Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1965 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1965

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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.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. 22.— per Jahrgang (Ausland Fr. 27.—) Preis einzelner Hefte Fr. 4.— (Ausland Fr. 5.—)
Suisse fr. 22.— par année (étranger fr. 27.—) Prix des fascicules fr. 4.— (étranger fr. 5.—)

Band - Vol. 57 1966 Heft - Fasc. 4

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1965

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1965

I. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes
Unterabteilung Lebensmittelkontrolle
Chef: Ing.-Chem. *J. Ruffy*

A. Gesetzgebung und Allgemeines

Der Bundesrat hat mit Beschluß vom 30. April den Artikel 23 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung abgeändert; die neuen Bestimmungen geben den kantonalen Sanitätsbehörden in größerem Ausmaß als bisher die Möglichkeit, zweckdienliche Maßnahmen zu ergreifen, um einer Verbreitung übertragbarer Krankheiten durch Personen, die im Lebensmittelgewerbe oder in kollektiven Haushaltungen tätig sind, wirksam entgegenzutreten. Es ist zu hoffen, daß die zuständigen Behörden hievon den richtigen Gebrauch machen werden.

Am 20. August erließ der Bundesrat eine neue Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz über das Absinthverbot. Es wurden darin die zugelassenen anisierten

Getränke neu definiert und die allgemein geltenden Bestimmungen möglichst klar formuliert, um den Mißbräuchen wirkungsvoller als bisher entgegentreten zu können.

Mit Beschluß vom 2. November hat der Bundesrat ferner den Art. 12 der Verordnung betreffend die Anforderungen an die Lebensmittelchemiker revidiert. Als neues Diplom, das an Stelle der sonst zu bestehenden Vorprüfung treten kann, wurde das Diplom der Abteilung für Landwirtschaft mit Ausbildung in agrotechnologischer Richtung der Eidgenössischen Technischen Hochschule anerkannt. Zugleich wurden die Bezeichnungen der bisher schon anerkannten Diplome nach den heute geltenden Fassungen richtiggestellt.

In Anwendung von Art. 56 des Lebensmittelgesetzes hat schließlich der Bundesrat am 19. Oktober ein vom Staatsrat des Kantons Genf erlassenes Reglement gutgeheißen, mit welchem das Inverkehrbringen der weißen Chasselas-Weine des Kantons Genf unter der Bezeichnung «Perlan» gestattet wird.

Vom Eidgenössischen Departement des Innern wurde am 6. August ein neuer Gebührentarif zum Bundesratsbeschluß über den Handel mit Wein erlassen, mit welchem sowohl die Grundgebühren als auch die Umsatzgebühr eine gewisse Erhöhung erfuhren. Es war dies zur Sicherstellung der Tätigkeit der Eidgenössischen Weinhandelskommission unerläßlich. Das Departement hat ferner mit Verfügung vom 1. November die durch die amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektorate für die Abgabe der Echtheitsscheine und Echtheitsmarken für Kirsch zu erhebenden Gebühren in bescheidenem Maße erhöht.

Wie in Artikel 337 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung vorgesehen, veröffentlichte schließlich das Departement des Innern im Handelsamtsblatt vom 15. November 1965 die von den Kantonen beschlossenen Maßnahmen über den Verschnitt der Inlandweine. Ein Verschnittverbot erließ nur der Kanton Graubünden sowie das Fürstentum Liechtenstein. Der Kanton Waadt gestattete den Verschnitt seiner Rotweine und der Kanton Wallis denjenigen des «Goron», sowie des Fendant mit höchstens 20 % Johannisberg. Der Kanton Tessin, schließlich, erlaubte den Verschnitt des offenen Merlot und der Nostrano-Weine.

Der Chef der Lebensmittelkontrolle nahm wie üblich von Amtes wegen an den Sitzungen des Verbandes der Kantons- und Stadtchemiker, der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, der Eidgenössischen Ernährungskommision, der Schweizerischen Milchkommission, der Eidgenössischen Weinhandelskommission und des Nationalen Codex-Komitees teil. Als Mitglied des letzteren nahm er an den Beratungen der Codex-Subkommissionen betreffend Kakao und Schokolade, Zusatzstoffe zu Lebensmitteln und Allgemeine Prinzipien, sowie an der Sitzung der Codex europaens-Gruppe und einem Teil der Tagung der Universellen Codex-Kommission in Rom teil. Ferner wurde er vom Bundesrat zum Mitglied einer Kommission gewählt, die beauftragt wurde, mit einer deutschen Delegation über ein Abkommen betreffend den Schutz geographischer Herkunftsbezeichnungen zu verhandeln. Solche Verhandlungen fanden im Januar, in Bern, und im September in München statt und sollen möglichst im Januar 1967 zum Abschluß gebracht werden. Im Februar in Rom und im No-

vember in Straßburg nahm er an den Beratungen eines Sub-Komitees des «Accord partiel» des Europarates über die Lebensmittelkontrolle teil, während Herr Dr. *Mottier*, 1. Sektionschef, sich auch in Straßburg an den Arbeiten einer gleichen Arbeitsgruppe über die Aromastoffe für Lebensmittel beteiligte. Schließlich fanden im Mai, in Paris, Verhandlungen statt zwischen Vertretern französischer Amtsstellen und einer Delegation der Handelsabteilung und der Weinhandelskommission über das Sonderkontingent von 10 000 hl französischer Weine, an welchen auch der Chef der Lebensmittelkontrolle teilnahm. Ferner beteiligte er sich noch an einer Internationalen Tagung im November in Lausanne über lebensmittelchemische Probleme. Herr Dr. *Mottier* seinerseits vertrat das Eidgenössische Gesundheitsamt in einer vom Eidgenössischen Departement des Innern ernannten «Detergentien-Kommission», die sich mit dem Problem der Gewässerverschmutzung durch den ständig zunehmenden Detergentienverbrauch zu befassen hat.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung der Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 45 (51) Zirkulare den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:

	1965	1964
— Bewilligung von Lebensmitteln, die in der eidgenössischen Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	21	40
— Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	38	43
— Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	35	45
— Bewilligung von Vitaminanpreisungen (Stand per 31. Dez. 1965)	477	419
— Diätetische Nährmittel	40	12
— Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidgenössische Lebensmittelverordnung	14	25
— Diverses	11	20

Im Personalbestand reichte Frl. *Mandl* wegen Verheiratung ihre Demission ein und wurde am 1. März 1965 durch Herrn Dr. iur. *M. Haesler* ersetzt. Ferner war bereits am 1. Dezember 1964 als neuer Laboratoriumsabwart Herr *E. Guggisberg* in den Dienst der Unterabteilung Lebensmittelkontrolle getreten.

B. Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Die Tätigkeit der wissenschaftlichen Sektion war auch während diesem Berichtsjahr größtenteils den Arbeiten am schweizerischen Lebensmittelbuch gewidmet, dessen Erscheinen den vollen Einsatz zahlreicher Mitarbeiter erfordert.

Außerdem wurden die Arbeiten über die Radioaktivität der Lebensmittel, sowie die Gaschromatographie der Aromastoffe weitergeführt. Herr Dr. *Miserez,* Chef der wissenschaftlichen Sektion, nahm regelmäßig an den Sitzungen der eidgenössischen Kommission zur Überwachung der Radioaktivität und als Vertreter des Eidgenössischen Departements des Innern an den Beratungen des Technischen Ausschusses für die praktische Anwendung ionisierender Strahlen teil. Er leitete außerdem die Tätigkeit der Arbeitsgemeinschaft der amtlichen Laboratorien zur Überwachung der Radioaktivität der Lebensmittel und wurde schließlich zum Sekretär der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie ernannt.

In den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» erschienen 49 Originalarbeiten und Referate aus den verschiedensten Gebieten der Lebensmittelchemie, in deutscher, französischer und englischer Sprache, da öfters auch ausländische Autoren uns Arbeiten zwecks Publikation zustellen.

C. Lebensmittelchemikerprüfungen

Zwei Kandidaten (Dr. *Y. Siegwart,* Brunnen, Dr. *H. R. Strauß,* Schaffhausen) bestanden mit Erfolg die Fachprüfung. Zwei weitere Kandidaten *(P. Völlm,* dipl. Ing. Chem., Zürich-Kanton, *E. R. Merk,* Chemiker, Frauenfeld) legten mit Erfolg die Ergänzungsprüfungen in Geologie und Botanik ab, und ein Kandidat (*J. Tiercy,* ing. chim., Genève) diejenige in Botanik.

D. Kontrolltätigkeit

1. Am Eidg. Gesundheitsamt

Auf Grund der Bestimmungen der eidg. Lebensmittelverordnung ist dem Gesundheitsamt u. a. die Prüfung der Zulässigkeit und Sachbezeichnung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, welche in der Lebensmittelverordnung (Art. 5/2) nicht ausdrücklich vorgesehen sind, übertragen. Verbunden mit der Prüfung der Zusammensetzung solcher Produkte und der Reklametexte (Etiketten, Prospekte, Inserate usw.) erfordert allein dieser Aufgabenteil sehr viel Zeitaufwand. Im Berichtsjahr wurden 31 neue Bewilligungen erteilt.

Dann unterliegen die Spezialnahrungsmittel (diätetische Nährmittel und Lebensmittel, die mit Vitaminanpreisungen zum Verkauf gelangen sollen) vor ihrem Inverkehrbringen ebenfalls der Prüfung und Bewilligung durch das Gesundheitsamt (Art. 19/2 und 3, Art. 20 und 20bis und Art. 180 ff.). Die Prüfung der Reklametexte zeigt immer wieder, daß oft Anpreisungen verwendet werden wollen, die das für Lebensmittel zulässige Maß überschreiten und letztere schon mehr zu eigentlichen Heilmitteln stempeln würden. Im Berichtsjahr wurden 40 Bewilligungen für diätetische und 52 vitaminhaltige Nahrungsmittel erteilt.

2. *In den Kantonen*

a) Am 1. Januar 1965 hat Herr Dr. *E. Romann* in Nachfolge des auf Ende des Vorjahres altershalber zurückgetretenen Herrn Dr. *Staub* das Amt des Kantonschemikers von Zürich angetreten. Auf den gleichen Zeitpunkt begann Herr Dr. *H. R. Strauß* seine Tätigkeit als Kantonschemiker von Schaffhausen als Nachfolger von Herrn Dr. *R. Schilling,* der ebenfalls per Ende 1964 in den Ruhestand trat. Schließlich ist für den auf 31. Oktober 1965 altershalber zurückgetretenen Herrn Dr. *Betschart* Herr Dr. *I. Siegwart* zum Kantonschemiker der Urkantone mit Amtsantritt auf 1. November 1965 gewählt worden. Dem zurückgetretenen Herrn Dr. *Betschart,* der seit dem 1. Januar 1935 das Amt des Kantonschemikers der Kantone Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden innehatte und Vorstand der Urschweizer Lebensmitteluntersuchungsanstalt in Brunnen war, sei auch an dieser Stelle für seine vorbildliche und verdienstvolle Tätigkeit der beste Dank ausgesprochen.

b) Von 8 gegen Gutachten der amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle angerufenen Oberexpertisen wurden in 7 Fällen die Beanstandungen bestätigt, 1 Fall zurückgezogen.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 411 (537) die Lebensmittelkontrolle betreffenden Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bußen von Fr. 5.— bis 1500.— (Fr. 5.— bis 7000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 34 539.— (Fr. 67 985.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 38 (33) Fällen von 7 bis 150 Tagen (7 bis 365 Tagen), total 1277 Tage (1985 Tage) ausgesprochen wurden.

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

In beiden Instituten wurden zusammen total 446 (414) Produkte in 712 (646) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 61 (43) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mußten. 54 (45) Untersuchungen wurden auf biologischem, 658 (601) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt. Sie verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Vitamine:

	A	B_1	B_2	B_6	PP	B_{12}	C	D	E	Carot.	Pant. S	P
Basel	32	96	59	9	43	2	133	44	24	1	2	1
Lausanne	34	67	50	1	25	—	70	10	—	5	3	—
Total	66	163	109	10	68	2	203	54	24	6	5	1

4. *Durch die Eidgenössische Weinhandelskommission*

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug von Weinhandelsbewilligungen

Während der Berichtsperiode haben die kantonalen Bewilligungsbehörden der Eidgenössischen Weinhandelskommission 99 Gesuche um Erteilung der Wein-

handelsbewilligung zur Begutachtung und Antragstellung zugestellt. Zu diesen kamen 56 hängige Fälle aus dem Vorjahr, so daß gesamthaft 155 Gesuche zu behandeln waren. Davon entfallen 89 auf bisherige Firmen, die wegen rechtlicher Umgestaltung oder Wechsel in der verantwortlichen Geschäftsführung ein neues Gesuch einreichen mußten. Bei den restlichen 66 Gesuchen handelte es sich um Neugründungen oder um den Übergang zum bewilligungspflichtigen Weinhandel.

Von den 155 Gesuchen konnten 68 den kantonalen Bewilligungsbehörden zur Genehmigung empfohlen werden. In 7 Fällen beantragte die Eidgenössische Weinhandelskommission die Ablehnung des Gesuches, da die Voraussetzungen für die Erteilung der Bewilligung nicht erfüllt waren. 10 Fälle wurden durch Rückzug des Gesuches erledigt. Ende des Berichtsjahres waren noch 70 Gesuche hängig, bei denen erst im neuen Geschäftsjahr Antrag gestellt werden kann. In einer Anzahl von Fällen konnten sich die Bewerber nicht über die vorgeschriebenen Fachkenntnisse ausweisen, weshalb sie die im Januar und Mai stattfindenden Sonderkurse zu absolvieren hatten. In anderen Fällen waren die Verhältnisse in den einzelnen Betrieben noch genau abzuklären. Über die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen während des Berichtsjahres orientiert nachstehende Tabelle:

Eingegangene Gesuche		155
Erteilte Bewilligungen, inbegriffen Firmaänderungen	68	
Verzicht, Abgänge	35	
Beantragte Ablehnungen	7	
Unerledigte Gesuche	70	180
		— 25

Die Zahl der Bewilligungsinhaber hat im Berichtsjahr weiter um 25 abgenommen, so daß Ende 1965 noch 1524 (im Vorjahr 1549) Firmen im Besitze einer Weinhandelsbewilligung waren.

Auf Grund der Bekanntmachungen im Schweizerischen Handelsamtsblatt und der Feststellungen der Inspektoren der Eidgenössischen Weinhandelskommission wurde in 38 Fällen geprüft, ob die Voraussetzungen für die Unterstellung unter die Bewilligungspflicht erfüllt waren. In der Folge mußten 13 Betriebe ein Gesuch um die Erteilung der Weinhandelsbewilligung einreichen. Ferner mußten 38 Firmen wegen Änderung in der Geschäftsführung zur Einreichung eines neuen Gesuches aufgefordert werden.

b) Buch- und Kellerkontrolle

Im Berichtsjahr führten die Inspektoren der Eidgenössischen Weinhandelskommission 875 Kontrollen durch, nämlich 801 Normalkontrollen bei Bewilligungsinhabern und 74 Sonderkontrollen (Abklärung der Bewilligungspflicht, pendente Gesuche, Sondererhebungen usw.). Mit den Pendenzen aus dem Vorjahr (41 Normalkontrollen, 17 Sonderkontrollen) waren somit 933 Inspektionsberichte zu behandeln (im Vorjahr 927), von denen 844 im Berichtsjahr wie folgt erledigt werden konnten:

	Anzahl	
a) Keine Beanstandungen		605
b) Geringfügige Beanstandungen		
1. Ungenügende Sortenkartenführung	83	
2. Ungenaue Bezeichnungen (Preislisten, Jahrgänge, Etiketten usw.)	51	
3. Verschiedene geringfügige Beanstandungen (Ursprungszeugnisse, Fakturierung, Ernteatteste)	26	
4. Aufforderungen zur Einreichung neuer Bewilligungsgesuche	10	170
c) Beanstandungen mit administrativer Ahndung oder mit Strafverfolgung		
1. Verletzung der Bezeichnungsvorschriften	53	
2. Verletzung der Verschnittbestimmungen	4	
3. Verschiedenes	7	64
d) Weinhandel ohne Bewilligung		3
e) Nichtführung der Sortenkarten		2
		844

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 3815 (4512) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3595 (4204) Sendungen von Lebensmitteln, 71 (118) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 149 (190) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle führte zur Beanstandung von 112 (159) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 434 631 (547 627) kg, von 1 (1) Sendung von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 12 (18) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

Die Spezifikation der Importlebensmittel und -gebrauchsgegenstände ist der Tabelle 3 zu entnehmen.

Die im Laufe des Berichtsjahres von den Zollämtern für eingeführte Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände erstatteten Meldungen sind zahlenmäßig eher etwas abgesunken, ohne jedoch den Rahmen der vorhergehenden Jahre zu sprengen. Die Kantonschemiker hatten wiederum von einer Großzahl Rapporte, denen Proben beilagen, Lebensmittel und Gegenstände verschiedener Art zu untersuchen und zu beurteilen. Sehr oft ergeben sich Schwierigkeiten bei ausländischen Produkten, weil keine Angabe in einer Landessprache auf der Packung angegeben ist; anderseits sind gewisse Fertiglebensmittel einzelner Länder vorbildlich gekennzeichnet und enthalten Angaben, die über die Anforderungen der Lebensmittelverordnung hinausgehen.

Ein organisatorisches Problem stellt sich für die Durchführung der Kontrolle bei den Frühtransporten mit verderblichen Lebensmitteln mit Lastkraftwagen. Da die großen Konsumzentren heutzutage von der Grenze weg innert kürzester

Zeit erreicht werden und die Ware (Pilze, Früchte, Gemüse) innert Stunden umschlagen wird, muß dafür gesorgt werden, daß im Bedarfsfalle die Lebensmittelkontrollorgane rechtzeitig die Kontrolle ausüben können. Es werden immer wieder Meldungen mit der lakonischen Bemerkung «Ware nicht mehr greifbar» festgestellt.

Nach längerem Unterbruch konnte im Berichtsjahr wiederum ein Instruktionskurs für die mit der Ausübung der Lebensmittelkontrolle betrauten Zollbeamten durchgeführt werden. Wegen eines mehrjährigen Unterbruches dieses Kurses verzeichnete man einen dringlichen Nachholbedarf, weshalb an der zeitlich gestaffelten Instruktion nahezu insgesamt 100 Zollbeamte teilnahmen.

E. Bundesubventionen

Im Berichtsjahr 1965 wurde an den Umbau des kantonalen Laboratoriums Basel eine Subvention von Fr. 177 884.— ausgerichtet.

Tabelle 1

Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen und städtischen Untersuchungsanstalten

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zollämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Privaten	Zusammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich	241	19 895	925	21 061	1 091	5,2
Zürich, Stadt	Zürich	657	12 833	8 290	21 780	1 045	4,8
Bern	Bern	277	6 050	2 298	8 625	2 412	28,0
Luzern	Luzern	199	39 013	453	39 665	1 928	2,1
Uri	Brunnen	3	693	183	879	178	20,3
Schwyz	Brunnen	28	4 799	626	5 453	1 100	20,2
Obwalden	Brunnen	4	1 372	83	1 459	121	8,2
Nidwalden	Brunnen	1	711	177	889	135	15,2
Glarus	Glarus	5	1 980	17	2 002	90	4,4
Zug	Zug	27	5 217	296	5 540	789	14,5
Fribourg	Fribourg	27	3 074	487	3 588	287	8,0
Solothurn	Solothurn	90	4 501	630	5 221	437	8,4
Basel-Stadt	Basel	435	8 672	1 334	10 441	632	6,1
Basel-Land	Basel	156	204	77	437	70	16,0
Schaffhausen	Schaffhausen	23	2 670	73	2 766	186	6,7
Appenzell AR	St. Gallen	8	190	60	258	86	33,3
Appenzell IR	St. Gallen	1	78	23	102	40	39,2
St. Gallen*	St. Gallen	268	13 794	888	14 950	1 565	10,5
Graubünden	Chur	161	3 044	517	3 722	658	17,7
Aargau	Aarau	82	8 136	788	9 006	445	5,0
Thurgau	Frauenfeld	110	6 176	454	6 740	500	7,4
Tessin	Lugano	283	3 870	633	4 786	541	11,3
Vaud	Lausanne	587	8 431	1 658	10 676	662	6,2
Valais	Sion	20	5 840	2 425	8 285	824	9,9
Neuchâtel	Neuchâtel	118	4 230	215	4 563	314	6,9
Genève	Genève	187	4 950	480	5 617	514	9,2
Total Schweiz		3 998	170 423	24 090	198 511	16 650	8,4

* inklusive Fürstentum Liechtenstein

Tabelle 2

Übersicht der in den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle untersuchten kontrollpflichtigen Waren, nach Warengattung geordnet

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	a) Lebensmittel			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsaft und deren Konzentrate	104	15	14,4
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	316	38	12,0
3	Backpulver und Preßhefe	40	1	2,5
4	Bier	173	7	4,0
5	Brot und Backwaren	363	109	30,0
6	Butter	727	203	27,9
7	Diätetische Nährmittel	226	12	5,3
8	Eier und Eierkonserven	560	32	5,7
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	118	16	13,5
10	Fleisch und Fleischwaren	925	154	16,6
11	Fruchtsäfte, außer den Säften gemäß Nr. 1	249	17	6,8
12	Gemüse und Obst, frisch	876	38	4,3
13	Gemüse und Obst, konserviert	2 252	64	2,8
14	Gewürze, ohne Kochsalz	267	37	13,8
15	Honig	264	31	11,7
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	195	23	11,7
17	Kaffee	183	23	12,6
18	Kaffee-Ersatzmittel	23	—	—
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	99	5	5,0
20	Käse	496	93	18,7
21	Kochsalz	49	3	6,1
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	22	—	—
23	Konditorei- und Zuckerwaren	1 194	453	37,9
24	Konfitüren und Gelees	47	6	12,8
25	Kunsthonig	14	1	7,1
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	241	28	11,6
27	Milch	138 722	6 909	5,0
	Übertrag	148 745	8 318	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	148 745	8 318	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	1 429	402	28,1
29	Mineralwasser	526	146	27,8
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	25	1	4,0
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	39	3	7,7
32	Pilze, frische	21	1	4,8
33	Pilze, gedörrte und Konserven	192	17	8,9
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	106	22	20,8
35	Schokolade	140	32	22,9
36	Sirupe	84	11	13,1
37	Speisefette und Margarine	209	9	4,3
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	235	39	16,6
39	Spirituosen	1 828	289	15,8
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	169	8	4,7
41	Süßstoffe, künstliche	25	1	4,0
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	237	8	3,4
43	Tee und Mate	70	2	2,9
44	Teigwaren	249	46	18,5
45	Trinkwasser, Eis	33 010	8 460	25,6
46	Weinmost, Wein, Süßweine, Wermut usw.	6 962	613	8,8
47	Zuckerarten	82	10	12,2
48	Verschiedene andere Lebensmittel	420	42	10,0
	Zusammen Lebensmittel	194 803	18 480	9,5

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln			
1	Farben für Lebensmittel	97	16	16,5
2	Kellerbehandlungsmittel	64	4	6,3
3	Konservierungsmittel	36	3	8,3
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	197	23	11,7
	c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	5	1	20,0
2	Garne, Gespinste und Gewebe	19	6	31,6
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	268	70	26,1
4	Kosmetische Mittel	151	8	5,3
5	Mal- und Anstrichfarben	45	1	2,2
6	Petroleum und Benzin	24	4	16,7
7	Spielwaren	155	94	60,6
8	Umhüllungs- und Packmaterial	145	26	17,9
9	Wasch- und Reinigungsmittel	97	3	3,1
10	Zinn zum Löten	1	—	—
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	163	26	16,0
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 073	239	22,3
	Zusammenzug			
	Lebensmittel	194 803	18 480	9,5
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	197	23	11,7
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 073	239	22,3
	Zusammen	196 073	18 742	9,6

Tabelle 3

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen

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

Nr.	Warengattungen	Eingelangte Sendungen	Davon beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
		Zahl	Sendungen	Gewicht / kg	Sendungen	kg
	a) *Lebensmittel*					
1	Butter	1	—	—	—	—
2	Eier	63	2	21 183	—	—
3	Eierkonserven	264	2	1 522	—	—
4	Fruchtsäfte	64	5	10 087	—	—
5	Gemüse, Pilze und Konserven	318	13	208 079	—	—
6	Gewürze	84	4	888	—	—
7	Honig	126	6	13 819	—	—
8	Kaffee	33	3	41 060	—	—
9	Kakao, Schokolade, usw.	31	1	2 973	—	—
10	Käse	214	3	1 725	—	—
11	Obst und Obstkonserven	169	6	26 741	—	—
12	Speisefette ohne Butter	14	—	—	—	—
13	Speiseöle	48	1	3 780	—	—
14	Spirituosen	103	4	2 325	2	1 305
15	Tee	1	—	—	—	—
16	Teigwaren	45	4	9 022	—	—
17	Wein	1 413	27	46 663	—	—
18	Zuckerarten	12	—	—	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	592	31	44 764	—	—
	Zusammen Lebensmittel	3 595	112	434 631	2	1 305
	b) *Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln*	71	1	1 010	—	—
	c) *Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände*					
	1. Kosmetische Mittel	40	2	62	—	—
	2. Spielwaren	24	4	3 588	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	85	6	471	—	—
	Zusammen	149	12	4 121	—	—

Tabelle 4 *Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1965*

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto Ausgaben	Bundes-Beitrag	Beiträge an die Vitamin-unter-suchungs-anstalten
	Betriebs-kosten der Laboratorien	Besoldungen des Labor.-Personals und d. Lebensm.-Inspektoren	Reisespesen	Kosten d. kant. In-struktionsk.	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	125 070.65	579 268.30	28 847.15	—.—	733 186.10	132 263.85	600 922.25	42 644.25	
Zürich (Stadt)	233 489.05	554 746.85	7 293.35	—.—	795 529.25	166 677.—	628 852.25	58 866.40	
Bern	78 850.60	254 026.—	20 471.15	537.60	353 885.35	110 748.85	243 136.50	35 416.85	
Luzern	86 505.35	183 048.30	6 515.05	—.—	276 068.70	112 702.75	163 365.95	31 427.15	
Urkantone	42 114.60	172 644.50	5 401.20	—.—	220 160.30	65 468.30	154 692.—	15 968.60	
Glarus	10 467.25	62 171.70	4 500.50	—.—	77 139.45	2 612.45	74 527.—	5 805.—	
Zug	49 367.50	94 575.30	5 444.50	—.—	149 387.30	31 337.55	118 049.75	14 788.45	
Fribourg	18 628.60	114 049.60	7 911.15	—.—	140 589.35	20 052.85	120 536.50	11 496.—	
Solothurn	63 894.30	194 313.35	6 890.80	686.—	265 784.45	21 935.70	243 848.75	19 827.80	
Basel-Stadt	111 799.45	428 833.65	2 663.30	—.—	543 296.40	111 315.80	431 980.60	23 185.90	—.—
Baselland	26 665.75	113 115.80	8 046.95	569.20	148 397.70	42 129.35	106 268.35	8 118.65	
Schaffhausen	59 953.35	92 295.20	4 771.15	—.—	157 019.70	9 037.30	147 982.40	18 849.30	
Appenzell A. Rh.	7 107.25	7 800.—	2 181.25	—.—	17 088.50	674.80	16 413.70	904.60	
Appenzell I. Rh.	4 712.05	3 000.—	316.60	92.40	8 121.05	776.85	7 344.20	538.50	
St. Gallen	78 545.85	350 526.90	5 794.70	4 738.55	439 606.—	102 053.55	337 552.45	33 162.70	
Graubünden	38 978.05	161 949.20	8 610.95	4 443.—	213 981.20	26 504.55	187 476.65	24 041.40	
Aargau	53 431.70	219 124.55	9 020.65	4 263.40	285 840.30	131 315.80	154 524.50	16 692.35	
Thurgau	59 885.35	167 660.30	8 692.15	—.—	236 237.80	43 188.20	193 049.60	24 295.15	
Ticino	70 097.15	347 225.75	33 820.10	—.—	451 143.—	98 792.85	352 350.15	26 085.40	
Vaud	84 465.80	392 577.90	20 376.55	—.—	497 420.25	79 656.85	417 763.40	38 454.30	—.—
Valais	35 332.30	180 503.40	9 453.30	—.—	225 289.—	36 945.10	188 343.90	19 206.20	
Neuchâtel	52 546.95	245 564.40	15 897.80	—.—	314 009.15	34 170.85	279 838.30	14 088.95	
Genève	109 470.65	250 639.30	2 685.80	—.—	362 795.75	22 741.—	340 054.75	28 508.90	
Zusammen	1 501 379.55	5 169 660.25	225 606.10	15 330.15	6 911 976.05	1 403 102.15	5 508 873.90	512 372.80	—.—
1964	1 370 723.40	4 764 438.85	195 454.30	8 011.20	6 338 627.75	1 191 911.40	5 146 716.35	436 197.55	5 745.30
1963	1 154 191.70	4 079 750.90	172 690.60	463.70	5 407 096.90	1 021.676.—	4 385 420.90	372 547.95	2 599.15
1962	1 007 337.80	4 020 195.50	164 519.35	14 007.75	5 206 060.40	922 058.35	4 284 002.05	358 398.30	10 781.30

II. Auszüge

aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden, amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektorate

Extrait des rapports des autorités cantonales de surveillance, des laboratoires de contrôle et des inspectorats des denrées alimentaires

Milch — Lait

Ganze Schweiz — Suisse entière. Untersuchte Proben — Echantillons contrôlés: 138 477

Folgende Gründe führten zu Beanstandungen — Les motifs suivants donnèrent lieu à contestations:

	Beanstandete Proben Echantillons contestés
Wässerung — mouillage	267
Entrahmung — écrémage	90
Wässerung und Entrahmung — mouillage et écrémage	6
Fettgehalt ungenügend — teneur en graisse insuffisante	404
Von kranken Tieren stammend — provenant de vaches malades	1222
Schmutzmilch — lait souillé	1823
Ungenügend haltbar — conservation insuffisante	1758
Andere Gründe — autres motifs	874
Total	6444

Verfälschung der Milch — Falsification du lait

Einem Milchfälscher gelang auch die Wässerung der Stallprobe, indem er ein mit Wasser gefülltes Litermaß unversehens in die Kanne eintauchte, als er dieser Milch für den Eigenbedarf entnahm. Da die Einzelgemelke vorlagen, konnte auch diese Wässerung mit Sicherheit erkannt werden. (Luzern)

Unter dem Begriff «Schulmilch» wurde den Kindern einer Gemeinde ein Getränk mit nur 0,6 % Gesamtfett abgegeben. Es handelte sich um ein pasteurisiertes Mischgetränk, hergestellt aus Magermilch, Schokoladepulver und Zucker. Dieses Produkt konnte keinenfalls als Schulmilch gelten. Eine genauere Sachbezeichnung auf dem Deckel oder auf einer Etikette fehlte. (Urkantone)

Wie nachstehende Tabelle zeigt, haben die Beanstandungen wegen Eutererkrankungen bei den Kühen stark zugenommen. Es sei darauf hingewiesen, daß gemäß Art. 42, Abs. 2, lit. d der Lebensmittelverordnung die Ablieferung von Milch von eutererkrankten Tieren nicht gestattet ist. Da dieser Bestimmung aber oft nicht nachgelebt wird, muß in der Folge mit schlecht haltbarer Milch gerechnet werden.

	1965	1964
Anzahl der bakteriologisch untersuchten Viertelgemelksproben	425	344
Davon beanstandet wegen Gehalt von Galtstreptokokken, Pyokokken, Saprokokken und übrigen Mastitiserregern	377	263
Beanstandungen wegen gelbem Galt allein	207	145

Bei den insgesamt 3722 Bangproben konnte im Jahre 1965 keine positive Reaktion festgestellt werden. (Zug)

Dans le cas d'un mouillage, les 32 litres de lait apportés à la laiterie contenaient en fait 16 litres de lait et 16 litres d'eau. (Fribourg)

Zahl der untersuchten Proben		4010
davon pasteurisierte, uperisierte und Vorzugsmilch		26
hiervon beanstandet	total	75
Grund der Beanstandung:		
Wässerung		4
Wässerung und Entrahmung		2
von kranken Kühen stammend		7
den bakteriologischen Anforderungen nicht genügend		6
andere Gründe		56

(Solothurn)

In 2 von 5 festgestellten Fällen von Entrahmung wurde den Gründen eingehend und detailliert nachgegangen. Als Resultat dieser Untersuchungen konnten die Ursachen des zu tiefen Fettgehaltes eindeutig auf unsachgemäße Milchgewinnung (zu lange Melkzeit mit Melkmaschine) zurückgeführt werden, wobei in keinem Fall Absicht vorlag. Der dadurch bei den Kühen offenbar auftretende Schmerz führte dazu, daß das fettreiche Endgemelk von den Tieren gar nicht mehr abgegeben wurde. Schon nach wenigen Tagen nach erfolgter Instruktion über richtiges Melken mit der Melkmaschine war die von diesen Kühen gewonnene Milch in ihrem Fettgehalt wieder als normal zu bezeichnen. Dies zeigt deutlich, mit welcher Vorsicht analytisch festgestellte tiefe Fettgehalte beurteilt werden müssen, da in manchem dieser Fälle keine absichtliche und vorsätzliche Warenfälschung vorliegt. (Schaffhausen)

Trotzdem im Berichtsjahr gegenüber dem Vorjahr mehr Lieferantenmilchproben untersucht worden sind, zeigten wesentlich weniger, d. h. nur 164 = 1,9 % ein Sediment von 0,3 ‰ und mehr. Es ist also nochmals eine wesentliche Abnahme der Ablieferung sekretionsgestörter Milchen festzustellen. Deshalb nahmen auch die zur Eruierung kranker Milch sezernierenden Kühe notwendigen Einzelgemelkproben zahlenmäßig ab. Von den 2561 amtlich erhobenen Einzelgemelkproben erwiesen sich 378 = 14,8 % als sekretionsgestört. Bei 178 = 46,9 % der Sekretionsstörungen handelte es sich um eine Gelbgalt-Infektion. Bei 35 Proben waren andere pathogene Streptokokken, bei 57 Proben pathogene Staphylokokken die Ursache der Störung. In 3 Fällen konnte eine Pilzmastitis eruiert werden,

während sich 108 Proben als banale Euterkatarrhe erwiesen. Wiederum konnten bei 541 = 21,2 % der Einzelgemelkproben pathogene Streptokokken ohne abnormale Veränderung der Milch festgestellt werden. Diese Keimträger bilden in einem Bestand eine latente Gefahr für die anderen Milchtiere wie für sich selbst. Auf jeden Fall sollten diese Tiere stets am Schluß gemolken werden, um Übertragungen auf die nicht infizierten Tiere zu vermeiden. Während der prozentuale Anteil an Gelbgalterkrankungen bei den sekretionsgestörten Milchproben sich im gleichen Rahmen wie letztes Jahr bewegte, hat der Anteil an Keimträgern etwas zugenommen.

Wiederum war die Ablieferung antibiotikahaltiger Milch die Ursache schwerer Störungen bei der Yoghurtfabrikation. Es muß den Landwirten immer wieder in Erinnerung gerufen werden, daß die Sperrzeit für die Ablieferung der Milch nach einer Antibiotikabehandlung eines Milchtieres unbedingt eingehalten werden muß. Selbst wenn nur ein krankes Viertel behandelt wird, muß die gesamte Milch von der Ablieferung ausgeschlossen werden, da die Antibiotika auch in die anderen Viertel diffundieren.

Von 80 untersuchten Proben pasteurisierter Milch mußten deren 24 beanstandet werden. Bei 19 Proben wurden zu hohe Keimgehalte und positive Befunde bei der Prüfung auf coliforme Bakterien festgestellt. In einem Falle wurden 2 Original-Plasticbeutel bezeichnet mit «1 Liter Milch, past. homog.» festgestellt, die lediglich ein Nettogewicht der eingefüllten Milch von 861 resp. 851 Gramm aufwiesen, was zweifellos mit Absicht erfolgt ist, da dies schon mehrmals von privater Seite festgestellt worden war. Zudem wiesen die Milchproben Keimzahlen zwischen 2 und 3 Millionen und über 15 000 coliforme Bakterien pro Milliliter auf. Einige Proben erwiesen sich als talgig, da offenbar die verwendete Verpackung keinen genügenden Lichtschutz gewährleistete resp. die abgefüllte pasteurisierte Milch unzweckmäßig aufbewahrt wurde.

Eine als «Trinkmilch» abgegebene Milchprobe erwies sich als gewöhnliche Rohmilch. (St. Gallen)

Die gewässerten Proben wiesen einen Wasserzusatz von 9 % bis 16 % und die im Fettgehalt herabgesetzten ein Fettmanko von 10 % bis 100 % (Frühstückmilch aus Magermilchpulver) auf. In der Mehrzahl der Fälle war das Fettmanko auf die Unterlassung des Aufrührens des Gemelkes vor der Entnahme der Milch für den eigenen Bedarf und auf das fehlende Nachgemelk beim Melken mit der Maschine zurückzuführen. (Graubünden)

I controlli del latte pastorizzato hanno rivelato che il trasporto di tale latte negli appositi imballaggi non soddisfa ancora, specie se prolungato e nella stagione calda, alle esigenze dell'ODA per la ineccepibile conservazione del latte stesso; uguale rilievo vale per la detenzione del latte pastorizzato presso i rivenditori, in condizioni di temperatura spesso non conformi al requisito dell'art. 73 cpv. 1 ODA (temperatura inferiore a 5 ° C). (Ticino)

Le pourcentage du mouillage pour 11 échantillons contestés a varié de 4 à 30 %.

45 cas (225 échantillons) de lait provenant de bétail malade ont éte signalés au Vétérinaire cantonal qui a fait procéder aux enquêtes nécessaires par les soins des vétérinaires-délégués. (Vaud)

Dans le hall d'une gare CFF le contrôle a découvert un automate à distribuer du lait upérisé tétra-pack et qui ne nous avait pas été annoncé. Vingt emballages, dont le délai de conservation de 30 jours était échu depuis longtemps ont dû être détruits, car non seulement le lait était très fortement souillé mais, également les emballages. Au surplus, le buffetier auquel incombe la surveillance de l'appareil avait refusé de signer le procès-verbal de prélèvement. L'affaire est en cours. (Neuchâtel)

Recherche de la pénicilline dans le lait.

91 laits ont été examinés et seuls 5 laits ont donné une réaction positive. La concentration de pénicilline était comprise entre 0,05 et 0,1 U. I. / ml. (Genève)

Bangbekämpfung — Lutte contre la brucellose

Beim stadtärztlichen Dienst wurde im laufenden Jahr keine Bangerkrankung gemeldet. (Zürich-Stadt)

Auch im Jahre 1965 wurden wiederum alle Proben auf Abortus Bang geprüft, wobei kein einziger Ausscheider festgestellt werden konnte. Leider sind immer noch eine große Anzahl fadenziehender Milch zu beanstanden. Bei besserer Hygiene der Milchgeschirre könnte dieser Fehler leicht beseitigt werden. (Glarus)

Auch dieses Jahr wurden alle Milchproben serologisch auf Abortus Bang geprüft. An Hand dieser Untersuchungen konnten 6 Reagenten festgestellt werden. (Solothurn)

Abortus-Bang-Agglutinine ließen sich in keiner der untersuchten Proben nachweisen. (Graubünden)

Milchprodukte — Produits laitiers

Diese wurden noch mehr als in den Vorjahren zur Kontrolle herangezogen. Zu Beanstandungen führten in erster Linie Rahm- und Yoghurtproben, die den vorgeschriebenen Fettgehalt nicht erreichten. Besonders bei Frucht-Yoghurt berücksichtigten die Hersteller oft zu wenig, daß durch den Fruchtzusatz eine erhebliche Verdünnung erfolgt. Frucht-Yoghurt, der nicht ausdrücklich als Magermilch-Yoghurt bezeichnet wird, muß nach Art. 75bis, Abs. 3a der eidg. Lebensmittelverordnung mindestens 80 % Milch oder Sauermilcharten und 3,0 % Milch-

fett enthalten. Die verwendete Milch muß folglich genügend fetthaltig sein und ein Zusatz von Magermilchpulver, wie dies zum Teil üblich ist, wird nur in seltenen Fällen möglich sein. (Urkantone)

Rahm-Crème

Die bakteriologische Untersuchung der beanstandeten Proben ergab:

Keimzahl in 1 ml	Coliforme Keime auf Violet-redbile-Agar in 0,1 ml	Phosphatase
—	29	negativ
75 Mio	3 400	negativ
37 Mio	5 400	negativ
1,7 Mio	31	negativ
780 000	300	negativ
440 000	25	negativ
13 100	37	negativ
—	10 000	stark positiv
—	660 000	negativ
—	1 200	negativ
—	250	negativ
—	174	negativ

(eine der Proben enthielt nur 32,5 % statt 35 % Milchfett)

Rahm-Glace

24 500	85
54 000	224
480 000	768

Eine Rahm-Glace enthielt große Mengen von Schimmelsporen.

Das Fett des zur Herstellung von Meringues verwendeten «Rahms» bestand zu 95 % aus Pflanzenfett, d. h. es handelte sich um eine sog. Schlagcrème. Der Konsument erwartet jedoch, daß zur Herstellung von Meringues Rahm verwendet wird. (Zürich-Stadt)

Wie wichtig die Kontrolle der Rahmbläser (zur Herstellung von geschlagenem Rahm mittels Kohlensäure) wäre, zeigt diejenige bakteriologische Analyse, die in einem entsprechenden Rahm eine Gesamtkeimzahl von 812 Millionen Keime pro Gramm ergab. (Zug)

Im Verlaufe des Sommers wurden in 5 Industriegemeinden des Kantons St. Gallen, ferner in mehreren Gemeinden des Kantons Appenzell AR sowie im Fürstentum Liechtenstein in sämtlichen Produktions- und Verkaufsstellen Milch-

produkte erhoben. Bei diesen wurde z. T. an Ort und Stelle bakteriologische Kulturen angesetzt, d. h. überall dort, wo die Entfernung vom Kant. Laboratorium die durchgehende Kühlkette nicht mehr gewährleistete. Nach wie vor erwies sich Vollrahm als das Sorgenkind unter den Milchprodukten. Von insgesamt 136 Vollrahm- und Kaffeerahmproben mußten 20 beanstandet werden. 15 Proben genügten den bakteriologischen Anforderungen nicht, 2 waren ungenügend und 2 überhaupt nicht pasteurisiert. Bei den meisten Fällen lagen Sekundärinfektionen vor. Eine Probe erwies sich außerdem als fadenziehend und 2 Proben wiesen einen zu geringen Fettgehalt auf. In einem bekannten Hotel mußte festgestellt werden, daß die «Schlagrahmfüllung» von Meringues aus Margarine hergestellt wurde. Es erfolgte Strafeinleitung gestützt auf Art. 7 und 80 LMV. (St. Gallen)

In einem Kinderheim wurde roher Vollrahm, der in starkem Maße durch Colibakterien fäkaler Herkunft und Schimmelpilze verunreinigt war, verabfolgt. (Graubünden)

Les responsables ont été dénoncés pour teneur en matière grasse inférieure au minimum admis (de 28 à 34 % dans 8 cas) et pour teneur en germes dépassant le maximum autorisé (plus d'un million de germes/cc dans 2 cas). (Vaud)

Crèmes à 35 %: acides 4, souillées 19.

Crèmes à 15 %: défaut de matière grasse 4, souillées 15.

Etant donné que la réaction de la phosphatase est généralement négative dans les crèmes, les souillures proviennent exclusivement de réinfections. Depuis des années, nous constatons avec quelle négligence ce produit est traité et pourtant avec un peu plus de soins, il serait facile d'éviter de nombreuses contraventions. (Neuchâtel)

Crèmes à café — Kaffeerahm

Sur 62 échantillons prélevés dans des établissements publics, 23 ont été contestés pour: phosphatase positive (6), matière grasse inférieure à 15 % (15) ou les deux à la fois (2). (Vaud)

Rahmeis — Glace

Relativ zahlreich waren wieder die Glaceproben, die wegen zu hoher Keimzahl, bis zu 5 600 000 in 1 g Glace und wegen der Anwesenheit coliformer Bakterien beanstandet werden mußten. Wir bemühten uns um die Kontrolle der Herstellerbetriebe bzw. Vertriebsfirmen und sorgten dafür, daß sich die schlechten Resultate im gleichen Geschäft nicht wiederholten, wobei uns in verdankenswerter Weise Desinfektionsfachleute behilflich waren und aufklärend in den Betrieben wirkten. Persönliche Unsauberkeit (unsaubere Hände!), die Verwendung von ungenügend gereinigten Lokalitäten, Maschinen und Geräten, die Vermischungt alter Glaceresten mit frischer Ware sind einige der Hauptursachen der bedenklichen bakteriologischen Beschaffenheit von Glaceprodukten. Wir werden im Jahre 1966 umfangreiche Probenerhebungen vornehmen, um feststellen zu können, ob sich die Verhältnisse überall dort dauernd gebessert haben, wo wir im Berichtsjahr einschreiten mußten, und welche Betriebe noch der Beratung bedürfen. Immerhin

sei hier ausdrücklich vermerkt, daß wir in keiner Glace- oder Soft Ice-Probe Salmonellen nachgewiesen haben. (Basel-Stadt)

Die vielen Beanstandungen des Jahres 1964 führten im Berichtsjahr zum Versuch, im Sinne einer hygienisch einwandfreien Glaceherstellung dieses Problem anders als in den vergangenen Jahren anzupacken. In Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Konditormeisterverband wurde durch schrittweises Vorgehen und bakteriologische Stufenkontrolle ein Musterbetrieb in bezug auf die Glaceherstellung geschaffen. Mit diesem Anschauungsobjekt sowie Vorträgen und Beratungen wurden den anderen, dem gleichen Verband angeschlossenen Betrieben eine hygienisch saubere Speiseeisherstellung demonstriert. Der Erfolg dieses Versuches war vielversprechend, verfügen doch heute mindestens die im Kanton ansässigen Konditormeister über das technische Rüstzeug sowie das nötige hygienisch-bakteriologische Verständnis, um eine einwandfreie Glaceherstellung garantieren zu können. Im nächsten Jahr soll daher dieser Anschauungsunterricht auf die übrigen Kleinhersteller von Speiseeis ausgedehnt werden. (Schaffhausen)

Il rilevante numero di campioni contestati (33 %) dimostra come nella produzione di tali delicati generi alimentari, l'igiene delle materie prime e del personale lascia ancora a desiderare. L'elevato numero di germi ed in particolare di quelli coliformi era dovuto, sia all'impiego di materie prime non pastorizzate (latte, uova, polpe di frutta), sia a negligenza nella pulizia del personale e degli attrezzi. Le contestazioni sono state accompagnate da precise direttive agli interessati. In applicazione dell'art. 23 dell'ODA abbiamo raccomandato ed ottenuto che gli addetti alla lavorazione dei gelati delle due più importanti industrie ticinesi fossero sottoposti agli esami batteriologici di accertamento dei portatori di germi di malattie infettive. (Ticino)

Käse — Fromage

In Käse, der Brechdurchfall verursachte, wie sie für Staphylokokkenintoxikationen charakteristisch sind, konnten wohl 1¼ Millionen Enterokokken, aber keine Staphylokokken nachgewiesen werden. Leider steht zur Zeit noch keine praktikable Methode zum Nachweis von Staphylokokkenenterotoxinen zur Verfügung. (Luzern)

Wiederholt mußten wir uns mit Käsen einheimischer Produktion befassen, welche z. T. zu schweren Vergiftungserscheinungen beim Menschen Anlaß gegeben haben. Als Ursache kommen toxinbildende, pathogene Staphylokokken in Frage, die aber mit der Zeit im Käse absterben und als solche nicht mehr nachgewiesen werden können. Der Nachweis der gebildeten Giftstoffe (Bakterientoxine), welche selbst durch Erhitzung nicht zerstört werden, bereitet ziemliche Schwierigkeiten, so daß oftmals nur der Humanversuch eindeutige Ergebnisse liefert.

Nachdem uns von den Kantonalen Laboratorien in Chur und Luzern Fälle von Intoxikationen nach Genuß von Tilsiterkäse gemeldet wurden, führten die Er-

mittlungen zur gleichen Fabrikationsstelle, einer kleineren Tilsiterkäserei, in welcher nun innert 5 Jahren zum dritten Male nach Genuß des Käses solche Vergiftungserscheinungen festgestellt werden mußten. Wir haben uns deshalb in Zusammenarbeit mit dem Bakteriologischen Institut des Kantons St. Gallen und der Eidg. Milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern bemüht, dieser Angelegenheit auf den Grund zu gehen und die Ursache zu eruieren. Es handelte sich um zwei volle Monatsfabrikationen, welche solche Bakterientoxine enthielten. Die wiederholte bakteriologische Untersuchung der verschiedenen Käselaibe auf pathogene Staphylokokken ergaben negative Ergebnisse. Den Nachweis, daß diese Käse Toxine enthielten, erbrachten zwei sich freiwillig zur Verfügung gestellte Versuchspersonen unseres Personals. 4 Stunden nach Genuß solchen Käses trat die typische Toxinwirkung ein, bestehend in heftigen Verdauungsbeschwerden verbunden mit Brechdurchfall. Die Beschwerden dauerten nur relativ kurze Zeit, waren aber kennzeichnend für eine Intoxikation und nicht für eine Bakterieninfektion. Da eine Inaktivierung der Toxine nicht möglich ist, mußten die Käse vernichtet werden. Es blieb uns nichts anderes übrig, als die Käsefabrikation zu verbieten, es sei denn, die Milch werde vor der Verarbeitung pasteurisiert. Da dies offenbar nicht möglich war, mußte der Käser es in Kauf nehmen, auf die Fabrikation zu verzichten und statt Käse Casein für die Leimfabrikation herzustellen. Wir haben uns aber nicht damit begnügt und wollten der eigentlichen Ursache nachgehen und die Infektionsquelle suchen, obwohl wir uns bewußt waren, daß dies keine leichte Aufgabe war und viel Zeit und Arbeit erforderte. Die Verhältnisse im Zeitpunkt der Infektion konnten nicht reproduziert werden. Es blieb somit nichts anderes übrig, als die Liefermilchen, die Einzelgemelke sämtlicher Kühe, das Käsereiwasser einer eingehenden bakteriologischen Untersuchung zu unterziehen und insbesondere auf pathogene Staphylokokken zu achten. Zudem wurde vom revidierten Art. 23 LMV Gebrauch gemacht und durch den Bezirksarzt sowohl der Käser wie das Melkpersonal der Milchlieferanten untersucht und Abstrichmaterial dem Bakt. Institut zur Untersuchung überwiesen. Diese umfangreichen Untersuchungen und zeitraubenden Differenzierungen der verdächtigen Mikroorganismen führten leider zu keinem greifbaren Ergebnis und die Ursache dieser wiederholten Fabrikation toxischer Käse im Verlaufe von wenigen Jahren in ein und derselben Käserei blieb leider unabgeklärt. (St. Gallen)

Italienische Käse, die äußerlich mit Kaliumsorbat bzw. Sorbinsäure konserviert waren. (Aargau)

Die bakteriologische Untersuchung eines Käses, der Brechdurchfall, auch bei einem Beamten des Laboratoriums, erzeugte, ergab keinen Anhaltspunkt für die Ursache. Es besteht die Möglichkeit, da der Käsekeller beim außerkantonalen Lieferanten mit Insektizid ausgespritzt worden ist, daß Reste hiervon den Brechdurchfall verursacht haben. Da die gesamte Lieferung an den Lieferanten zurückging, konnte die Angelegenheit von uns nicht weiter verfolgt werden. (Thurgau)

Butter - Beurre

Ein Fall, bei dem eine von uns wegen hochgradiger Coli-Infektion beanstandete Tafelbutter bei der Buttertaxation in der Butterzentrale mit dem Prädikat Ia ausgezeichnet wurde, hat uns besonders schokiert. U. E. wäre es selbstverständlich, daß eine Buttertaxation nicht nur in degustativer sondern auch in hygienisch-bakteriologischer Hinsicht vorgenommen würde. (Zug)

Von 115 Butterproben waren 12 zu beanstanden. In 8 Fällen lag ein erhebliches Gewichtsmanko vor. In einer Käserei betrug das durchschnittliche Gewichtsmanko eines größeren Vorrates an Buttermödeli nicht weniger als 8,2 %. Auf dem Gebiete der Gewichtsangabe herrscht ein ziemliches Chaos. Es muß immer wieder darauf hingewiesen werden, daß es sich bei der Gewichtsangabe um das Nettogewicht handeln muß. Die Einprägung der Gewichtsangabe auf der Folie ist nicht sehr auffällig. Es sollte doch nochmals versucht werden, ob nicht die geraden Gewichte von 100 g und 200 g netto vorgeschrieben werden können, wobei dann das Gewicht auf der Folie aufzudrucken wäre. (St. Gallen)

Margarine

Von einer Margarinefabrik wurde uns mitgeteilt, eine ausländische Margarine sei unzulässigerweise mit Diacetyl aromatisiert. Unsere Kontrolle ergab:

Margarine	Gehalt an Butterfett	Diacetyl mg/100 g
1. der denunzierenden Firma	0,0	0,25
2. der denunzierten Firma	0,0	0,23
3. einer weiteren schweizerischen Firma	1,5	0,10

Die Probe 1 wurde mit einer durch geeignete Bakterien (aromabildende) angesäuerten Magermilch, die Probe 3 mit einer gleichartigen nicht ganz entfetteten Magermilch emulgiert. Ob die Probe 2 gleich wie Probe 1 hergestellt wurde oder ob man ihr einfach Diacetyl zugesetzt hat, läßt sich vielleicht auf gaschromatographischem Wege entscheiden. Wir werden entsprechende Versuche unternehmen. (Zürich-Stadt)

Fleischwaren — Préparations de viandes

Drei privat eingesandte vakuumverpackte Preßschinkenschnitten hatten Wassergehalte von 50, 56 und 68 %! Die letztere Probe war bereits stinkend und hatte einen das Maß des Normalen überschreitenden Gehalt an P_2O_5 von 0,57 %. (Zürich-Kanton)

In einem Metzgereibetrieb wurde eine Notschlachtung vorgenommen. Das bakteriologische Untersuchungsresultat lautete auf Salmonelleninfektion. Das Fleisch

war vorschriftsgemäß noch vom Verkehr ferngehalten und in einem separaten Kühlraum aufbewahrt worden. Indessen erwiesen sich in der Folge diverse Geräte im Schlachthaus sowie einzelne Fleischstücke im andern Kühlraum als mit Salmonellen kontaminiert, so daß der Betrieb geschlossen und desinfiziert werden mußte. (Luzern)

Von den 12 Beanstandungen bezogen sich 6 auf den verbotenen Zusatz von Magermilchpulver, die übrigen auf geschmackliche Veränderungen oder Überlagerung. Von privater Seite wurde uns ein ausgebeintes, gekochtes Stück Speck zur Prüfung eingesandt, in dem ein wurstartiges Gebilde von etwa $2^1/_2$ cm ϕ, ähnlich einer geschwellten Bratwurst, eingeschlossen war. Die Probe wurde dem Veterinär-Bakteriologischen Institut der Universität Zürich unterbreitet, das zu folgender Beurteilung kam:

«Bei den vorliegenden Veränderungen handelt es sich um Abszesse. Durch den Räucher- und Kochprozeß ist der Eiter koaguliert und bildet somit die wurstbrätähnliche Masse. Ein Erregernachweis konnte nicht mehr erbracht werden.

Bei Schweinen ist eine multiple Abszeßbildung in der Muskulatur, speziell im Rücken, nicht allzuselten. Meistens ist C.pyogenes als Erreger dafür verantwortlich zu machen.

Das vorliegende Fleischstück ist als ekelerregend zu bezeichnen und nicht mehr für den menschlichen Genuß tauglich». (Urkantone)

Die Untersuchung von Fleischwaren in Vakuumpackung hat festgestellt, daß eine große Anzahl von Proben stark ranzig waren und daher ungenießbar. Auch mußten verschiedene schweizerische Fleischwaren wegen Verwendung von Etiketten mit den italienischen Landesfarben beanstandet werden. (Glarus)

In einem Comestibles-Geschäft mußte eine Reihe von Vakuumpackungen, die überaltert waren, beanstandet werden. Die in diesen Packungen enthaltenen Fleischwaren, wie Aufschnitt, Bierwurst, usw., wiesen starke Infektionen mit Fäkalbakterien und Fäulniserregern auf.

Würstchen in Konservendosen sind sogenannte Halbkonserven. Der Lagerhaltung dieser Produkte ist besondere Beachtung zu schenken. Wir fanden solche, die mehrere Jahre alt und die Würste in Verderb übergegangen waren. (Zug)

Il a été effectué le dosage de l'amidon dans différents produits carnés, par la méthode de *Hadorn-Doevelaar*. Cette méthode, assez fastidieuse, paraît toutefois donner des résultats d'une bonne reproductibilité. Dans un cas, la viande d'un pâté en croûte présentait une teneur très élevée d'amidon, soit 15,2 %.

Un corned beef d'Afrique du Sud présentait une teneur en $NaNO_2$ — normale — de 120 mg/kg.

Un prétendu salpêtre pour la conservation de la viande s'est avéré à l'analyse être de l'alun courant. (Vaud)

Suppen und Speisewürzen — Préparations pour corser les potages et les aliments

Als 5'-Ribonucleotide und dgl. bezeichnete Speisewürzen waren auf Art der Zusammensetzung und Reinheit zu prüfen. Eine Identitäts-Farbreaktion, die Prüfung von abspaltbaren Phosphorsäureestern sowie der papierchromatographische Nachweis von Dinatrium-Inosinat und Dinatrium-Guanylat im Vergleich mit Testprodukten dieser Art auf dem Handel ergaben einen ersten positiven Identitätsbefund. Die durch die papierchromatographische Trennung erhaltenen Flecke wurden ausgeschnitten und mit 0,01 n-HCl extrahiert. Mit diesen Extrakten erhaltene Absorptionsspektren zeigten mit den Vergleichspräparaten übereinstimmende Maxima wie folgt: Dinatrium-Inosinat bei 249 mμ und Dinatrium-Guanylat bei 254 mμ. — Die quantitative Bestimmung von Stickstoff, Phosphor und Mineralstoffen (jeweils in der Trockenmasse: Mineralstoffe 30,5 %, Stickstoff 15,2 %, Gesamtphosphor als P_2O_5 16,7 %) ergab, daß die ermittelten Werte weitgehend den berechneten Gehaltszahlen eines Gemisches von je 50 % Dinatrium-Inosinat mit $8H_2O$ und Dinatrium-Guanylat mit $7H_2O$ entsprachen. Den qualitativen Prüfungen schließlich war zu entnehmen, daß weder Aminosäuren noch Ammoniumsalze, Schwermetalle, Arsen und Bariumverbindungen nachgewiesen werden konnten. (Basel-Stadt)

Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte — Céréales et légumineuses, farines

Nach dem Vergasen einer Mühle konnten nach angeblich genügendem Entlüften in Hafer- und Roggenmehl (14 Proben) immer noch 4 bis 6 mg Blausäure in 100 g nachgewiesen werden. Trotz weiterem Entlüften betrug der Gehalt der Mehle an Blausäure nach 14 Tagen noch mehr als die im Lebensmittelbuch IV. Auflage als höchst zulässige Menge von 1 mg in 100 g Mehl. (Zürich-Stadt)

Die in den Silos im Rheinhafen zwecks Vertilgung von tierischen Schädlingen begasten Partien verschiedener Cerealien wurden auf Insektizidreste geprüft. Die erhobenen Stichproben waren frei von Gasresten (Methylbromid). — In einer auswärtigen Bäckerei wurde eine Desinfektion durchgeführt, ohne daß vorher Mehl und andere Backrohstoffe aus den betreffenden Lokalitäten entfernt worden waren. Nach der Entwesung erhobene Mehlproben wiesen denn auch Lindangehalte in der Größenordnung von 0,55, 0,22, 1,82 und 0,58 ppm (1 ppm = 1 mg/kg) auf. Ein derart unsorgfältiges Vorgehen bei einer Desinfektion muß aufs schärfste verurteilt werden. (Basel-Stadt)

Per incarico del Servizio federale dell'igiene pubblica abbiamo eseguito circostanziate ispezioni alle tre riserie esistenti nel nostro Cantone, ai fini dell'accertamento delle modalità di deposito e di trattamento antiparassitario delle scorte obbligatorie di riso. In un caso l'uso di preparati antiparassitari (applicati secondo le raccomandazioni del fabbricante) aveva portato alla rimanenza di residui di DDT, in concentrazioni non tollerabili, in una parte delle scorte, per cui è stata

disposta la cernita e l'eliminazione del riso in questione dal commercio alimentare e foraggero. (Ticino)

Brot- und Backwaren — Pain et articles de boulangerie

In Blätter- und Kuchenteigen ermittelten wir folgenden bakteriologischen Befund:

Probe	1	2	3	4
Gesamtkeimzahl				
Pro 1 g auf PC-Agar	10,6 Mio.	9,8 Mio.	20 800	70 000
Coli auf Endo Agar, pro 1 g	220	180	30	4 000

(Zürich-Kanton)

Die Zusammensetzung eines vom Eidg. Gesundheitsamt bewilligten Backhilfsmittels wurde, ohne dies dem Amt bekanntzugeben, abgeändert. (Zürich-Stadt)

Frischteig verdankte seine vorzügliche Haltbarkeit einer unerlaubten Konservierung mit Sorbinsäure. (Luzern)

Einige Kuchenteige prüften wir auf Konservierungsmittelzusatz, wobei wir als Voruntersuchung folgenden Test ausführten: Etwa 20 g Teig wurden in eine kleine Glasschale gegeben und in einem großen, mit Wasser beschickten Gefäß während 2—6 Tagen aufbewahrt. Der nach 2, resp. 6 Tagen auf den Teigmustern auftretende Schimmel ist in der nachstehenden Tabelle mit + = schwaches und ++ = starkes Schimmelwachstum aufgezeichnet; ebenso ist dort das Ergebnis der Prüfung auf Konservierungsmittel angegeben.

Probe Nr.	*1*	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
Vorprüfung									
Schimmelbildung									
nach 2 Tagen	+	—	+	+	+	+	—	+	+
nach 6 Tagen	++	—	++	++	++	++	++	++	++
Prüfung auf Konservierungsmittel									
Schweflige Säure	—	—	—				—		
Formaldehyd abspaltende Konservierungsmittel	—	—	—				+		
Benzoesäure	—	—	—				—		
Sorbinsäure	—	++	—				—		
p-Oxybenzoesäureester	—	—	—				—		
Salicylsäure	—	—	—				—		

— bedeutet kein Schimmelwachstum bzw. keine positive Reaktion auf Konservierungsmittel. Aus dem Befund ist ersichtlich, daß der größte Teil

der Teigproben frei von Konservierungsmitteln war, was einerseits aus dem Schimmelwachstum auf den meisten Proben und anderseits aus der meist negativ verlaufenden Reaktion auf Konservierungsmittel hervorgeht. Die Proben 2 mit 1,2 g Sorbinsäure in 1 kg Teig und Nr. 7 mit dem wahrscheinlichen Zusatz von etwas Hexamethylentetramin waren zu beanstanden. (Basel-Stadt)

Ein Butter-Eierzopf, der bei einer Geschäftseröffnung zu Propagandazwecken verbilligt an die Kunden abgegeben wurde, mußte beanstandet werden, da dieser einen zu geringen Eiinhalt aufwies und neben Butterfett noch andere Fette enthielt. (Thurgau)

La recherche de coumarine dans 8 sortes de biscuits courants, par chromatographie gazeuse et chromatographie en couche mince s'est révélée positive. Ces biscuits n'on cependant pas été contestés pour le moment, la décision de principe dépendant du Service fédéral de l'hygiène publique. (Vaud)

Teigwaren — Pâtes alimentaires

Viele Umtriebe hatten wir mit italienischen Eierteigwaren. Ein Importeur stellte uns zunächst die Gretchenfrage, welches Mindestgewicht ein normales Ei aufweisen müsse, um sich dann beim ungenügenden Eigehalt seiner importierten Eierteigwaren darauf zu berufen. Er war nur schwer zu bewegen, zur Kenntnis zu nehmen, daß beim Eigehalt von Eierteigwaren die verwendeten g Eier-Inhalt maßgebend sind, auch wenn man von 3-Eier-Teigwaren spricht.

Verwirrung bezüglich Eigehalt wird auch mit den Eiabbildungen auf den Packungen zu stiften gesucht, indem auf 5-Eier-Teigwaren eine schön abgezählte Gruppe von 5 Eiern abgebildet werden, bei solchen minderen Eigehalts dagegen 8 und mehr Eier malerisch auf die Packung verteilt werden. (Bern)

9 Eierteigwaren mußten wegen Fremdgeruch und -geschmack beanstandet werden. Bei einem Teil dürfte dieser vom verwendeten Grieß herrühren, beim andern vom verwendeten Eiinhalt (Heuei). Eine auf unser Anraten verschärfte Kontrolle durch den Fabrikanten verhinderte das weitere Auftreten von Geschmacksfehlern. (Thurgau)

Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs

Sämtliche Zollimporte an Trockenvolleipulver, Hühnereiweiß und Gefriervollei waren bakteriologisch nicht zu beanstanden. Insbesondere betraf dies dänische und amerikanische Importe. Die dänischen Volleipulver waren alle pasteurisiert. Diese Produkte sind aber bei der technologischen Weiterverarbeitung etwas benachteiligt, da die Pasteurisation bereits eine Verminderung der Binde- und Emulgierfähigkeit bewirkt. (Zürich-Kanton)

Da ein Spray-Eiweiß als Ursache des Seifigwerdens einer Patisseriecrème in Frage kam, wurde es mit einem einwandfreien Spray-Eiweiß verglichen. Die Keimzahl betrug beim verdächtigen Eiweiß 21 Mio, beim anderen nur 1920 pro Gramm. Coliforme Keime waren in keiner der beiden Proben nachweisbar, hingegen konnten wir in der verdächtigen Probe Salmonellen (S. thompson) nachweisen. Wieder einmal der Beweis, daß beim Fehlen von coliformen Keimen dennoch Salmonellen vorhanden sein können.

Die Kontrolle einer Gußvollei-Pasteurisieranlage ergab, daß diese einwandfrei funktionierte. Laborversuche ergaben, daß mit 4 Milliarden Salmonella typhimurium-Keimen infiziertes Gußvollei bei der in der Fabrikation angewandten Temperatur und Zeit genügend pasteurisiert war. (Zürich-Stadt)

Die bakteriologische Untersuchung von über hundert Stichproben von Eierkonserven (Volleipulver, Eigelbpulver, Kristalleiweiß, Gefriervollei, Gefriereigelb, Gefriereiweiß) verschiedener Herkunft führten zum erfreulichen Resultat, daß in keiner einzigen Probe Bakterien der Salmonella paratyphi-Gruppe nachweisbar waren. — Relativ zahlreiche Proben von Gefriervollei ließen bei der Sinnenprüfung einen an Eiweißabbauprodukte bzw. rohe Rüben oder Rettiche erinnernden Geruch und Geschmack erkennen. (Basel-Stadt)

Die Grenzkontrolle hat uns 22 Proben Eierkonserven zugestellt, welche insbesondere bakteriologisch untersucht wurden. Salmonellen waren in keiner Probe nachweisbar. Die Keimzahlen schwankten sehr stark. Bei den eingesandten Proben von Gefriervollei ist vielfach die Ware, wenn diese auf der Post noch liegen bleibt, bereits aufgetaut, so daß die Keimzahlbestimmung sehr problematisch ist. Grundsätzlich sollten Proben von Gefriervollei von den Grenzzollämtern den amtlichen Laboratorien per Expreß-Sendung zugestellt werden. So war in einem Fall eine Keimzahl von 97 000 pro Gramm ermittelt worden, wogegen aber keine coliformen Bakterien festgestellt werden konnten. Es hat somit nur eine Vermehrung banaler Mikroorganismen stattgefunden. Im weiteren sind die von den Grenzzollämtern verwendeten Entnahmegefäße nicht steril. (St. Gallen)

Diätetische Nährmittel — Produits diététiques

Ein gewürztes Schlankheitsmittel mußte wegen Gehalt an coliformen Keimen beanstandet werden. Gemäß unserer Untersuchung sind die Fäkalbakterien durch die «unreinen» Gewürze in das Produkt gekommen. (Zug)

Obst und Gemüse — Fruits et légumes

Umfangreiche Rückstandsbestimmungen von Keimverhütungsmitteln in Kartoffeln führten wir im Rahmen eines Bewilligungsverfahrens des EGA durch, wobei verschiedene Verfahren darauf zu prüfen waren, ob sie eine gleichmäßige Verteilung des Wirkstoffes über große Lagerbestände gewährleisteten. Allgemein wurden fast durchwegs erhebliche Überdosierungen festgestellt. Nur ungefähr 10 % der Proben genügten den Anforderungen des EGA. (Bern)

Von privater Seite wurden uns Kirschen zugestellt, welche einen deutlichen Mißgeschmack aufwiesen. Die Kirschen wurden, wie uns der betreffende Landwirt mitteilte, 4 Wochen vor der Ernte gegen Bitterfäule gespritzt. Sichtbare Spritzresten waren an den Kirschen nicht zu erkennen. Dagegen konnten noch 0,57 mg Zink pro kg festgestellt werden, als Spuren des verwendeten Spritzmittels. Diese Zinkspuren machten sich im Geschmack unangenehm bemerkbar.
(St. Gallen)

Ein Landwirt beklagte sich, daß die Äpfel durch Abluft einer Farbspritzerei nachteilig verändert worden seien. Der verantwortliche Betrieb wünschte zu erfahren, ob die Äpfel genossen werden dürfen. Mikroskopisch konnten Veränderungen auf der Fruchtschale festgestellt werden, jedoch keine Kunstharz- oder Farbreste. Das Fruchtfleisch war in Aussehen und Geschmack unverändert. Der Verdünner war so leicht flüchtig, daß ein Eindringen in das Fruchtfleisch nicht angenommen werden konnte. Die Äpfel konnten geschält zum Genuß freigegeben werden. (Thurgau)

Les dosages de diphényle sur des oranges et citrons par spectrophotométrie infra-rouge ont révélé dans 5 cas la présence de traces de cet agent conservateur dans les écorces. (Vaud)

Gemüse und Obst, konserviert — Conserves de fruits et de légumes

Pecan-Nüsse (Hickory-Nüsse) waren mit Amaranth rot gefärbt, ein Tomatensalat mit Natriumbenzoat konserviert und eine Tomatensauce künstlich gefärbt.

Um abzuklären, ob Tomatenpurée nur Spuren oder bedeutendere Mengen des Konservierungsmittels Sorbinsäure enthielt, mußten 1458 Proben daraufhin untersucht werden. Die Untersuchung wurde dadurch etwas vereinfacht, daß die hermetisch verschlossenen Proben bei Zimmertemperatur in kurzer Zeit in Gärung übergingen. Bombierte Bohnenkonserven wurden beschlagnahmt. (Zürich-Stadt)

Pilze — Champignons

Im Herbst 1965 mußten rund 9 000 kg getrocknete Steinpilze aus Rußland wegen vollkommener Vermadung und Verschimmelung beanstandet und beschlagnahmt werden. Die Pilze waren seit dem Frühling in Basel trotz der nassen Witterung gelagert worden! Es ist anzunehmen, daß die Pilze aus der Ernte 1964 stammen. Die hierüber verlangte Oberexpertise bestätigte unseren Befund. Die gesamte Angelegenheit ist sehr undurchsichtig. Importierte «Morcheln» erwiesen sich als Lorcheln. (Zürich-Kanton)

Honig — Miel

Es wird immer wieder versucht, südosteuropäische Honige als Schweizer Honig zu verkaufen oder dann doch wenigstens den Käufer über die genaue Herkunft im unklaren zu lassen. (Luzern)

Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries

80 Proben Speiseeiswaren sind einer bakteriologischen Kontrolle unterzogen worden, um die Verhältnisse im Kanton festzustellen. Das Resultat ist sehr betrüblich und wir müssen dringend Aktionen, wie sie in andern Kantonen durchgeführt werden, ins Auge fassen. Die Minimalanforderungen von höchstens 100 000 Keimen pro 1 g haben wir sehr großzügig gehandhabt. Die Befunde sehen folgendermaßen aus:

Keimzahl pro 1 g	Anzahl Proben
bis 100 000	40
von 100 000 bis 1 Mio.	23
von 1 Mio. bis 10 Mio.	10
von 10 Mio. bis 40 Mio.!	7

Auf Grund der Colibefunde wären 20 Proben zu beanstanden gewesen. 50 Prozent der Glacen waren somit bakteriologisch nicht in Ordnung.
(Zürich-Kanton)

In einem Kaugummi wurden erhebliche Mengen Benzoesäure nachgewiesen. Da die «Gumbase» Benzoeharz enthalten darf, darf die Benzoesäure nicht beanstandet werden.

Auf der Etikette war zudem «Hydroperoxide» deklariert. Peroxidische Verbindungen lassen sich indessen nicht nachweisen. Der Importeur wurde angehalten, den Fabrikanten zu veranlassen, sowohl auf einen eventuellen Zusatz von an sich verbotenen peroxidischen Verbindungen als auch auf die Deklaration zu verzichten. (Bern)

Pâtisserie-Crèmen mußten wegen ungenügender Färbung als Rahmnachahmung beanstandet werden. Im übrigen bleibt nach wie vor die hygienisch ungenügende Beschaffenheit von Glacen Hauptbeanstandungsgrund. (Luzern)

Die äußere Hülle von Mohrenköpfen bestand aus Fettglasur, statt aus Couverture; das Kakaofett war vollständig durch Cocosfett ersetzt worden. Gegen den fehlbaren Fabrikanten läuft bereits ein Strafverfahren. Andere Fabrikanten stellen ihre Mohrenköpfe mit Couverture her. (Thurgau)

Sirupe — Sirops

Es war ein Orangensirup zu beurteilen, der als «rein» angepriesen wurde und sowohl Konservierungsmittel als auch künstliche Farbstoffe enthält. Da Art. 17 nur die Bezeichnung «naturrein» verbietet, den Ausdruck «rein» aber nicht expressis verbis erwähnt (wogegen in der französischen Fassung von Art. 17 von «pur» die Rede ist), wäre ein Verbot des Audruckes «rein» rechtlich etwas auf

schwachen Füßen gestanden. Die Situation ist insofern etwas grotesk, als es bei dieser Situation kaum mehr Lebensmittelkategorien geben kann, wo man die Bezeichnung «rein» verbieten kann und damit wird dieser Ausdruck völlig abgewertet.

Der Produzent eines Berg-Himbeer-Sirups bezog seine Muttersäfte angeblich aus jugoslawischen und italienischen Berggegenden. Das italienische Attest war vom Sindaco eines kalabrischen Dorfes unterschrieben, dasjenige aus Jugoslawien immerhin von 2 amtlichen Stellen. Trotzdem versuchten wir den Hersteller zu bewegen, auf eine solche Bezeichnung zu verzichten, da diese eine günstigere Beschaffenheit vortäuschen kann, als sie ein solches Lebensmittel in der Regel überhaupt besitzt. (Bern)

Trinkwasser — Eau potable

Durch die Trinkwasserabteilung wurden 2 758 Proben erhoben. Weitere 632 sind von Auftraggebern eingesandt oder überbracht worden. Von den insgesamt 3 390 untersuchten Proben (3 222 amtliche und 168 aus Privataufträgen) entsprachen 688 = 20,3 % den Anforderungen gemäß schweizerischem Lebensmittelbuch nicht. Bei den amtlichen Proben waren es 593 = 18,4 % und denjenigen aus Privataufträgen 95 = 56,5 %. Die Art der Untersuchung ist aus folgender Zusammenstellung ersichtlich.

	untersucht	den Anforderungen nicht entsprechend
Bakteriologisch	2 086	580
Chemisch	353	38
Bakteriologisch und chemisch	951	70
Total	3 390	688

In 117 Fällen zeigte die Fassungsanlage bauliche Mängel, ungenügende Reinlichkeit oder beides zusammen.

Durch Auge und Nase wahrnehmbare Verschmutzung des Trinkwassers infolge Jauchedüngung konnte in 5 Fällen registriert werden, von welchen derjenige der Gemeinde Herrliberg (März) via Presse und Radio öffentlich bekannt wurde. Gerade in diesem Fall hat sich die Bedeutung der Schutzzonen mit Düngverbot besonders deutlich erwiesen. Bedauerlicherweise gibt es immer noch Gemeindebehörden, die es hier an Einsicht fehlen lassen. (Zürich-Kanton)

Wenn man bei den Gemeindebehörden heute im allgemeinen mit dem nötigen Verständnis rechnen kann, so begegnen uns doch immer wieder Fälle sträflicher Sorglosigkeit. So ließ ein Landwirt im Sommer 1964 das Wasser seiner Privatversorgung untersuchen wegen Krankheiten im Stall. Die Fassung lag in einem Tobel, das die dörflichen ungeklärten Abwasser aufnahm. Eine massive Abwasser-

infiltration war auf Grund des chemischen und bakteriologischen Befundes eindeutig. Der Quellbesitzer wurde unverzüglich auf die gesundheitliche Gefahr für Mensch und Tier aufmerksam gemacht.

Im vergangenen Sommer erfolgte nun in der Dorfmetzgerei die Notschlachtung einer Kuh, die an einer Salmonellose erkrankt war. In der Folge kontrollierten wir auch die Quellen unterhalb des Dorfes und stießen dabei wieder auf die im Vorjahr beanstandete. Wir konnten dabei feststellen, daß das Wasser trotz unserer dringlichen Warnung nach wie vor weiter verwendet wurde, obwohl der Anschluß an eine bestehende einwandfreie Wasserversorgung möglich gewesen wäre. In diesem Wasser ließen sich diesmal Salmonellen nachweisen. Weder Mensch noch Tier, die von diesem Wasser getrunken hatten, waren dagegen erkrankt, vermutlich deshalb, weil in der relativ kurzen Zeit die notwendige Anreicherung über Lebensmittel noch nicht erfolgen konnte. (Bern)

Die Proben verteilen sich wie folgt nach Herkunft und Beanstandungen:

Herkunft	Zahl der Proben	Beanstandungen
Uri	100	22
Schwyz	433	220
Obwalden	93	58
Nidwalden	169	89
Militär	265	78
	1060	467

In 384 Fällen war das Wasser auf Grund der bakteriologischen Ergebnisse zu beanstanden. 14 Wasser entsprachen chemisch, 69 bakteriologisch und chemisch nicht den Anforderungen. (Urkantone)

Eine Grundwasserfassung welche vor ca. 20 Monaten mit Chromsäure und Salpetersäure (aus einem galvanischen Betrieb) vergiftet worden war, lieferte immer noch Grundwasser mit Spuren von Chromsäure und einem Gehalt von 100 mg Nitrat im Liter. (Glarus)

Un cas spectaculaire a été celui d'une commune alimentée essentiellement par de l'eau de surface non filtrée. Il s'agit donc d'une eau qui n'offre pas des garanties permanentes de potabilité à cause des dangers d'infections d'ordre bactériologique ou chimique. Cette eau a été gravement polluée à la suite d'importants travaux de construction d'un barrage dans un canton voisin. De l'eau potable est cherchée ailleurs. Cette dernière, une fois trouvée en quantité suffisante, pourra également alimenter une autre commune voisine qui ne dispose que d'une eau non filtrée d'un cours d'eau. L'eau de la première commune est actuellement chlorée depuis que les travaux de construction du barrage ont commencé. Mais la chloration d'une eau courante n'exclut pas tout danger d'ordre bactériologique, car ce moyen de désinfection exige un certain nombre de minutes, même une

heure ou plus, pour offrir certaines garanties d'efficacité. Aussi de l'eau, amenée par camion-citerne d'ailleurs, était distribuée chaque jour à la population. Il est clair qu'il ne devrait plus exister de communes alimentées par le l'eau de surface non filtrée. (Fribourg)

Die im letzten Bericht erwähnten Brunnenmeisterkurse wurden weitergeführt. Gegenwärtig ist beim Schweiz. Verein von Gas- und Wasserfachmännern die Ausgabe von «Richtlinien für die Überwachung der Trinkwasserversorgungen» als Anleitung für Brunnenmeister und Wasserkommissionen in Vorbereitung.

Die Beschaffung von einwandfreiem Trinkwasser stößt immer auf größere Schwierigkeiten. An mehreren Orten mußte bachinfiltriertes Grund- und Quellwasser zur Aufbereitung zu Trinkwasser freigegeben werden. In einer Gemeinde hat dies den sofortigen Ausbau der Abwasserkläranlage und die Aufbereitung des Quellwassers durch Chemikalienzugabe und Filtration zur Voraussetzung. (Solothurn)

Es muß immer wieder auf die unbedingte Notwendigkeit der Sanierung hygienisch unbefriedigender Wasserversorgungen hingewiesen werden. Es ist unglaublich, daß immer noch häufig die Auffassung vertreten wird, daß wenn ein hygienisch ungenügendes Trinkwasser seit Jahrzehnten benutzt worden sei, ohne daß Nachteile daraus resultierten, dies auch in Zukunft so bleiben werde. Es ist nicht zu verantworten, wenn selbst Gemeindebehörden aus Sparsamkeitsgründen sich nicht zu einer Sanierung entschließen können, resp. der Auffassung sind, daß eine solche Ausgabe nicht tragbar sei. Diese Auffassung kann sich namentlich in jenen Gemeinden rächen, welche sich bemühen, als Kurgebiet eine Rolle zu spielen. In all den Fällen bei denen den Beanstandungen keine Folge gegeben wird und die Sanierung auf die lange Bank geschoben werden will, erfolgt Meldung an das Sanitätsdepartement. (St. Gallen)

Von den 1307 untersuchten Trinkwasserproben sind 979 Quell- und Grundwasser und 328 Seewasser. Davon mußten 417 = 31,9 % beanstandet werden. (Thurgau)

Comme en 1964, les contrôles restent très nombreux, ainsi que le pourcentage des eaux contestées. S'il y a progrès sur le plan général, ce progrès ne s'étend pas encore à toutes les administrations communales.

Dans le cadre de l'étude des eaux du Lac Léman et du Rhône contre la pollution, le Laboratoire cantonal a prélevé cette année 130 échantillons d'eaux à la Porte du Scex, en 2 points au large du Bouveret, au canal Stockalper, à la Bouverette, à la Morge de St-Gingolph, aux plages de Bouveret et de St-Gingolph.

D'autre part, une étude systématique du lac de Géronde près de Sierre, portant sur une période de 13 mois, s'est terminée cette année. Un rapport spécial a été établi à ce sujet.

Les études des lacs représentent 173 analyses bactériologiques et chimiques.

En vue de la protection de la nappe phréatique, le service du Génie sanitaire a entrepris une étude hydrologique des eaux de la plaine du Rhône, nécessitant pour cette année 551 analyses.

Une étude systématique du dosage du fluor dans toutes les eaux de consommation du Valais est également en cours, soit 38 dosages pour 1965. (Valais)

En 1965, le contrôle de l'eau de consommation a porté, en grande partie, sur des eaux de réseaux de distribution publique. Dans la majorité des cas, la qualité de l'eau a dû être contestée en présence d'une souillure généralisée (nappe souterraine du Val de Ruz), imputable à la surabondance des précipitations de l'automne 1965. Dans toute les localités du district du Val de Ruz, à l'exception de 3 d'entre elles, il a fallu prescrire à la population de ne consommer l'eau qu'après l'avoir fait bouillir au préalable. (Neuchâtel)

Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool

Ein 6 Monate dauernder Lagerversuch von Kernobstsaft in polyäthylenbeschichteten «Tetrapak»-Beuteln ergab keine beanstandbare organoleptische Beeinflussung des Füllgutes durch die Kunststoffbeschichtung. Dieser Versuch zeigt, daß es offenbar durchaus möglich ist, organoleptisch einwandfreies Polyäthylen herzustellen, wenn dies auch vor einiger Zeit noch nicht selbstverständlich schien. (Bern)

Le sistematiche ispezioni praticate presso i produttori di bibite a base di succhi di frutta e le analisi dei campioni prelevati hanno permesso di accertare che diversi produttori utilizzavano in buona fede paste di agrumi (arance) composte quasi esclusivamente di elementi della buccia, cosicchè le bevande ottenute non corrispondevano ai requisiti dell'ODA quanto al contenuto di succo del frutto. In altri casi venne constatato l'impiego di coloranti artificiali non più ammessi dall'ODA ed altri non autorizzati. (Ticino)

Café — Kaffee

Des extraits de café sans caféine contenaient des restes trop importants de caféine puisque, pour ne citer qu'un exemple, la teneur en caféine pour l'un d'eux était de 2,5 %. Or l'extrait de café sans caféine ne doit pas contenir plus de 0,4 pour cent de caféine. (Fribourg)

Wir bestimmten in Rohkaffee, der nicht für den Verkehr in der Schweiz vorgesehen war, Einlagen von 16 bis 27 %. Wir machten die Warenempfänger aber ausdrücklich darauf aufmerksam, daß die Ware wegen ihres Gehaltes an schwarzen Bohnen usw. gemäß Art. 291 der Lebensmittelverordnung zu beanstanden sei. (Basel-Stadt)

Das Kantonale Laboratorium in Bern überwies uns etliche Zollproben von rohem Kaffee, den der in Bern wohnende Importeur nach der Verzollung in den

Kanton Graubünden umleitete, ohne Angabe des Empfängers. 7 Proben wiesen eine die zulässigen 5 % übersteigende Einlage auf. (Graubünden)

Gewürze — Epices

Ein Fabrikant von «geraspelter Zitronenrinde» verwendete extrahierte Zitronenrinde, die er unter Verwendung von Zitronenöl wieder auf einen durchschnittlichen Gehalt an ätherischen Ölen brachte. Da die Verwendung extrahierter Ware ausdrücklich verboten ist, mußte er sein Produkt als «Zitronenrindenersatz» bezeichnen unter Angabe der Zusätze. (Bern)

Eine Probe Safran war mit Nitrat und Sandelholz verfälscht. Für die Färbekraft wurden nur 0,05 ccm Kaliumbichromatlösung verbraucht. (Glarus)

Traubenmost, Wein, Süßwein — Mout, vin, vins doux

Verfälscht — falsifiés	6
Unrichtig deklariert — fausse déclaration	151
Zu stark geschwefelt — trop soufrés	61
Verdorben — altérés	33
Andere Gründe — autres motifs	243
	494

(EGA)

2 Kaltererweine und 11 deutsche Weine wurden nach Rebelein inklusive Weinsäure und Milchsäure komplett durchanalysiert. Zwei Weine beanstandete man auf Grund dieser Ergebnisse wegen Gallisierung (Naßzuckerung der Traubenmoste). Während der eine Weinhändler den Vorbehalt stillschweigend akzeptierte, erhob der andere Einsprache. Die Oberexpertise bestätigte unseren Befund. Der Wein bestand aus zwei verschiedenen Abfüllungen und hatte im einen Fall nur 1,3 g Asche pro Liter. Zudem waren die Butylenglykolgehalte mit 1,1 und 1,25 g pro Liter bei nur 10 Volumenprozent Alkohol unverständlich hoch. Tirolerweine weisen häufig verdächtig hohe Alkoholwerte auf (Exportprämie!). Ein in dieser Hinsicht bezüglich Aufspritzung getesteter Wein war jedoch in Ordnung. (Zürich-Kanton)

Spanische Rotweine sowie ein sog. Färberwein italienischen Ursprungs waren massiv überschwefelt (letzterer enthielt 570 mg gesamte schweflige Säure im Liter). — In Moscatel del Friuli ließen sich 8—10 g Saccharose im Liter bestimmen; normalerweise kommt Rohrzucker im Traubensaft nicht vor. Nach Art. 357, Abs. 3 der Lebensmittelverordnung ist die Verwendung von Zucker zur Herstellung von Süßweinen verboten. (Basel-Stadt)

Am Ende des Berichtsjahres ergaben Deklarationsfragen für Weine der Ernte 1965 erneut vermehrte Arbeit, da zwischen Handel und Produktion wiederum

die Sönderung zwischen I. und II. Qualität, einer in der Lebensmittelverordnung nicht definierten Unterscheidung, vereinbart wurde. Die Weine dieses Jahrgangs werden in Ermangelung näherer Präzisierung durch das Eidg. Gesundheitsamt auf Grund der Weinartikel der Lebensmittelverordnung allein beurteilt.

(Schaffhausen)

Eine Industriefirma sandte zwei Weine ein, die bei Aufbewahrung in mit einem Wismutpräparat geschwärzten Zinnbecken trüb geworden sind. In beiden Weinen konnte Zinn deutlich nachgewiesen werden, während Wismut höchstens in Spuren im Wein gelöst war. Beim Einfüllen des Weines müssen sich mikroskopische, galvanische Elemente gebildet haben, wodurch das Zinn durch lokale Ströme in Lösung gebracht wurde. (Thurgau)

Nel settore dei vini dolci dobbiamo lamentare una tendenza al peggioramento della qualità dei vini vermouth del commercio, con prodotti di insufficiente componente vinosa o sospetti di eccessiva addizione d'acqua in corso di fabbricazione. (Ticino)

Il a été procédé à la recherche d'acide dichloro-phénoxyacétique (2,4-D) dans des vins présentant à la dégustation un goût anormal et soupçonnés d'avoir retenu des traces de cet herbicide. La mise au point de la méthode permettant l'identification de ce composé ou de son produit d'hydrolyse (le 2,4 dichlorophénol) par chromatographie gazeuse ou par spectrophotométrie infra-rouge, a permis de déceler des traces de l'ordre de grandeur de 1 ppm dans des solutions ou dans des vins-témoins. Par contre, la recherche dans les vins litigieux s'est révélée négative. (Vaud)

Bière — Bier

A la suite d'une contestation faite dans un autre canton, il a été établi que de la bière, destinée à un pays étranger, contenait de l'acide sorbique comme agent conservateur. Par suite d'une erreur de manipulation, une petite partie de cette bière avait été détournée de sa véritable destination. Il y a lieu de savoir que certains pays ne défendent pas de petites adjonctions d'acide sorbique à la bière. (Fribourg)

Spirituosen — Spiritueux

9 Kräuterbranntweine mußten auf Grund des Befundes der paritätischen Degustationskommission als verbotene Absinth-Imitationen abgelehnt werden. 2 Österreich-Kirsche wurden von der gleichen Kommission ebenfalls nicht anerkannt. In 15 weiteren Kirschwasserproben waren Säure- und Estergehalt zu hoch.

(Urkantone)

Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses

Eine für die Zubereitung einer sog. Pizza zusammengestellte Packung enthielt außer je einem Säckchen mit Trockenhefe und Gewürz (Majoran, Thymian, Rosmarin) eine Präparation aus Weizenmehl, Speisefett, Salz und Zucker sowie eine Büchse Tomatensauce mit Salz und Basilikum. Die nach Vorschrift aus diesen Ingredienzien hergestellte Pizza schmeckte überraschend gut. (Basel-Stadt)

Bakterielle Lebensmittelvergiftungen — Contaminations bactériennes de denrées alimentaires

Im abgelaufenen Jahr wurden insgesamt 16 einzelne Fälle von bakterieller Lebensmittelvergiftung gemeldet. Sie wurden in 11 Fällen durch Salmonella typhi murium, in 1 Fall durch Salmonella enteritidis Gärtner, in 1 Fall durch Salmonella panama und in 3 Fällen durch verschiedene andere Salmonellen verursacht. Außerdem wurden 2 einzelne Fälle von Typhus gemeldet. Über die Ansteckungsquellen konnte nichts in Erfahrung gebracht werden. (Graubünden)

Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel — Utensiles et vases pour denrées alimentaires

Eine Steinguttasse, ein Porzellanteller, ein Tongeschirr und zwei dekorierte Trinkgläser mußten wegen zu starker Bleilässigkeit beanstandet werden. Ein als «lebensmittelbeständig» angepriesener Kunststoffschlauch, der zur Leitung alkoholischer Getränke verwendet werden sollte, gab an 26 Vol.%igen Alkohol einen starken Fremdgeschmack ab. Auch die Prüfung auf n-Pentanlöslichkeit verlief ungünstig. Gummidichtungen für Druckkochtöpfe gaben an die Speisen einen unangenehmen Geruch und an heißes Wasser einen äußerst bitteren Geschmack ab. (Zürich-Stadt)

Fragwürdig erweisen sich Vielkomponentenlacke und Anstriche für Trinkwasserreservoire, die meist wegen mangelnder Trocknungsmöglichkeit organoleptisch nicht einwandfrei herzustellen sind. Wir vermuten, daß Wasser aus solchen Reservoiren auch bei nachträglicher Chlorierung sich ungünstig verhält (Apothekergeschmack). Anhaltspunkte hiefür liegen jedenfalls vor. Der direkte Beweis gelang uns bis jetzt leider nicht. Auf alle Fälle wurde von anerkannten Fachleuten am Brunnenmeisterkurs II größte Zurückhaltung in der Anwendung dieser Produkte empfohlen. (Bern)

Umhüllungs- und Packmaterial — Materiél servant à l'emballage des denrées alimentaires

Gefärbte Blätter aus Papier, die zur Dekoration von Eiscrème verwendet wurden, gaben an diese Teerfarbstoffe ab, die in der Lebensmittelverordnung nicht aufgeführt sind. Derartiges Material darf nicht direkt auf Patisserie, Glace usw. gelegt werden.

Ein Dehnungsstück aus Gummi, das für eine Rohrleitung zum Transport für flüssige Lebensmittel bestimmt war, gab schon an kaltes Wasser einen äußerst unangenehmen Geschmack nach Regeneratgummi ab. (Zürich-Stadt)

Garne und Gewebe — Matières et tissus servant à la confection de vetements

Ein Dralon-Acrylic-Kunststoffgewebe zeigte eine leichte Entflammbarkeit. Wir machten die Firma, welche uns die Probe einsandte, auf Art. 464, Abs. 3 der Lebensmittelverordnung aufmerksam, wonach leicht entflammbare Textilien nicht zu Bekleidungsgegenständen verarbeitet werden dürfen. Aber auch bezüglich andersartiger Verwendung meldeten wir unsere Bedenken an. (Basel-Stadt)

Reinigungsmittel — Produits de nettoyage

Eine englische Firma sandte uns ein mit einem Mottenschutzmittel imprägniertes englisches Wollgewebe mit der Frage, ob das behandelte Gewebe zum Import in die Schweiz zugelassen werden könne. Da es sich bei den Mottenschutzmittel um Dieldrin handelte, mußte dies verneint werden. Bei diesem Gewebe konnte die große Giftigkeit des Dieldrins bestätigt werden. Nachdem bereits der größte Teil des Wirkstoffes Hexan aus dem Gewebe extrahiert worden war, starben Drosophilas, die auf den trockenen Stoff gesetzt wurden, innerhalb sehr kurzer Zeit. Auch Aedes-Larven zeigten innert weniger Minuten starke Vergiftungserscheinungen, nachdem ein kleines Stück des Wollstoffes in das Versuchsgefäß gegeben wurde. (Zürich-Stadt)

Verschiedene Gegenstände — Objets divers

Zwei Spray-Luftverbesserer wiesen die nötige Warnmarke «brennbar» usw. nicht auf. Reiseapotheken mußten beanstandet werden, da verschiedene Bestandteile ihres Inhaltes nicht bei der Interkantonalen Kontrollstelle für Heilmittel angemeldet waren.

Bei einem ausländischen Klebstoff verlangten wir, daß die auf der Packung angegebenen Warnvorschriften in einer unserer Landessprachen angebracht werden. (Zürich-Stadt)

Es zeigt sich mehr und mehr, daß die Gefahren zu hoher Rückstände an Schädlingsbekämpfungsmitteln eher auf dem Gebiet der Lagerhaltung liegen als bei der Spritzung von Obst und Gemüse während der Vegetationsperiode. Wir sollten in der Schweiz deshalb auch die Prüfung des Lagergutes auf Rückstände erweitern; dazu müssen aber die Möglichkeiten erst noch geschaffen werden. (Zürich-Stadt)

Eine Anzahl Herdreinigungsmittel wurden auf Anregung der interkantonalen Giftkommission auf freies Alkali geprüft. Mangels gesetzlicher Grundlage konnten aber keine Beanstandungen ausgesprochen werden. (Thurgau)

Un cas très intéressant nous a été soumis: il s'agissait de poussières grasses et collantes, s'étalant par frottement et envahissant très désagréablement les locaux d'une entreprise de la branche photographique.

L'analyse effectuée a mis en évidence: 47 % de matière minérale fixe (cendres), consistant entre autres en SiO_2, CaO, Fe_2O_3 et Al_2O_3; il a été décelé de plus: SO_3 et CO_2 (sous forme de $CaSO_4$ et de $CaCO_3$), une faible quantité de sels ammoniacaux et d'autre part une certaine quantité de substance combustible (poussières de suie, débris végétaux et animaux).

Tous les constituants ci-dessus sont communs et normaux dans les poussières urbaines, même les sels ammoniacaux, principalement NH_4NO_3, d'origine atmosphérique; mais il a été dosé de plus 7 % d'huile minérale dans cette poussière. Ce fait important et peu banal était à l'origine des ennuis particuliers constatés (poussière s'étalant sous le doigt).

Une enquête sur place nous a révélé que cette huile était entraînée sous forme d'aérosol, par une circulation d'air trop violente, à partir de l'installation de conditionnement d'air, comportant des filtres à huile. (Vaud)

Observations et experiences faites a l'occasion du controle, propositions etc.
Eau

La «vaccination» des eaux au moyen de polyphosphates est en train de se répandre. Cette évolution nous inquiète à plus d'un titre, et il convient que le Service fédéral de l'hygiène donne suite, dans les plus brefs délais, aux propositions de l'Association des chimistes cantonaux de la Suisse, en ne réservant en principe et sauf cas particuliers à examiner pour eux-mêmes cette méthode qu'au service d'eau chaude.

L'addition de polyphosphates dans les eaux est contraire à l'art. 9 de l'ODA. Elle peut néanmoins se concevoir dans le service d'eau chaude pour prévenir les incrustations de tartre. Elle peut se justifier pour l'alimentation en eau froide dans des cas, rares et expressément prouvés, d'eau naturellement agressive contenant un excès de CO_2 libre dont les causes peuvent être diverses, bien que peu nombreuses.

Mais il faut absolument éviter de généraliser le procédé (soi-disant à titre préventif) à la distribution normale d'eau potable froide. En effet, il est maintenant démontré que la présence de ces phosphates, à raison de 3—5 mg/l PO_4, constitue un véritable facteur de croissance pour la prolifération des germes saprophytes. Nul doute qu'en présence de ces ions, les normes récemment admises pour la teneur en germes par ml ne pourront être tenues.

Enfin, et ce n'est pas le moindre aspect du problème, la vaccination généralisée des eaux provoque un enrichissement intolérable des eaux résiduaires en phosphates, lesquels constituent un «engrais» de choix pour le développement des algues dans nos rivières et surtout dans le lac.

Nos eaux, déjà suffisamment polluées, n'ont vraiment pas besoin de cet élément d'aggravation. (Vaud)

Essais de déphosphatation des eaux usées

Il est absolument nécessaire que cette méthode curative soit complétée par des mesures préventives visant à limiter le déversement des phosphates dans les eaux usées, donc dans les rivières, et notamment par une limitation de la quantité de phosphates introduits dans les détergents, ou même par leur remplacement par d'autres produits inoffensifs. Des mesures devraient donc être prises sur le plan de la législation fédérale sur les détergents. (Vaud)

Etude des eaux du lac Léman

Dans le cadre des études entreprises par la Commission internationale pour la protection des eaux du lac Léman et du Rhône contre la pollution, 722 échantillons chimiques et bactériologiques ont été prélevés par le Laboratoire cantonal, assisté du service des Eaux de Vevey-Montreux. 196 échantillons particuliers ont été examinés quant à leur teneur en phosphore total.

Les observations montrent que l'évolution du lac Léman ne s'est pas ralentie, bien au contraire, et qu'il est nécessaire de prendre des mesures supplémentaires pour sauvegarder le lac, et en particulier de mettre en chantier l'élimination des matières fertilisantes (troisième stade de l'épuration), notamment les phosphates. Les usines d'épuration existantes ou en construction sur les rives du Léman devraient être complétées par des installations de déphosphatation. C'est à cette seule condition que l'évolution du lac pourra être stoppée. En effet, la pollution secondaire, due à la prolifération excessive des algues, à la suite du déversement de matières nutritives, s'avère plus importante que la pollution primaire. (Vaud)

Hydrocarbures

Des recherches systématiques d'hydrocarbures sont effectuées:

a) à la sortie de la station d'épuration des eaux de la raffinerie de Collombey: Résultat toujours négatif ou en-dessous de 0,5 ppm.

b) dans l'eau du Rhône où à 3 reprises, 12 prélèvements ont été effectués entre Brigue et le Léman. Résultat négatif chaque fois. (Valais)

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 1965 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1965

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	190	5—1000	8 495	3	30—42	102
Bern	35	30—600	3 760	3	30—60	150
Luzern	16	20—400	1 400	2	8—10	18
Uri	—	—	—	—	—	—
Schwyz	3	15—20	55	—	—	—
Obwalden	—	—	—	—	—	—
Nidwalden	1	500	500	1	60	60
Glarus	—	—	—	—	—	—
Zug	6	70—300	1 170	5	7—30	101
Fribourg	24	10—750	3 650	2	14—21	35
Solothurn	3	15—40	65	1	30	30
Basel-Stadt	—	—	—	—	—	—
Basel-Land	4	100—200	400	3	5—20	35
Schaffhausen	2	30—100	130	—	—	—
Appenzell AR	—	—	—	—	—	—
Appenzell IR	2	200—300	500			
St. Gallen	12	30—250	1 170	4	30—150	300
Graubünden	17	20—100	990	—	—	—
Aargau	39	20—250	2 390	5	10—21	65
Thurgau	13	30—500	1 660	2	14—42	56
Tessin	2	300—1000	1 300	1	30	30
Vaud	28	20—1000	4 284	5	15—90	205
Valais	2	100—150	250	—	—	—
Neuchâtel	11	30—200	870	—	—	—
Genève	1	1500	1 500	1	90	90
	411		34 539	38	5—150	1277

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

Zusammenstellung der im Jahre 1965 eingegangenen Mitteilungen über Zuwiderhandlungen, nach Hauptobjekten geordnet

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1965 classées d'après les principaux objets

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Öl Beurre, graisse et huile	Brot Pain	Wein Vin	And. Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Autres denrées alimentaires et objets usuels	Anderweitige Zuwiderhandlungen 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	117	8	5	2	12	46	—	—	190
Bern	30	—	—	—	—	5	—	—	35
Luzern	16	—	—	—	—	—	—	—	16
Uri	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schwyz	3	—	—	—	—	—	—	—	3
Obwalden	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nidwalden	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	6	—	—	—	—	—	—	—	6
Fribourg	9	—	—	1	—	1	—	13	24
Solothurn	1	—	—	—	—	2	—	—	3
Basel-Stadt	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Basel-Land	3	—	—	—	—	1	—	—	4
Schaffhausen	1	—	—	1	—	—	—	—	2
Appenzell AR	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell IR	2	—	—	—	—	—	—	—	2
St. Gallen*	8	—	—	1	—	1	—	2	12
Graubünden	2	—	1	—	9	5	—	—	17
Aargau	38	—	—	—	1	—	—	—	39
Thurgau	9	—	—	1	—	3	—	—	13
Tessin	—	—	—	2	—	—	—	—	2
Vaud	10	1	1	3	8	1	—	4	28
Valais	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Neuchâtel	5	—	—	—	—	1	—	5	11
Genève	—	1	—	—	—	—	—	—	1
	263	10	7	11	30	66	—	24	411

* inklusive Fürstentum Liechtenstein