

Lebensmittelüberwachung : transparent, Missstände, Rückstände, Verstösse

Autor(en): **Lüthy, J.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **81 (1990)**

Heft 4

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Bücher — Livres

*Lebensmittelüberwachung: transparent
Missstände, Rückstände, Verstöße*

Günther Vollmer (Herausgeber)

Springer-Verlag, Heidelberg 1990. 210 Seiten mit 7 Tabellen und 7 Abbildungen. Broschiert DM 29.80 (ISBN 3-540-52437-1)

Tätigkeitsberichte der amtlichen Lebensmittelkontrolle sind dem Konsumenten in der Regel nicht direkt zugänglich. Im vorliegenden Buch wird deshalb der Versuch gemacht, die Aufgabenstellung und die Praxis der deutschen Lebensmittelüberwachung anhand von ausgewählten Beispielen aus den Jahresberichten von 20 Untersuchungsanstalten dem Verbraucher näherzubringen. Mit dieser jährlich erscheinenden «Lebensmittelüberwachung transparent» verfolgen die Autoren zudem die Absicht, die Fakten zu einem Gesamtbild zusammenzufassen und damit auf das in den Medien gezeichnete Bild der «permanenten Lebensmittelkandale» objektivierend einzuwirken, objektivierend auch in dem Sinne, dass der Meinung entgegengetreten wird, von offizieller Seite werde zu wenig zur Durchsetzung der gesetzlichen Normen getan. Letztlich ist es ja in erster Linie der analytische Chemiker im Labor und nicht der Journalist, der Missstände im Lebensmittelbereich aufdeckt.

Am meisten Raum beansprucht das Kapitel über Untersuchungsergebnisse bei einzelnen Lebensmittelkategorien nach dem gesetzlichen Auftrag, wobei zur Erläuterung hie und da ein Abschnitt «Kritische Warenkunde für Verbraucher» eingeschoben wird. Im abschliessenden Kapitel werden neue Ergebnisse zu ausgewählten Untersuchungsschwerpunkten wie «Rückstände in Frauenmilch», «Bestrahlung von Lebensmitteln», «zum Nitratproblem» und zu «Holz und Holzschutzmitteln» mitgeteilt und kritisch diskutiert. Verdienstvoll ist es, dass zusätzlich auf das weniger spektakuläre Thema der «Lebensmittel mit geringem Alkoholgehalt» eingegangen wird, wobei in einem Anhang nicht weniger als 300 Lebensmittel und Speisenzubereitungen aufgelistet sind, bei denen nicht deklarierte Zusätze von alkoholischen Getränken Verwendung finden. Es wird in diesem Zusammenhang von einer Fragebogen-Aktion berichtet mit dem Ziel, Angaben über Rückfallrisiken bei entwöhnten Alkoholikern zu erhalten.

Das in erster Linie an den Konsumenten gerichtete Buch bietet auch dem Lebensmittelchemiker mancherlei interessante Information und Vergleichsmöglichkeit.

J. Lüthy