

VIII. Tätigkeitsbericht der Eidg. Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle (EEK) zuhanden des Eidg. Departementes des Innern umfassend die Jahre 1964 und 1965 = VIIIe Rapport d'activité de la Commission fédérale de l'alimen...

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **57 (1966)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

**VIII. Tätigkeitsbericht
der Eidg. Kommission für Volksernährung,
Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle
(EEK)**

**zuhanden des Eidg. Departementes des Innern
umfassend die Jahre 1964 und 1965**

I. Zusammensetzung der Kommission

Am Ende der Berichtsperiode setzte sich die Kommission wie folgt zusammen:

- | | |
|---|--|
| Präsident: | Minister Dr. E. Feisst, Brissago |
| a) Gruppe Wissenschaft | Prof. Dr. H. Aebi, Bern
Prof. Dr. M. Demole, Genève
Prof. Dr. O. Högl, Bern
Prof. Dr. H. Kapp, Basel
Prof. Dr. E. Läubli, Bern
Prof. Dr. B. Maeglin, Basel
Dr. E. Matthey, Lausanne
Prof. Dr. G. Riva, Bern
Prof. Dr. M. Schär, Zürich |
| b) Gruppe Produktion und Lebensmittelindustrie | |
| Zentralverband schweiz. Milch-
produzenten, Bern | Dr. D. Stüssi, Bern |
| Schweiz. Obstverband, Zug | |
| Union des organisations de producteurs
de vins suisses, Lausanne | Direktor J. Michaud, Sion |
| Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-
Verband, Bern | |
| Schweiz. Konditorenmeisterverband,
Zürich | Direktor E. Vogt, Luzern |
| Verband schweiz. Müller, Zürich | Dr. H. Wehrli, Zürich |

- Verband schweiz. Teigwaren-
Fabrikanten, Bern
- Vereinigung schweiz. Konserven-
fabrikanten, Bern
- Verband schweiz. Markenartikel-
fabrikanten, Zürich
- Zentralverband der schweiz. Fett-
industrie, Bern
- Verband schweiz. Schokolade-
Fabrikanten, Bern
- Schweiz. Metzgermeisterverband
- Schweiz. Suppenfabrikantenverband
- Fürsprech M. Hodler, Bern
- Direktor Dr. C. del Boca, Vevey
alt Nationalrat G. Rutishauser,
Gümligen
- Direktor J. Moos, Kemptthal
- c) Gruppe Handel und Konsumenten
- Vereinigung des schweiz. Import- und
Großhandels, Basel
- Verband schweiz. Konsumvereine
(VSK), Basel
- Migros-Genossenschaftsbund, Zürich
- Union schweiz. Einkaufsgesellschaften
Usego, Olten
- Verband schweiz. Spezereihändler,
Bern
- Bund schweiz. Frauenvereine
(Schweiz. Frauensekretariat), Zürich
- Schweiz. Verband Volksdienst, Zürich
- Schweiz. Gewerkschaftsbund, Bern
- Christliche Sozialbewegung der Schweiz,
St. Gallen
- Verband der Genossenschaften
«Konkordia», Zürich
- Schweiz. Wirteverein, Zürich
- Schweiz. Hotelierverein, Basel
- Union Helvetia, Schweiz. Zentral-
verband der Hotel- und Restaurant-
angestellten, Luzern
- D. Fürstenberger, Basel
- Dr. H. Hadorn, Chef-Chemiker,
Basel
- P. Arnold, ing. agr., Zürich
- Direktor A. Job, Olten
- Frau A. Kull-Oettli, Bolligen-Station
- Frl. Dr. E. Rikli, Zürich
- Frl. I. Herren, Bern
- Dr. B. Hardmeier, Bern
- L. Müller, Zell ZH
- P. Derron, Präsident des schweiz.
Wirtevereins, Solothurn
- G. Hüni, Zürich
- d) Eidg. Amtsstellen
- Eidg. Alkoholverwaltung
- Eidg. Gesundheitsamt
- Dr. F. Welti, Bern
- Dr. A. Sauter, Direktor, Bern
- J. Ruffy, Chef der Lebensmittel-
kontrolle, Bern

Eidg. Getreideverwaltung
Abteilung für Landwirtschaft
Oberkriegskommissariat
Abteilung für Sanität
Eidg. Veterinäramt

Direktor H. P. Keller, Bern
Dr. A. Kauter, Vizedirektor, Bern
Oberst H. Meßmer, Bern
Oberstdivisionär R. Käser, Bern
Dr. R. Könz, Bern

Ausschuß:

Präsident:
Vize-Präsidenten:

Minister Dr. E. Feisst, Brissago
Prof. Dr. M. Demole, Genève
Direktor Dr. A. Sauter, Bern

Mitglieder:

Prof. Dr. H. Aebi, Bern
Fürsprech M. Hodler, Bern
Prof. Dr. O. Högl, Bern
Frau A. Kull-Oettli, Bolligen-Station
J. Ruffy, Ing.-Chem., Bern

Mutationen

Im Laufe der Berichtsperiode haben folgende Mitglieder ihre Demission eingereicht:

Dr. W. Adam, Sekretär der VSIG, Basel
Dr. M. Staub, Kantonschemiker, Zürich

Infolge Erreichung der Altersgrenze waren folgende Rücktritte zu verzeichnen:

J. Elsener, alt Zentralsekretär
des VHTL, Zürich
Dr. V. J. Steiger, Eidg. Alkohol-
verwaltung, Bern
J. C. Weilenmann,
Direktor der Knorr AG., Thayngen

Vom Bundesrat wurden folgende neue Mitglieder ernannt:

D. Fürstenberger, Sekretär der VSIG, Basel
Dr. B. Hardmeier, Sekretär des
Schweiz. Gewerkschaftsbundes, Bern
Dr. E. Matthey, Kantonschemiker, Lausanne
J. Michaud, Direktor der Provins, Sion
J. Moos, Direktor der Maggi AG., Kemptthal
Dr. F. Welti, Eidg. Alkoholverwaltung, Bern

Organisatorisches

Der Ausschuß kam im Verlaufe der Berichtsperiode zur Ansicht, daß Fragen der Diätetik und des Fluorzusatzes zu Lebensmitteln der wissenschaftlichen Subkommission zur Behandlung übertragen werden können. Damit wurde ermöglicht, die Subkommissionen für Diätetik und Fluorzusatz aufzulösen.

Auch die Expertenkommission zum Studium der Lebensmittelfarben hat ihre Aufgabe mit der Aufstellung der Liste der in Lebensmitteln zugelassenen Farbstoffe weitgehend abgeschlossen. Von nun an werden Fragen der Zulassung neuer Farbstoffe von der wissenschaftlichen Subkommission behandelt.

Die für die Erhebungen über den Gesundheits- und Ernährungszustand der Bergbevölkerung ins Leben gerufene Subkommission hat mit der Veröffentlichung ihres Berichtes über die Erhebungen ihre Arbeit beendet. Probleme, welche die Verbesserung der Ernährung der Bergbevölkerung betreffen, fallen beschlußgemäß inskünftig in den Zuständigkeitsbereich der wissenschaftlichen Subkommission.

Den Präsidenten und Mitgliedern der aufgelösten Subkommissionen sei hiermit die geleistete verdienstvolle, im In- und Ausland beachtete Arbeit bestens verdankt.

In Anbetracht der vorgenommenen Verschmelzungen, die einerseits eine Vereinfachung bedeuten und andererseits die Vielseitigkeit garantieren, ergibt sich die folgende Aufteilung der EEK in Subkommissionen:

- | | |
|--|--|
| 1. Wissenschaftliche Subkommission | Präsident: Prof. Dr. H. Aebi, Bern |
| 2. Subkommission für Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle | Präsident:
Fürsprech M. Hodler, Bern |
| 3. Presse-Ausschuß | Präsident: Minister Dr. E. Feisst,
Brissago |
| 4. Kriegsausschuß | Präsident: Minister Dr. E. Feisst,
Brissago |

II. Auftrag

Der Auftrag, welcher der Kommission durch den Bundesrat erteilt wurde, ist unverändert geblieben und hat weiterhin rein konsultativen Charakter.

III. Kriegsausschuß

Der Kriegsausschuß untersteht administrativ dem Eidg. Volkswirtschaftsdepartement und hätte im Falle von ernstern internationalen Verwicklungen die zuständigen Kriegswirtschaftsorgane u. a. über die physiologisch wünschbare Ernährung im Rahmen der mangelbedingten Begrenzungen zu beraten. Vorläufig

soll eine aus den Herren Prof. Aebi, Dr. Feisst, Prof. Fleisch und Fürspr. Hodler bestehende kleine Schattenorganisation vom Eidg. Kriegsernährungsamt bei seinen vorbereitenden Arbeiten zur Aufstellung eines Anbauplanes regelmäßig beigezogen werden.

Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement behielt sich vor, den Kriegsausschuß erst im Aktivfall neu zu bestellen.

IV. Die wichtigsten in der Berichtsperiode behandelten Probleme

1. Brot

Seit Jahren gehört das ganz besondere Interesse der EEK der Brotfrage. Die wissenschaftliche Subkommission beschäftigte sich intensiv mit ihren mannigfaltigen Aspekten. So waren mehrere Sitzungen dem Problem gewidmet, ob nicht auch in der Schweiz (USA seit 1941) eine gezielte Revitaminierung des Mehles angezeigt wäre, um eine optimale Versorgung an Vitaminen bei der gesamten Bevölkerung sicherzustellen. Ein Expertenkomitee wurde mit der Ausarbeitung konkreter Vorschläge betraut.

Ferner war auch das Problem «Brot - Zahnkaries» Gegenstand eingehender Beratungen. Von Prof. *Mühlemann*, Zürich wurde in einem Vortrag, in welchem er die Ergebnisse langwieriger Versuche zusammenfaßte, darauf hingewiesen, daß Brot und Mehlspeisen an sich relativ wenig kariogen sind. Wie aus der nachstehenden Aufstellung über seine Versuche hervorgeht, spielt der Ausmahlungsgrad des Mehles hinsichtlich der kariogenen Wirkung eine eher untergeordnete Rolle, während die Zutaten zum Brot ausschlaggebend sind.

Zutaten	Durchschnittliche Zahl von Dentinläsionen	
	Weißbrot	Vollkornbrot
Keine	2,2	3,0
Butter	1,4	3,4
Konfitüregelée	3,4	5,4
Honig	4,0	5,0
Feinkristallzucker	3,4	5,2
Butter + Konfitüregelée	2,4	3,6
Butter + Honig	2,0	2,8
Butter + Zucker	3,4	2,4
Emmenthaler Käse	0,2	0,0
Butter + Emmenthaler Käse	0,0	0,0
Mehl 67 %, Magermilch 33 %	0,0	0,2

Diese Ergebnisse und die daraus zu ziehenden praktischen Folgerungen sollen einem größeren Kreise, insbesondere der Lehrerschaft in geeigneter Form zugänglich gemacht werden.

Eine kantonale Behörde richtete an die EEK die Anfrage, wie ein Zusatz von Fluor zum Salz für die Brotherstellung zu beurteilen sei. Grundsätzlich betrachtete die EEK eine Verbesserung der Fluorversorgung als erwünscht. Obwohl in bezug auf die Fluoridierung des Salzes für die Brotherstellung noch keine Erfahrungen gesammelt werden konnten, da sie noch nirgends zur Durchführung gelangte, wurden keine Bedenken gegen ein solches Vorgehen geäußert. Vorausgesetzt, daß unschädliche, aber wirksame Dosen dem Salz beigemischt werden, wurde die in Aussicht genommene Aktion als interessantes Experiment beurteilt. Der anfragenden Behörde wurde empfohlen, die Bevölkerung über den vorgesehenen Zusatz zu orientieren.

Die Eidgenössische Getreideverwaltung hat uns in zuvorkommender Weise die Zahlen über den Gesamtausstoß an Mehlen der Handelsmühlen in den Jahren 1960—1965 übermittelt, die wir nachstehend orientierungshalber bekanntgeben:

Jahr	Weißmehl	Halbweißmehl	Ruchmehl
1960	89 982 t	150 898 t	67 620 t
1961	94 898 t	167 841 t	80 432 t
1962	100 996 t	163 753 t	77 241 t
1963	108 548 t	162 440 t	76 415 t
1964	110 694 t	157 461 t	73 024 t
1965	114 030 t	151 064 t	73 610 t

2. Milch und Milchprodukte

Im Laufe der Berichtsperiode befaßte sich die EEK mit der Normierung der Gewichte von Packungen für Milch, Milchkischgetränke und Butter. Die Kommission befürwortete die Normierung, da sich das System der runden Gewichte auf diesem Gebiet bewährt hat und eine Täuschung des Konsumenten ausschließt. Die gleichen Überlegungen waren übrigens schon bei der Normierung der Gewichte von Brot und Schokolade maßgebend.

Im weiteren nahm die Kommission Stellung zur Schaffung verschiedener Milchkategorien, nämlich einer Vollmilch, einer halbentrahmten Milch und einer Magermilch. Den Konsumenten würden demnach, falls eine solche Vorschrift in die Lebensmittelverordnung aufgenommen wird, in Zukunft die drei folgenden Milchkategorien zur Verfügung stehen:

1. die normale Kuhmilch mit unverändertem Fettgehalt;
2. die halbentrahmte Milch mit einem Fettgehalt von 2 %;
3. die Magermilch mit weniger als 0,5 % Milchfettgehalt.

Um für eine geeignete Milchpropaganda zu sorgen, klärte die Kommission in Anwesenheit der zuständigen Fachleute ab, in welcher Richtung eine gezielte Propaganda für dieses so wichtige Nahrungsmittel zu erfolgen habe.

Die Bestimmung der Lebensmittelverordnung, wonach Butter künstlich gefärbt werden dürfe, ist seit längerer Zeit überholt und konnte aufgehoben werden, denn

die schweizerischen Butterzentralen haben von sich aus auf eine Färbung verzichtet, um die Butter als «natürlich» anpreisen zu können. Auch vom Ausland wird nur noch ungefärbte Butter eingeführt.

3. *Salmonellen in Lebensmitteln*

In den Jahren 1964 und 1965 traten in der Schweiz verschiedene Ausbrüche von fieberhaften Darmerkrankungen auf. Als Ursache konnten Bakterien ermittelt werden, die man nach ihrem Entdecker, dem amerikanischen Bakteriologen Salmon, als *Salmonellen* bezeichnet. Die Erkrankungen werden dementsprechend *Salmonellosen* genannt. Der typische Verlauf einer Salmonellose ist durch plötzlichen Beginn, Unwohlsein, Fieber, Kopfschmerz, Erbrechen und Durchfall gekennzeichnet. Die Krankheit ist auf den Konsum von bakteriell verunreinigten Lebensmitteln zurückzuführen.

Von der EEK wurde allgemein der Wunsch geäußert, die Öffentlichkeit und das Lebensmittelgewerbe über die Ursachen der Salmonelleninfektionen und die Verhütungsmaßnahmen zu informieren. Diesem Wunsche entsprechend haben sich entgegenkommenderweise einige kompetente Wissenschaftler der EEK sowie Vertreter der zuständigen Amtsstellen und Institute bereit erklärt, eine Aufklärung für die Öffentlichkeit auszuarbeiten und außerdem Merkblätter für die in Betracht fallenden Gewerbe zu verfassen. Das Aufklärungsblatt wurde der Presse übergeben und hat erfreulicherweise eine gute Aufnahme gefunden. Die Verbände des Milch-, Metzger-, Bäckerei- und Gastgewerbes sowie einige Großfirmen erhielten beide Veröffentlichungen als Sonderdruck aus dem «Bulletin des Eidgenössischen Gesundheitsamtes» mit der Bitte, die ihre Organisation betreffenden Abschnitte oder auch den ganzen Wortlaut in ihre Fachzeitschrift aufzunehmen. Diese umfassende Information stieß bei allen interessierten Kreisen auf großes Interesse, belief sich doch die Nachfrage auf 21 000 Exemplare.

Um der Verseuchung durch Salmonellen und andere pathogene Bakterien wirksamer entgegenzutreten zu können, wurde Art. 23 der LMV einer Revision unterzogen und verschärft. Die Kantone erhalten dadurch die Kompetenz, von Personen, die sich berufsmäßig mit der Gewinnung, Herstellung und dem Vertrieb von Lebensmitteln oder mit der Zubereitung und Verabreichung von Speisen in kollektiven Haushaltungen beschäftigen, in regelmäßigen Abständen den ärztlichen Nachweis zu verlangen, daß sie keine Krankheitserreger ausscheiden. Außerdem werden die Betriebsinhaber verpflichtet, der örtlichen Gesundheitsbehörde unverzüglich Anzeige zu erstatten, wenn in ihrem Betrieb zahlreiche Darmerkrankungen auftreten.

Vom Eidgenössischen Gesundheitsamt ist ferner vorgeschlagen worden, ein nationales Salmonellenzentrum zu schaffen, welches der Epidemienbekämpfung in der Schweiz dienen soll. Von den kantonalen Behörden ist dieser Vorschlag mit großem Interesse aufgenommen und gutgeheißen worden.

4. Zusätze zu Lebensmitteln

Auch in dieser Berichtsperiode hatte sich die EEK mit Fragen der Zulassung von Zusätzen zu Lebensmitteln zu befassen. Nach wie vor übte sie bei der Beurteilung solcher Zusätze größte Zurückhaltung aus.

a) Pyrokohlensäurediäthylester als Konservierungsmittel für Getränke.

Obwohl Pyrokohlensäurediäthylester in lebensmitteltechnischer Hinsicht eine interessante Verbindung darstellt, wurde er als Konservierungsmittel nicht zugelassen. Die Kommission begründete ihre ablehnende Stellungnahme damit, daß ein chemisches Konservierungsmittel grundsätzlich nur dann bewilligt werden soll, wenn der verfolgte Zweck nicht durch ein physikalisches Verfahren erreicht werden kann. Diese Bedingung war im vorliegenden Fall nicht erfüllt, da durch die Pasteurisierung das gleiche Ziel erreicht wird.

b) Zusatz von Natriumsilikoaluminat.

Bei Natriumsilikoaluminat handelt es sich um ein Mittel, die Rieselfähigkeit von gewissen Produkten wie Trockeneigelb usw. zu erhalten. Nachdem dieser Zusatz als unschädlich betrachtet werden kann und sich auf die Haltbarkeit der Produkte günstig auswirkt, stimmte die Kommission der Zulassung unter der Bedingung zu, gleichzeitig den Wassergehalt von Trockeneigelb zu fixieren, damit er nicht zum Nachteil der Konsumenten erhöht werde.

c) Patentblau V

Die Kommission stimmte einem Antrag zu, Patentblau V anstelle von Wollgrün S für bestimmte Sonderzwecke (Pfeffermünzlikör und -sirupe, kandierte Früchte) auf Zusehen hin zuzulassen, da dieser neue Farbstoff stabiler ist und sich durch eine bessere Lichtechtheit auszeichnet. Nach den bisher vorliegenden toxikologischen Unterlagen darf dieser Farbstoff als unbedenklich gelten. Er ist denn auch von den Staaten des «Gemeinsamen Marktes» bereits als Lebensmittelfarbstoff zugelassen worden.

5. Arbeitstagung «Fremdstoffe in Nahrungsmitteln»

Im letzten Tätigkeitsbericht wurde darauf hingewiesen, daß im Frühjahr 1965 eine Arbeitstagung über «Fremdstoffe in Nahrungsmitteln» in Luzern abgehalten werde. Diese Veranstaltung stand unter dem Patronat der Schweizerischen Akademie der medizinischen Wissenschaften, der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährungsforschung, der Schweizerischen Gesellschaft für Präventivmedizin sowie der EEK und fand am 8. und 9. April im «Verkehrshaus der Schweiz» in Luzern statt.

Die von den Herren Prof. *Aebi*, *Grandjean* und *Högl* gemeinsam organisierten Tagung diente einerseits der Berichterstattung und Aussprache unter Fachleuten und bezweckte andererseits eine sachliche Aufklärung der Konsumenten. Vor einem sehr zahlreichen und interessierten Publikum sprachen in- und ausländische Referenten über verschiedene Aspekte dieses sehr aktuellen Problems.

Die folgenden Referenten behandelten die nachstehend aufgeführten Themen:

Prof. Dr. O. <i>Högl</i> , Bern	«Grundsätzliche Betrachtungen zum Problem der fremden Beimischungen in Lebensmitteln»
Prof. Dr. R. <i>Truhaut</i> , Paris	«Les colorants dans les aliments»
Prof. Dr. W. <i>Diemair</i> , Frankfurt am Main	«Die Haltbarmachung von Lebensmitteln durch konservierende Zusätze»
Prof. Dr. J. F. <i>Reith</i> , Utrecht	«Emulgatoren in Lebensmitteln»
Prof. Dr. R. <i>Franck</i> , Berlin	«Kunststoffe als Verpackungsmaterial für Lebensmittel»
Mme S. <i>Dormal-van den Bruel</i> , Bruxelles	«Résidus de produits antiparasitaires dans les aliments» I. Problèmes analytiques
Prof. Dr. H. <i>Maier-Bode</i> , Bonn	«Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln in der Nahrung» II. Biologische Aspekte
Prof. Dr. O. <i>Angehrn</i> , Zürich	«Lebensmittelzusätze und Konsumentenschutz»
Dr. med. O. <i>Jeanneret</i> , Genève	«Additifs alimentaires et santé publique»
Dr. E. <i>Matthey</i> , Lausanne	«Possibilité et limites du contrôle des denrées alimentaires sur la base de la législation suisse»

Die Zuhörer machten von der Möglichkeit, nach jedem Referat Fragen stellen zu können, regen Gebrauch. Aus der Diskussion ging hervor, daß bei der heutigen Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln nicht mehr auf gewisse Zusätze verzichtet werden kann, der Konsument jedoch über die Beimischungen durch eine entsprechende Deklaration weitgehend informiert sein möchte und sollte.

Der vollständige Bericht über diese Arbeitstagung ist in einer Sondernummer der Zeitschrift für Präventivmedizin erschienen (Vol. 10 Fasc. 4 Juli/August 1965 Verlag Orell Füßli AG., Zürich).

6. Gesundheits- und Ernährungszustand der Bergbevölkerung

Wie im letzten Tätigkeitsbericht erwähnt, wurden die Bestrebungen zur Verbesserung des Gesundheits- und Ernährungszustandes der Bergbevölkerung weiterhin verfolgt. Im Bericht über die Erhebungen bei der Bergbevölkerung wurden

drei verschiedene Gruppen von Vorschlägen ausgearbeitet, wie den festgestellten ernährungsbedingten Mängeln abgeholfen werden kann. Es handelt sich dabei um

- a) Belehrung
- b) direkte Beeinflussung der Nahrung
- c) allgemeine soziale Maßnahmen.

In einer Sitzung, an der Prof. *Verzár*, einige Vertreter des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA), des Eidg. Gesundheitsamtes und der EEK teilnahmen, wurde insbesondere geprüft, welche Maßnahmen in bezug auf die Belehrung ergriffen werden können. Es konnte festgestellt werden, daß vom BIGA der hauswirtschaftliche Unterricht auch im Berggebiet bereits auf der Stufe der Volks- und Fortbildungsschule unterstützt wird, wobei jedoch in Respektierung der kantonalen Souveränität keinerlei Einfluß auf die kantonalen Lehrpläne ausgeübt werden kann. Leider haben gerade die Gebirgskantone die hauswirtschaftliche Fortbildungsschule nicht obligatorisch erklärt. Das BIGA subventioniert ferner Haushaltungs- und Bäuerinnenschulen, in deren Lehrplan besonders den bäuerlichen Belangen Rechnung getragen wird. Im weiteren führt das BIGA jährlich mindestens 12 Weiterbildungskurse für bäuerlich-hauswirtschaftliche Beraterinnen durch. In diesen Kursen, deren Kosten zu Lasten des Bundes gehen, werden die Teilnehmerinnen über den heutigen Stand der Ernährung orientiert, so daß sie ihrerseits in der Lage sind, den Bäuerinnen die notwendigen Kenntnisse zu vermitteln. In letzter Zeit zeigt sich dafür im Berggebiet etwelches Interesse.

Das BIGA wird sich weiterhin dafür einsetzen, daß im Rahmen der Belehrung alles vorgekehrt wird, um den Ernährungszustand der Bergbevölkerung zu verbessern.

Hinsichtlich der direkten Beeinflussung der Nahrung wurde die Frage des Zusatzes von Vitaminen zum Mehl diskutiert. Da es sich dabei um eine Maßnahme prophylaktisch-medizinischer Art handelt, müßte sie von den Kantonen beschlossen werden.

Alle Stellen sind sich darüber einig, daß eine Verbesserung der sozialen Verhältnisse nur durch eine Hebung der wirtschaftlichen Struktur erzielt werden kann. Eine partielle Industrialisierung, wie sie schon seit Jahren vorgeschlagen und teilweise auch praktiziert wird, würde der Bergbevölkerung eine Verbesserung ihrer Existenzmöglichkeiten bieten, so daß der Entvölkerung der Berggebiete ein gewisser Einhalt geboten werden könnte.

7. Rinderfinnenbefall

Die EEK hatte zu den Art. 20 und 27 der «Instruktion für die Fleischschauer» betreffend *Cysticercus bovis* Stellung zu nehmen. Da in letzter Zeit vermehrte Fälle von Rinderfinnenbefall in der Schweiz aufgetreten sind, stellen sich Probleme, die nur in Zusammenarbeit mit allen interessierten Kreisen gelöst werden können. In bezug auf die fleischhygienische Bedeutung des Rinderfinnenbefalles ist zu erwähnen, daß *Cysticercus inermis sive bovis* das ungeschlechtliche

Stadium der *Taenia saginata* ist, die als 4—10 m langer Bandwurm beim Menschen schmarotzt. Der menschliche Bandwurmträger scheidet ungeheure Mengen, d. h. hunderttausende invasionsfähiger Onkosphären aus. Das Rind nimmt sie mit infiziertem Futter auf und wird damit zum Zwischenwirt. Innert 4¹/₂ bis 5 Monaten entwickeln sich die typischen Finnenblasen, d. h. Zysten von etwa 4 mm Breite und 8 mm Länge. Die Finnen besiedeln mit Vorliebe Kaumuskeln, Herz, Zunge, Zwerchfell, Zwischenrippen-, Bauch-, Schulter- und Schenkelmuskulatur. Mit dem Verzehr rohen, finnigen Fleisches ist schließlich der Entwicklungszyklus beim Menschen wieder geschlossen.

Da der Bandwurmbefall mit allen zu Gebote stehenden Mitteln verhütet werden muß, sprach sich die EEK für ein Festhalten an den verschärften Vorschriften der «Instruktion für die Fleischschauer» aus und würde in diesem Zusammenhang die Einführung einer Schlachtvieh-Konfiskatversicherung begrüßen. Die Frage ist bei den gewerblichen Fachkreisen im Studium. Weitere Maßnahmen zur Prophylaxe und Tilgung des Bandwurmbefalles, wie Umgebungsuntersuchungen bei festgestelltem Finnenbefall, sollen von den zuständigen Stellen geprüft werden.

8. *Tabak*

Von der Kommission wurde die Frage geprüft, welche Möglichkeiten unsere heutige Gesetzgebung bietet, um das übermäßige Rauchen zu bekämpfen und welche Vorschläge in gesetzgeberischer Hinsicht gemacht werden können. Gegenwärtig ist eine Revision der Bestimmungen der Lebensmittelverordnung über Tabakwaren in Vorbereitung, wobei sich die Frage stellte, ob nicht zugleich die Bestimmungen über die allgemeine Reklame für Zigaretten überarbeitet werden sollen. Die Kommission befürwortete zweckmäßige Maßnahmen gegen eine überbordende Reklame, die z. B. durch Hinweise auf den sozialen Status, den persönlichen Erfolg usw. die Jugend zum Rauchen zu verleiten sucht. Zu Besprechungen, die das Eidgenössische Gesundheitsamt diesbezüglich mit Vertretern der Tabakindustrie abhalten wird, werden Mitglieder der EEK zugezogen werden.

9. *Die Radioaktivität und ihre Auswirkungen auf die Lebensmittel*

Die Entwicklung der Radioaktivität der Lebensmittel wird von der EEK weiterhin verfolgt. Die nachstehenden Angaben über Milch und Getreide wurden uns freundlicherweise von der «Arbeitsgemeinschaft zur Überwachung der Radioaktivität der Lebensmittel» zur Verfügung gestellt.

Im Laufe des Jahres 1963 nahm die Radioaktivität der Lebensmittel infolge der Atomtestexplosionen von 1961 und namentlich von 1962 wesentlich zu. Mit Ausnahme der französischen und chinesischen Versuche, deren Einfluß auf die radioaktive Verseuchung der Lebensmittel unbedeutend war, fanden seit Dezember 1962 keine Atomexplosionen in der Atmosphäre mehr statt. Eine wesentliche Abnahme der Kontamination konnte jedoch erst im Laufe des ersten Halbjahres von 1965 festgestellt werden. Wie aus der untenstehenden Tabelle hervorgeht,

stieg bis 1964 der Strontium-90-Gehalt der Milch ständig an. Auf Grund der vom «Federal Radiation Council» der USA als zulässig erkannten Normen erreichte der Verseuchungsgrad jedoch nie eine zu Beunruhigung Anlaß gebende Höhe. Nach diesen Normen muß die Möglichkeit einer Gefährdung erst überprüft werden, wenn die Aufnahme von Strontium-90 73 000 pCi pro Jahr, im Durchschnitt 200 pCi pro Tag während eines Jahres erreicht. Dabei ist zu berücksichtigen, daß die tägliche Dosis von Kalzium ungefähr 1,2 g beträgt.

Jahr	Strontium-90 pCi/l			Oxalataktivität pCi/l			Sr-90-Aktivität/ Oxalataktivität		
	BM	VD	Mü	BM	VD	Mü	BM	VD	Mü
1959	15	13,5	29	55	50	90	0,27	0,27	0,32
1960	11	10,5	27	23	30	56	0,48	0,35	0,48
1961	10	9,6	22	64	54	62	0,16	0,18	0,35
1962	16	14,3	33	67	59	93	0,24	0,24	0,35
1963	36	35,2	70	117	114	187	0,31	0,31	0,37
1964	45	50,5	92	74	84	145	0,61	0,60	0,63
1965	33	34	63	50	53	101	0,66	0,65	0,62

pCi = Picocurie = 10^{-12} curie

BM = Berner Molkerei

VD = Trockenmilch aus dem Kanton Waadt

Mü = Mürren

Die Untersuchungen von Weizen der Ernte 1963 ergaben eine sehr starke Zunahme der Strontium-90-Aktivität, ohne jedoch auch hier besorgniserregende Werte zu erreichen. Aus der nachstehenden Tabelle geht hervor, wie sich der Gehalt an Strontium-90 auf die verschiedenen Mahlprodukte verteilt.

*Strontium-90-Gehalt des Weizens und seiner Mahlprodukte
der Inlandernte von 1962 und 1963*

	Ertrag an Mahlprodukten	Strontium-90			
		pCi/kg 1962	pCi/kg 1963	SU* 1962	SU* 1963
Weißmehl	47 0/0	15	77	66	308
Ruchmehl	29 0/0	36	144	96	433
Kleie	23 0/0	91	1211	108	1247
ganzes Korn		42	411	111	895

* SU = pCi 90 Sr/g Ca

Der Gehalt an Strontium-90 des Mehles ist wesentlich niedriger als derjenige des ganzen Kornes. Auf das Kalzium bezogen, wird der Unterschied weniger deutlich, da der Kalziumgehalt des Innern des Kornes (Weißmehl) weniger hoch ist.

Obwohl voraussichtlich im Laufe der nächsten Monate und Jahre mit einer Abnahme der Verseuchung zu rechnen ist, werden die wichtigsten Lebensmittel weiterhin systematisch untersucht.

10. Revisionen der Lebensmittelverordnung

Am 10. November 1964 wurden durch Bundesratsbeschluß 48 Artikel der Lebensmittelverordnung einer Revision unterzogen. Die wichtigsten Änderungen seien nachstehend aufgeführt:

Für die Kühlhaltung pasteurisierter Milch wurden verschärfte Anforderungen aufgestellt. Hinsichtlich der Kennzeichnung des Alters pasteurisierter Milch wurde eine für alle Teile bessere Lösung gefunden, indem von nun an das letztzulässige Datum für die Abgabe im Detailhandel deutlich sicht- und lesbar aufzustempeln ist. Wie von der EEK empfohlen, wurden die Größen für Packungen pasteurisierter Milch und Milchmischgetränke normiert. Für Yoghurt wurde ein Mindestfettgehalt von 3,5 % festgelegt. Bei der Herstellung der Schokolade wurde der seit der Kriegszeit tolerierte Zusatz von 5 % Fremdfett wieder verboten. Bei der Traubensaftherstellung ist der Zusatz von Traubensaft-Halbkonzentrat statt -Vollkonzentrat gestattet worden, da sich dieser Zusatz in geschmacklicher Hinsicht als vorteilhaft erwies. Ferner ist «Williamsbirnenbranntwein» in der LMV definiert worden, wobei gewisse Anforderungen hinsichtlich der Kennzeichnung ausländischer Erzeugnisse aufgestellt wurden. In der Liste der Naturfarbstoffe wurden drei Derivate des β -Carotins aufgenommen, die anstelle von rein künstlichen, organischen Farbstoffen zum Färben von Lebensmitteln verwendet werden können, was der heutigen Tendenz entspricht, künstliche Farbstoffe nur dort zu verwenden, wo sie unersetzlich sind. Um allfälligen schädlichen Einflüssen auf die Gesundheit der Konsumenten oder auf die Eigenschaften der Lebensmittel vorzubeugen, erwies es sich schließlich als unerlässlich, Vorschriften über die Herstellung von Kunststoffen zu erlassen, die als Verpackungsmaterial für Lebensmittel oder als Gebrauchsgegenstände immer mehr Verwendung finden.

V. Schlußbemerkungen

Der vorliegende Bericht vermittelt eine summarische Zusammenfassung der vielschichtigen Tätigkeit der EEK und deren Probleme. Daneben mußte sie sich mit einer Reihe von Fragen befassen, die für die Öffentlichkeit von weniger großem Interesse sind und daher hier nicht erwähnt werden.

Zum Schluß möchten wir den Mitgliedern der Kommission, die zum Teil aus freien Berufen stammen, dafür danken, daß sie sich neben ihrer angespannten Tätigkeit uneigennützig und ehrenamtlich Zeit und Mühe nehmen, die gestellten Probleme eingehend zu studieren. Unser Dank gebührt auch dem Eidgenössischen Gesundheitsamt und den übrigen eidgenössischen Amtsstellen, die uns stets ihre wertvolle Unterstützung zuteil werden ließen.

Für die Eidgenössische Kommission für Volksernährung,
Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle

Der Präsident: Dr. E. Feisst

Die Sekretärin: J. Kolp

VIII^e Rapport d'activité
de la Commission fédérale de l'alimentation
de la législation et du contrôle des denrées alimentaires
(CFA)
à l'intention du Département fédéral de l'intérieur
pour les années 1964 et 1965

I. Composition de la Commission

A la fin de la période relatée, la Commission était composée de la manière suivante:

Président	M. le Ministre E. Feisst, Brissago
a) Groupe scientifique	M. le Prof. Dr H. Aebi, Berne
	M. le Prof. Dr M. Demole, Genève
	M. le Prof. Dr O. Högl, Berne
	M. le Prof. Dr H. Kapp, Bâle
	M. le Prof. Dr E. Läubli, Berne
	M. le Prof. Dr B. Maeglin, Bâle
	M. le Dr E. Matthey, Lausanne
	M. le Prof. Dr G. Riva, Berne
	M. le Prof. Dr M. Schär, Zurich

b) Groupe de la production et de l'industrie des denrées alimentaires

Union centrale des producteurs suisses
de lait, Berne

M. le Dr D. Stüssi, Berne

Fruit Union, Zoug

Union des organisations de producteurs
de vins suisses, Lausanne

M. J. Michaud, directeur, Sion

Association suisse des patrons
boulangers-pâtisseries, Berne

Union suisse des patrons confiseurs-
pâtisseries-glaciers, Zurich

M. E. Vogt, directeur, Lucerne

Union des meuniers suisses, Zurich

M. le Dr H. Wehrli, Zurich

Union des fabricants suisses de pâtes
alimentaires, Berne

Union des fabricants suisses d'articles
de marque, Zurich

Association suisse des fabriques de
conserves, Berne

Union centrale de l'industrie suisse
des graisses, Berne

Me M. Hodler, avocat, Berne

Union des fabricants suisses de
chocolat, Berne

M. le Dr C. del Boca, directeur, Vevey

Union suisse des maîtres-bouchers

M. G. Rutishauser, Gümligen

Association des fabricants suisses de
potages

M. J. Moos, directeur, Kempthal

c) Groupe du commerce et des consommateurs

Fédération suisse des importateurs et du
commerce de gros, Bâle

M. D. Fürstenberger, Bâle

Union suisse des coopératives de
consommation, Bâle

M. le Dr H. Hadorn, chef-chimiste,
Bâle

Fédération des sociétés coopératives
Migros, Zurich

M. P. Arnold, ing. agr., Zurich

Union Usego société suisse d'achat,
Olten

Association des épiciers suisses,
Berne

M. A. Job, directeur, Olten

Alliance des sociétés féminines suisses
(Secrétariat féminin suisse), Zurich

Mme A. Kull-Oettli, Bolligen

Association suisse, Volksdienst, Zurich

Mlle Dr E. Rikli, Zurich

Union syndicale suisse, Berne

Mlle I. Herren, Berne

Mouvement chrétien social suisse, St-Gall

M. le Dr B. Hardmeier, Berne

Fédération des sociétés coopératives
«Concordia» de la Suisse, Zurich

M. L. Müller, Zell ZH

Société suisse des cafetiers et restaurateurs, Zurich

Société suisse des hôteliers, Bâle

Union Helvetia, Société centrale des employés d'hôtel et de restaurant, Lucerne

M. P. Derron, Soleure

M. G. Hüni, Zurich

d) Offices fédéraux

Régie fédérale des alcools

Service fédéral de l'hygiène publique

M. le Dr F. Welti, Berne

M. le Dr A. Sauter, directeur, Berne

M. J. Ruffy, chef du contrôle des denrées alimentaires, Berne

Administration fédérale des blés

Division de l'agriculture

Commissariat central des guerres

Service de santé du DMF

Office vétérinaire fédéral

M. H. P. Keller, directeur, Berne

M. le Dr A. Kauter, vice-dir., Berne

M. le Colonel H. Messmer, Berne

M. le Colonel-Div. R. Käser, Berne

M. le Dr R. Känz, Berne

Bureau:

Président:

Vice-Présidents:

Membres:

M. le Ministre E. Feisst, Brissago

M. le Prof. Dr M. Demole, Genève

M. le Dr A. Sauter, directeur, Berne

M. le Prof. Dr H. Aebi, Berne

Me M. Hodler, avocat, Berne

M. le Prof. Dr O. Högl, Berne

Mme A. Kull-Oettli, Bolligen

M. J. Ruffy, ing.-chim., Berne

Mutations

Au cours de la période relatée, les membres suivants ont présenté leur démission:

M. le Dr W. Adam,

Secrétaire de la VSIG,

Bâle

M. le Dr M. Staub, chimiste cantonal,

Zurich

Atteints par la limite d'âge les membres suivants se sont retirés:

M. J. Elsener, a. secrétaire central de la FCTA,

Zurich

M. le Dr V. J. Steiger, Régie fédérale des alcools,

Berne

M. J. C. Weilenmann, directeur de la maison Knorr SA.,

Thayngen

Le Conseil fédéral a nommé les nouveaux membres suivants:

M. D. Fürstenberger, secrétaire VSIG,	Bâle
M. le Dr B. Hardmeier, secrétaire de l'Union syndicale suisse,	Berne
M. le Dr E. Matthey, chimiste cantonal,	Lausanne
M. J. Michaud, directeur de la maison Provins,	Sion
M. J. Moos, directeur de la maison Maggi SA.,	Kemptthal
M. le Dr F. Welte, Régie fédérale des alcools,	Berne

Questions d'organisation

Le bureau a été d'avis que les questions concernant la diététique ainsi que l'addition de fluor aux denrées alimentaires pouvaient être traitées par la sous-commission scientifique. Ceci a permis de dissoudre les sous-commissions de diététique et de l'addition du fluor.

En outre, la commission d'experts pour l'étude des colorants pour denrées alimentaires a, en grande partie, accompli sa tâche en établissant la liste des colorants autorisés dans les denrées alimentaires. Dorénavant les questions relatives à l'autorisation de nouveaux colorants seront soumises à la sous-commission scientifique.

Par ailleurs, la sous-commission créée pour les enquêtes sur l'état de la santé et de l'alimentation des populations de la montagne a terminé son travail avec la publication de son rapport. Les problèmes concernant l'amélioration de la nutrition des populations de la montagne entreront désormais dans la compétence de la sous-commission scientifique.

Nous tenons à remercier les présidents et membres des sous-commissions dissoutes pour le grand travail méritoire effectué qui a trouvé un écho favorable en Suisse et à l'étranger.

En tenant compte des fusions mentionnées qui représentent d'une part une simplification et d'autre part garantissent une certaine diversité, la CFA se divise comme suit en sous-commissions:

- | | |
|---|--|
| 1. Sous-commission scientifique | Président: Prof. Dr H. Aebi, Berne |
| 2. Sous-commission de la législation
et du contrôle des denrées alimentaires | Président Me M. Hodler, avocat,
Berne |
| 3. Comité de presse | Président: M. le Ministre E. Feisst,
Brissago |
| 4. Comité de guerre | Président: M. le Ministre E. Feisst,
Brissago |

II. Mandat

Le mandat dont la Commission a été chargée par le Conseil fédéral est resté inchangé et a, comme par le passé, un caractère purement consultatif.

III. Comité de guerre

Le comité de guerre est subordonné administrativement au Département de l'économie publique et aurait, en cas de sérieuses complications internationales, à conseiller entre autres les organes compétents de l'économie de guerre quant à une alimentation physiologiquement appropriée dans le cadre des limites dues aux restrictions. Pour le moment, il est prévu qu'une petite organisation fantôme composée de MM. Prof. Aebi, Dr Feisst, Prof. Fleisch et Me Hodler soit consultée régulièrement par l'Office fédéral de l'alimentation de guerre en relation avec ses travaux préparatoires concernant l'élaboration d'un plan agricole.

Le Département de l'économie publique s'est réservé le droit de ne procéder à la nomination de nouveaux membres que si le comité devait entrer en action.

IV. Les problèmes importants traités pendant la période relatée

1. Le pain

Depuis nombre d'années, la CFA a voué une attention toute particulière à la question du pain. La sous-commission scientifique s'est occupée d'une manière approfondie de ses différents aspects. Ainsi, quelques séances ont été vouées au problème de la revitamination de la farine, afin d'établir si cet enrichissement pratiqué depuis 1941 aux Etats-Unis ne pourrait pas procurer à l'ensemble de la population un apport plus satisfaisant en vitamines. Un comité d'experts a été chargé d'élaborer des propositions concrètes.

En outre, la commission s'est penchée sur le problème «pain-carie dentaire». M. le Prof. *Mühlemann* de Zurich a relevé lors d'un exposé sur les résultats de ses expériences de longue durée que le pain et les farineux étaient en soi relativement peu cariogènes. Ainsi qu'il ressort du tableau ci-contre relatif à ses travaux, le taux de blutage de la farine ne joue qu'un rôle secondaire, tandis que les compléments du pain sont de première importance.

Ces résultats et les conclusions pratiques à en tirer seront mis sous une forme appropriée à la disposition des milieux intéressés, particulièrement du corps enseignant.

Une instance cantonale a demandé à la CFA si l'emploi de sel fluoré était recommandable pour la préparation du pain. En principe, la CFA a considéré une

compléments	nombre moyen de lésions de la dentine	
	pain blanc	pain complet
aucun	2,2	3,0
beurre	1,4	3,4
gelée	3,4	5,4
miel	4,0	5,0
sucre fin cristallisé	3,4	5,2
beurre + confiture à la gelée	2,4	3,6
beurre + miel	2,0	2,8
beurre + sucre	3,4	2,4
fromage d'Emmenthal	0,2	0,0
beurre + fromage d'Emmenthal	0,0	0,0
farine 67 0/0, lait maigre 33 0/0	0,0	0,2

amélioration de l'apport de fluor comme opportune. Bien qu'on ne dispose pas encore d'expériences en ce qui concerne la fluoration du sel pour la fabrication du pain, pour la bonne raison qu'elle n'a été pratiquée nulle part jusqu'à présent, aucune réserve n'a été exprimée à l'encontre d'une telle mesure. A condition que des doses inoffensives, mais tout même efficaces, soient ajoutées au sel, ce procédé a été considéré comme une expérience fort intéressante. Il a été recommandé à l'autorité cantonale d'orienter la population sur l'addition prévue.

L'Administration fédérale des blés nous a aimablement communiqué les quantités des différentes farines vendues par les moulins suisses au cours des années 1960 à 1965. A titre d'orientation, nous reproduisons ici ces chiffres:

année	farine fleur	farine mi-blanche	farine bise
1960	89 982 t	150 898 t	67 620 t
1961	94 898 t	167 841 t	80 432 t
1962	100 996 t	163 753 t	77 241 t
1963	108 548 t	162 440 t	76 415 t
1964	110 694 t	157 461 t	73 024 t
1965	114 030 t	151 064 t	73 610 t

2. Le lait et les produits laitiers

Au cours de la période relatée, la CFA s'est occupée de la standardisation des emballages de lait, de boissons mélangées au lait et du beurre. La commission a recommandé la standardisation, étant donné que le système des volumes et poids ronds a fait ses preuves pour la vente de ces produits et qu'il prévient la trom-

perie du consommateur. D'ailleurs, les mêmes considérants étaient déterminants en son temps lors de la standardisation des poids du pain et du chocolat.

En outre, la Commission s'est penchée sur le problème de la création de différentes catégories de lait, c'est-à-dire le lait complet, le lait demi-écrémé et de lait maigre. Au cas où de telles définitions seraient incorporées dans l'ordonnance, le consommateur aurait dorénavant trois catégories de lait à disposition:

1. le lait normal avec une teneur en graisse inchangée
2. le lait demi-écrémé avec une teneur en graisse de 2 %
3. le lait maigre avec moins de 0,5 % de teneur en graisse du lait.

Afin de parvenir à une propagande plus idoine pour le lait, la Commission s'est penchée sur ce problème et a fixé, en présence de spécialistes en la matière, les grandes lignes de propagande pour cet aliment si important.

La prescription de l'ordonnance autorisant la coloration du beurre était sans objet depuis un certain temps et a pu être abrogée. Les centrales du beurre ont renoncé de leur propre chef à une coloration, afin de pouvoir déclarer le beurre comme «naturel». De même tout le beurre importé de l'étranger n'est-il plus coloré artificiellement.

3. Les salmonelles dans les denrées alimentaires

En 1964 et 1965 quelques épidémies de maladies intestinales fébriles sont survenues en Suisse. La cause a pu en être déterminée. Il s'agissait de bactéries nommées *salmonelles* et de maladies appelées *salmonelloses* en l'honneur du bactériologue américain Salmon qui a découvert ces bactéries. L'évolution typique d'une salmonellose est caractérisée par un début brusque, des malaises, de la fièvre, des maux de tête, des vomissements et de la diarrhée. La maladie est due à la consommation de denrées alimentaires contaminées par les dites bactéries.

La CFA a exprimé le désir que la population et les entreprises de l'alimentation soient renseignées sur les causes des infections dues aux salmonelles et sur les mesures préventives à observer. C'est dans ce sens que quelques membres autorisés de la CFA et des représentants des offices et instituts compétents se sont déclarés disposés à élaborer, d'une part, une information générale et de mettre au point, d'autre part, des directives pour les différents métiers de la branche alimentaire. L'information générale a été remise à la presse où elle a trouvé une large diffusion. Les deux publications ont été adressées sous forme d'un tiré à part du «Bulletin du Service fédéral de l'hygiène publique» aux associations intéressées de différentes branches de l'industrie alimentaire en les priant d'en insérer les parties concernant leur branche, ou le texte intégral, dans leur journal professionnel. Cette information très complète a suscité un grand intérêt, si bien que sa diffusion s'est élevée à plus de 21 000 exemplaires.

Afin de mieux être à même d'enrayer la contamination par des salmonelles et par d'autres bactéries pathogènes, l'article 23 de l'ODA a été révisé et rendu plus strict. Il donne la possibilité aux cantons d'exiger périodiquement des per-

sonnes occupées professionnellement à la production, la fabrication, la manipulation et la vente des denrées alimentaires ou à la préparation et au service de mets dans les ménages collectifs la preuve médicale qu'elles n'éliminent pas d'agents pathogènes. De plus, les chefs d'entreprises sont tenus d'informer immédiatement l'autorité sanitaire locale si de nombreux cas d'affections intestinales surviennent dans leur entreprise.

En outre, le Service fédéral de l'hygiène publique a proposé de créer un centre national des salmonelles qui aurait pour tâche de lutter contre les épidémies à l'intérieur du pays. Les autorités cantonales ont accueilli ce projet avec grand intérêt.

4. Les additifs aux denrées alimentaires

La CFA a de nouveau eu à se prononcer sur plusieurs cas concernant l'autorisation d'additifs aux denrées alimentaires. Comme par le passé, elle a fait preuve de la plus grande réserve à leur égard.

a) Le pyrocarbonate d'éthyle comme agent conservateur pour des boissons

Bien que le pyrocarbonate d'éthyle soit un agent conservateur très intéressant au point de vue technologique, il n'a pas été admis. La Commission s'est fondée sur le fait qu'un agent conservateur chimique ne doit, en principe, être autorisé que si aucun procédé physique ne permet d'obtenir un effet satisfaisant. Cette condition primordiale n'était pas remplie en l'occurrence, la pasteurisation permettant d'atteindre le même résultat.

b) L'addition de silicoaluminate de sodium

Il s'agit là d'une substance destinée à maintenir la granulation de certains produits, tels que la poudre de jaunes d'œufs, etc. D'une part, cette addition peut être considérée comme inoffensive et, d'autre part, elle exerce un effet favorable sur la stabilité des produits, de sorte que la Commission a approuvé son autorisation. Afin d'éviter que la teneur en eau de la poudre de jaunes d'œufs soit augmentée au détriment du consommateur, l'autorisation a été liée à la condition que la teneur en eau soit fixée.

c) Le bleu patenté V

La Commission a approuvé l'autorisation à titre provisoire du bleu patenté V pour certains emplois spéciaux (liqueurs et sirops à la menthe, fruits confits) en lieu et place du vert acide S, ce nouveau colorant s'étant révélé plus stable à la lumière. D'après la documentation toxicologique disponible le bleu patenté V peut être considéré comme inoffensif. C'est pour cette raison qu'il a déjà été accepté par les états du «Marché Commun» comme colorant pour denrées alimentaires.

5. Symposium sur les «Substances étrangères dans les denrées alimentaires»

Ainsi qu'il en a été fait mention dans le dernier rapport d'activité, une conférence sur les additifs alimentaires a eu lieu en date des 8 et 9 avril 1965 au «Verkehrshaus» à Lucerne, sous le patronage de l'Académie suisse des sciences médicales, de la Société suisse de recherches sur la nutrition, de la Société suisse de médecine préventive et de la CFA.

Cette conférence, organisée par MM. les professeurs *Aebi*, *Grandjean* et *Högl*, a donné lieu, d'une part, à des exposés et des échanges de vue entre experts et a servi, d'autre part, à informer objectivement le consommateur. Devant un public très nombreux et intéressé, des orateurs suisses et étrangers ont traité différents aspects de ce problème très actuel.

Les experts nommés ci-après ont exposé les sujets suivants:

Prof. Dr O. Högl, Berne	«Grundsätzliche Betrachtungen zum Problem der fremden Beimischungen in Lebensmitteln»
Prof. Dr R. Truhaut, Paris	«Les colorants dans les aliments»
Prof. Dr W. Diemair, Francfort	«Die Haltbarmachung von Lebensmitteln durch konservierende Zusätze»
Prof. Dr J. F. Reith, Utrecht	«Emulgatoren in Lebensmitteln»
Prof. Dr R. Franck, Berlin	«Kunststoffe als Verpackungsmaterial für Lebensmittel»
Mme S. Dormal-van den Bruel, Bruxelles	«Résidus de produits antiparasitaires dans les aliments» I. Problèmes analytiques
Prof. Dr H. Maier-Bode, Bonn	«Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln in der Nahrung» II. Biologische Aspekte
Prof. Dr O. Angehrn, Zurich	«Lebensmittelzusätze und Konsumentenschutz»
Dr méd. O. Jeanneret, Genève	«Additifs alimentaires et santé publique»
Dr E. Matthey, Lausanne	«Possibilités et limites du contrôle des denrées alimentaires sur la base de la législation suisse»

L'auditoire a largement profité de l'occasion qui lui était offerte de poser des questions après chaque conférence. La discussion a montré que la fabrication et la distribution actuelles de denrées alimentaires ne permettaient plus de renoncer à certains additifs, mais que le consommateur désirait et devait être renseigné dans une large mesure sur les substances ajoutées par une déclaration adéquate.

Le rapport complet sur ce symposium a paru dans un numéro spécial de la Revue de médecine préventive (vol. 10 fasc. 4 juillet/août 1965 chez Orell Füssli SA., Zurich).

6. L'état de santé et de l'alimentation des populations de la montagne

Ainsi qu'il en a été fait mention dans le dernier rapport d'activité, les efforts tendant à améliorer l'état de santé et de l'alimentation des populations de la montagne ont été poursuivis. Dans le rapport sur les enquêtes auprès des populations de la montagne trois groupes de propositions ont été élaborés pour remédier aux carences alimentaires constatées:

- a) l'information
- b) l'influence directe sur l'alimentation
- c) les mesures sociales générales.

Une séance à laquelle ont pris part M. le Prof. *Verzár* et quelques représentants de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMT), du Service fédéral de l'hygiène publique et de la CFA avait pour objet principal d'examiner quelles mesures pouvaient être prises au sujet de l'information. Il a été constaté que l'OFIAMT subventionnait aussi dans les régions alpestres l'enseignement ménager au niveau des écoles primaires, secondaires et complémentaires, sans avoir toutefois d'influence sur les programmes d'étude du fait de l'autonomie cantonale dans ce domaine. Il est regrettable que justement les cantons alpestres n'aient pas déclaré obligatoires les cours ménagers de perfectionnement. L'OFIAMT subventionne en outre les écoles ménagères et les écoles de paysannes dont les programmes de cours tiennent compte, en particulier, des aspects paysans. Au surplus, l'OFIAMT organise au moins une douzaine de cours de perfectionnement par année destinés aux conseillères en économie domestique rurale. Ces cours permettent aux participantes d'acquérir les connaissances nécessaires sur l'évolution de l'alimentation et d'instruire par la suite les paysannes. Ces derniers temps, un certain intérêt se manifeste dans les régions alpestres à ce sujet.

L'OFIAMT continuera à tout mettre en œuvre, dans le cadre de l'information, pour améliorer l'état de l'alimentation des populations de la montagne.

En ce qui concerne l'influence directe sur l'alimentation, la discussion a porté sur l'addition de vitamines à la farine. Etant donné qu'il s'agirait d'une mesure médico-prophylactique, elle devrait être ordonnée par les autorités cantonales.

Toutes les autorités sont d'avis que le problème de l'amélioration des conditions sociales générales ne peut être résolu que par une élévation des conditions économiques. Une industrialisation partielle, telle qu'elle a été proposée il y a quelques années et qu'elle est pratiquée en différents endroits, assurerait à la population des montagnes une amélioration des possibilités d'existence, de sorte que le dépeuplement des régions alpestres pourrait quelque peu être enravé.

7. La cysticerose bovine

La CFA eut à donner son avis sur les articles 20 et 27 de l'«Instruction pour les inspecteurs des viandes» concernant la cysticerose bovine. Etant donné qu'un nombre croissant de cas ont été décelés ces derniers temps en Suisse, des problè-

mes se posent qui ne peuvent être résolus qu'en collaboration étroite avec tous les milieux intéressés. En ce qui concerne l'importance de la cysticerose au point de vue de l'hygiène de la viande, il convient de relever que le cysticerque du bœuf constitue la phase asexuée du ténia inerme. Ce ver a une longueur de 4 à 10 m et vit en parasite dans l'organisme humain. L'homme qui héberge ce ver élimine d'énormes quantités d'oncosphères. Le bœuf se contamine par le fourrage et devient l'hôte intermédiaire. 4½ à 5 mois après, des cysticerques de 4 mm de largeur et de 8 mm de longueur se développent de préférence dans les masséters, le cœur, la langue, la musculature du diaphragme, celle des parties intercostales, du flanc, de l'épaule et de la cuisse. La consommation de viande crue atteinte de cysticerques ferme le cycle de développement chez l'homme.

Etant donné que la téniasose doit être évitée par tous les moyens disponibles, la CFA a été d'avis qu'il fallait maintenir les prescriptions très strictes de l'«Instruction pour les inspecteurs des viandes». A ce sujet elle approuverait également la création d'une assurance contre la confiscation du bétail de boucherie. Cette question fait l'objet d'une étude par les milieux intéressés. D'autres mesures propres à prévenir et enrayer la téniasose, telles que la recherche dans l'entourage lors de cysticerose doivent être examinés par les offices compétents.

8. *Le tabac*

La Commission a examiné quelles étaient les possibilités légales permettant d'intervenir contre les abus du tabac et quelles propositions pouvaient être faites au point de vue législatif. Actuellement, une révision des prescriptions de l'ordonnance concernant les articles de tabac est en préparation, de sorte qu'il a été question de réviser simultanément les prescriptions concernant la réclame pour les cigarettes. La CFA a préconisé des mesures appropriées pour intervenir contre une réclame abusive cherchant par exemple à inciter la jeunesse à fumer par des slogans relatifs au statut social et au succès personnel. Le Service fédéral de l'hygiène publique invitera des membres de la CFA à participer aux délibérations prévues avec des représentants de l'industrie du tabac.

9. *La radioactivité et ses incidences sur les denrées alimentaires*

La CFA a continué de suivre l'évolution de la radioactivité des denrées alimentaires. Les indications figurant ci-après concernant en particulier le lait et le blé ont été aimablement mises à notre disposition par la «Communauté de surveillance de la radioactivité des denrées alimentaires».

Au cours de l'année 1963 le degré de contamination radioactive avait sensiblement augmenté dans les denrées alimentaires par suite des essais nucléaires effectués en 1961 et surtout en 1962. Depuis lors, la situation s'est stabilisée, puisqu'à l'exception des essais français et chinois, dont l'influence sur la contami-

nation radioactive des aliments a été pratiquement nulle, il n'y a plus eu d'explosions nucléaires dans l'atmosphère à partir du mois de décembre 1962. Toutefois, une diminution durable du degré de contamination n'a pu être constatée qu'au cours du premier semestre de 1965. Ainsi que le tableau ci-dessous le démontre, la teneur en strontium-90 du lait n'avait cessé d'augmenter jusqu'en 1964. En se fondant sur les normes considérées comme tolérables par le «Federal Radiation Council» des Etats-Unis, on doit admettre que le degré de contamination atteint ne présente, dans l'ensemble, pas de danger pour nos populations. D'après ces normes, les risques que présente l'absorption de strontium-90 ne doivent être reconsidérés que si elle atteint 73 000 pCi par an, soit en moyenne 200 pCi par jour pendant une année, la dose quotidienne de calcium étant approximativement de 1,2 g.

Année	Strontium-90 pCi/l			Activité des oxalates pCi/l			Activité strontium-90/ Activité des oxalates		
	BM	VD	Mü	BM	VD	Mü	BM	VD	Mü
1959	15	13,5	29	55	50	90	0,27	0,27	0,32
1960	11	10,5	27	23	30	56	0,48	0,35	0,48
1961	10	9,6	22	64	54	62	0,16	0,18	0,35
1962	16	14,3	33	67	59	93	0,24	0,24	0,35
1963	36	35,2	70	117	114	187	0,31	0,31	0,37
1964	45	50,5	92	74	84	145	0,61	0,60	0,63
1965	33	34	63	50	53	101	0,66	0,65	0,62

pCi = picocurie = 10^{-12} curie

BM = Berner Molkerei

VD = lait en poudre du canton de Vaud

Mü = Murren

Les analyses faites sur le froment de la récolte de 1963 ont accusé une très forte augmentation de la teneur en strontium-90, toutefois sans atteindre un niveau alarmant. Le tableau figurant à la page suivante démontre quelle est la répartition du strontium-90 dans les produits de mouture.

La teneur en strontium-90 de la farine est nettement inférieure à celle du grain entier. Rapportée au calcium, cette différence est moins marquée, la teneur en calcium de l'intérieur du grain (farine fleur) étant plus faible.

Bien qu'on puisse s'attendre à une diminution de la contamination au cours de ces prochains mois et années, on continuera d'examiner d'une manière systématique les denrées jouant un rôle primordial dans notre alimentation.

*Teneurs en strontium-90 du froment et des produits de mouture
des récoltes indigènes de 1962 et 1963*

	Rendement en produits de mouture	Strontium-90			
		pCi/kg 1962	pCi/kg 1963	SU* 1962	SU* 1963
Farine fleur	47 %	15	77	66	308
Farine bise	29 %	36	144	96	433
Son	23 %	91	1211	108	1247
Grain entier		42	411	111	895

* SU = pCi 90 Sr/g Ca

10. Revisions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires

En date du 10 novembre 1964 48 articles de l'ODA ont été révisés par un arrêté du Conseil fédéral. Les modifications les plus importantes sont mentionnées ci-après:

Les exigences relatives à la réfrigération du lait pasteurisé ont été rendues plus strictes. Quant à l'indication de l'âge du lait pasteurisé, une solution plus favorable à tous points de vue a été trouvée. Dorénavant, la date ultime à laquelle le lait peut être remis au consommateur doit être indiquée clairement sur l'emballage. Ainsi que la CFA l'avait préconisé, le volume des emballages de lait et des boissons mélangées au lait a été normalisé. Par ailleurs, la teneur minimale en matière grasse du yoghourt a été fixée à 3,5 %. L'addition de 5 % de matières grasses étrangères, tolérée depuis la dernière guerre dans le chocolat, a de nouveau été interdite. Etant donné que l'addition de jus de raisin demi-concentré au jus de raisin s'est révélée favorable au point de vue du goût, elle a été autorisée en lieu et place du jus de raisin concentré. En outre, l'eau-de-vie de poires Williams a été définie dans l'ODA en précisant que les produits de provenance étrangère devaient être désignés comme tels. Trois nouveaux dérivés du carotène ont été incorporés dans la liste des colorants naturels pour denrées alimentaires et pourront désormais remplacer des colorants organiques artificiels. Ainsi, il est tenu compte de la tendance actuelle à n'utiliser les colorants artificiels que lorsqu'ils sont irremplaçables. Afin de prévenir des effets nocifs éventuels sur la santé des consommateurs ou les propriétés de denrées alimentaires il s'est avéré nécessaire d'édicter des prescriptions concernant les matières plastiques qui, de plus en plus, sont utilisées comme emballages pour les denrées alimentaires ou comme objets de ménage.

V. Remarques finales

Les problèmes évoqués dans le présent rapport ne donnent qu'un petit aperçu de l'activité de la commission. Elle s'est occupée en outre de nombreuses autres questions présentant cependant moins d'intérêt pour le grand public.

Pour conclure, nous tenons à remercier les membres de la commission, qui exercent en partie des professions libérales, d'avoir bien voulu, à côté de leur activité professionnelle, consacrer le temps nécessaire à l'examen des problèmes posés. Notre gratitude va également au Service fédéral de l'hygiène publique ainsi qu'aux autorités qui nous ont soutenus dans nos efforts.

Au nom de la Commission fédérale de l'alimentation,
de la législation et du contrôle des denrées alimentaires

Le Président: Dr E. Feisst

La Secrétaire: J. Kolp

Buchbesprechung

Tierärztliche Lebensmittelhygiene

Von Prof. Dr. med. vet. Günter Farchmin, VEB Gustav Fischer Verlag, Jena, 1965.
345 Seiten mit 74 Abbildungen und 22 Tabellen im Text sowie 4 Farbtafeln, gebunden
DM 36.80.

Das Buch enthält in gedrängter und übersichtlicher Form die Grundelemente der Warenkunde, der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelpolizei im Verkehr mit Fleisch und Fleischerzeugnissen, tierischen Speisefetten, Geflügel, Wild, Eier und Eiprodukten, Fischen und Krustentieren. Das Studium wird durch die zahlreichen tabellarischen Zusammenstellungen erleichtert, während das Bildmaterial (von mittelmäßiger Qualität) nur unwesentlich zur Bereicherung des Werkes beiträgt.

Die gesetzlichen Bestimmungen der DDR und die im Text eingestreuten Erläuterungen dazu sind für die Schweiz von beschränktem Interesse, doch können sie, insbesondere auch die aufgeführten Qualitätsnormen, Standards und Qualitätsklasseneinreihungen, als Vergleichsmaterial wertvolle Dienste leisten.

Ohne wesentlich Neues zu enthalten, ist dieses Werk, das nicht darauf Anspruch erhebt, die klassischen Lehrbücher zu ersetzen, dafür bestimmt, den Studierenden und den Lebensmittelfachleuten anderer Sachgebiete die fundamentalen Vorkenntnisse der tierärztlichen Lebensmittelhygiene zu vermitteln. Es eignet sich aber ebenso zur raschen Information und nicht zuletzt, um das einmal Gelernte wieder aufzufrischen.

R. Känz