

**Zeitschrift:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Herausgeber:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Band:** - (1960)  
**Heft:** 40

**Artikel:** Lebensmittelgesetzgebung und Lebensmitteluntersuchung zum Schutze der Gesundheit der Konsumenten  
**Autor:** Suter, Hans  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-651181>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



digkeit 50 Kilometer nicht überschreiten. Außerhalb der Stadt dürfen Autobusse die Geschwindigkeit von 70 Kilometer und Lastwagen von 60 Kilometer nicht überschreiten. Beim Transport gefährlicher Ware ist die oberste Grenze außerhalb der Stadt 40 Kilometer, innerhalb der Stadt 30 Kilometer. Wer die vorgeschriebene Grenze der Geschwindigkeit um 5 Kilometer überschreitet, wird mit Buße von 4000 bis 10 000 Lire bestraft, wenn mehr, mit 10 000 bis 40 000 Lire.

Beim Ueberholen muß darauf geachtet werden, daß die Sicht so gut ist, daß dadurch keine Gefahr entsteht, daß ein freier Raum vorhanden ist, und daß der Wagenführer, der folgt, nicht mit dem Ueberholen begonnen hat. Der Führer hat die Ueberholung links auszuführen und dann rechts wieder zurückzugehen. Derjenige, der überholt wird, hat sich rechts zu halten und darf die Geschwindigkeit nicht vergrößern. Ueberholen ist verboten in der Nähe von Kurven, bei schwerer Sicht und bei Geleiseübergängen. Wenn die Straße eine Spurweite hat, ist das Ueberholen nur in einer Richtung gestattet.

Die Fußgänger sollen auf dem Trottoir gehen. Wenn das Trottoir ungenügend breit ist, können sie den linken Rand der Straße benutzen. Sie sollen vor der Ueberquerung der Straße links, dann rechts und wiederum links schauen – und dann gerade gehen, immer auf den Verkehr achtend. Sie haben die Straßen auf dem Fußgängerstreifen zu überqueren und auf Unterführungen und Ueberführungen. Wenn kein Streifen 100 Meter von der Stelle, wo der Fußgänger steht, existiert, kann auch dort die Straße überquert werden. Die Kreuzung darf nicht überquert werden. Die Fußgänger dürfen nicht auf der Straße stehenbleiben. Der Autofahrer muß dem Fußgänger, der auf dem Streifen die Straße überquert, den

Vorrang geben; anderswo hat der Automobilist den Vorrang.

Wenn wir uns alle diese Bestimmungen vergegenwärtigen, so wundert uns nicht, daß der italienische Korrespondent der «Stuttgarter Zeitung» aus Rom mit einer leichten Uebertreibung schreibt: «Die Fußgänger machen sich ein Vergnügen daraus, ihre neuen Privilegien genüßlich auszukosten. Man schaue ihnen nur einen Augenblick zu, wenn sie die zebra gestreiften Straßenübergänge der Piazza Colonna oder Venezia mit betonter Langsamkeit überwandeln! Man schaut weder rechts noch links und ignoriert mit sichtbarer Herausforderung, daß man sich

#### im Dschungel der Motoren

bewegt. Den Autofahrern juckt es in den Zehenspitzen. Sie möchten am liebsten auf den Gashebel treten und die Prozedur auf dem Zebra streifen zu Mus zerstampfen. Aber sie müssen parieren. Noch liegt ihnen der Schreck des neuen Gesetzes in den Gliedern.»

#### Die Cronique scandaleuse Blick in die italienische Tagespresse

Wenn wir nur einen flüchtigen Blick in die italienische Tagespresse werfen, so fällt uns sofort auf, daß die «cronique scandaleuse» einen breiten Platz einnimmt. Auf der lokalen Seite der Mailänder Zeitungen ist fast jeden Tag von mehreren Verbrechen verschiedener Art die Rede. Typisch für die italienische Mentalität ist zum Beispiel der Bericht über einen jungen Mann, der in einer Wirtschaft im größten Affekt auf einen andern jungen Mann schoß und ihn schwer verletzte, um sich für eine Bagatelle zu rächen, sich aber dann seelenruhig von der Polizei abführen ließ.

Nicht selten taucht etwas Ergötzliches auf, das uns die kindliche Naivität der Italiener, die wir in unseren schwachen Stunden so gerne besitzen möchten, zum Bewußtsein bringt. Ein begnadigter Verbrecher, kaum aus dem Gefängnis herausgekommen, machte sich wieder an die Arbeit mit seiner Bande. Ein Auto wurde angehalten und die Reisenden ausgeraubt. Beglückt über den Erfolg, telephonierte der Verbrecher lachend der Polizei: «Kommt schnell in diese und diese Straße. Wir haben ein Auto ausgeplündert.» Er machte aber in seinem Uebermut die Rechnung ohne den Wirt. Die Polizei war viel schneller da, als der fröhliche Anrufer erwartet hatte. So kam er wieder hinter Schloß und Riegel.

#### Eine nicht unbedeutende Rolle spielen die Eheprobleme,

die aber ganz anders als bei uns behandelt werden. Wir können nicht genug der Verwunderung Ausdruck geben über den Optimismus eines Journalisten, der in einem Artikel mit vom Standpunkt der modernen Psychologie kaum haltbaren Argumenten darzulegen versuchte, daß sich die Ehefrauen, deren Männer während der Woche an einem andern Ort arbeiten und nur übers Wochenende nach Hause kommen, keine großen Sorgen zu machen brauchten. Da die Männer an ihrem Arbeitsort wenig Gelegenheit hätten, einem bestimmten Typ unterlägen und selten einer richtigen Verführerin begegneten, könne – wenigstens theoretisch – nur jeder millionste Mann seiner entfernt wohnenden Frau untreu werden, folgere der Verfasser, fügte aber gleich hinzu, daß in Wirklichkeit Untreue häufiger sei.

Die Filmstars werden in der Tagespresse gebührend «berüchtigt». Es verwundert uns nicht, daß angesichts des familiären Sinnes

der Italiener auch die weniger bekannten Verwandten der Diven davon profitieren.

Man kann im allgemeinen sagen, daß die Jagd nach Sensationen in gewisser Hinsicht die italienische und die deutsche Presse verbindet. Es fehlt aber der Nervenkitzel in unserem südlichen Nachbarland; alles wird sentimental dargestellt.

Antonio Motorici

...besser ein  
Prego –  
Prego  
ist besser!

✱  
reich an Vitamin C



© OBI Bilschhofzell, Lausanne Jules Schläpfer AG, Menziken

## Lebensmittelgesetzgebung und Lebensmitteluntersuchung zum Schutze der Gesundheit der Konsumenten

In früheren Zeiten waren die Voraussetzungen für eine staatliche Regelung der Lebensmittelkontrolle noch nicht vorhanden. Die Landbevölkerung versorgte sich weitgehend selbst, und in den kleineren Städten war der Weg der Lebensmittel vom Produzenten zum Verbraucher relativ kurz. Mit zunehmender Industrialisierung und Verstärkung wuchsen die Schwierigkeiten in der Lagerung und Verteilung der Nahrungsmittel. In diesem Zusammenhang wurden industrielle Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln eingeführt. Die Gefahr, daß dabei gesundheitsschädliche Stoffe verarbeitet wurden, war natürlich vorhanden. Die Zahl der angebotenen Produkte stieg sprunghaft in die Höhe, wodurch der Konsument die Übersicht verlor und dadurch nicht mehr selbständig entscheiden konnte, ob die gekaufte Ware reell war oder nicht. Dies veranlaßte die Bundesbehörden, den Verkehr mit den Lebensmitteln gesetzlich zu regeln. Das schweizerische Lebensmittelgesetz, mit der offiziellen Bezeichnung «Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen» stammt aus dem Jahre 1905. Es wurde in einer Referendumsabstimmung vom Volke mit großem Mehr angenommen. Die Kompetenzen der kantonalen Aufsichtsbehörden und der eidgenössischen Behörden sowie die Strafbedingungen wurden in einigen Artikeln festgelegt. Der Bundesrat wird ferner ermächtigt, die nötigen Vorschriften zum Schutze der Gesundheit und zur Verhütung von Täuschungen zu erlassen. Diese Bestimmungen werden einerseits in der Lebensmittelverordnung, andererseits in der Fleischschauverordnung festgelegt. Die Lebensmittelverordnung enthält zu Beginn allgemeine Vorschriften über Reinheit der Waren, hygienische Verarbeitung und Verpackung, richtige Sachbezeichnung, Angabe des Nettogewichtes usw. Die einzelnen Lebensmittel werden in speziellen Abschnitten durchgenommen, wobei Zusammensetzung, erlaubte Verarbeitungsprozesse und Zusatzstoffe angegeben werden. Die Lebensmittelverordnung wird laufend den neuen Verhältnissen angepaßt, indem veraltete Artikel abgeändert oder durch neue ersetzt werden. Die praktische Durchführung der Lebensmittelkontrolle liegt ausschließlich in den Händen der Kantone. Die Kantonschemiker, welche einem amtlichen Laboratorium vorstehen, werden in ihrer Tätigkeit unterstützt durch eine kleinere oder größere Zahl von Lebensmittelinspektoren. Jedes Jahr werden viele tausend Proben untersucht. Bei den geprüften Waren handelt es sich teils aus vom Amtes wegen erhobenen Stichproben, teils aus Mustern, welche von privater Seite zur Untersuchung gegeben werden. Neben den kantonalen Laboratorien sind noch örtliche Gesundheitsbehörden sowie die Fleischschauer zur Kontrolltätigkeit eingesetzt. Die eidgenössische Aufsicht wird durch das eidgenössische Gesundheitsamt (Sektion für Lebensmittelkontrolle) übernommen. Die Kontrolle an der Landesgrenze wird durch die Zollämter und die Grenztierärzte ausgeübt. Im Jahre 1949 wurde vom Bundesrat eine aus 30 Mitgliedern bestehende Ernährungskommission ernannt, welche aus Beamten, Aerzten, Diätetikern, Chemikern, Juristen und Vertretern von Produzenten, Handel und Konsumenten besteht. Neben Fragen der Volksgesundheit werden in dieser Kommission auch lebensmittelrechtliche Probleme behandelt. Der VSK ist durch seinen Chef des chemischen Laboratoriums darin vertreten. Auf diese Weise haben auch die Konsumenten die Möglichkeit, ihre Interessen geltend zu machen.

Neben den amtlichen Kontrollorganen unterhalten auch private Organisationen Institute, welche der Lebensmittelüberwachung und somit dem

Konsumentenschutz dienen. Der VSK besitzt seit 1905 ein eigenes chemisches Laboratorium, welches unter der Leitung eines diplomierten Chemikers steht und dem Schutze des Konsumenten dient. Der Personalbestand umfaßt gegenwärtig drei Chemiker, zwei Laborantinnen-Büroistinnen und eine Gehilfin. Das Laboratorium ist mit allen Apparaten und Einrichtungen, welche für eine zeitgemäße Lebensmittelprüfung notwendig sind, ausgestattet. Die Hauptaufgaben des Laboratoriums sind die Kontrolle sämtlicher durch den VSK vermittelten Waren und die Ueberwachung der Fabrikation der in eigenen Betrieben hergestellten Produkte. Daneben werden auch Warenproben, welche von der Kundschaft zurückgegeben werden, untersucht. Allgemein kann gesagt werden, daß die Zahl der zu beanstandenden Muster von Jahr zu Jahr zurückgeht. Grobe und bewußte Fälschungen, wie sie früher üblich waren, kommen heute selten vor. Wenn Unregelmäßigkeiten auftreten, so sind sie vielfach unbeabsichtigt und auf Fabrikationsfehler zurückzuführen. Häufig kommt es vor, daß Waren, welche infolge zu langer oder unsachgemäßer Lagerung gelitten haben, beanstandet werden müssen. Da die Technologie der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung ständig neue Verfahren einführt, wie zum Beispiel das Haltbarmachen durch Bestrahlung, die Anwendung von Antibiotika als Konservierungsmittel und die Vitaminierung von Lebensmitteln, muß natürlich auch die Untersuchungsmethodik stets den neuen Gegebenheiten angepaßt werden. Das Laboratorium des VSK hat sich schon seit seiner Gründung an der Ausarbeitung neuer Prüfverfahren beteiligt und hat eine große Zahl seiner Methoden in Fachzeitschriften veröffentlicht. Zahlreiche dieser Vorschriften wurden ins schweizerische Lebensmittelbuch, welches die amtlichen Untersuchungsmethoden enthält, aufgenommen. Die neuesten Arbeiten aus dem Laboratorium VSK behandeln die Bestimmung von Koffein und chlorhaltigen Extraktionsmittel-Rückständen in koffeinfreiem Kaffee. Die neuzeitlichen Verarbeitungsmethoden für Lebensmittel haben es mit sich gebracht, daß zum Haltbarmachen und Verschönern der Produkte oft Stoffe zugesetzt und halbmäßig angewendet werden, die vom gesundheitlichen Standpunkt nicht ganz harmlos sind. Der Gesetzgeber ist jedoch in Zusammenarbeit mit den wissenschaftlichen Instanzen bemüht, durch laufende Anpassung der diesbezüglichen Bestimmungen die Gefahr für den Verbraucher auf ein Minimum zu reduzieren. Ein Beispiel dafür ist die Einführung der neuen Farbstoffliste. Demnach dürfen zum Färben von Lebensmitteln – von einigen natürlichen Farbstoffen abgesehen – nur noch zwölf künstliche organische Verbindungen, deren physiologische Unschädlichkeit in jahrelangen Tierversuchen geprüft worden ist, verwendet werden. Früher betrug die Zahl der zugelassenen künstlichen Farbstoffe neunundzwanzig.

Letztlich wurde im VSK-Laboratorium ein Beizmittel für Saatkartoffeln eingehend untersucht. Dieses Präparat soll die junge Kartoffelpflanze vor tierischen Schädlingen schützen. Das Produkt ist quecksilberhaltig und daher äußerst giftig. Da sowohl die Anwendung dieses Präparates als auch die damit behandelten Kartoffeln im Falle einer Verwechslung gefährlich werden können, haben die Behörden mit Recht dieses Beizmittel in der Schweiz verboten.

Die Gefahr, daß in der Schweiz Lebensmittel unsachgemäß verarbeitet und mit gefährlichen chemischen Stoffen behandelt werden, ist relativ gering. Durch die Lebensmittelverordnung sind die Zusatzstoffe genau festgelegt (positive Listen). Für jeden neuen Zusatzstoff, der in der Ver-

ordnung nicht vorgesehen ist, muß der Hersteller beim eidgenössischen Gesundheitsamt eine Bewilligung einholen. Dabei muß der Gesuchsteller den Nachweis erbringen, daß das Produkt gesundheitsschädlich ist. Dadurch, daß die Kontrollorgane das Recht haben, jederzeit die Fabrikationsbücher und -protokolle zu überprüfen, wird eine seriöse Lebensmittelverarbeitung in vermehrtem Maße gewährleistet.

Eine gewisse Gefahr besteht gegenwärtig insofern, als Waren importiert werden können, welche mit gesundheitsschädlichen Stoffen, die im Herstellerland nicht verboten sind, behandelt wurden. Nach schweizerischem Gesetz müssen solche Lebensmittel beschlagnahmt und aus dem Verkehr zurückgezogen werden. Praktisch bestehen jedoch insofern Schwierigkeiten, als oft die notwendigen Methoden für den Nachweis von in kleinsten Mengen zugesetzten Stoffen fehlen. Es ist beispielsweise heute noch nicht möglich, analytisch mit Sicherheit nachzuweisen, ob ein Lebensmittel durch Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen konserviert worden ist. Diese Strahlenbehandlung, welche in der Schweiz noch nicht gestattet ist, wird in den USA in halotechnischen Versuchsanlagen bereits durchgeführt. Zahlreiche neue Lebensmittelzusätze, welche in Lebensmitteln oft in sehr geringen Mengen vorkommen, erfordern ganz spezielle Untersuchungsmethoden. Heute kann ein einzelnes Laboratorium praktisch nicht mehr alle Probleme allein behandeln. Verschiedene amtliche Untersuchungsanstalten haben sich deshalb auf gewisse Gebiete spezialisiert. So bilden Kunststoffe, Weichmacher, Spritzmittelrückstände, Farbstoffe, Radioaktivität usw. Themen besonderer Arbeitsgruppen. Auch die Genossenschaftschemiker haben eingesehen, daß man heute auf die Zusammenarbeit angewiesen ist. Zu Beginn dieses Jahres trafen sich die Leiter genossenschaftlicher Laboratorien aus zehn Ländern in Hamburg, um die Probleme der Lebensmittelgesetzgebung und des Verbraucherschutzes zu besprechen. Es sollen in Zukunft Erfahrungen ausgetauscht und größere Probleme in den genossenschaftlichen Laboratorien gemeinsam bearbeitet werden.

Vor einiger Zeit ist in einer schweizerischen Tageszeitung eine Artikelserie erschienen, die den ganzen Frankenkomplex der neuen Verarbeitungsmethoden und Zusatzstoffe mit besonderem Hinweis auf die importierten Waren in recht kritischer Weise darstellte. Der Verfasser kam dabei zum Schluß, daß in der gegenwärtigen Situation eine latente Gefährdung des Konsumenten vorliege. Gleichzeitig wird angeführt, daß sich das Rad nicht mehr zurückdrehen lasse und die «Chemisierung» der Nahrung noch weiter zunehmen werde. Es sei jedoch wichtig, daß die Zusatzstoffe und -verfahren derart unter unsere Kontrolle gebracht werden müssen, daß eine mögliche Gefährdung unserer Gesundheit auf ein Minimum herabgesetzt wird. Zu diesem Zwecke wird ein großzügiger Ausbau der lebensmittelwissenschaftlichen Institute sowie eine Vergrößerung des gesamten Kontrollapparates gefordert.

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß in der Schweiz die Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle im allgemeinen gut funktioniert, so daß der Konsument vor Täuschungen und Gefährdung der Gesundheit weitgehend geschützt ist. Im Zeitalter des intensivierten internationalen Warenverkehrs und der stürmischen Entwicklung der Lebensmitteltechnologie wäre es wünschenswert, wenn sich die verschiedenen Staaten in absehbarer Zukunft zu einer gegenseitigen Anpassung in bezug auf die gesetzlichen Bestimmungen für Zusatzstoffe und Verarbeitungsmethoden entschließen könnten. Dadurch würden die Schwierigkeiten in der Kontrolle importierter Waren, wie sie gegenwärtig zum Teil vorhanden sind, weitgehend herabgesetzt.

Vom VSK-Laboratorium wird die Entwicklung der Lebensmitteltechnologie und der Lebensmittelzusätze ständig kritisch verfolgt. Die Chemiker arbeiten an neueren Untersuchungsmethoden, um unerwünschte Zusatzstoffe oder Behandlungsmethoden zu erkennen. Dadurch wird den Konsumenten ein großes Maß an Sicherheit geboten, daß er nur einwandfreie und der Gesundheit zuträgliche Waren erhält.

Hans Suter

Aus dem «Genossenschaftlichen Jahrbuch 1959»

Der Lebensmittelverein Zürich ist als zweitgrößte Konsumgenossenschaft unseres Landes seit 1890 Mitglied des VSK (Verband schweizerischer Konsumvereine). Als genossenschaftliche Konsumentenorganisation steht der LVZ in enger Zusammenarbeit mit den Institutionen des VSK. Die Interessen der Konsumenten befinden sich beim LVZ in besten Händen.