

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene =  
Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

### **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

---

## **Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz – Exécution de la législation sur les denrées alimentaires**

*Editorial* 241

---

### **Auszüge aus den Jahresberichten der kantonalen Laboratorien: Lebensmittel – Extraits des rapports des laboratoires officiels: Denrées alimentaires**

#### *Milch, Milchprodukte – Lait et produits laitiers*

- Produits laitiers et eaux: campagne 2002–2003: Bilan intermédiaire  
de la campagne nationale « Produits laitiers 2002–2003 » 243
- Gereifter Käse: Lysozym, andere Konservierungsmittel und  
Kennzeichnung 244

#### *Fleisch, Fleischerzeugnisse – Viande et produits à base de viande*

- Tierarten in Fleischerzeugnissen ohne Rind- oder Kalbfleisch 246
- Mikrobiologische Kontrolle von Aufschnitt im Offenverkauf 247
- Mikrobiologische Kontrolle von vorverpacktem Aufschnitt 248
- Wilderzeugnisse mit Bleirückständen 249
- Mineralölrückstände in Speck 251
- Verwendungsverbot von ZNS-Gewebe wird eingehalten 252
- Kein ZNS-Gewebe in Fleischerzeugnissen 253
- Dioxine in Fleisch 253
- Tierarzneimittel in Fleisch 255
- Résidus de médicaments vétérinaires dans l'alimentation d'origine  
animale: laits, viandes, poissons, œufs et miels 258

#### *Fische – Poissons*

- Bestrahlungsnachweis von Fisch 264
- Mikrobiologische Kontrolle von geräucherten Forellen,  
Makrelen und Lachs 264
- Listerien in geräucherten Fischen 265
- Belastung von Austern mit gastroenteritischen Viren 266

*Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte – Céréales, légumineuses  
et produits de la minoterie*

Mais und Maisprodukte: Aflatoxin B und G, Deoxynivalenol, Fumonisine B <sub>1</sub> und B <sub>2</sub> , Elemente und Kennzeichnung	268
Gentechnisch veränderter Mais in Maisprodukten	271
Verunreinigung von unverarbeitetem Weizen mit GVO-Soja	273
Quantitativer Nachweis von GVO in Mais, Soja, Kartoffeln und Reis	274

*Obst und Gemüse – Fruits et légumes*

Recherche de résidus de pesticides en fruits et légumes	274
Pestizide in Salaten	282
Pestizidrückstände in Blattsalaten	283
Rückstände von Pflanzenbehandlungsmitteln in Salaten und Gemüse	284
Benzoylharnstoff-Insektizide und andere Pflanzenschutzmittel in Kernobst	287
Schneckenmittel in Obst und Gemüse	290
Waschen von Gemüse mit ozonhaltigem Wasser	290
Keimhemmungsmittel in Kartoffeln	291
Trockenfrüchte: Vorratsschädlinge, Sensorik, Zusatzstoffe und Pestizide	291
Aflatoxine in Hartschalenobst	292

*Speisepilze – Champignons comestibles*

Qualitätskontrolle getrockneter Wildpilze	293
-------------------------------------------	-----

*Honig – Miel*

Chemische Verunreinigungen in Honig	295
Akarizide und PCDB-Rückstände in Honig	296
Streptomycin in Honig	296

*Kaugummi – Gomme à mâcher*

Zusammensetzung und Kennzeichnung von Kaugummi	297
------------------------------------------------	-----

*Trinkwasser und Eis – Eau potables et glace*

Qualitätskontrolle von Trinkwasser	300
Substances phytosanitaires dans les eaux potables	301
Nitrat, Haloforme, Metalle und Arsen im Grundwasser	303
Rückstände von nicht GC-gängigen Pestiziden im Oberflächen- und Grundwasser	306
Überprüfen der Prozess- und Personalhygiene anhand von speziellen Produkten (Eiswürfel)	308

## Wein – Vin

- Ausländische Weine: unerlaubter Glycerinzusatz, Alkohol- und Histamingehalt, Elemente, Sensorik, Kennzeichnung 309

## Spirituosen und verdünnte Getränke auf Basis von Spirituosen – Boissons spiritueuses et boissons dilués à base des boissons spiritueuses

- Die süßen Trendigen: Alcopops und Energy Drinks 311  
Absinthverbot 313  
Etiquetage d'un « extrait d'absinthe » 313  
Wermut und anisierte Getränke 314

## Kaffee – Café

- Gerösteter Kaffee: Ochratoxin A, Schwermetalle, Kennzeichnung 315

## Gewürze – Epices

- Chlorpropanole in Flüssigwürzen 316

## Vorgefertigte Lebensmittel – Denrées alimentaires préparées

- Mikrobiologische Kontrolle von vorverpackten Fertigsalaten,  
mit und ohne Salatsauce 318  
Mikrobiologische Untersuchung von vorgekochten Teigwaren und Reis 321

## Bio-Lebensmittel – Denrées alimentaires bio

- Pestizidrückstände in Bio-Produkten 324  
Nulltoleranz für GVO und Pestizide in Bio-Produkten 325  
Nachweis von unerlaubten Begasungen mit Phosphorwasserstoff  
in Bio-Getreide 325

## Diverses – Divers

- Gehalt an Tetrahydrocannabinol in Hanfprodukten 326  
Transglutaminasen bei der Herstellung von Lebensmitteln 327  
Vitamine in Lebensmitteln 329

## Kennzeichnung – Etiquetage

- Vollzug der Rohstoffdeklarationsverordnung (VAPR) 331  
Labelsalat bei den Lebensmitteln 331  
Schlankheitsanpreisung 332  
Heilanpreisungen 332  
Abgrenzung Lebensmittel – Arzneimittel 333

Analyse d'authenticité des fromages	334
Des meules de faux Gruyère	336
Gruyère AOC – répression des fraudes	336
Authenticité des poissons	336
Authenticité des tomates	337
Herkunft der Birnen kein Verkaufsargument mehr für Williams	340

### *Hygiène – Hygiène*

Auslagerung von leichtverderblichen Produkten	340
-----------------------------------------------	-----

### *Inspektionen – Inspections*

Zusammenfassung der Ergebnisse der Inspektionstätigkeit	341
Überprüfung von Transporttemperaturen	342
Zusammenhang von Inspektionsfrequenz und Beanstandungsquote	343
Speisewagenkontrollen	343

---

## **Auszüge aus den Jahresberichten der kantonalen Laboratorien: Gebrauchsgegenstände – Extraits des rapports des laboratoires officiels: Objets usuels**

### *Gebrauchsgegenstände – Objets usuels*

Nickelabgabe von Schmuck	344
Nickel in Modeschmuck, Piercingstiften, Druckknöpfen, Brillen und Uhren	344
Nickellässigkeit von Gürtelschnallen	346
Recherche des esters de l'acide phtalique dans les articles de puériculture	346
Weichmacher der Phthalatgruppe in Stoppersocken	347
Recherche des colorants pouvant libérer des amines aromatiques toxiques dans les textiles de couleur destinés à entrer en contact avec la peau	348
Globalmigrat von Mikrowellengeschirr	350
Blei- und Cadmiumabgabe von Geschirr	351
Brennbarkeit von Gardinen	353
Tetramethyldiaminobenzophenon in Kugelschreibertinte	354

### *Kosmetika – Cosmétiques*

Unzulässige Anpreisungen von Kosmetika	356
Deklaration von Kosmetika	357
Analyses des filtres ultraviolets dans les cosmétiques	359
Konservierungsmittel in Kosmetika	360

---

<b>Übersicht der in der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Jahre 2002 untersuchten kontrollpflichtigen Waren – Aperçu des marchandises soumises à un contrôle et examinées par les laboratoires officiels en 2002</b>	363
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

---

<b>Personelles – Du personnel</b>	376
-----------------------------------	-----

---

### **Informationen – Informations**

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie (SGLUC)	377
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale (SSCAE)	378

# Contents

Page

---

## Foodcontrol in Switzerland in 2002 (s. Inhalt – Sommaire)

---

### Information

Swiss Society of Food and Environmental Chemistry

377