

Die Lebensmittelkontrolle in der Schweiz

Autor(en): **Kleinert, J.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **66 (1975)**

Heft 1

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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.

Buchbesprechung - Revue de livre

Die Lebensmittelkontrolle in der Schweiz

Chemie-Verlag Vogt-Schild AG, Solothurn 1974, 108 Seiten, Fr. 18.—

In der chemischen Rundschau haben die Mitglieder des Verbandes der Kantons- und Stadtchemiker der Schweiz sowie einige weitere kompetente Autoren in einer Artikelfolge die Aspekte der Zielsetzung und Organisation der amtlichen Lebensmittelkontrolle in der Schweiz mit Blick in die Zukunft sehr übersichtlich beschrieben. Die Artikelfolge mit dem Untertitel «Ein Berufsbild des Lebensmittelchemikers» wurde durch die Redaktion der chemischen Rundschau in Buchform herausgegeben.

Dieses handliche Werk, das sich in einen allgemeinen und besonderen Teil gliedert, bezweckt einerseits, die Konsumenten und jene Behörden zu informieren, die sich mit der Lebensmittelkontrolle befassen und mit den amtlichen Laboratorien zusammenarbeiten müssen. Andererseits visieren die diversen Artikel auch jene Chemiker an, die sich für die anspruchsvolle Analytik auf dem Gebiete der Lebensmittelchemie zur Förderung der Lebensmittelkontrolle im Hinblick auf das Gemeinwohl der Konsumenten interessieren. Die sehr illustrativen Beiträge zeigen die Notwendigkeit einer gut ausgebauten Lebensmittelkontrolle nicht nur aus nationaler, sondern auch aus internationaler Sicht betrachtet auf. Folgerichtig werden dabei die Gründe dargelegt, weshalb eine Harmonisierung der Lebensmittelgesetze auf internationaler Ebene, wie sie vom Codex Alimentarius angestrebt wird, eine dringende Notwendigkeit ist.

Auch die Erläuterungen und die Begründung, weshalb ein Verband der Kantons- und Stadtchemiker gegründet wurde, sind interessant und ganz allgemein aufschlußreich. Diese Informationsschrift vermittelt des weitern einen sehr wertvollen Einblick in das überaus umfangreiche Arbeitsgebiet der Lebensmittelinspektoren sowie deren Berufsorganisation. In logischer Folge werden dem Leser die vielseitigen Aufgaben und die interessante sowie verantwortungsreiche Tätigkeit der amtlichen Laboratorien sehr eindrücklich vor Augen geführt und damit selbstredend auch auf die daraus resultierenden großen Aufwendungen hingewiesen.

Dann folgt ein Beitrag, in dem die Ausbildungs- und Nachwuchsprobleme von Lebensmittelchemikern von verschiedenen Seiten aus betrachtet und diskutiert werden. Dabei wird aufgezeigt, daß der Lebensmittelchemiker in der amtlichen Kontrolltätigkeit integral angesprochen wird, und daraus gefolgert, daß dies ein besonderer Anreiz zur Ergreifung dieser Laufbahn sein sollte. Im Ausblick auf die Zukunft wird ferner erwartet, daß die Lebensmittelchemie, die sich mit raschen Schritten zur Lebensmittelwissenschaft weitet, bei der kommenden Generation auf ein zunehmendes Interesse stoßen dürfte.

Im zweiten Teil dieses instruktiven Büchleins werden noch einige spezifische, teilweise schon heute und bestimmt für die Zukunft hoch aktuelle Probleme in Kurzbeiträgen behandelt. Aus der Abhandlung über die Deklaration der Nah-

rungs- und Genußmittel resultiert, daß neben der Aufführung der Bestandteile zur Verbesserung der Transparenz für den Käufer unbedingt auch eine kurze und klarverständliche Sachbezeichnung notwendig ist. Ferner wird zu Recht und ganz im Interesse der Endverbraucher dargelegt, daß die Aufführung der Bestandteile in Lebensmitteln nicht die Türen für neue Zusätze öffnen darf, nur weil diese in der Bestandteilliste aufgeführt werden können.

Erwartungsgemäß werden auch die Milch und Milchprodukte als Sachproblem der Lebensmittelkontrolle behandelt und festgehalten, daß diese Erzeugnisse, weil zu den wichtigsten Lebensmitteln sowohl für Kinder und Erwachsene zählend, unbedingt an erster Stelle überwacht werden müssen. Daran anschließend werden als logische Folge zur Milch die Aufgaben und Probleme des Amtschemikers bei der mikrobiologischen Lebensmittelkontrolle von einem entwicklungsgeschichtlichen Ueberblick ausgehend diskutiert und aufgezeigt, daß sich mit Hilfe der mikrobiologischen Methoden noch in vermehrtem Maße Aufgaben der Lebensmittelkontrolle lösen lassen. Durch den nachfolgenden Beitrag über Bakterien und Mycotoxine findet diese Feststellung eine sehr wertvolle Ergänzung und Vervollständigung. Dabei wird unmißverständlich klargestellt, daß weder die konventionellen mikrobiologischen Kontrollen noch die mikroskopischen Untersuchungen geeignet sind, eine sichere Toxinfreiheit zu garantieren. Aus diesem Grunde wird gefordert, daß die Möglichkeiten der Toxinbestimmungen in Nahrungs- und Genußmitteln durch die Verantwortlichen der Lebensmittelkontrolle eingehend und gründlich geprüft werden müssen.

Von der Tatsache ausgehend, daß Wasser das unentbehrlichste und demzufolge für den Menschen wichtigste Nahrungsmittel darstellt, wird dessen amtliche Kontrolle nach hygienischen und technischen Kriterien gegliedert, diskutiert und erläutert. Auch über Wein und Spirituosen sowie deren Qualitätsüberwachung und Kontrollen finden sich interessante und lehrreiche Beiträge.

Besondere Aufmerksamkeit verdient die sehr aktuelle Abhandlung «Der Mensch und die Kunststoffe». Für den Konsumenten werden einige bedeutungsvolle Aspekte über Fragen der Täuschung und des Gesundheitsschutzes sowie der Kontamination der verpackten Güter durch Migrationsvorgänge diskutiert und teilweise kritisch beleuchtet. Daran anschließend wird auch das Problem der Entflammbarkeit von Textilien, die ganz oder partiell aus Kunststoffasern bestehen können, behandelt. Ausgehend von den gesetzlichen Grundlagen werden die der Fachkommission übertragenen Aufgaben erläutert und festgehalten, daß deren Tätigkeit die zuständigen Stellen nicht von ihrer Kontrolltätigkeit entbindet.

Weitere Beiträge sind den Problemen der Färbung von Nahrungs- und Genußmitteln sowie der Kontamination derselben mit Pestiziden gewidmet. Speziell interessant ist dabei die Feststellung, daß die Pestizide primär durch Holzschutz- und Vorratsschutz in die Nahrungs- und Genußmittel gelangen und nicht die Folge der Anwendung von Spritzmitteln durch die Landwirtschaft sind.

Auch die Konservierung von Nahrungs- und Genußmitteln durch Tiefgefrieren wird erläutert und in eindrucklicher Weise dargelegt, was man unbedingt darüber wissen sollte.

Ebenfalls diskutiert wird das wichtige Problem des Fleisches und der Fleischwaren im Rahmen der Lebensmittelkontrolle. Die Umschreibung des Begriffes «Fleisch» wird dabei einer kritischen Betrachtung unterzogen. Des weiteren werden die Schwierigkeiten der analytischen Kontrollen erläutert und wertvolle Hinweise für den Lebensmittelchemiker gegeben.

Der letzte Abschnitt dieser lehrreichen und motivierenden Schrift befaßt sich mit dem neuen Eidgenössischen Giftgesetz. Daraus ist ersichtlich, daß damit eine Ordnung für die von der Chemie im weitesten Sinne produzierten und in Umlauf gesetzten Stoffe zum Schutze der Menschen angestrebt wird. Dem Leser kann dabei nicht entgehen, daß das Giftgesetz auf zwei Säulen basiert, indem einerseits die Stoffe nach toxikologischen Gesichtspunkten klassiert wurden und andererseits eine Festlegung der Voraussetzungen erfolgte, unter denen solche Erzeugnisse in den Handel gebracht werden dürfen.

Zusammenfassend läßt sich festhalten, daß diese Schrift in gedrängter Form eine hervorragende Information über die Lebensmittelkontrolle in der Schweiz vermittelt und einen Einblick in das überaus umfangreiche sowie sehr interessante Tätigkeitsgebiet des Lebensmittelchemikers gewährt. Es ist deshalb zu erwarten, daß das Studium dieses wertvollen und übersichtlich gestalteten Büchleins bei jungen Leuten mit Interesse an den Naturwissenschaften eine motivierende Wirkung ausübt, den Ausbildungsweg zum Lebensmittelchemiker zu beschreiten. Aber auch für den Bürger als Konsument ist diese Lektüre überaus interessant, weil sie in prägnanter und abgerundeter Form das Berufsbild des neuzeitlichen Lebensmittelchemikers veranschaulicht.

J. Kleinert

Für die Publikation der Tätigkeitsberichte zeichnet die Redaktionskommission nicht verantwortlich.

Les rapports d'activité n'engagent pas le Comité de rédaction.