

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 46 (1955)

**Heft:** 4

  

**Rubrik:** III. Tätigkeitsbericht der Eidg. Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle (EEK) zu Handen des Eidg. Departementes des Innern umfassend die Jahre 1953 und 1954 = III Rapport d'activité de la Commission fédérale de l'alimentation, de la législation et du contrôle des denrées alimentaires (CFA) à l'intention du Département fédéral de l'intérieur pour ...

### **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:** 05.05.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)

Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—)

Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

---

BAND – VOL. 46

1955

HEFT – FASC. 4

---

### III. Tätigkeitsbericht

der Eidg. Kommission für Volksernährung,  
Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle  
(EEK)

### zu Handen des Eidg. Departementes des Innern

umfassend die Jahre 1953 und 1954

#### I. Zusammensetzung der Kommission

Die Kommission setzte sich am Ende der Berichtsperiode wie folgt zusammen:

Präsident: Minister Dr. E. Feisst, Bern

Mitglieder:

- a) *Gruppe Wissenschaft:* PD Dr. med. M. Demole, Genève  
Prof. Dr. med. A. Fleisch, Lausanne  
Prof. Dr. med. W. Gloor, Zürich  
PD Dr. med. A. Jung, Zürich  
PD Dr. med. G. Riva, Bern  
Dr. med. dent. H. Schmid-Kunz, Zürich  
Dr. phil. II M. Staub, Zürich  
Dr. med. P. Vollenweider, Bern

b) *Gruppe Produktion und Lebensmittelindustrie:*

|  |   |
|--|---|
| Zentralverband schweiz. Milchproduzenten, Bern                   | H. Massy, ing. agr., Bern               |
| Schweiz. Obstverband, Zug  | } Direktor Dr. R. Gallay, Lausanne      |
| Union des organisations de producteurs de vins suisses, Lausanne |   |
| Verband schweiz. Bäcker- und Konditorenmeister, Bern             | } Direktor E. Vogt, Luzern              |
| Schweiz. Konditorenmeisterverband, Zürich                        |   |
| Verband schweiz. Müller, Zürich                                  | } Dr. H. Wehrli, Zürich                 |
| Verband schweiz. Teigwarenfabrikanten, Bern                      |   |
| Verband schweiz. Markenartikelfabrikanten, Zürich                | } Fürsprech Marc Hodler, Bern           |
| Vereinigung schweiz. Konservenfabriken, Bern                     |   |
| Zentralverband der schweiz. Fettindustrie, Bern                  |   |
| Verband schweiz. Schokoladefabrikanten, Bern                     | } Dr. César del Boca, ing. chim., Vevey |

c) *Gruppe Handel und Konsumenten:*

|   |   |
|---|---|
| Verband schweiz. Konsumvereine (VSK), Basel   | Dr. H. Hadorn, Chemiker, Basel                                |
| Migros-Genossenschaftsbund, Zürich  | } Frau Dr. E. F. Gasser, Rüslikon                             |
| Union schweiz. Einkaufsgenossenschaften (USEGO), Olten                                |   |
| Verband schweiz. Spezereihändler, Bern  | } Dr. W. Brandenberger, Olten                                 |
| Bund schweiz. Frauenvereine (Schweiz. Frauensekretariat), Zürich                      |   |
| Schweizer Verband Volksdienst, Zürich   | } Frau Anna Kull-Oettli, Bolligen-Station bei Bern            |
| Schweiz. Gewerkschaftsbund, Bern  |   |
| Christlichsozialer Arbeiterbund der Schweiz, St.Gallen                                | } Direktor Dr. A. Sager, Zürich                               |
| Verband der Genossenschaften «Konkordia», Zürich                                      |   |
| Schweiz. Wirteverein, Zürich  |   |
| Schweiz. Hotelierverein, Basel  | } Paul Derron, Präsident des Schweiz. Wirtevereins, Solothurn |
| Vereinigung des schweiz. Import- und Grosshandels, Basel                              |   |
| Union Helvetia, Schweiz. Zentralverband der Hotel- und Restaurantangestellten, Luzern | } Dr. W. Adam, Basel  |
|   | } W. Salzmann, Küchenchef, Collonge-Territet                  |

d) *Eidg. Amtsstellen:*

|                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| Eidg. Alkoholverwaltung      | Dr. Viktor J. Steiger          |
| Eidg. Gesundheitsamt         | Prof. Dr. O. Högl, Bern        |
| Eidg. Getreideverwaltung     | Direktor H. P. Keller, Bern    |
| Abteilung für Landwirtschaft | Direktor J. Landis, Bern       |
| Oberkriegskommissariat       | Oberst H. Tobler               |
| Abteilung für Sanität        | Oberstbrig. Dr. H. Meuli, Bern |
| Eidg. Veterinäramt           | Dr. Paul Käppeli, Bern         |

## *Mutationen*

Die Herren PD Dr. med. C. Petitpierre, Lausanne, und Prof. Vannotti, Lausanne, sind zurückgetreten. Sie wurden durch die Herren PD Dr. med. G. Riva, Bern, und Professor A. Fleisch, Lausanne, ersetzt. Herr Fürsprech Marc Hodler trat die Nachfolge seines verstorbenen Vaters Armin Hodler an. Herr Oberst H. Tobler übernahm von Herrn Oberst A. Steiger die Vertretung des Oberkriegskommissariates. Herr Direktor Laesser wurde von seinem Nachfolger, Herr H. P. Keller, Direktor der Eidg. Getreideverwaltung, abgelöst. Herr C. Müller-Munz sel. wurde durch den neuen Präsidenten, Herr Paul Derron, ersetzt, desgleichen Herr Albert Weiss durch Herrn W. Salzman, Vertreter der Union Helvetia.

### *Aufteilung der EEK in Sub-, Spezial- und Expertenkommissionen*

1. Wissenschaftliche Subkommission  
Präsident: PD Dr. M. Demole, Genève
2. Subkommission für Diätetik  
Präsident: Prof. Dr. W. Gloor-Meyer, Zürich
3. Subkommission für Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle  
Präsident: Dr. W. Adam, Basel
4. Expertenkommission zum Studium der Lebensmittelfarben  
Präsident: Prof. Dr. O. Högl, Bern
5. Expertenkommission zum Studium der Lebensmittelzusätze  
Präsident: Prof. Dr. O. Högl, Bern
6. Spezialkommission zum Studium der Brotfrage  
Präsident: PD Dr. A. Jung, Zürich
7. Technischer Ausschuss für die Fluorfrage  
Präsident: Prof. Dr. A. J. Held, Genève
8. Presseausschuss  
Präsident: Minister Dr. E. Feisst, Bern
9. Kriegsausschuss  
Präsident: Minister Dr. E. Feisst, Bern

## II. Auftrag

Um der Öffentlichkeit den der Kommission vom Bundesrat erteilten förmlichen Auftrag erneut in Erinnerung zu rufen, sei einleitend auf folgenden durch das Reglement vom 1. Juni 1950 umschriebenen Pflichtenkreis verwiesen.

Der Eidg. Ernährungskommission (nachfolgend «Kommission» genannt) sind die nachstehenden Aufgaben zugewiesen:

1. Sie behandelt Fragen der Volksernährung im Hinblick auf die Volksgesundheit und prüft die Eingaben, die an die Behörden gerichtet werden.

2. Sie veranlasst Erhebungen und Untersuchungen über Probleme der Volksernährung und über allgemeine Ernährungsschäden. Sie arbeitet Vorschläge zu deren Verhütung und Beseitigung aus.
3. Sie berät Massnahmen zur Verhinderung von Gesundheitsschäden, die durch Verwendung von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen im Sinne der Lebensmittelgesetzgebung entstehen.
4. Sie arbeitet Vorschläge aus für die Revision der Lebensmittelgesetzgebung im Sinne der Verbesserung der Volksgesundheit und der Verhinderung der Täuschung im Verkehr mit Lebensmitteln.
5. Sie begutachtet Fragen der Lebensmittelkontrolle.
6. Sie berät und unterstützt die Behörden und weitere interessierte Kreise im Rahmen des umschriebenen Gebietes.

Diese Zielsetzung bringt es mit sich, dass die Kommission an die Spitze ihrer Beratungen und Beschlüsse je und je die Sorge um die Erhaltung der Volksgesundheit stellt und deshalb alle Erwägungen politischer und kommerzieller Art grundsätzlich ausser acht lassen muss.

Die Auftragserteilung schliesst eine objektive wissenschaftliche Beurteilung der gestellten Probleme ein, was wiederum die Erklärung dafür gibt, dass die Behandlung aller Sachfragen gründlich und eingehend erfolgt und deshalb stets eine gewisse Zeit beansprucht. Wir haben mit den zuständigen Behörden seit dem Beginn der Tätigkeit den grössten Wert auf die wissenschaftliche Gründlichkeit und Objektivität sowie auf das wissenschaftliche Gewissen gelegt und deshalb eine Reihe von Problemen zur Behandlung an Unterkommissionen und Expertenkommissionen, deren Zusammensetzung mit der grössten Sorgfalt vorgenommen worden ist, übertragen. Zu unseren ausserordentlichen Mitarbeitern gehören eine Reihe von Inhabern von Lehrstühlen der medizinischen und Naturwissenschaften an den schweizerischen Universitäten und Hochschul-Instituten.

Wir legen auf diese einleitenden Hinweise deshalb grossen Wert, weil sie die Erklärung dafür abgeben, dass die endgültige Beschlussfassung nicht nur in den ersten Jahren der Tätigkeit, sondern auch künftighin stets eine gewisse Zeit beansprucht. Dabei soll nie vergessen werden, dass die Anträge und Meinungsäusserungen der Kommission zu Handen der Behörden stets nur *konsultativen* Charakter besitzen.

Umso erfreulicher ist es, dass die Kommission in der vergangenen Berichtsperiode in einigen für die Volksgesundheit wichtigen Fragen abschliessend Stellung nehmen und damit ihre konsultative Aufgabe als beratendes Organ des Eidg. Gesundheitsamtes im Rahmen des Möglichen erfüllen konnte.

Dies festgestellt, legt die Kommission Wert darauf, die wichtigsten, die Öffentlichkeit besonders berührenden Probleme in der nachfolgenden Berichterstattung so kurz als möglich zu erwähnen.

### III. Die wichtigsten behandelten Probleme

#### 1. Die Milch als Volksnahrungsmittel

Die Milch ist immer noch das wichtigste Volksnahrungsmittel, das unseren Konsumenten zur Verfügung steht. Aus diesem Grunde hat sich die Kommission vom Beginn ihrer Tätigkeit an der Verbesserung der Milchqualität im allgemeinen und der hygienischen Gewinnung im besonderen angenommen. Sie betrachtet es als ihre Pflicht, auf die noch vorhandenen Unzulänglichkeiten in der hygienischen Beschaffenheit unserer Milch je und je hinzuweisen und auf die Dringlichkeit der Abhilfemassnahmen aufmerksam zu machen. Deshalb begrüßte sie die Initiative, welche von Seiten der Ärzte und der Veterinäre im Zusammenhang mit dem neuen Milchstatut zur durchgreifenden Kontrolle der Konsummilch im Jahre 1953 ergriffen worden ist und legte ihren Standpunkt im Rahmen des Symposiums der Schweizerischen Akademie der medizinischen Wissenschaften vom 20. Juni 1953 dar. Auf Grund der Begehren der human-medizinischen und veterinär-medizinischen Wissenschaft zur Berücksichtigung in den sogenannten Milchartikeln des Landwirtschaftsgesetzes wurden im folgenden 6 Punkte zusammengefasst:

1. Amtliche bakteriologische Untersuchung der Konsummilch auf Menschen pathogene Keime.
2. Verbot, Milch, die mit pathogenen Keimen kontaminiert ist, in den Verkehr zu bringen.
3. Preisabstufung der Milch gemäss Tuberkulose- und Bang-Freiheit des Bestandes.
4. Beschleunigte Erfassung und Elimination der an Eutertuberkulose erkrankten Kühe.
5. Fristansetzung für die stufenweise Elimination der Reagenten.
6. Verbot der Abgabe unerhitzter oder unpasteurisierter Milch im Gastgewerbe.

In der Weiterberatung der Milchartikel des Landwirtschaftsgesetzes sind diese Begehren vollumfänglich berücksichtigt worden, und das auf 1. Januar 1954 in Kraft gesetzte Milchstatut bilden die Grundlage für eine durchgreifende Sanierung unserer Milchviehbestände und des Konsummilchvertriebes. Bis zum Jahre 1958 soll der schweizerische Milchviehbestand tuberkulosefrei sein, und vom Jahre 1956 an muss der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten bzw. seine Regionalverbände die nach Qualität abgestuften Produzentenmilchpreise obligatorisch einführen. Inzwischen ist in der Ausmerzung der Tb-Reagenten in unseren Viehbeständen energisch vorwärts gemacht und auch das Prinzip der abgestuften Milchpreise in einigen Regionalverbänden bereits in Kraft gesetzt worden.

Im Hinblick auf die Bedeutung der Milch als ausgesprochenes Volksnahrungsmittel wird die Kommission auch in Zukunft den weiteren Möglichkeiten zur Qualitätsverbesserung und zum Schutze der Konsumenten alle und jede Aufmerksamkeit schenken. Sie hofft dabei auf die Unterstützung der Fachkreise sowohl als auch der Produzentenorganisationen.

Es ist naheliegend, dass parallel mit dem neuen Milchstatut auch die Bestimmungen der Lebensmittelverordnung eine entsprechende Anpassung und Verschärfung erfahren haben, die in einer Ergänzung der betreffenden Artikel in einem Bundesratsbeschluss vom 29. Dezember 1954 sehr ausführlich niedergelegt worden sind. Damit ist auch den Organen der kantonalen und kommunalen Lebensmittelpolizei die nötige Handhabe zur praktischen Anwendung und zum Durchgreifen gegeben worden.

## 2. Brotfrage

Auf Grund eines Beschlusses der Eidg. Kommission für Kriegsernährung vom 10. März 1944 wurde eine Subkommission zum Studium der Nachkriegsbrotfrage eingesetzt. Diese Subkommission hat eine sehr grosse Arbeit geleistet durch genaue Durchuntersuchung verschiedenster Mahlfractionen auf ihren Vitamingehalt, ihre müllerei- und backtechnischen und ihre geschmacklichen Eigenschaften. Sie kam zum Schluss, dass ein Brot, das möglichst viele der Vitamine des Getreidekornes enthalten soll, einen Ausmahlungsgrad von mindestens 78 bis 85 %, bei 20 % Weissmehlentzug, haben müsse. Sie empfahl ein Brot mit  $22 \div 20$  % als optimal in den oben genannten Eigenschaften.

Heute haben wir 2 Brottypen, das Halbweissbrot mit 78, das Ruchbrot mit 88 % Ausmahlung. Da die Getreideordnung bis Ende 1956 befristet ist, mussten Vorarbeiten eingeleitet werden für eine neue Getreideordnung. In der 1. Sitzung der am 8. Oktober 1953 von der EEK gewählten Subkommission, die am 9. März 1954 stattfand, wurden die bisherigen Arbeiten zusammengefasst und nun das Gewicht verlagert auf die Zusammenhänge zwischen *Brot* und *Zahnkaries*. Es spielen dabei eine Rolle

1. der Ausmahlungsgrad
2. der Klebergehalt des Brotes
3. die Gärungsvorgänge im Teig (Hefe)
4. die Anregung zur Kautätigkeit und Speichelsekretion.

Je höher der Ausmahlungsgrad, desto mehr wird die Kautätigkeit angeregt und umso eher kann man ein ca. 48 Stunden gelagertes Brot (Pflichtlagerung während des Krieges), das wenig mehr an den Zähnen haftet, essen. Die Diskussion zeigte aber, dass genaue Unterlagen darüber fehlen, welche Punkte in der Kariesverhütung am wichtigsten sind. Die Zahnärzte weisen darauf hin, dass die während des Krieges bei den in die Schule eintretenden Kindern stark zurückgegangene Zahnkaries heute schlimmer sei als vor dem Kriege.

Es wurde daher eine zahnärztliche Expertenkommission beauftragt, den gegenwärtigen Stand der Brotfrage vom zahnärztlichen Standpunkt aus abzuklären und Vorschläge zu machen für Untersuchungen, die zu einem auch von diesem Standpunkt aus optimalen Brot führen könnten. Die erste Sitzung fand am 13. Januar 1955 statt. Es wird im nächsten Bericht darauf einzugehen sein.

### 3. Gesundheitszustand unserer Gebirgsbevölkerung

Diese Frage umfasst einen Problemkomplex, welcher durch das Postulat Roth im Nationalrat aufgeworfen und hierauf in der Ernährungskommission eingehend behandelt wurde. Die Kommission wurde ersucht, ihre Ansicht zu äussern, was nicht einfach auf theoretischem Wege erfolgen konnte, sondern in nächster Zukunft auf Grund eingehender Untersuchungen in den bereits bekannten Ernährungsmangelgebieten in den schweizerischen Gebirgsgegenden, die insbesondere Avitaminosen aufweisen, geschehen muss. Die Kommission hat sich deshalb auch mit der Schweizerischen Akademie der medizinischen Wissenschaften, die verdienstliche Vorarbeit geleistet hat, ins Einvernehmen gesetzt und überdies mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährungsforschung, welche in der Methodik für solche Untersuchungen wertvolle Erfahrungen besitzt.

Der Präsident dieser Gesellschaft hat auf Ersuchen der Eidg. Ernährungs-kommission ein detailliertes Programm zusammengestellt, das verständlicherweise finanzielle Konsequenzen im Gefolge hat. Für dessen Durchführung müssen entsprechende Mittel zur Verfügung gestellt werden, in die sich der Bund, die betreffenden Kantone und eventuell wissenschaftliche Forschungsfonds zu teilen haben. In der heutigen Zeit ist es bekanntlich ausserordentlich schwer, Bundes-gelder für neue Ausgaben frei zu bekommen, und deshalb müssen diesbezügliche Eingaben an das Departement des Innern zu Handen des Finanzdepartementes wohl begründet und überlegt sein. Da es für ein Land wie die Schweiz, das sich durch allgemeinen Wohlstand auszeichnet, alles weniger als dekorativ, ja geradezu beschämend ist, ausgerechnet in verschiedenen Gebirgsgegenden bedenkliche Ernährungsschäden und Ernährungsmängel aufzuweisen, ist es nach Ansicht der Kommission ein dringendes Gebot, unverzüglich Mittel und Wege zur Besserung und Abhilfe der vorerwähnten bedauerlichen Zustände zu finden. Sie hofft daher auf das verständnisvolle Entgegenkommen der zuständigen Amtsstellen in Bund, Kantonen und Gemeinden. Jede Bestandesaufnahme über den Ernährungszustand einer Bevölkerungsgruppe sollte hauptsächlich 2 Arten von Erhebungen umfassen:

1. wie ist der durch Mediziner kontrollierte Ernährungszustand der Bevölkerung und
2. welches ist die Zusammensetzung der Nahrung in diesen Gebieten?

Es dürfte für die Fachkreise, aber auch für eine weitere Öffentlichkeit von Interesse sein, wie der Gesundheitszustand und die Ernährungsgewohnheiten der Bergbevölkerung praktisch untersucht werden sollen:

Man wählt beschränkte Gebiete, in welchen die typischen Ernährungsmängel auftreten und durch die dortigen Landärzte seit geraumer Zeit festgestellt sind, als Untersuchungsbereich aus und lässt die Arbeiten durch eine kleine Fach-equipe, bestehend aus einem Arzt, einer Fürsorgeschwester und einer Laborantin-Sekretärin, während mindestens 3 Jahren durchführen. Die Funktionen dieser Equipe sind die folgenden:

- a) *Arzt*. Er kontrolliert den allgemeinen Ernährungszustand der dazu bestimmten Gegenden in Dorf und Schule. Dabei versichert er sich der Mitwirkung der dortigen Landärzte, deren lokale Kenntnisse wertvoll sind, namentlich auch, was den Umgang mit den Menschen anbetrifft. Auf diese Weise wird sich der Schaden, insbesondere Vitaminmangel oder Unterernährung, generell feststellen lassen.
- b) *Fürsorgeschwester*. Es muss eine gut ausgewiesene Kraft ausgewählt werden, die aus naheliegenden Gründen mit der modernen Ernährungsphysiologie und der Zubereitung der Speisen vertraut ist. Ferner ist darauf zu sehen, eine Fürsorgeschwester zu finden, welche es versteht, mit der Bergbevölkerung zu verkehren und das Vertrauen der dortigen Hausfrauen zu gewinnen. Ihre Arbeit besteht darin, dass sie sich während einiger Zeit vollständige Listen über den Nahrungsverbrauch verschiedener charakteristischer Familien des Testgebietes verschafft. Die Fürsorgeschwester führt über alle ihre Beobachtungen ein Tagebuch, wobei auch gleichzeitig die hygienischen Sitten und Gebräuche mit in die Berichterstattung gehören.
- c) *Laborantin-Sekretärin* (eventuell Krankenschwester). Diese hilft dem Arzt bei den Serienuntersuchungen, führt Kartothek, Registratur und übernimmt das gesamte Sekretariat der Equipe.

Die Organisation der Arbeit und die Methodik sollen 3 Etappen berücksichtigen: einmal die Bestandesaufnahme, sodann die Verbesserung der Zustände durch Ergänzung der Nahrung und als dritter und wichtigster Teil die weiteren Vorkehren zur Behebung der beobachteten Schäden. Dies ist aber nicht mehr Aufgabe von Medizinern und Ernährungsspezialisten, sondern von Sozialpolitikern. Es dürfte sich dabei um sozialpolitische Massnahmen im Wohnbau, in der Hausindustrie, in der Landwirtschaft und in der Siedlungspolitik ganz allgemein handeln.

Um die hier skizzierten Untersuchungsarbeiten und Bestandesaufnahmen gewissenhaft und sorgfältig durchführen zu können, ist mit einem Kostenaufwand von rund 75 000 Franken pro Jahr zu rechnen.

Die angeforderten Mittel sind im Hinblick auf die Behebung der noch bestehenden Gesundheitsschäden in einer Bevölkerungsschicht, die in der Schweiz allgemein als Hort und Jungbrunnen der Volkskraft betrachtet wird, als sehr bescheiden zu bezeichnen, und ein weiteres Hinauszögern wäre im Interesse der Volksgesundheit nicht zu verantworten. Damit würden die wertvollen Arbeiten, die im Anschluss an die Motion Baumberger vor bald 20 Jahren zugunsten der Bergbevölkerung ausgelöst worden sind, sinngemäss ergänzt.

#### *4. Anreicherung von Lebensmitteln*

##### *a) Vitaminisierung*

Der Zusatz von Vitaminen zu Lebensmitteln hat sich in vielen Ländern der Welt als überaus segensreich erwiesen. Dies traf überall dort zu, wo infolge

einseitiger Ernährung eigentliche Vitaminmangelzustände auftraten. In den europäischen und speziell schweizerischen Verhältnissen war dies, wohl infolge einer vielseitigeren Ernährung, nur selten der Fall. Dennoch sind auch bei uns anscheinend da und dort Mängel vorhanden (z.B. bei der armen Bergbevölkerung), so dass eine Prüfung des Ernährungszustandes sicher eine Notwendigkeit darstellt. Auch bei uns kann jedoch die Veränderung der Lebensmittel durch Raffination auf die Dauer zu Mangelzuständen führen. Eine Abhilfe braucht nicht immer in einer Vitaminisierung, sondern kann auch in einer Umstellung des Herstellungsverfahrens oder in der Aufklärung der Bevölkerung gesucht werden. Es kann nur von Fall zu Fall und in genauer Kenntnis aller Bedingungen entschieden werden, welcher Weg der beste ist. Bei Behandlung dieses Themas kam die Kommission zum Schluss, dass eine Anreicherung von Spezialmilch, insbesondere Kindermilch mit Vitamin D zu empfehlen sei. Demgegenüber wurde die Wünschbarkeit einer allgemeinen Vitaminisierung der Konsummilch nicht postuliert. Ähnliche Probleme werden die Kommission sicher noch intensiv beschäftigen.

Ganz eindeutig ablehnend nahm die Kommission demgegenüber Stellung zur Vitaminisierung von Genussmitteln. Es handelt sich dabei vor allem um die Vitaminisierung von Spirituosen und Tabakwaren. Bei diesen Genussmitteln kann ein übermässiger Konsum zu schweren Schäden führen. Es erscheint daher keineswegs als erwünscht, durch Zusatz von Vitaminen und eine damit verbundene Anpreisung den Verbrauch noch stärker zu fördern und den Konsumierenden in Sicherheit zu wiegen, dass nun auch ein erhöhter Verbrauch unschädlich sei. Die Kommission beschloss daher, dem Bundesrat den Erlass eines Verbotes des Zusatzes von Vitaminen zu Spirituosen und Tabakwaren zu beantragen.

#### *b) Fluor – Zahnkaries*

Die Zahnkaries, die während des Krieges infolge der Ernährungseinschränkungen merklich zurückgegangen war, hat nach Beendigung desselben, d.h. als die Nahrungsmittel wieder frei erhältlich waren, grössere Ausdehnung angenommen.

Es gehörte nun zum Pflichtenkreis der Kommission, diese wichtige Frage zu prüfen, da sie mit der Ernährung in Verbindung steht. Es ist bekannt, dass Fluor eine gewisse günstige Rolle in bezug auf die Beschaffenheit der Zähne spielt. In verschiedenen Ländern stützte man sich auf diesen Umstand und ermöglichte der Bevölkerung eine grössere Zufuhr dieses Elementes, um der Zahnkaries entgegenwirken zu können. Jedoch können nur die in Bildung begriffenen Zähne, also die der Kinder, dadurch beeinflusst werden.

Die EEK hat demzufolge eine Gruppe von Experten ernannt, welche zu prüfen hat, ob es wünschenswert sei, das Wasser, das Kochsalz oder andere Nahrungsmittel in der Schweiz mit Fluor anzureichern. Bevor aber zur praktischen Anwendung geschritten werden kann, muss genau festgesetzt werden, welche Menge davon für die Zähne nützlich ist, ohne anderweitig für die Gesundheit schädlich zu sein. Tatsächlich kann eine grössere Zufuhr dieses Elementes nicht nur der

Gesundheit, sondern auch den Zähnen schaden. Die Versuche zur Fluorierung des Trinkwassers, welche in grösserem Ausmasse in andern Ländern, speziell in USA vorgenommen wurden, müssen in bezug auf ihre Ergebnisse und ihre Eignung für unser Land geprüft werden.

Es ist verständlich, dass nicht alle Eltern und Schulgemeinden warten wollen, bis diese Fragen endgültig abgeklärt sind, sondern sofort etwas unternehmen möchten, um die Zähne der Kinder zu schützen. Die Kommission kann es nach dem heutigen Stand der Untersuchungen verantworten, die regelmässige Einnahme von Fluortabletten durch Schwangere und durch Kinder bis zum elften Jahre nach ärztlicher oder zahnärztlicher Beratung als Übergangslösung zu betrachten. Die vorgeschriebene tägliche Dosis darf jedoch keinesfalls überschritten werden.

Nach wie vor ist grösstes Gewicht auf eine gesunde, mineralsalzreiche und die Kautätigkeit anregende Ernährung sowie auf eine sorgfältige Mund- und Zahnpflege zu legen.

### *c) Antioxydantien*

Vor Jahrzehnten war die Verderbnis der Fette in erster Linie auf bakterielle und fermentative Wirkungen zurückzuführen. Durch gute Reinigung und sorgfältige Verpackung konnte die Technik diese Gefahren weitgehend ausschalten. Die im Handel erhältlichen Fette und zahlreiche fetthaltige Lebensmittel zeichnen sich heute durch sehr gute Lagerfähigkeit aus.

Mit den veränderten Lebensbedingungen (Verstädterung) hat sich aber auch die Lagerdauer vielfach wesentlich verlängert, so dass auch die oben genannte bessere Haltbarkeit bei einzelnen Fettarten doch nicht mehr ausreichend ist. Neuere Forschungen haben aber auch gezeigt, dass schon die beginnende Verderbnis der Fette gesundheitliche Nachteile mit sich bringt (z.B. Zerstörung der fettlöslichen Vitamine).

Es konnte in jahrelangen Forschungen speziell in den USA gezeigt werden, dass es zahlreiche Substanzen z.T. natürlichen, z.T. künstlichen Ursprungs gibt, die die Haltbarkeit sehr bedeutend verbessern: Es sind dies die sogenannten «Antioxydantien».

Die Kommission hat sich sehr eingehend mit diesem Thema befasst und ist zum Schluss gekommen, dass Stoffe, die schon in natürlichem Zustand in verschiedenen Lebensmitteln enthalten waren, wie gewisse Vitamine (C und E), Lecithin, Gewürzöle und dgl., ohne weiteres als Antioxydantien gebraucht werden dürfen, sofern sie nicht in vielfacher Überdosierung gegenüber früher im Lebensmittel erscheinen.

Einige wenige, sehr sorgfältig in physiologischer Art geprüfte synthetische Stoffe wurden ebenfalls, jedoch nur in wenigen Fällen vorgesehen, wo eine Verderbnis in anderer Art kaum zu verhindern ist.

Man hofft in dieser Art gewisse wertvolle, fetthaltige Lebensmittel in besserer Qualität als bisher dem Verbraucher zur Verfügung zu stellen.

#### d) Künstliche Färbung von Lebensmitteln

In den letzten Jahren hat die künstliche Färbung von Lebensmitteln in vielen Ländern Anlass zu lebhafter Diskussion in der Öffentlichkeit gegeben. Anstoss hierzu gab die Feststellung japanischer Wissenschaftler um die Mitte der dreissiger Jahre, dass einzelne fettlösliche Farbstoffe geeignet sind, bei Verfütterung an Ratten in hoher Dosierung Krebs hervorzurufen. Der inkriminierte Farbstoff Dimethylaminoazobenzol wurde baldigst in vielen Ländern, so auch in der Schweiz, nach Bekanntwerden dieser Tatsache verboten. Bedauerlicherweise trug der Stoff den Namen «Buttergelb», obwohl er bei uns nie zur Butterfärbung benützt worden war. Zahlreiche weitere zugelassene Farbstoffe wurden hierauf in Jahre dauernden Fütterungsversuchen in der Schweiz und andernorts an besonders empfindlichen Tieren geprüft, ohne dass es gelang, in dieser Weise Krebs in vermehrter Zahl gegenüber den Kontrolltieren zu erzeugen.

Dennoch hielt es das Eidg. Gesundheitsamt als gegeben, die ganze Farbstoffliste (Art. 441 der Eidg. Lebensmittelverordnung), welche im Jahre 1926 aufgestellt worden war, zu überprüfen. 1951 wurde eine Subkommission der EEK gebildet, in welcher Mediziner, Pharmakologen und Chemiker vertreten sind und die in der Zwischenzeit eine umfangreiche, z.T. auch praktische Versuche umfassende Tätigkeit entfaltet hat.

Die Behandlung des Problems hat sich dadurch verzögert, dass fast gleichzeitig in vielen Ländern ebenfalls die Bearbeitung dieses Fragenkomplexes an die Hand genommen wurde. Dadurch ist zwar die wissenschaftliche Gründlichkeit sehr wesentlich gefördert, eine abschliessende Stellungnahme aber bisher unmöglich gemacht worden.

Die schweizerische Kommission war an zahlreichen internationalen Besprechungen vertreten und hat aktiv an der Aufstellung einer internationalen europäischen Liste mitgearbeitet («Ergebnisse einer Tagung westeuropäischer Wissenschaftler zur Prophylaxe des Krebses in Bad Godesberg am 1. Mai 1954»). Die in jenem Zeitpunkt aufgestellte Liste ist unterdessen weiter bearbeitet worden. Sie umfasst zur Zeit noch 12 eigentliche Lebensmittelfarbstoffe synthetischer Art. Es kommen einige natürliche Farbstoffe hinzu, sowie solche für spezielle Zwecke (Färbung von Ostereiern, Stempelung von Käse, Fleisch usw.). Sämtliche für die direkte Lebensmittelfärbung vorgesehenen Farben wurden in sehr eingehenden physiologischen Untersuchungen geprüft und — soweit eine Aussage hierüber überhaupt möglich ist — als unschädlich befunden. In Anbetracht der Verzögerung der endgültigen Beschlüsse der Kommission (infolge der obgenannten Gründe) wurden alle Interessenten bereits über die neue Liste orientiert. Man empfahl ihnen, schon die neuen Farbstoffe zu verwenden, da dieselben eine grössere Garantie in bezug auf Unschädlichkeit bieten, als die bisherigen. Fettlösliche synthetische Farbstoffe sind in der neuen Liste überhaupt nicht mehr enthalten. Es ist sehr zu begrüßen, dass sich die Milchwirtschaft (Butterproduktion) und ein gewisser Teil der Fettindustrie bereits an die neue Vorschrift halten und keinerlei fettlösliche synthetische Farbstoffe mehr verwenden.

## 5. *Biologischer Landbau*

Seit Kriegsende hat auch in unserem Lande die Diskussion über den Wert bzw. die Richtigkeit der bisherigen Landbau-Methoden zugenommen. Von verschiedenster Seite wurde auf die vorgekommenen und möglichen Schädigungen der Kulturen, Wälder, Gewässer, der Tierwelt und der Menschen durch die sich ständig mehrende Verwendung von chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln hingewiesen. Darüber hinaus wurde aber auch die Frage aufgeworfen, ob nicht einzelne Handelsdünger ebenfalls eine teilweise Veränderung der landwirtschaftlichen Produkte und Feldfrüchte in einer für die menschliche Ernährung nachteiligen Weise herbeiführen können und ob sich nicht eine Neuorientierung hinsichtlich der bisherigen Anbaumethoden aufdränge. Aus der Überzeugung heraus, dass die Ernährungskommission sich diesem für unsere Ernährung zweifellos wichtigen und heute in weiten Kreisen der Bevölkerung auf Interesse stossenden Problem nicht verschliessen dürfe, liess sie sich im Laufe der Berichtsperiode von berufener Seite eingehend über die mit dem Problem zusammenhängenden grundlegenden Fragen orientieren.

Nach gründlicher Aussprache empfahl die Kommission im Sinne einer vorläufigen Massnahme die Schaffung eines Studienzentrums, bestehend aus Vertretern der Universitäten, der Eidgenössischen Technischen Hochschule und der landwirtschaftlichen Versuchsanstalten, welches die nötigen Vorarbeiten zur Abklärung des Fragenkomplexes besorgen soll. Gleichzeitig beschloss sie, dem Eidg. Departement des Innern über die im Schosse der Kommission geführte Diskussion Bericht zu erstatten und ihm den Vorschlag zu unterbreiten, es sei das ganze Problem in Verbindung mit dem Eidg. Volkswirtschaftsdepartement weiter zu verfolgen und studieren zu lassen.

## 6. *Normierung der Gewichte für Speisefette, -öle und Butter*

Die Lebensmittelverordnung kannte bis anhin nur wenige Bestimmungen, die eine Normierung von Gewichten für einzelne Nahrungsmittel vorsahen. Vor allem ist hier die seit Jahrzehnten bestehende Vorschrift über runde Gewichte bei Brot zu nennen. 1940 wurde die Normierung für Schokoladen verfügt. Diese Bestimmung konnte aber infolge der Kriegsverhältnisse erst 1948 wirksam werden. 1946 folgte die Einführung der Normierung der Gewichte für Weichkäse. Gestützt auf verschiedene Eingaben von interessierter Seite, die im Laufe der Berichtsperiode an das Eidg. Gesundheitsamt, die Ernährungskommission und das Departement des Innern gerichtet worden waren und die eine Normierung der Gewichte auch für Speisefette und Butter verlangten, hatte sich die Kommission wiederholt mit dieser Frage auseinanderzusetzen. Wenn auch dem ganzen Problem weitgehend wirtschaftspolitischer Charakter zukommt, so fällt es doch unter die Lebensmittelgesetzgebung und damit in den Kompetenzbereich der Kommission, die in solchen Fragen als beratendes Organ zu wirken hat.

In einer ersten eingehenden Aussprache kam die Kommission mehrheitlich zur Auffassung, es sei die Normierung der Gewichte für Speisefette, -öle und Butter in der Lebensmittelverordnung vorzuschreiben. Nachdem die Antragsteller selber ihre Vorschläge wesentlich änderten und eine Gewichtsnormierung bei Lebensmitteln ganz allgemein als notwendig betrachteten, kam die Kommission jedoch auf ihren Beschluss zurück und sprach sich dafür aus, es sei die ganze Angelegenheit an das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement weiter zu leiten, da eine Antragstellung in dieser Sache, die doch eher die Bestimmungen über den unlauteren Wettbewerb berühre, kaum in den Zuständigkeitsbereich der Kommission fallen könne.

### *7. Weitere Probleme*

Neben den bisher genannten, für weite Kreise wichtigen Problemen hatte sich die Kommission in den vergangenen zwei Jahren noch mit einer Reihe von Fragen zu beschäftigen, die auf den ersten Blick unwichtig erscheinen mögen. Für bestimmte Firmen können diese Fragen aber oft von grosser Tragweite sein, und andererseits kann die Missachtung von scheinbaren Kleinigkeiten oft schwere Folgen haben. Daher müssen diese «kleinen» Probleme mit genau gleicher Sorgfalt behandelt werden wie die grossen.

So wurde z.B. einem Antrag auf Verbot der Bestellaufnahme für diätetische Produkte durch Reisende einmütig zugestimmt aus der Überlegung, dass es den Hausfrauen oft nicht möglich ist, zu beurteilen, ob ein angebotenes Produkt den Anpreisungen entspricht und preiswürdig ist.

Die Kommission beschloss auch einstimmig, ein Verbot des Verkaufs von konzentrierter Essigsäure durch den Detailhandel zu beantragen, da Unachtsamkeiten im Gebrauch schwere gesundheitliche Schädigungen im Gefolge haben können.

Auch wurde beantragt, dass «Dulcin» (ein künstlicher Süsstoff für Lebensmittel) nur noch in Apotheken verkauft werden dürfe, da es in grossen Mengen genossen gesundheitliche Schäden hervorrufen kann. Für den täglichen Gebrauch (Diabetiker) gibt es andere künstliche Süsstoffe, die harmlos sind.

Eine Firma beantragte, «Kunsthonig mit Bienenhonig» gemischt verkaufen zu dürfen, und dies auch zu erwähnen. Da aber das Mengenverhältnis der beiden Stoffe kaum kontrolliert werden kann und eine Täuschung des Konsumenten in Anbetracht des grossen Preisunterschiedes sehr nahe liegt, besteht seit 1926 ein Verbot, Bienenhonig als Beimengung zu Kunsthonig anzupreisen. Die Kommission sah keine Veranlassung, eine Änderung dieser bewährten Vorschrift zu beantragen und lehnte daher den Antrag ab.

Es handelt sich bei den angeführten Fällen nur um einige Beispiele von Entschieden, wie solche von der Kommission gefasst werden mussten.

#### IV. Schlussbetrachtungen

Nach dieser substantiierten Berichterstattung können wir auf längere Schlussfolgerungen füglich verzichten. Im Hinblick auf die ausserordentliche Anspannung der Kommissionsmitglieder durch ihren täglichen Beruf als akademische Lehrer, als Ärzte, als Vertreter von Wirtschaft, Handel und Industrie, aber auch von Arbeitnehmern und Arbeitgebern sind der Tätigkeit der Eidg. Ernährungskommission und ihrer Sub- und Expertenkommissionen zeitliche Grenzen gesetzt, indem auf diese besonderen Verhältnisse billige Rücksicht zu nehmen ist; trotzdem sind erfreuliche Resultate erreicht und wichtige Probleme, die Volksgesundheit berührend, einer abschliessenden Behandlung näher gebracht worden. In der Berichtsperiode sind auch das Pflichtenheft und die Kompetenzen des Kriegsausschusses, also der kriegswirtschaftlichen Schattenorganisation, welche im Ernstfalle die Prärogativen der einstigen Kriegsernährungskommission zu übernehmen hätte, festgelegt worden. Überdies hat die Kommission unverbindlich einen Auftrag, der auf eine Initiative von Seiten der österreichischen Fachleute zurückgeht, angenommen und gewisse Vorarbeiten zur Bereinigung der lebensmittelpolizeilichen Terminologie auf europäischem Boden in Angriff genommen. Diese Bestrebungen dürften im Rahmen anderer Probleme, die auf unserem Kontinent einer einheitlichen Lösung entgegengeführt werden sollen, von nicht zu unterschätzendem Nutzen sein.

Es geziemt sich zum Schluss, den Sub- und Expertenkommissionen für ihre wertvolle Mitarbeit zu danken, desgleichen den Organen des Gesundheitsamtes, die uns stets ihre bereitwillige Unterstützung geliehen haben.

Für die Eidg. Kommission für Volksernährung,  
Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle

Der Präsident:

*Dr. E. Feisst*

Der Sekretär:

*P. Bolle*

### III<sup>e</sup> Rapport d'activité

de la Commission fédérale de l'alimentation,  
de la législation et du contrôle des denrées alimentaires  
(CFA)

### à l'intention du Département fédéral de l'intérieur

pour les années 1953 et 1954

#### I. Composition de la Commission

A la fin de la période relatée, la Commission était composée de la manière suivante:

Président: M. le Ministre E. Feisst, Berne

a) *Groupe scientifique:*

- M. le Dr. M. Demole, PD, Genève
- M. le Prof. Dr. A. Fleisch, Lausanne
- M. le Prof. Dr. W. Gloor, Zurich
- M. le Dr. A. Jung, PD, Zurich
- M. le Dr. G. Riva, PD, Berne
- M. le Dr. H. Schmid-Kunz, Zurich
- M. le Dr. M. Staub, Zurich
- M. le Dr. P. Vollenweider, Berne

b) *Groupe de la production et de l'industrie des denrées alimentaires:*

|  |  |
|--|--|
| Union centrale des producteurs suisses de lait, Berne            | M. H. Massy, ing. agr., Berne              |
| Fruit Union, Zoug  | } M. le Dr. R. Gallay, Lausanne            |
| Union des organisations de producteurs de vins suisses, Lausanne |  |
| Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries, Berne     | } M. E. Vogt, directeur, Lucerne           |
| Union suisse des patrons confiseurs-pâtisseries-glaciers, Zurich |  |
| Union des meuniers suisses, Zurich                               | } M. le Dr. H. Wehrli, Zurich              |
| Union des fabricants suisses de pâtes alimentaires               |  |
| Union de fabricants suisses d'articles de marque, Zurich         | } Me M. Hodler, avocat, Berne              |
| Association suisse des fabriques de conserves, Berne             |  |
| Union centrale de l'industrie suisse des graisses, Berne         |  |
| Union des fabricants suisses de chocolat, Berne                  | } M. le Dr. C. del Boca, ing. chim., Vevey |

c) *Groupe du commerce et des consommateurs:*

|  |   |  |
|--|---|--|
| Union suisse des coopératives de consommation (U.S.C.), Bâle                           | } | M. le Dr. H. Hadorn, chimiste, Bâle  |
| Fédération des sociétés coopératives MIGROS, Zurich                                    |   | Mme Elsa F. Gasser, Dr. ès sciences pol., Rüschnikon                                 |
| Union USEGO société suisse d'achat, Olten  | } | M. W. Brandenberger, Olten   |
| Association des épiciers suisses, Berne  |   |  |
| Alliance des sociétés féminines suisses (Secrétariat féminin suisse), Zurich           | } | Mme Anna Kull-Oettli, Bolligen-gare près Berne                                       |
| Association suisse Volksdienst, Zurich   |   |  |
| Union syndicale suisse, Berne  | } | M. J. Elsener, secrétaire général, Zurich  |
| Union ouvrière chrétienne-sociale suisse, St-Gall                                      |   |  |
| Fédération des sociétés coopératives «Concordia» de la Suisse, Zurich                  | } | M. le Dr. A. Sager, Zurich   |
| Société suisse des cafetiers et restaurateurs, Zurich                                  |   |  |
| Société suisse des hôteliers, Bâle   | } | M. P. Derron, Président de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, Soleure |
| Fédération suisse des importateurs et du commerce de gros (V.S.I.G.), Bâle             |   |  |
| Union Helvetia, société centrale suisse des employés d'hôtel et de restaurant, Lucerne | } | M. W. Salzmänn, Lausanne   |
|  |   |  |

d) *Offices fédéraux:*

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Régie fédérale des alcools            | M. le Dr. Victor J. Steiger, Berne      |
| Service fédéral de l'hygiène publique | M. le Prof. Dr. O. Högl, Berne          |
| Administration fédérale des blés      | M. H. P. Keller, directeur, Berne       |
| Division de l'agriculture             | M. J. Landis, directeur, Berne          |
| Commissariat central des guerres      | M. le Colonel H. Tobler, Berne          |
| Service de santé du DMF               | M. le Colonel-Brig. Dr. H. Meuli, Berne |
| Office vétérinaire fédéral            | M. le Dr. Paul Käppeli, Berne           |

*Mutations*

MM. le Dr. med. C. Petitpierre, PD, et le Prof. Dr. med. A. Vannotti, Lausanne, ont démissionné. Ils ont été remplacés respectivement par M. le Prof. Dr. A. Fleisch, Lausanne et M. le Dr. med. G. Riva, PD, Berne. Me Marc Hodler a succédé à son père, Me Armin Hodler, décédé. M. le Directeur W. Laesser a été remplacé par son successeur à la tête de l'Administration fédérale des blés, M. le Directeur H. P. Keller. M. Paul Derron a pris la succession de M. C. Müller-Munz, décédé, en qualité de Président de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, de même que M. W. Salzmänn, représentant l'Union Helvetia, a remplacé M. A. Weiss.

*Division de la CFA en sous-commissions, commissions spéciales et commissions d'experts*

1. Sous-commission scientifique  
Président: Dr. M. Demole, PD, Genève
2. Sous-commission de diététique  
Président: Prof. Dr. W. Gloor-Meyer, Zurich
3. Sous-commission de la législation et du contrôle des denrées alimentaires  
Président: Dr. W. Adam, Bâle
4. Commission d'experts pour l'étude des colorants pour denrées alimentaires  
Président: Prof. Dr. O. Högl, Berne
5. Commission d'experts pour l'étude des additions aux denrées alimentaires  
Président: Prof. Dr. O. Högl, Berne
6. Commission spéciale pour l'étude de la question du pain  
Président: Dr. A. Jung, PD, Zurich
7. Comité technique pour la question du fluor  
Président: Prof. Dr. A. J. Held, Genève
8. Comité de presse  
Président: Ministre Dr. E. Feisst, Berne
9. Comité de guerre  
Président: Ministre Dr. E. Feisst, Berne

## II. Mandat

Pour rappeler au public le mandat dont la Commission a été chargée par le Conseil fédéral, il est utile de déterminer tout d'abord les obligations qu'elle doit remplir selon le règlement du 1er juin 1950.

A la Commission fédérale de l'alimentation dénommée ci-après «Commission» incombent les tâches suivantes:

1. Elle traite les questions relatives à l'alimentation en rapport avec la santé publique et examine les requêtes adressées aux autorités;
2. elle peut ordonner des enquêtes et des recherches relatives, d'une part à des problèmes alimentaires et, d'autre part à des atteintes à la santé pouvant découler de l'alimentation. Elle met au point des projets tendant à éviter de telles atteintes ou à y mettre fin;
3. elle examine les mesures propres à empêcher toute atteinte à la santé provoquée par l'utilisation d'objets usuels et d'ustensiles au sens de la législation sur les denrées alimentaires;
4. elle élabore les propositions pour la révision de la législation sur les denrées alimentaires tendant à améliorer la santé publique et à empêcher toute fraude dans le commerce des denrées alimentaires;
5. elle étudie les questions concernant le contrôle des denrées alimentaires;
6. elle conseille et appuie les autorités et autres milieux intéressés, dans les limites du programme susmentionné.

Etant donné les buts qui lui ont été fixés, la commission doit avant tout se soucier du maintien de la santé publique en écartant par principe toutes les considérations d'ordre politique et commercial.

Cette mission nécessite un examen scientifique objectif, ce qui explique, par ailleurs, que le traitement approfondi des problèmes posés demande inévitablement un certain laps de temps. Dès le début de son activité, la Commission a attaché, d'entente avec les autorités compétentes, la plus grande importance à l'exactitude, à l'objectivité et à la conscience scientifique. Pour ces raisons, une série de problèmes ont été remis pour examen à des sous-commissions et commissions d'experts composée avec le plus grand soin. Nous comptons parmi nos collaborateurs extraordinaires une série de titulaires de chaires de médecine et de sciences naturelles aux universités et aux hautes écoles suisses.

Nous attachons une grande importance à ces indications préliminaires, parce qu'elles expliquent pourquoi les décisions définitives nécessitent un certain temps, non seulement pour les premières années d'activité, mais aussi à l'avenir. Il ne faut, en outre, jamais oublier que les propositions et les avis de la commission, émis à l'intention des autorités, n'ont qu'un caractère consultatif.

Il est d'autant plus réjouissant de constater qu'il a été possible à la commission de résoudre au cours de la période englobant le présent rapport quelques problèmes importants de manière définitive et de remplir ainsi son mandat, dans la mesure du possible, en qualité d'organe consultatif du Service fédéral de l'hygiène publique.

Etant donné ce qui précède, la commission tient à énumérer aussi brièvement que possible, dans le rapport ci-après, les plus importants problèmes touchant spécialement le public.

### III. Les problèmes importants

#### 1. *Le lait, aliment populaire*

Le lait reste toujours l'un des aliments de base à disposition du consommateur. Pour cette raison, la Commission s'est vouée dès le début de son activité à l'amélioration de la qualité du lait en général et des conditions de production au point de vue hygiénique en particulier. Elle considère de son devoir de signaler les insuffisances encore existantes en ce qui concerne la salubrité de notre lait et d'insister sur l'urgence de parer à ces défauts. De ce fait, elle a vivement apprécié l'initiative lancée en 1953 par les médecins et vétérinaires en rapport avec le nouveau Statut du lait, tendant à un contrôle sévère du lait de consommation. Elle a donné connaissance de son point de vue à ce sujet lors de la séance du 20 juin 1953 de l'Académie suisse des sciences médicales. Se basant sur les demandes formulées par les sciences médicales et vétérinaires devant être prises en considération dans les articles concernant le lait de la loi sur l'agriculture, 6 points ont été résumés:

1. Analyse bactériologique officielle du lait de consommation quant à sa teneur en germes pathogènes pour l'homme.
2. Interdiction de mettre dans le commerce du lait contaminé avec des germes pathogènes.
3. Echelonnement du prix du lait d'après l'état de santé du cheptel (exemption de tuberculose et Bang).
4. Dépistage et élimination rapides des vaches atteintes de tuberculose du pis.
5. Fixation d'un délai pour l'élimination graduelle des bêtes réagissant positivement.
6. Interdiction du débit de lait non cuit et non pasteurisé dans les établissements publics.

Au cours des délibérations relatives aux articles concernant le lait de la loi sur l'agriculture, ces demandes ont été entièrement prises en considération. Les articles du lait, entrant en vigueur le 1er janvier 1954, forment la base pour un assainissement complet du cheptel bovin et de la distribution du lait.

Dès 1958, le cheptel doit être exempt de tuberculose, et à partir de 1956, l'Union centrale des producteurs suisses de lait, respectivement ses associations régionales, sont tenues d'adopter le système de l'échelonnement du prix selon la qualité. Entretemps l'élimination du bétail réagissant à la tuberculose a progressé et le principe de l'échelonnement du prix du lait a été introduit par plusieurs associations régionales.

Etant donné l'importance du lait comme aliment populaire par excellence, la commission vouera aussi à l'avenir toute son attention aux possibilités d'améliorer la qualité du lait et de protéger le consommateur. Elle espère avoir à cet effet l'appui des milieux professionnels et des organisations de producteurs.

Il va de soi, que parallèlement avec le nouveau Statut du lait, les prescriptions de l'Ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires devaient subir une adaptation adéquate, ce qui a eut lieu d'une façon détaillée par un Arrêté du Conseil fédéral du 29 décembre 1954. Celui-ci donne, aux organes de la police cantonale et communale des denrées alimentaires, les moyens nécessaires pour une application pratique et rigoureuse des prescriptions en question.

## *2. La question du pain*

Se basant sur une décision de la Commission fédérale pour l'alimentation de guerre du 10 mars 1944, une sous-commission pour l'étude de la question du pain d'après-guerre a été créée. Cette sous-commission a fourni un travail considérable en soumettant les différents taux d'extraction à des analyses précises de façon à définir leur teneur en vitamines, leurs particularités au point de vue mouture, cuisson et goût. Elle est arrivée à la conclusion qu'un pain, pour contenir un maximum de vitamines, devait avoir au moins un taux d'extraction de 78 à 85 %, compte tenu d'un rendement de 20 % en farine blanche. Elle recommande un pain de  $82 \div 20\%$  comme étant celui qui répond le mieux aux propriétés susmentionnées.

Nous possédons aujourd'hui deux types de pain, le pain bis avec 78 et le pain noir avec 88 % de taux d'extraction. Etant donné que la réglementation pour le ravitaillement en blé arrive à échéance à la fin de 1956, il a fallu entreprendre des travaux préliminaires pour une nouvelle réglementation. Cette sous-commission, dont les membres ont été élus par la CFA le 8 octobre 1953 a tenu sa première séance le 9 mars 1954; au cours de celle-ci les travaux effectués ont été récapitulés. On a, en outre, attaché une grande attention aux relations existant entre le *pain* et la *carie dentaire*. Les données suivantes y jouent un rôle:

1. le taux d'extraction;
2. la teneur en gluten du pain;
3. le processus de fermentation de la pâte (levure);
4. la stimulation de la mastication et la sécrétion de la salive.

Plus le taux d'extraction est élevé, plus la mastication s'en trouve stimulée, et c'est ainsi que l'on peut d'autant mieux manger du pain bis, qu'il a été stocké pendant 48 heures. La discussion a cependant montré que la documentation de base manquait pour être à même de désigner les points les plus importants pour la prévention de la carie dentaire. Les dentistes signalent que la carie dentaire des écoliers avait sensiblement régressé pendant la guerre, mais qu'actuellement elle a pris un développement inquiétant, supérieur à celui de la période d'avant-guerre. C'est pourquoi une commission d'experts, formée de dentistes, a été chargée d'étudier l'état actuel de la question du pain du point de vue odontologique et de proposer des essais qui permettraient de trouver le pain présentant le maximum d'avantages à ce point de vue également. La première séance de cette commission a eu lieu le 13 janvier 1955; elle sera relatée dans le prochain rapport.

### 3. *L'état de santé de nos populations montagnardes.*

Ce problème comprend un ensemble de questions qui ont été soulevées par le postulat Roth au Conseil national. Il a été examiné d'une façon approfondie par la commission qui a été chargée de donner son avis à ce sujet. Celui-ci ne peut pas se baser uniquement sur la théorie, mais doit se fonder sur des enquêtes qui doivent être effectuées le plus rapidement possible dans les contrées montagneuses carencées et où manque de vitamines a été spécialement constaté. La commission a pris contact à ce sujet avec l'Académie suisse des sciences médicales qui s'est déjà occupée de cette question, ainsi qu'avec la Société suisse de Recherches sur la nutrition qui possède une expérience précieuse des méthodes à employer pour de pareilles enquêtes.

Le président de cette société a élaboré, sur la demande de la commission, un programme détaillé qui naturellement présente des conséquences d'ordre financier. Pour permettre la réalisation de ce programme, les moyens nécessaires devraient être mis à disposition par la Confédération, les cantons intéressés, et éventuellement par les fonds pour les recherches scientifiques. Comme on le sait,

il est actuellement extrêmement difficile d'obtenir de la Confédération les crédits nécessaires pour toute nouvelle dépense. Pour cette raison, il est indispensable que de telles requêtes, soumises au Département fédéral de l'intérieur à l'intention du Département des finances, soient soigneusement fondées. Pour un pays tel que la Suisse qui se distingue par un niveau de vie élevé, il n'est pas normal et même peu flatteur qu'il existe dans diverses contrées montagneuses des dommages causés par une nutrition défectueuse ou par une carence alimentaire. La commission est par conséquent d'avis qu'il est de son devoir de trouver les moyens de remédier à ce regrettable état de fait. Elle espère donc pouvoir compter sur l'entière compréhension des autorités fédérales, cantonales et communales. Toute enquête concernant l'état de l'alimentation d'un groupe de la population devrait comprendre deux sortes d'indications:

1. l'état de l'alimentation de la population, contrôlé par un médecin;
2. la composition de la nourriture de la région contrôlée.

Il est intéressant pour les spécialistes, comme pour un plus vaste public d'intéressés, de savoir de quelle manière l'état de santé et les habitudes alimentaires des populations montagnardes doivent être examinés.

On choisit comme zone d'enquête des régions limitées présentant les carences typiques constatées depuis longtemps par les médecins de la contrée. Une petite équipe, formée d'un médecin, d'une assistante sociale et d'une secrétaire-laborantine aura à s'occuper des travaux pendant au moins 3 ans. Les fonctions attribuées à cette équipe sont les suivantes:

- a) *médecin*. Il contrôle l'état général de l'alimentation dans les villages et les écoles de la région. Il assure la collaboration des médecins de la contrée dont les connaissances locales sont précieuses, en particulier en ce qui concerne les relations avec les habitants du pays. De cette manière, il sera possible de constater les dommages et spécialement ceux causés par les avitaminoses et la sous-alimentation.
- b) *assistante-sociale*. Il faut choisir une personne très capable qui, pour des raisons évidentes, connaisse bien la préparation des aliments et ait des notions de la physiologie alimentaire moderne. De plus, il faut trouver une assistante sociale qui sache entretenir des relations avec la population et acquérir la confiance des ménagères. Son travail consiste pendant un certain temps à établir des listes complètes indiquant la consommation exacte des denrées alimentaires dans différentes familles caractéristiques de la contrée à tester. L'assistante sociale tient un journal sur les constatations faites à ce sujet, comprenant également les mœurs et les habitudes hygiéniques.
- c) *secrétaire-laborantine* (éventuellement garde-malade). Celle-ci aide le médecin à faire les analyses en série, tient à jour la cartothèque et l'enregistrement et s'occupe du secrétariat de l'équipe.

L'organisation du travail et la procédure à suivre doivent comprendre trois étapes: premièrement l'enquête, ensuite l'amélioration des conditions par un supplément de nourriture et en troisième lieu, la partie la plus importante, les mesures à prendre pour arriver à supprimer les dommages observés. Ceci n'est plus du ressort des médecins et des spécialistes de la nutrition, mais incombe à la politique sociale. Celle-ci aura à prendre les mesures adéquates en ce qui concerne les habitations, l'industrie à domicile, l'agriculture et les méthodes de construction en général.

Les frais permettant d'accomplir consciencieusement les travaux de recherches et les enquêtes esquissées sont évalués à 75 000 Francs par an.

Par rapport à la suppression des dommages causés à la santé d'une couche de la population, considérée en Suisse comme étant la source de la vigueur nationale, cette somme est très modeste. Dans l'intérêt de la santé publique, un ajournement ne serait pas justifié. Ainsi les travaux concernant les populations montagnardes effectués sur la base de la motion Baumberger, il y a bientôt 20 ans, trouveraient un complément précieux.

#### *4. Additions aux denrées alimentaires*

##### *a) Vitaminisation*

L'addition de vitamines aux denrées alimentaires s'est révélée extrêmement favorable dans plusieurs pays, surtout là, où par suite d'une nourriture incomplète, un manque de vitamines s'est fait sentir. En Europe, et spécialement en Suisse, une telle constatation est très rare, en raison d'une alimentation plus variée. Cependant, des carences existent vraisemblablement aussi chez nous (par exemple chez les populations pauvres de la montagne), de sorte qu'un examen de l'alimentation s'impose. En outre, la modification des denrées alimentaires par la raffinement peut également provoquer à la longue certaines déficiences dans notre pays. Le moyen d'y remédier ne consiste pas nécessairement en une addition de vitamines, mais peut aussi être recherché dans un changement du processus de fabrication ou en instruisant la population. Ce n'est qu'en traitant chaque cas particulier et en connaissant les circonstances que l'on trouvera le moyen approprié. En traitant ce problème, la commission a conclu qu'un enrichissement des laits spéciaux avec la vitamine D, surtout pour les enfants, était à recommander. En revanche, une vitaminisation générale du lait n'a pas paru souhaitable. Des problèmes semblables occuperont sans doute encore la commission.

Par contre, la commission a décliné à l'unanimité une vitaminisation du tabac et des spiritueux. Un excès de consommation de ces produits peut engendrer de graves atteintes à la santé. Il apparaît donc qu'une augmentation de la consommation de ces produits, accrue encore par un enrichissement en vitamines, lié à une propagande appropriée, n'est absolument pas souhaitable. La commission a, par conséquent, décidé de proposer au Conseil fédéral d'interdire l'addition de vitamines au tabac et aux spiritueux.

### *b) Le fluor et la carie dentaire*

La carie dentaire qui avait sensiblement diminué pendant la guerre par suite des restrictions alimentaires, a repris une grande extension après la fin des hostilités, c'est-à-dire lorsque la nutrition est redevenue normale.

La commission se devait donc d'examiner cette question importante, puisqu'elle est en relation avec l'alimentation. On sait que le fluor joue un certain rôle pour la constitution des dents. Or, dans différents pays on s'est basé sur cette particularité pour apporter un supplément de cet élément à la population en vue de lutter contre la carie dentaire. Il est évident que seules les dents en formation, donc celles des enfants, peuvent être influencées par cet apport.

La commission a donc nommé un groupe d'experts qui doit examiner s'il est souhaitable d'additionner en Suisse l'eau, le sel de cuisine ou d'autres denrées alimentaires, de fluor. Mais avant de passer à une réalisation pratique, il faut établir exactement qu'elles sont les quantités de fluor qui sont utiles pour les dents sans être nuisibles à la santé. En effet, un apport trop considérable de cet élément peut non seulement nuire à la santé, mais aussi à la dentition. Les essais de fluoration de l'eau potable, qui ont été effectués sur une grande échelle dans d'autres pays et spécialement aux Etats-Unis d'Amérique, doivent être examinés quant à leurs résultats et quant à leurs possibilités d'application dans notre pays.

Un certain nombre de parents, certaines communes, ne veulent cependant pas attendre que cette question soit entièrement élucidée pour entreprendre quelque chose en vue de protéger immédiatement la dentition des enfants. A ce sujet, la commission a été en mesure de préconiser, sur la base de l'état actuel des études, l'administration régulière, à titre de solution provisoire, de tablettes de fluor aux femmes enceintes et aux enfants jusqu'à l'âge de 11 ans, sur l'avis du médecin ou du dentiste. Les doses prescrites ne doivent en aucun cas être dépassées.

Quoi qu'il en soit, il y a lieu d'attacher une grande importance à une alimentation saine, riche en sels minéraux et demandant une bonne mastication, ainsi qu'à une hygiène soigneuse de la bouche et des dents.

### *c) Antioxydants*

Il y a quelques décennies, la cause de l'altération des graisses était dûe en premier lieu aux effets des bactéries et des ferments. Grâce à une grande propreté et à un emballage soigneux, la technique a pu pratiquement éliminer ces inconvénients. Les matières grasses que l'on peut obtenir dans le commerce et de nombreuses denrées alimentaires contenant des corps gras se distinguent aujourd'hui par un stockage facile.

Ensuite de la modification des conditions d'existence (augmentation de la population citadine), la durée du stockage s'est sensiblement prolongée, de sorte que malgré l'amélioration de la conservation, mentionnée ci-dessus, celle-ci n'est

plus suffisante aujourd'hui. Des recherches récentes ont démontré qu'une altération des graisses, même à ses débuts, pouvait porter préjudice à la santé (par exemple, la destruction des vitamines liposolubles).

Ensuite de recherches effectuées pendant des années, spécialement aux Etats-Unis, il a pu être démontré qu'il existe de nombreuses substances, naturelles et artificielles, qui améliorent sensiblement la stabilité des matières grasses. Ce sont les substances appelées «antioxydants».

La commission s'est occupée de cette question et est arrivée à la conclusion que des matières contenues déjà à l'état naturel dans différentes denrées alimentaires, telles que certaines vitamines (C et E), la lécithine, les huiles essentielles et d'autres encore, pouvaient être employées comme antioxydants à condition qu'elles ne dépassent pas notablement la quantité contenue antérieurement dans la denrée alimentaire.

Quelques substances synthétiques, soumises à des analyses d'ordre physiologique très soigneusement effectuées, ont été autorisées dans certains cas où une altération ne peut être évitée d'une autre manière.

On espère arriver ainsi à pouvoir mettre à la disposition du consommateur certaines denrées alimentaires de valeur, contenant des matières grasses, d'une meilleure qualité que précédemment.

#### *d) Coloration artificielle des denrées alimentaires*

Au cours des dernières années, la coloration artificielle a donné lieu à de nombreuses discussions dans une série de pays. Les motifs qui les ont suscitées ont été provoqués par la constatation de savants japonais, entre 1930 et 1940, que certains colorants liposolubles, à doses élevées, étaient capables de provoquer le cancer chez le rat. Dès que cette constatation fut connue, le colorant incriminé, le diméthylaminoazobenzol, a été aussitôt interdit dans plusieurs pays, de même en Suisse. Malheureusement cette substance portait le nom de «jaune beurre», bien qu'elle n'ait jamais servi à colorer le beurre dans notre pays. Un grand nombre d'autres colorants autorisés ont été essayés par la suite en Suisse et ailleurs sur des animaux spécialement sensibles, au moyen de l'affouragement pendant des années, sans qu'il ait été possible de provoquer de cette manière des cancers en nombre plus élevé que sur les animaux de contrôle.

Malgré ces résultats négatifs, le Service fédéral de l'hygiène publique a tenu à reviser entièrement la liste des colorants (article 441 de l'ODA) établie en 1926. En 1951, une sous-commission de la CFA a été créée, réunissant des médecins, des pharmacologues et des chimistes, et qui a déployé une grande activité, comprenant également des essais pratiques.

Le traitement de ce problème a été retardé par le fait que plusieurs pays se sont mis presque en même temps à l'examen de ces questions complexes. L'aspect scientifique du problème y a gagné, mais a rendu impossible jusqu'à présent une mise au point définitive.

La commission suisse a été représentée à plusieurs conférences internationales européennes («Résultats d'une journée pour la prophylaxie du cancer ayant réuni les spécialistes d'Europe occidentale à Bad Godesberg» le 1er mai 1954) et a participé activement à l'établissement d'une liste internationale sur le plan européen. La liste établie à cette époque a été modifiée à nouveau. Elle comprend actuellement encore 12 colorants synthétiques pour denrées alimentaires. Il s'y ajoute quelques colorants naturels, de même que des colorants spéciaux (colorants pour œufs de Pâques, tampons pour fromages, viande, etc.). Tous les colorants entrant en contact direct avec les denrées alimentaires ont été soumis à des examens physiologiques étendus et, pour autant qu'une déclaration puisse être faite, jugés inoffensifs. Vu les difficultés à prendre des décisions définitives pour les raisons susmentionnées, tous les intéressés ont été orientés quant à la nouvelle liste; il leur a été recommandé de s'en tenir aux nouveaux colorants, ceux-ci donnant une plus grande garantie quant à leur innocuité que les anciens produits. Les colorants synthétiques liposolubles ne figurent plus dans la nouvelle liste. Il est réjouissant de constater que l'industrie laitière (production du beurre) et une partie de l'industrie des graisses appliquent déjà les nouvelles prescriptions et ne se servent plus de colorants synthétiques liposolubles.

### 5. *Cultures biologiques*

Dès la fin de la guerre on a discuté avec animation la question de la valeur des méthodes de culture appliquées jusqu'à présent. De différents côtés on est intervenu à maintes reprises quant aux dégâts, survenus et à venir, causés aux cultures, aux forêts, aux eaux, à la faune et aux êtres humains, par l'emploi croissant des insecticides. En outre, on s'est demandé, si certains pouvaient provoquer une modification partielle des produits agricoles au détriment de l'alimentation humaine et si une nouvelle orientation des méthodes de culture ne s'imposait pas. La commission étant persuadée qu'elle devait s'occuper de ce problème important, sans aucun doute, pour notre alimentation et qui éveille l'intérêt d'un public étendu, a tenu à se faire orienter sur ces questions par des experts en la matière.

Après des délibérations approfondies, la commission a recommandé, dans le sens d'une mesure préliminaire, la création d'un centre d'études, réunissant des personnalités universitaires, ou provenant des écoles polytechniques fédérales et des établissements d'essais agricoles, chargé d'entreprendre les travaux préparatoires nécessaires pour élucider l'ensemble de cette question. En même temps elle a décidé de faire rapport au Département fédéral de l'intérieur sur les délibérations tenues au sein de la commission à ce sujet et de lui soumettre la proposition de suivre et de faire étudier ce problème en liaison avec le Département fédéral de l'économie publique.

## 6. *La normalisation du poids des graisses et huiles comestibles et du beurre*

L'Ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires ne contenait jusqu'à présent que peu de prescriptions prévoyant la normalisation du poids de certaines denrées. En premier lieu, il faut relever la réglementation des poids ronds pour le pain qui existe depuis des décennies. En 1940, la normalisation des poids pour le chocolat a été édictée. Cette prescription n'a pu entrer en vigueur qu'en 1948 par suite des circonstances spéciales dûes à la guerre. En 1946, suivait la normalisation des poids pour les fromages à pâte molle. Se fondant sur des requêtes provenant de différents milieux intéressés et adressées au Service fédéral de l'hygiène publique, à la Commission fédérale de l'alimentation, et au Département fédéral de l'intérieur, demandant également une normalisation des poids pour les graisses et le beurre, la commission a dû, à plusieurs reprises, s'occuper de ce problème. Bien que le caractère de ce dernier soit essentiellement économique et politique, il ressortit à la législation des denrées alimentaires et, par conséquent, rentre dans le cadre des compétences de la commission qui, dans des cas de ce genre, doit émettre un avis en qualité d'organe consultatif.

Lors d'une première discussion de ce problème, la majorité de la commission a été d'avis de faire figurer la normalisation des poids pour le beurre, les graisses et huiles comestibles dans l'ODA. Les requérants ayant eux-mêmes modifié sensiblement leurs propositions et considérant une normalisation générale des poids pour les denrées alimentaires comme nécessaire, la commission est revenue sur sa décision. Elle a déclaré que toute la question était à soumettre au Département fédéral de l'économie publique, étant donné qu'une proposition à ce sujet concernait plutôt les prescriptions sur la concurrence déloyale et n'était pas de la compétence de la commission.

## 7. *Autres problèmes*

En plus des problèmes énumérés ci-dessus et qui intéressent un vaste public, la commission s'est occupée au cours des deux années écoulées d'une série de questions qui pourraient sembler peu importantes au premier abord. Pour certaines maisons, ces questions présentent cependant une grande importance, d'autre part le fait de négliger des questions de détail peut souvent avoir de graves conséquences. Pour cette raison, la même attention doit être portée aux «petits» problèmes.

Il a ainsi été donné suite à une requête demandant l'interdiction de la vente de produits diététiques par des voyageurs de commerce, en se fondant sur l'argument qu'il n'était pas possible aux ménagères de juger si un produit qu'on lui offrait, correspondait au prix et à la réclame.

La commission a décidé également à l'unanimité de proposer l'interdiction de la vente au détail d'essence de vinaigre, car une imprudence lors de l'emploi peut porter un grave préjudice à la santé.

On a proposé d'autre part que la «Dulcine» (un édulcorant artificiel pour denrées alimentaires) ne soit plus vendu qu'en pharmacie, étant donné que ce produit pourrait causer des troubles à la santé s'il était consommé à fortes doses. Pour l'usage quotidien (diabétiques) il existe d'autres substances édulcorantes beaucoup plus inoffensives.

Une maison a fait la demande de pouvoir vendre du «miel artificiel mélangé à du miel véritable» et d'en faire mention dans la dénomination spécifique. Cependant, étant donné que la proportion des deux matières est très difficile à contrôler et qu'une tromperie du consommateur serait très tentante, vu la grande différence de prix, il existe depuis 1926 une interdiction de mettre en vente du miel véritable mélangé à du miel artificiel. La commission n'a pas estimé nécessaire de proposer une modification de cette prescription, qui a fait ses preuves, et a refusé, par conséquent, de donner suite à cette requête.

Il s'agit là de quelques exemples de cas particuliers, au sujet desquels la commission a dû prendre des décisions.

#### IV. Conclusions

Après cet exposé substantiel, nous pouvons aisément renoncer à de longues conclusions. Les membres de la commission étant déjà surchargés par suite de leurs occupations ordinaires, soit comme professeurs, médecins, représentants de l'économie, du commerce et de l'industrie, comme employés ou employeurs, des limites s'imposent à l'activité de la Commission fédérale de l'alimentation, de ses sous-commissions et commissions d'experts, car ces raisons doivent être prises en considération. Malgré cela, des résultats réjouissants ont été atteints, car des problèmes importants touchant la santé publique approchent de leur fin. Au cours de la période faisant l'objet du présent rapport, les tâches et les compétences du Comité de guerre ont également été fixées; il s'agit-là d'une organisation qui n'entrera en fonction qu'en cas d'hostilités et qui aura à reprendre les prérogatives de l'ancienne Commission de l'alimentation de guerre. D'autre part la commission a accepté le mandat sans engagement de préparer l'ajustement de la terminologie législative relative aux denrées alimentaires sur le plan européen. Cette initiative est dûe aux experts autrichiens. Ces travaux représentent certainement une utilité qui n'est pas négligeable dans le cadre d'autres problèmes auxquels devraient être appliquée une solution commune.

En conclusion, il convient de remercier les sous-commissions et commissions d'experts de leur précieuse collaboration ainsi que les organes du Service fédéral de l'hygiène publique qui ont toujours bien voulu nous prêter leur bienveillant concours.

Au nom de la Commission fédérale de l'alimentation,  
de la législation et du contrôle des denrées alimentaires

Le président:

*Dr. E. Feisst*

Le secrétaire:

*P. Bolle*