedlung die Verunreinigungsherde in Quell- und Grundwassergebieten gehäuft sind. Eine besonders akute Gefahr bilden Kiesgruben, die in unkontrollierbarer Weise mit Kehricht und Industrieabfällen, insbesondere Rückständen der Silowirtschaft und des Gärungsgewerbes und dergleichen fäulnisfähigen Stoffen aufgefüllt werden, in erster Linie dann, wenn die Kiesausbeutung bis unter den Grundwasserspiegel erfolgt ist. Können fäulnisfähige Stoffe in solche Kiesgrubentümpel zu liegen, so muß im Laufe von Monaten oder Jahren mit einer Verschlechterung des Grundwassers in einer weitem Umgebung bis zur Unbrauchbarkeit gerechnet werden.

Im Berichtsjahr sind im Kanton Luzern zwei neue Seewasserprojekte zur Bau- reife bzw. zur Detailprojektierung gelangt, nämlich dasjenige der Stadt Luzern aus dem Vierwaldstättersee und dasjenige der Stadt Sempach aus dem Sempachersee. (Luzern)

Schwyz und Nidwalden besitzen Verordnungen über die Errichtung und den Betrieb öffentlicher Zeltplätze, wobei verlangt wird, daß einwandfreies Trinkwasser vorhanden sein muß. Mehrmals traf dies nicht zu, und die Inhaber wurden verpflichtet, bis zur Erstellung einwandfreier Anlagen die Zapfstellen mit der Aufschrift «Kein Trinkwasser» zu versehen. Diese Anordnung war begreiflicherweise nicht beliebt, weil manche Zeltler Plätze mit gutem Trinkwasser vorzogen. Ein Zeltplatzinhaber brachte daher unter dem Warnungsschild einen Anschlag an mit der Aufschrift: «Besitzer trinkt schon 60 Jahre von dieser Quelle Wasser». Selbstverständlich mußte dieser zusätzliche Hinweis entfernt werden. Es ist eine bekannte Tatsache, daß an schlechtes Wasser angepaßte Personen weniger von Wasserinfektionen befallen werden als an solches Wasser nicht angewöhnte. (Urkantone)

Das Trinkwasser einer Gemeinde wurde während kurzer Zeit durch einen Teergeschmack unbrauchbar gemacht. Die sofort eingeleitete Untersuchung ergab, daß im Einzugsgebiet der Quelfassung bei Bauarbeiten ein Quellzufluß mit Teerprodukten in Berührung gekommen ist. (Glarus)

Pour une localité il est prouvé, par suite d'études géologiques, qu'il est impossible d'avoir de l'eau de qualité suffisante, car les sources sont toutes dans du flisch, terrain non filtrant. Les établissements publics doivent dans cette localité avoir chacun un appareil pour stériliser l'eau potable. Le système Katadyn paraît le plus simple à installer et a l'avantage de ne pas donner un goût étranger à l'eau comme cela serait le cas si l'on chlorait l'eau près de l'établissement. Un délai fixé pour l'installation d'un appareil de stérilisation et la menace d'un retrait de la concession, en cas de non exécution, auraient un effet probablement salutaire. (Fribourg)



Die Grundwasserversorgungen gaben im allgemeinen zu keinen Aussetzungen Anlaß. Lediglich bei den drei Grundwasserwerken im Rheinvorgelände bei Aumachen sich infolge des Rückganges an gelöstem Sauerstoff bei Niederwasserführung des Rheins etwelche Schwierigkeiten bemerkbar. Im großen Gruppenpumpwerk Balgach wurde im Zwischenreservoir ein vierstufiges Treppengestell mit gelochten Böden und Ueberfallkanten eingebaut und das sauerstoffarme Rohwasser darübergeleitet. Dadurch wird eine Aufnahme von Sauerstoff bis 7,5 mg/l erzielt, was vollauf genügte, um die ständigen Korrosionen im Netz zunächst stark zurückzudämmen. Um dieses Ziel zu erreichen, mußte aber die halbe Füllhöhe des Reservoirraumes geopfert werden.

Bei verschiedenen Bohrstellen für die Erschließung von Grundwasservorkommen wurden wiederum die Untersuchungen an Ort und Stelle vorgenommen. Die Probepumpversuche werden vielfach zu kurz durchgeführt. Um einwandfreie Ergebnisse in quantitativer und qualitativer Hinsicht erhalten zu können, müssen diese möglichst langfristig durchgeführt werden, namentlich auch wenn es darum geht, den Einfluß auf andere Entnahmestellen abzuklären. (St.Gallen)

Die periodische Ueberwachung eines Gemeinde-Grundwassers im Infiltrationsbereich der Limmat ließ den Einfluß des sehr verschmutzten Flußwassers erkennen (niederer Sauerstoffgehalt des Grundwassers, Auftreten von freiem Ammoniak und von Mangan, bei genügender bakteriologischer Beschaffenheit).

Die seit Jahren durchgeführte monatliche Kontrolle eines bakteriologisch stets guten Gemeinde-Quellwassers (Sammelprobe von 33 Quellen) ergab plötzlich ungenügende Werte. Durch die sofortige bakteriologische Untersuchung der Quellgruppen und der Einzelquellen konnte die ungenügende Einzelquelle von 25 l/min. erkannt und ausgeschaltet werden (Grund: entwurzelte Bäume hatten das Eindringen von Oberflächenwasser ermöglicht). (Aargau)

#### *Fluorierung des Trinkwassers – Fluoration de l'eau potable*

Für und gegen die Fluoridierung von Trinkwasser wird auch im Kanton Solothurn heftig gestritten. Schade ist, daß sowohl Befürworter wie Gegner einseitige Fanatiker sind, aus ihrem Standpunkt eine Prestigefrage machen und sachliche Argumente verdrehen. Die vom Staate eingesetzten Fachleute, wie Kantonschemiker oder Schulzahnpflegekommission, werden, wohl weil zu wenig interessiert, nicht zu Rate gezogen. Gemäß Art. 9 Abs. 4 der Eidg. Lebensmittelverordnung steht der Entscheid über den Zusatz von Fluor zu Trinkwasser den kantonalen Behörden zu, glücklicherweise nicht den Gemeinden. (Solothurn)

Im Berichtsjahr wurde der natürliche Fluorgehalt aller der öffentlichen Versorgung dienenden Quell- und Grundwässer untersucht. Dabei zeigten die vornehmlich aus Muschelkalk stammenden Quellen im Gebiete der Gemeinden Reigoldswil, Oberdorf, Niederdorf, Hölstein, Eptingen, Oltingen, Zeglingen und Buus einen erhöhten Gehalt an Fluor (0,6–1,1 mg/l F). (Baselland)

Les travaux entrepris dès 1957 par la Commission cantonale du fluor, nommée par le Conseil d'Etat, ont permis de réaliser l'installation de la première station-pilote de fluoration hydrique en Suisse.

En effet, le 25 juin 1960 a eu lieu à Aigle l'inauguration de cette station dont l'étude avait été confiée à M. Ch. Herter, ingénieur-conseil, alors chef du Service des eaux de Vevey-Montreux, en collaboration avec M. Magnin, technicien au dit service.

Des exposés scientifiques ont été présentés à cette occasion par MM. V. Demole, professeur honoraire de pharmacologie de l'Université de Lausanne et membre de l'Académie suisse des sciences médicales, E. Matthey, chimiste cantonal, vice-président de la Commission cantonale du fluor, le Prof. O. Backer-Dirks (Hollande), président de l'ORCA (Organisme européen de coordination des recherches sur le fluor et prophylaxie de la carie dentaire), ainsi que par M. Herter qui a donné les explications techniques relatives à l'aménagement de cette station.

Il convient de rappeler que c'est grâce aux efforts conjugués des représentants de la Commune de Lausanne, de l'Académie suisse des sciences médicales, du Service des eaux de Vevey-Montreux, du Service de la santé publique et du Laboratoire cantonal, que cette tâche a pu être conduite avec succès. (Vaud)

#### *Künstliche Mineralwasser und kohlen saure Wasser – Eaux minérales artificielles et eaux gazeuses*

In einem Großrestaurant traten beim Servierpersonal nach dem Genuß von selbsthergestelltem Siphonwasser Magendarmstörungen mit Erbrechen auf. Die Wasseranalyse ergab einen Zinkgehalt von 28 mg/Liter sowie einen Bleigehalt von 3 mg/Liter. (Zürich-Stadt)

#### *Badewasser, Abwasser – Eaux de piscines, eaux usées*

Als Folge von starken Niederschlägen über die Pfingsttage barst ein Hauptkanal der städtischen Abwasserleitung in den Herdern, zirka 800 Meter oberhalb des städtischen Grundwasserpumpwerkes im Hardhof, wobei große Mengen von Abwasser in die Erde versickerten. Eine sofort einsetzende, umfassende, über mehrere Monate sich erstreckende hygienische Kontrolle des Wassers im Pumpwerk Hardhof sowie der verschiedenen Wasserfassungen in den umliegenden Schrebergärten ergab keine wesentliche Beeinträchtigung des hygienischen Zustandes des städtischen Grundwassers.

*Oel- und Treibstoffversickerungen:* Neben den aus den Vorjahren bereits bekannten Oelversickerungen auf dem Stadtgebiet kamen noch einige auswärtige Oelunfälle zur Untersuchung. Einer gründlichen Kontrolle der im Boden versenkten Tankanlagen kommt daher immer größere Bedeutung zu. (Zürich-Stadt)



Im Auftrage von Untersuchungsrichterämtern hatten wir eine Anzahl von Abwasserproben auf Fischgifte zu prüfen. Gewässervergiftungen durch faulige Abwässer, Mineralöle und cyanhaltige gewerbliche Abwässer waren nicht selten zu beobachten.

Die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen betreffend den Gewässerschutz konnte bisher durch unser Laboratorium nur in sehr beschränktem Maße überprüft werden. Bei dem kleinen Personalbestand war es von vornherein gänzlich ausgeschlossen, größere systematische Untersuchungen an Gewässern in Angriff zu nehmen. Erfreulicherweise hat im Berichtsjahr der Regierungsrat beschlossen, auf den 1. Januar 1961 die bereits in unserem Laboratorium im Auftrage der kantonalen Baudirektion tätige Equipe zur Untersuchung der Aare und des Thuner- und Bielersees als besondere Abteilung für Fragen des Gewässerschutzes dem kantonalen chemischen Laboratorium administrativ einzugliedern. Damit hat nun auch unser Kanton die Stellen von akademisch geschulten Spezialisten – ein Chemiker und ein Biologe – als Definitivum erhalten. Dieser Abteilung harren wichtige Aufgaben, unter denen der Kontrolle des Wirkungsgrades bestehender und im Bau befindlicher Kläranlagen wohl die größte Bedeutung zukommen dürfte. (Bern)

Zehnmals mußten Wasseruntersuchungen von Flüssen und Bächen ausgeführt werden, in denen Fischsterben festgestellt worden waren. In drei Fällen handelte es sich um Jaucheabgänge, in drei um Siloabwasser und in zwei Fällen um Sulfita-bleiche. Zweimal sind die Proben zu spät erhoben worden, so daß die Ursache nicht mehr festgestellt werden konnte. Außerdem mußten bei verschiedenen Veredlungsbetrieben die Abwässer kontrolliert werden. Dabei konnten Chromatkonzentrationen bis 300 mg/Liter und Cyanidkonzentrationen bis 30 mg CN/Liter festgestellt werden. Alle diese Fälle zeigen, daß der Abwasserbeseitigung größte Aufmerksamkeit geschenkt werden muß. (Zug)

Durant l'automne 1960, un projet d'arrêté concernant l'installation et l'exploitation des piscines fréquentées par des collectivités a été élaboré, à la demande du Service de la santé publique.

Par suite de la pollution croissante des eaux superficielles, qu'il s'agisse des lacs ou des rivières, partant des inconvénients d'ordres esthétique et surtout hygiénique que provoque cette souillure graduelle, la tendance actuelle est toujours plus d'aménager des piscines.

Etant donné les sérieux risques de propagation de maladies transmissibles par des eaux mal désinfectées, une réglementation des piscines s'est avérée nécessaire, précisant les conditions sanitaires applicables aux piscines ouvertes au public et à celles annexées à un établissement sanitaire ou scolaire.

Préalablement, il a été procédé au cours de l'été, dans trois piscines ouvertes de Lausanne, à des analyses bactériologiques comparatives, afin de justifier les critères bactériologiques proposés: absence de coliformes dans un volume égal ou inférieur à 100 ml, taux bactérien n'excédant pas 500 germes par ml. (Vaud)



Des résidus de distillerie ont été déposés sur les rives du lac de Neuchâtel; des millions de noyaux de cerises baignant dans des restes organiques en putréfaction étaient entraînés au large au gré des vagues. Sur notre intervention, ces dépôts ont été enlevés et cette pratique a cessé. (Neuchâtel)

#### *Alkoholfreie Getränke – Boissons sans alcool*

Nach dem Genuß eines in einem Kupferkessel hergestellten Heißgetränkes aus Orangen- und Zitronenkonzentrat traten Verdauungsbeschwerden auf. In der uns zur Verfügung gestellten Probe konnten wir noch 11 mg Kupfer im Liter feststellen. (Zürich-Stadt)

#### *Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel – Café, succédanés du café*

Zwei Kaffee-Ersatzmittel waren wegen unrichtiger Deklaration zu beanstanden. Das eine dieser beiden Produkte wurde als absolut koffeinloser Kaffee bezeichnet, für das andere wurde eine Verpackung mit dem Aufdruck «Feinst gebrannter Kaffee» verwendet. (Thurgau)

Deux fabriques ont fait l'objet d'une inspection de la part d'un inspecteur cantonal.

Dans l'une d'elles, les échantillons prélevés ont révélé, à l'analyse, qu'il s'agissait de mélanges de café et de chicorée dans les proportions respectivement de 60 et 80 % de café, 40 et 20 % de chicorée.

Si la composition de ces mélanges ne donnait pas lieu à remarque particulière, les emballages ainsi que les prospectus par contre n'étaient pas conformes à l'ODA.

En effet, l'indication de la composition des mélanges sur les boîtes était mentionnée en caractères petits et facilement effaçables (tampon encreur), alors que ces indications faisaient totalement défaut sur les prospectus et réclames. Le fabricant a été invité à modifier ses emballages, prospectus et réclames dans le plus bref délai. (Vaud)

#### *Gewürze und Kochsalz – Epices et sel de cuisine*

Bei verschiedenen Pfefferproben war der Gehalt an ätherischem Oel ungenügend. Umfangreiche Untersuchungen in Verbindung mit zwei Gewürzmühlen haben dann ergeben, daß je nach Mahlgrad der Gehalt an ätherischem Oel stark differiert. Dabei ist es also nötig, nur eine mittelfeine Mahlung zu verwenden. (Glarus)

Du sucre vanilliné n'avait plus que 0,9 % de vanilline, alors que la teneur minimum prescrite est de 2 %. Il s'agissait là d'une marchandise gardée en magasin beaucoup trop longtemps. D'autre part le désordre et la malpropreté dans la tenue du magasin, le fait que l'intéressé n'a pas réagi favorablement à l'avertissement donné, ont eu comme conséquence l'envoi d'un rapport de contravention au Juge de police. (Fribourg)

Ein «nach uraltem Rezept» hergestellter Tafelsenf enthielt den jetzt verbotenen Farbstoff Naphtolgelb S.

In einem Reformhaus verkauftes Meersalz stammte aus französischen Salzgärten. Es war aber so gereinigt worden, daß es praktisch dieselbe Zusammensetzung wie unser Kochsalz hatte. Es ist vorgesehen, «Meersalz» in der Lebensmittelverordnung zu definieren. (Aargau)

*Wein, Traubenmost usw. – Vins, mouûts 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	33
unrichtig deklariert – fausse déclaration	166
zu stark geschwefelt – trop soufrés	161
verdorben – altérés	80
andere Gründe – autres motifs	366
Total	<u>806</u>

Ein Beaujolais mit Appellation contrôlée wies einen starken Geruch und Geschmack nach Himbeersirup auf. Direktträger waren nicht nachweisbar. Der Wein war künstlich aromatisiert, was auch später bestätigt wurde.

In Rosé d'Anjou fanden wir zu vier Malen größere Mengen Direktträgerwein. Unverständlich ist, daß derartig minderwertige Weine mit «Appellation contrôlée» ausgezeichnet werden. Es wäre doch Aufgabe dieser Instanzen, an Ort und Stelle festzustellen, was ins Weinflaß gelangt. (Zürich-Kanton)

Viele deutsche Weine waren wegen Ueberschwefelung oder wegen fehlender Deklaration des Restzuckers auf der Etikette zu beanstanden. Gemäß den neuen Bestimmungen von Art. 336, 4 der Lebensmittelverordnung (BRB vom 11. März 1960) ist der Restzucker von Wein, der mehr als 4 g Zucker im Liter enthält, deklarationspflichtig, d.h. auf den Flaschenetiketten der Vermerk «leicht süß» oder «mit Restzucker» anzubringen.

Inhaber und Geschäftsführer einer hiesigen Firma mußten auf Grund von Art. 5 des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost vom 7. März 1912 verzeigt werden, weil sie im Ausland Aroma- und Bouquetstoffe zur Aromatisierung von Schaumweinen und Asti spumante mit entsprechenden Offertmustern angeboten hatten. Wie einem Offertschreiben der fraglichen Firma zu entnehmen war, sollten die Aromastoffe die Herstellung von Schaumwein «au goût des grandes marques françaises» ermöglichen!

(Basel-Stadt)

Drei Importe von billigen Fremdweinen aus Ungarn wurden als deklarierte «Qualitätsweine der Klasse II» näher untersucht. Als Verschnitte von Hybridenwein mußten sie beanstandet werden. Sie wurden im Sinne von Art. 339 Abs. 2

LMV in die Klasse IV eingereiht. Damit fiel ihre Verwendung zum «Verbilligungsverschnitt» weg. Auf Gesuch der Importeure konnten diese Fremdweine ausnahmsweise und ohne Präjudiz für die Zukunft unter der Bezeichnung «Montagner» und «Rosé», beide der Klasse IV, zum Verkauf gelangen.

Zwei ausländische Rotweine, «Rosé d'Anjou» enthielten, ohne entsprechende Deklaration, einen hohen Gehalt an unvergorenem Zucker. Außerdem waren sie mit Hybridenwein verschnitten, was mit dem Qualitätsbegriff «Appellation contrôlée» unvereinbar ist. (Schaffhausen)

A la suite d'un rapport de la Commission fédérale du commerce des vins (CFCV), il a été procédé à une enquête auprès d'un négociant-producteur, de laquelle il ressortait que la plupart des vins élaborés étaient sursucrés à la vendange. Ce fait était d'autant plus injustifié qu'il s'agissait de vins de 1959 dont la qualité naturelle n'aurait rien laissé à désirer. Par cette pratique va à l'encontre du bon sens, et conduit à des produits entièrement déséquilibrés, et (ce qui est plus grave) ayant perdu le caractère du terroir duquel ils sont issus.

Un autre viticulteur «vinifiait» sa récolte par addition conjointe de sucre et d'eau-de-vie de vin. Le produit en question a été déclassé comme vin viné.

On sait que l'acide sorbique est autorisé en France comme conservateur dans les vins, parallèlement au SO<sub>2</sub>, à raison de 200 mg/litre. Nous avons examiné, suivant la méthode chromatographique de Rentschler (Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 1960, 69, pages 339 à 341) 30 vins français. Nous n'avons pu mettre en évidence la présence d'acide sorbique dans aucun cas. (Vaud)

Des Rosés d'Anjou contenaient entre 20 et 60 g/litre de sucre non fermenté et ils auraient dû être pourvus de l'indication «légèrement doux». En outre, huit échantillons accusaient une teneur en acide sulfureux libre largement au-dessus de 35 mg/litre.

Il est incompréhensible que tous ces vins aient pu être exportés avec l'indication «appellation contrôlée»! Dès le moment où les fournisseurs français eurent connaissance des contestations suisses, les livraisons suivantes ne contenaient plus d'hybrides. Nous devons donc conclure que nous nous trouvons en présence de fraudes systématiques. (Neuchâtel)

### *Spirituosen – Spiritueux*

Die paritätische Degustationskommission hat am 13. Mai 1960 einen neuen Vergleichstyp für die degustative Beurteilung von Innerschweizer Kräuterbranntwein aufgestellt. Da in letzter Zeit bei der Zubereitung von Kräuterschnaps zunehmende Mengen von Anis und Fenchel festgestellt werden mußten, wurde der Kontrolle dieser Spezialität vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt. 11 im Privat-auftrag oder amtlich untersuchte derartige Proben waren gegenüber dem Vergleichstyp zu stark mit Anis und Fenchel aromatisiert und mußten daher gemäß dem Entscheid der Degustationskommission als verbotene Absinthimitationen beanstandet werden.



22 Kirschwasserproben waren Destillate essigstichiger Maischen mit zu hohem Säure-Estergehalt. Durch Verschnitt mit säure- und esterärmerem Branntwein der gleichen Art ließen sie sich meistens verkehrsfähig machen. (Urkantone)

Das Brennen von Kirsch aus Kirschensteinen, die aus Entsteinungsbetrieben (Konfitürenfabriken) stammten, konnte nach energischer Intervention und mit Hilfe des Eidg. Gesundheitsamtes unterbunden werden. In vier Fällen mußte das Echtheitszeichen, gestützt auf das Urteil der paritätischen Degustationskommission, verweigert werden. (Zug)

### *Absinth – Absinthe*

A la suite de contrôles effectués tant par les inspecteurs cantonaux, l'enquêteur de la Régie fédérale des alcools, que par la Gendarmerie, 8 échantillons ont été reconnus à l'analyse comme étant de l'absinthe ou de l'imitation d'absinthe.

Les cafetiers-restaurateurs responsables ont été dénoncés à la préfecture, et la marchandise détruite sous contrôle après liquidation de l'affaire.

Une dénonciatrice signalait en 1958 qu'un cafétier et représentant vaudois se ravitaillait au moyen de son automobile auprès d'un fabricant habitant une localité du canton de Neuchâtel. Les quantités transportées hebdomadairement étaient estimées à 60–70 litres, vraisemblablement vendues à des propriétaires d'établissements publics lors de ses tournées comme voyageur de commerce d'une maison fribourgeoise.

La surveillance effectuée, à deux reprises, en collaboration avec la police de sûreté – sur le parcours que devait emprunter l'intéressé pour se rendre du Val-de-Travers à son domicile – n'a donné aucun résultat.

Une inspection de l'établissement en cause, faite conjointement par l'inspecteur cantonal et l'enquêteur de la Régie des alcools, ne devait pas permettre de découvrir la présence d'absinthe ou d'imitation d'absinthe.

Cependant, en 1960, lors d'une audition conduite par les inspecteurs de l'instance fédérale susmentionnée, ce cafetier a non seulement reconnu les faits ci-dessus, mais également l'achat de 554 litres d'absinthe ou imitation, pour la période du 4 janvier au 1er septembre 1960. Il a été dénoncé au Ministère public; cette affaire est encore pendante devant l'autorité judiciaire. (Vaud)

### *Tabak und Tabakerzeugnisse – Tabac, cigares et cigarettes*

Ein ausländisches Mittel zur Behandlung von Zigaretten war von einem ebenfalls ausländischen Gutachten begleitet, das behauptete, die Nikotinverminderung betrage 88 %.

Unsere Analyse:

	Nikotin mg	Teer g
100 g verrauchter Tabak		
a) ohne Behandlung	348	2,6
b) mit Behandlung	363	2,78

Die Behandlung führt sogar zu einer Anreicherung an Nikotin und Teer. Bei ähnlichen Präparaten haben wir dieselbe Beobachtung auch schon gemacht. Wir verstehen nur nicht, wie derartige Gutachten zustande kommen.

(Zürich-Kanton)

A signaler qu'un médecin de Genève nous a informé de la mise dans le commerce, malgré l'interdiction du Service fédéral de l'hygiène publique, de cigarettes filtres avec vitamines antinicotiniques, dans le but ferme d'être dénoncé à l'autorité de répression. Ces cigarettes avaient été traitées en vue d'un enrichissement de la fumée en vitamines PP.

L'intéressé a formulé un recours contre le prononcé préfectoral (Fr. 100.—) en vue d'utiliser toutes les voies de recours qui lui étaient offertes pour aller jusque devant le Tribunal fédéral. Il contestait en effet la validité de l'art. 6 de l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur, du 7 mars 1957, concernant l'adjonction de vitamines aux denrées alimentaires et la réclame y relative.

La Cour de cassation pénale du Tribunal cantonal a rejeté le recours et maintenu le jugement rendu par le Tribunal du district de Moudon.

Ce médecin ne s'est pas pourvu en nullité auprès du Tribunal fédéral. (Vaud)

#### *Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel – Ustensiles et vases pour denrées alimentaires*

10 Posten Trinkgläser, z.T. Givré-Trinkgläser, mußten beanstandet werden, da sie 36 bis 360 mg Blei pro 100 cm<sup>2</sup> dekorierte Gesamtoberfläche in 24 Stunden an 4 ‰ Essigsäure abgaben. (Zug)

#### *Uerschiedene Gegenstände – Objets divers*

Mit einem Haarspray in einer Druckflasche ereignete sich beim Fallenlassen auf einem Steinboden eine Explosion, wobei der Betreffenden ein Glassplitter zentimetertief in den Fuß eindrang. Eigene Versuche gaben Splitterwirkung auf viele Meter Distanz. (Zürich-Kanton)

Gegenwärtig wird die Schweiz mit Aerosol-Sprays von Deutschland her überschwemmt. Häufig entsprechen diese nicht den Anforderungen: Luftverbesserungsmittel mit verschiedenen Glykolen, Insektizide mit großem Gehalt an chlorierten Kohlenwasserstoffen. Ein Produkt mit der Aufschrift «Sprühstrahl nicht brennbar» ließ sich an der Gasflamme ohne weiteres entzünden, der Strahl brannte auch nach Entfernen der Flamme wie bei einem Flammenwerfer weiter. (Solothurn)

#### *Petroleum und Benzin – Pétrole et benzine*

Ein für Reinigungszwecke verwendetes Benzin war gelblich gefärbt und enthielt Bleitetraäthyl. Auf Grund von Art. 486/b mußte es beanstandet werden.

(Glarus)

## *Verschiedenes – Divers*

### *Analisi di Aria*

Dosaggi di anidride solforosa su 54 campioni, determinazioni di pulviscolo su 9 campioni.

Sono stati iniziati controlli periodici dell'immissione di composti solforati prodotti dall'esercizio della raffineria di Mendrisio messa in esercizio provvisorio nel corso dell'anno. In sei stazioni situate nelle immediate vicinanze di tale industria sono stati installati appositi rivelatori dell'anidride solforosa emessa con la combustione di olii per il riscaldamento ad elevato tenore di zolfo. I risultati, riferiti ai tempi di esposizione dei rivelatori ed alle ore di esercizio degli impianti termici, permetteranno, a conclusione dei rilievi, di documentare il grado di inquinamento dell'aria nella zona interessata.

Sono pure in corso nel Bellinzonese (Lumino e Bellinzona) dei rilievi ai fini del dosaggio del pulviscolo emesso con i fumi da industria metallurgica a San Vittore. (Ticino)

### *Etude sanitaire du Léman*

Les résultats de la campagne 1960, ainsi que ceux des années 1957 à 1960 feront l'objet d'un rapport détaillé au cours de l'année 1961. On peut relever toutefois d'emblée que la situation ne s'est pas améliorée. Certains phénomènes, eu égard aux conditions météorologiques de 1960, n'ont pas empiré, en particulier le taux d'oxygène dans les couches profondes. En revanche, il faut constater avec inquiétude que le pH de ces mêmes couches continue à baisser.

Le taux des éléments fertilisants, nitrates et phosphates, augmente rapidement dans l'ensemble du Léman. C'est sans doute la conséquence de l'emploi démesuré des engrais en agriculture et de l'utilisation ménagère irrationnelle des détergents à base de phosphates. (Vaud)

### *Air conditionné*

Dans les immeubles ventilés exclusivement par de l'air conditionné et dans lesquels des bureaux sans fenêtre sont éclairés durant toute la journée par un éclairage artificiel, on constate l'apparition de malaises chez les personnes qui travaillent dans ces bureaux. Les nombreux dosages que nous avons effectués de l'air conditionné nous ont montré que ces malaises ne peuvent être attribués à l'air dont la composition est tout à fait normale.

Ces malaises doivent avoir une origine psychologique, la «claustrophobie» selon un terme dont l'usage se répand de plus en plus. (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 1960 eingegangenen Urteile und Verfügungen*  
*Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1960*

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	368	3—500	6 637	5	10—90	280
Bern	21	20—400	1 950	5	20—120	260
Luzern	30	20—100	1 040	1	14	14
Uri	4	15—20	70	—	—	—
Schwyz	21	10—1000	2 390	2	5—90	95
Obwalden	4	10—30	100	—	—	—
Nidwalden	—	—	—	—	—	—
Glarus	2	50	50	1	60	60
Zug	2	10	10	—	—	—
Fribourg	3	10—150	200	1	120	120
Solothurn	55	5—400	2 995	5	7—90	259
Basel-Stadt	8	10—200	950	1	300	300
Basel-Land	4	100—150	650	2	7—21	28
Schaffhausen	18	5—50	315	—	—	—
Appenzell A.Rh.	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.Rh.	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	15	30—300	1 140	1	28	28
Graubünden	45	10—100	1 220	—	—	—
Aargau	75	10—200	2 450	1	30	30
Thurgau	84	5—1000	3 240	1	180	180
Tessin	2	1000	2 000	—	—	—
Vaud	44	10—6000	14 570	17	3—90	468
Valais	108	5—50	2 827	—	—	—
Neuchâtel	11	30—2500	4 790	1	30	30
Genève	85	5—100	2 185	—	—	—
Schweiz - Suisse	1009	3—6000	51 779	44	3—300	2152

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

Zusammenstellung der im Jahre 1960 eingegangenen Mitteilungen  
über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1960  
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 alimen- taires et objets usuels	Anderweitige Zuwider- handlungen 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	250	10	15	4	14	75	—	—	368
Bern	12	2	—	—	5	1	—	1	21
Luzern	29	1	—	—	—	—	—	—	30
Uri	4	—	—	—	—	—	—	—	4
Schwyz	14	—	—	1	2	4	—	—	21
Obwalden	2	—	—	—	—	2	—	—	4
Nidwalden	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glarus	—	—	—	—	—	2	—	—	2
Zug	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Fribourg	1	—	—	—	—	1	—	1	3
Solothurn	30	—	—	4	5	16	—	—	55
Basel-Stadt	—	—	—	—	1	7	—	—	8
Basel-Land	3	—	—	—	—	—	—	1	4
Schaffhausen	4	1	—	1	9	3	—	—	18
Appenzell A.Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	11	1	—	1	1	1	—	—	15
Graubünden	27	—	5	3	5	5	—	—	45
Aargau	63	3	2	—	1	6	—	—	75
Thurgau	62	—	—	—	8	14	—	—	84
Tessin	—	—	—	2	—	—	—	—	2
Vaud	26	1	—	11	—	6	—	—	44
Valais	41	1	8	20	11	24	—	3	108
Neuchâtel	2	—	—	—	1	2	—	6	11
Genève	14	12	30	7	6	12	—	4	85
Schweiz - Suisse	597	32	60	54	69	181	—	16	1009