

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	49 (1958)
<b>Heft:</b>	4
<b>Rubrik:</b>	Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1957 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1957

#### **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:** 29.01.2026

**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. 49

1958

HEFT - FASC. 4

---

## Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1957

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1957

### A. Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes

#### a) *Gesetzgebung und Allgemeines*

Am 7. März 1957 erliess das Eidg. Departement des Innern, gestützt auf das eidgenössische Lebensmittelgesetz und die zugehörige Verordnung (Art. 20) eine Verfügung über Zusatz und Anpreisung von Vitaminen bei Lebensmitteln. Diese Verfügung regelt die sehr wichtige Materie eingehend und hat die Bestimmungen der «Leitsätze» vom 2. August 1940, die sie ersetzt, dem heutigen Stand der Kenntnisse angepasst. Insbesondere wurde die Liste der in Betracht fallenden Vitamine ergänzt, deren Tagesbedarf den neuen Erkenntnissen entsprechend aufgestellt, wobei die für die einzelnen Vitamine zulässigen Anpreisungen umschrieben wurden.

Am 2. Dezember 1957 fasste der Bundesrat einen Beschluss, mit welchem verschiedene Artikel der eidgenössischen Lebensmittelverordnung abgeändert wurden. So erfuhr der Artikel 5, Absatz 1 eine gewisse Ausweitung durch Einbezug einer Bestimmung über die Beschaffenheit von Roh- und Zwischenpro-

dukten. In Artikel 20 erfolgte eine gewisse Anpassung an die obenerwähnte Verfügung. Neu aufgenommen wurde ein Artikel 75bis, in welchem die Anforderungen und Vorschriften für «Milchmischgetränke» jeder Art festgehalten sind. Dagegen wurde der 2. Absatz von Artikel 88 über die Grössenangabe normierter Weichkäse aufgehoben, was somit auch bei diesen Produkten gemäss Artikel 16 die Angabe des Nettogewichtes bedingt.

Für den Konsumenten von einigem Interesse dürfte die neue Regelung der Vorschriften über «Butter» in den Artikeln 91 und 92 sein und vor allem, dass nur noch aus pasteurisiertem Rahm hergestellte Butter als «Tafelbutter» bezeichnet werden darf.

Ebenso ist die folgende Revision der Artikel 441 und 442 von besonderer Bedeutung, indem sie eine neue Liste der für die künstliche Färbung der Lebensmittel zulässigen Farbstoffe einführt. Darin sind die künstlichen organischen Farbstoffe von bisher 29 auf 12 herabgesetzt worden, wobei andererseits für besondere Verwendungszwecke (Ostereierfarben, Stempelfarben usw.) spezielle ergänzende Listen vorgesehen sind. Die Farbstoffliste wurde von einer Sub-Kommission der E. E. K. in Zusammenarbeit mit namhaften europäischen Forschern aufgestellt, wobei nur ausgewählte Farbstoffe berücksichtigt worden sind, für deren Unschädlichkeit volle Gewähr besteht. Die gleiche oder eine sehr ähnliche Liste ist bereits in einigen andern europäischen Ländern gesetzlich in Kraft getreten.

Gestützt auf Artikel 337 c der Lebensmittelverordnung (Fassung vom 4. Oktober 1946) wurde dem Schweiz. Handelsamtsblatt eine Publikation über den «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1957» zur Bekanntmachung übergeben.

Die in Artikel 56 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene bundesrätliche Genehmigung wurde dem Beschluss des Staatsrates des Kantons Genf über die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember 1957 erteilt.

Die Eidgenössische Ernährungskommission, ihr Ausschuss, ihr Kriegsausschuss, ihre Sub- und Expertenkommissionen hielten im Geschäftsjahr 7 Sitzungen ab.

Zur Behandlung gelangten unter anderem folgende Probleme:

1. Der Zusatz von Antibiotika zu Lebensmitteln;
2. Das Verhältnis Calcium-Phosphor in Kindernährmitteln;
3. Ueber die verschiedenen Brottypen; Anreicherung des halbweissen und weissen Mehles mit Vitaminen;
4. Beteiligung der Eidg. Ernährungskommission an der SAFFA;
5. Konstituierung der Equipe für die Erhebungen über den Gesundheits- und Ernährungszustand der Bergbevölkerung; Durchführung von Erhebungen;
6. Der Zusatz von Phosphaten zu Lebensmitteln;
7. Fragen, die sich bei ernster Störung unserer Landesversorgung stellen.

Der ausführliche Tätigkeitsbericht der Eidg. Ernährungskommission pro 1957/58 wird im Laufe des Jahres 1959 in den vom Eidg. Gesundheitsamt veröffentlichten «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» erscheinen.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 55 (49) Zirkulare mit total 356 (230) Mitteilungen den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:	1957	1956
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2) . . . . .	28	33
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen . . . . .	14	10
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften . . . . .	37	44
Bewilligungen von Vitaminanpreisungen (Stand per 31. Dez. 1957)	164	—
Diätetische Nährmittel . . . . .	35	36
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung . . . . .	56	102
Diverses . . . . .	22	5

### *b) Wissenschaftliche Tätigkeit*

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

Die beiden Hauptgebiete der Tätigkeit des Laboratoriums für Lebensmittelchemie am Eidg. Gesundheitsamt: die Ausarbeitung analytischer Methoden zur Lebensmitteluntersuchung und die reine Forschung, lassen sich vielfach nicht exakt auseinanderhalten. Oft ist ein Ineinandergreifen für beide Richtungen nur von Nutzen. Die Bearbeitung des 1. Bandes der 5. Auflage des schweiz. Lebensmittelbuches bringt neben den rein analytischen Aufgaben zahlreiche Anregungen, nicht nur für unser Amt, sondern auch für viele andere, an diesem Werke beteiligte Laboratorien der Kantone und der privaten Wirtschaft. Neue Forschungsgebiete führen zu neuartigen Verfahren, während eine zunächst spezielle Fragestellung oft zu einer Ausweitung und neuen Forschung Anlass gibt. Genannt sei in diesem Zusammenhang die Bearbeitung des Kapitels «Nährwert der Lebensmittel», welche gleichzeitig bei den Erhebungen über den Ernährungszustand der Gebirgsbevölkerung der Eidg. Ernährungskommission von grossem Nutzen war. Sie führte zur Analyse zahlreicher schweiz. Lebensmittel,

über die bis anhin nur lückenhafte Kenntnisse bestanden. Die Untersuchung schweiz. Lebensmittel auf Radioaktivität gab umgekehrt Anlass zur Aufnahme eines entsprechenden Kapitels ins schweiz. Lebensmittelbuch.

Die Umschichtungen auf dem Gebiete der Fett- und Oelgewinnung, wie die Umesterungs- und eigentlichen Syntheseverfahren, führten auf anderen Gebieten zu interessanten Untersuchungen: Leitfähigkeit, Trennung der Fettsäuren und verseifbaren Bestandteile mit papierchromatographischen Methoden in der Umkehrphase. Die Neuanschaffung eines modernen Spektrophotometers erschloss zahlreiche neue Untersuchungsmöglichkeiten. Die gleichen Methoden wurden auch zur Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Extrakten mit gutem Erfolg eingesetzt.

In den vom Eidg. Gesundheitsamt herausgegebenen «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» und in dem «Bulletin der Schweiz. Akademie der medizinischen Wissenschaften» führten Fragen der Fremdstoffe in Lebensmitteln und der Insektizidrückstände zu mehreren interessanten Arbeiten. In den genannten «Mitteilungen» ergaben sich damit 39 Publikationen, von welchen 9 aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, 8 aus amtlichen Laboratorien für Lebensmittelkontrolle der Kantone, 20 aus anderen schweiz. Laboratorien und Instituten und 2 von ausländischen Autoren stammten.

### *c) Lebensmittelchemikerprüfungen*

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker haben mit Erfolg bestanden die Herren:

Dr. R. Regazzoni, Lugano  
Dr. R. Brochon, Bern  
Dr. R. C. Brown, Zürich

3 Kandidaten legten mit Erfolg die Ergänzungsprüfung in Geologie und 1 Kandidat diejenige in Geologie und Physik ab.

### *d) Kontrolle der Lebensmittel*

#### *1. Am Eidg. Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle*

Diese hielt sich im üblichen Rahmen.

#### *2. In den Kantonen*

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des Eidg. Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 192 239 (190 669) Proben untersucht worden, von denen 18 246 (17 900) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern

sich auf 15 395 (21 026). Von Lebensmitteln wurden 191 030 (189 561) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1209 (1108) Proben untersucht. Beanstandet wurden 18 073 = 9,4 % (17 649 = 9,3 %) Proben von Lebensmitteln und 173 = 15,6 % (259 = 23,3 %) von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Tätigkeit war, wie üblich, auf dem Gebiete der Milchkontrolle wiederum eine sehr rege. Von sämtlichen untersuchten Lebensmittelproben entfallen 81,2 % (81,6 %) auf Milch.

Von 11 gegen Gutachten der amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle angerufenen Oberexpertisen wurden in 5 Fällen die Beanstandungen bestätigt, in 1 Falle nicht bestätigt, in 4 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen. 1 Fall ist noch pendent.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 1361 (1486) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 3.— bis 10 000.— (Fr. 5.— bis 8000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 53 103.— (Fr. 54 327.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 34 (34) Fällen von 4 bis 180 Tagen (3 bis 540 Tagen), total 1199 Tage (1439 Tage) ausgesprochen wurden.

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

In beiden Instituten wurden zusammen total 181 (187) Produkte in 341 (367) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 13 (16) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. 36 (45) Untersuchungen wurden auf biologischem und 325 (322) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt. Sie verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Vitamine:

	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	B <sub>6</sub>	PP (Niacin)	C	D	E	K	Carot.	Pant.
Anzahl	22	104	48	1	47	69	36	7	1	4	2

### *4. Durch die Eidg. Weinhandelskommission*

#### *a) Erteilung, Ablehnung und Entzug von Weinhandelsbewilligungen*

In der Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1957 haben die kantonalen Bewilligungsbehörden der eidg. Weinhandelskommission 84 Gesuche um Erteilung der Weinhandelsbewilligung zur Begutachtung und Antragstellung unterbreitet. Mit Einschluss der 54 Pendenzen vom Vorjahr wurden insgesamt 138 Gesuche behandelt. 95 Gesuche wurden eingereicht wegen rechtlicher Umgestaltung der Firma, Wechsel in der verantwortlichen Geschäftsführung, Uebernahme eines früheren Weinhandelsbetriebes oder Uebernahme einer bestehenden Firma. 43 Gesuche betrafen Neugründungen oder Uebergang zum bewilligungspflichtigen Weinhandel.

Ueber die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen während des Berichtsjahres ergibt sich folgendes Bild:

Eingegangene Gesuche . . . . .	140
Verzicht, Abgänge, Firmaänderungen . . . . .	101
Beantragte Ablehnungen . . . . .	6
Beantragte Entzüge . . . . .	—
Unerledigte Gesuche . . . . .	42 149

Die Zahl der Weinhandelsbewilligungen hat somit gegenüber dem Vorjahr um 9 abgenommen. Auf Ende 1957 beläuft sie sich gesamthaft auf 1633 gegenüber 1642 per Ende 1956.

Der Entzug der Weinhandelsbewilligung wegen schweren Verfehlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung musste im Berichtsjahr nicht beantragt werden.

#### *b) Buch- und Kellerkontrolle*

Im Berichtsjahr wurden 716 Betriebskontrollen durchgeführt, wozu als Pendendenzen vom Vorjahr 60 Kontrollen kamen. Hier von konnten bis Ende 1957 714 erledigt werden. Das Ergebnis ist folgendes:

a) Keine Beanstandungen . . . . .	565
b) geringfügige Beanstandungen . . . . .	106
c) Beanstandungen mit Strafverfolgung . . . . .	
1. Verfehlungen gegen Vorschriften über den Lebensmittelverkehr . . . . .	21
2. Weinhandel ohne Bewilligung . . . . .	16
3. Nichtführung der Sortenkarten . . . . .	6 43
	714

#### *5. An der Grenze*

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 4773 (3981) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 4468 (3724) Sendungen von Lebensmitteln, 190 (148) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 115 (109) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle führte zur Beanstandung von 71 (36) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 531 856 kg (135 895 kg), von 5 (9) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 11 (7) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

Die Verdoppelung der Anzahl der beanstandeten Lebensmittelsendungen mit einem etwa 4fachen Gesamtgewicht ist in erster Linie der mit grosser Strenge durchgeföhrten Kontrolle der Eikonserven zuzuschreiben, von welchen 23 Sendungen mit einem Gesamtgewicht von rund 217 000 kg vorwiegend wegen eines Salmonellengehaltes zu beanstanden waren. Ausserdem entsprachen 11 Sendungen Wein und Traubenmost (165 000 kg), 7 Sendungen Obst (50 000 kg) und 7 Sendungen Fruchtsäfte (40 000 kg), 4 Sendungen Honig (24 000 kg) und 3 Sen-

dungen Speiseöl (21 000 kg) nebst einer kleineren Anzahl verschiedener anderer Lebensmittel unseren gesetzlichen Vorschriften nicht.

Im Herbst 1957 wurden ferner am Eidg. Gesundheitsamt zwei Kurse abgehalten, in deren Verlauf 43 Zollbeamte für die Lebensmittelkontrolle an der Grenze ausgebildet wurden.

#### *e) Bundessubventionen*

Der Aufwand für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle sowie die entsprechenden Subventionen sind der Tabelle 4 zu entnehmen.

An die Einrichtungs- und Umbaukosten wurde im Berichtsjahr an das chemische Laboratorium des Kantons Graubünden eine erste Ratenzahlung von Fr. 7000.— ausgerichtet.

*Tabelle 1*  
*Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen  
 und städtischen Untersuchungsanstalten*

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstan- dungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs- anstalten	Von Zoll- ämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Priva- ten	Zu- sammen		
Zürich, Kanton	Zürich	200	19 274	728	20 202	1821	9,0
Zürich, Stadt	Zürich	385	14 173	3154	17 712	614	3,5
Bern	Bern	545	4 476	1086	6 107	914	15,0
Luzern	Luzern	107	28 070	698	28 875	2326	8,0
Uri	Brunnen	4	962	174	1 140	270	23,7
Schwyz		22	6 346	394	6 762	1452	21,5
Obwalden		1	1 606	49	1 656	215	13,0
Nidwalden		—	972	65	1 037	138	13,3
Glarus	Glarus	5	1 997	145	2 147	121	5,6
Zug	Zug	12	3 517	121	3 650	873	23,9
Fribourg	Fribourg	13	4 134	110	4 257	635	14,9
Solothurn	Solothurn	56	5 336	260	5 652	413	7,3
Basel-Stadt	Basel	311	6 797	1671	8 779	983	11,2
Basel-Land		124	277	231	632	90	14,2
Schaffhausen	Schaffhausen	51	2 294	69	2 414	169	7,0
Appenzell A.Rh.	St.Gallen	22	99	25	146	43	29,4
Appenzell I.Rh.		4	24	9	37	15	40,5
St.Gallen *)		389	8 755	593	9 737	1076	11,0
Graubünden	Chur	258	3 993	219	4 470	813	18,2
Aargau	Aarau	75	9 772	567	10 414	930	8,9
Thurgau	Frauenfeld	107	5 693	286	6 086	240	3,9
Tessin	Lugano	137	16 595	663	17 395	1210	6,9
Vaud	Lausanne	713	6 661	1400	8 774	508	5,8
Valais	Sion	42	12 922	2035	14 999	1557	10,4
Neuchâtel	Neuchâtel	183	5 149	318	5 650	402	7,1
Genève	Genève	124	4 529	325	4 978	393	7,9
Total Schweiz		3890	174 423	15 395	193 708	18 221	9,4

\*) inklusive Fürstentum Liechtenstein

Tabelle 2

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

Nr.	Warenklassen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
<i>a) Lebensmittel</i>				
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsaft und deren Konzentrate	138	18	13,2
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	307	54	17,6
3	Backpulver und Presshefe	109	12	11,0
4	Bier	74	12	16,2
5	Brot und Backwaren	377	58	15,4
6	Butter	668	147	22,0
7	Diätetische Nährmittel	179	34	19,0
8	Eier und Eierkonserven	1374	259	18,8
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	174	25	14,4
10	Fleisch und Fleischwaren	786	182	23,1
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	226	13	5,7
12	Gemüse und Obst, frisch	380	48	12,6
13	Gemüse und Obst, konserviert	426	50	11,7
14	Gewürze, ohne Kochsalz	489	110	22,5
15	Honig	428	65	15,2
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	198	5	2,5
17	Kaffee	231	27	11,7
18	Kaffee-Ersatzmittel	46	9	19,6
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	205	12	5,8
20	Käse	607	111	18,3
21	Kochsalz	84	5	5,9
22	Kohlensaure Wasser und Mineral- wasser, künstliche	47	3	6,4
23	Konditorei- und Zuckerwaren	472	130	27,5
24	Konfitüren und Gelees	67	5	7,5
25	Kunsthonig	41	12	29,3
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	277	38	13,7
27	Milch	154 321	11 956	7,7
	Übertrag	162 731	13 400	—

Nr.	WarenGattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen		
			Zahl	Zahl	%
	Übertrag	162 731	13 400	—	
28	Milchprodukte, ausgenommen				
	Butter und Käse	1 677	547	32,6	
29	Mineralwasser	287	32	11,1	
30	Obstwein, Obstschaumwein und				
	Beerenobstwein	30	3	10,0	
31	Pektin und andere Verdickungs-				
	mittel	13	—	—	
32	Pilze, frische, und				
	Pilze, gedörrte und Konserven	90	10	11,1	
33	Pudding- und Crème-Pulver,				
	Kuchenmehle und -massen	173	27	15,6	
34	Schokolade	117	36	30,8	
35	Sirupe	68	19	27,9	
36	Speisefette und Margarine	269	34	12,6	
37	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	252	23	9,1	
38	Spirituosen	1 764	391	22,2	
39	Suppenpräparate, Suppen und				
	Speisewürzen usw.	190	14	7,4	
40	Süßstoffe, künstliche	13	—	—	
41	Tabak und Tabakerzeugnisse	87	15	17,2	
42	Tee und Mate	90	14	15,5	
43	Teigwaren	313	66	21,1	
44	Trinkwasser, Eis	15 660	3 022	19,3	
45	Weinmost, Wein, Süssweine,				
	Wermut usw.	6 759	376	5,6	
46	Zuckerarten	116	15	12,9	
47	Verschiedene andere Lebensmittel	331	29	8,8	
	Zusammen Lebensmittel	191 030	18 073	9,4	

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
			Zahl	Zahl
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	90	4	4,4
2	Kellerbehandlungsmittel	4	—	—
3	Konservierungsmittel	20	2	10,0
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	114	6	5,3
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungs-präparate	86	18	20,1
2	Garne, Gespinste und Gewebe	26	3	11,5
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	265	49	18,5
4	Kosmetische Mittel	227	30	13,2
5	Mal- und Anstrichfarben	26	5	19,2
6	Petroleum und Benzin	51	9	17,6
7	Spielwaren	71	13	18,3
8	Umhüllungs- und Packmaterial	143	15	10,5
9	Wasch- und Reinigungsmittel	59	5	8,5
10	Zinn zum Löten	8	—	—
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	133	20	15,0
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 095	167	15,2
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	191 030	18 073	9,4
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	114	6	5,3
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 095	167	15,2
	Zusammen	192 239	18 246	9,5

*Tabelle 3*  
*Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen*

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

Nr.	Warengattungen	Ein- gelangte Sen- dungen	davon beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
			Zahl	Sen- dungen	Gewicht / kg	Sen- dungen
<i>a) Lebensmittel</i>						
1	Butter	16	—	—	—	—
2	Eier	77	—	—	—	—
3	Eierkonserven	342	23	217 019	—	—
4	Fruchtsäfte	141	7	39 514	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	214	2	2 452	—	—
6	Gewürze	54	4	1 748	—	—
7	Honig	184	4	24 362	—	—
8	Kaffee	48	—	—	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	123	—	—	—	—
10	Käse	190	2	3 301	—	—
11	Obst und Obstkonserven	199	7	49 531	—	—
12	Speisefette (ohne Butter)	32	2	301	—	—
13	Speiseöle	138	3	21 142	—	—
14	Spirituosen	167	1	1 264	—	—
15	Tee	7	—	—	—	—
16	Teigwaren	84	—	—	—	—
17	Wein (Traubenmost)	2122	11	164 602	—	—
18	Zuckerarten	30	—	—	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	300	5	6 620	—	—
	Zusammen Lebensmittel	4468	71	531 856	—	—
<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>						
		190	5	812	—	—
<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>						
	1. Kosmetische Mittel	39	1	10	—	—
	2. Spielwaren	36	4	176	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	40	6	1 920	—	—
	Zusammen	115	11	2 106	—	—

Tabelle 4

## Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1957

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag	Beiträge an die Vitaminuntersuchungs-Anstalten
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldung des Labor.-Personals u.d. Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruktionskurse	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	58 164.85	347 265.65	19 044.50	—	424 475.—	47 505.45	376 969.55	16 308.60	—
Zürich (Stadt)	107 746.75	303 666.90	4 278.10	—	415 691.75	70 302.45	345 389.30	25 508.65	—
Bern	25 995.55	155 020.05	18 842.20	867.30	200 725.10	34 731.10	165 994.—	10 308.95	—
Luzern	30 111.50	95 464.75	3 272.90	468.—	129 317.15	30 757.75	98 559.40	7 291.65	—
Urkantone	20 397.85	76 245.40	3 024.15	—	99 667.40	29 225.15	70 442.25	3 978.45	—
Glarus	10 027.05	39 559.50	3 124.05	—	52 710.60	1 976.70	50 733.90	3 228.80	—
Zug	17 563.45	28 860.—	3 125.85	—	49 549.30	6 035.55	43 513.75	4 881.85	—
Fribourg	9 254.90	54 912.35	8 049.65	—	72 216.90	6 606.60	65 610.30	3 989.75	—
Solothurn	23 949.55	110 857.25	3 193.45	—	138 000.25	11 858.45	126 141.80	5 789.10	—
Basel-Stadt	55 372.35	242 616.95	3 945.35	—	301 934.65	62 792.65	239 142.—	11 279.85	783.15
Basel-Land	16 233.30	45 755.40	7 841.90	406.80	70 237.40	14 875.35	55 362.05	4 269.35	—
Schaffhausen	13 354.05	40 791.85	1 327.20	405.60	55 878.70	3 600.—	52 278.70	3 276.15	—
Appenzell A.Rh.	7 400.95	8 062.40	2 000.—	—	17 463.35	598.25	16 865.10	819.05	—
Appenzell I.Rh.	2 429.75	2 600.—	254.90	—	5 284.65	392.65	4 892.—	144.60	—
St.Gallen	37 824.10	169 653.50	3 615.35	—	211 092.95	53 390.15	157 702.80	9 572.80	—
Graubünden	16 150.50	105 841.05	6 929.45	—	128 921.—	10 820.05	118 100.95	6 201.30	—
Aargau	32 752.80	140 838.30	9 400.—	2 800.60	185 791.70	63 049.20	122 742.50	8 912.45	—
Thurgau	25 199.55	108 482.85	6 063.—	—	139 745.40	22 042.10	117 703.30	6 288.55	—
Tessin	34 403.85	134 463.05	8 839.80	—	177 706.70	24 090.60	153 616.10	9 562.15	—
Vaud	29 987.65	272 118.35	15 233.55	—	317 339.55	46 193.20	271 146.35	10 068.20	1350.70
Valais	19 710.90	101 021.75	8 589.75	—	129 322.40	18 852.30	110 470.10	6 423.50	—
Neuchâtel	46 587.70	127 317.60	7 749.70	—	181 655.—	16 867.05	164 787.95	11 172.—	—
Genève	57 578.20	145 275.—	2 867.50	—	205 720.70	18 005.10	187 715.60	14 147.85	—
Zusammen	698 197.10	2 856 689.90	150 612.30	4 948.30	3 710 447.60	594 567.85	3 115 879.75	183 423.60	2133.85
1956	657 187.60	2 666 447.75	145 850.80	1 784.65	3 471 270.80	589 837.80	2 881 433.—	169 373.90	9644.15
1955	612 671.90	2 385 773.45	144 500.80	12 725.70	3 155 671.85	651 039.85	2 504 632.—	161 133.60	3343.60
1954	544 124.95	2 112 310.20	129 504.55	13 604.95	2 799 544.65	530 300.25	2 269 244.40	567 302.—	5306.—

**B. Auszüge**  
**aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden,**  
**amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektorate**

**Extraits des rapports des autorités cantonales de surveillance,**  
**des laboratoires de contrôle**  
**et des inspecteurats des denrées alimentaires**

*Milch — Lait.* Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	310
Entrahmung	350
von kranken Tieren stammend	1576
Schmutzmilch	4233
ungenügend haltbar	1852
andere Gründe	3701

*Bangbekämpfung — Recherche du bacille Bang*

Es ist nun das vierte Jahr, seitdem wir begonnen haben, die Milch auf Bangerreger zu untersuchen. Dabei kann konstatiert werden, dass die Anzahl der positiv reagierenden Bestandesmilchproben stark zurückgegangen ist. Serologisch positive Befunde ergaben:

1954	19	% der Bestandesmilchen
1955	14,8	% der Bestandesmilchen
1956	8,7	% der Bestandesmilchen
1957	3,9	% der Bestandesmilchen

Dieses erfreulich gute Resultat beweist, dass die Urkantone nicht nur die TBC-Bekämpfung energisch durchgeführt haben, sondern auch in der Bekämpfung bangkranker Kühe weit vorangeschritten sind. (Urkantone)

	1957	1956
Kontrollierte Lieferantenproben	6 749	4 501
Infizierte Bestände (pos. Ringprobe)	208	224
Infizierte Bestände in %	3,1	5,0
Anzahl der kontrollierten Kühe (Annahme 6 Kühe pro Bestand)	ca. 40 494	27 006
Kühe mit pos. Schnellagglutination	262	333
Kühe mit pos. Schnellagglutination in %	ca. 0,7	1,2
Kühe mit Brucellenausscheidung	ca. 186(194)	168
Kühe mit Brucellenausscheidung in %	ca. 0,5	0,6

		1957	1956
Kühe mit pos. FMSA ohne Brucellenausscheidung	ca.	76	165
Kühe mit pos. FMSA ohne Brucellenausscheidung in %	ca.	0,2	0,6

Drei Fälle von Uebertretung der Milchsperre mussten den Bezirksamtern überwiesen werden. (Aargau)

Le Test ABR s'est révélé positif dans 734 échantillons examinés au Laboratoire cantonal; ils ont été soumis au service vétérinaire cantonal en vue de l'examen par cultures, ce qui a permis de déceler 97 vaches excrétrices.

De leur côté, les fédérations laitières ont envoyé 1122 échantillons au service vétérinaire cantonal. Résultat des examens par cultures: 97 vaches excrétrices.

Selon les avis reçus du service vétérinaire cantonal, 483 vaches excrétrices ont été éliminées par abattage en 1957. (Vaud)

Les tests faits à l'Office vétérinaire ont donné les résultats suivants:

Tests ABR:	négatifs:	2008	
	douteux:	92	
	positifs:	397	
	Total:	2497	lait mélangés
<i>Agglutination rapide:</i>	négative:	3680	
	douteuse:	59	
	positive:	485	
	Total:	4224	lait individuels
<i>Cultures:</i>	négatives:	286	
	positives:	244	
	Total:	530	lait individuels

224 bêtes dont le lait contenait des bacilles de Bang, ont été éliminées par abattage en 1957. (Neuchâtel)

Selon le rapport de M. le Dr Leuenberger, vétérinaire cantonal, 612 propriétaires possédant 5076 vaches laitières ont été contrôlés en 1957.

116 exploitations (soit le 19 %) ont livré un lait positif à l'ABR. 1596 échantillons de lait ont été prélevés dont 149 ont donné une agglutination positive.

Vaches éliminées par abattage:		
excrétant des brucelles avec le lait		73 (1,4 %)
excrétant des brucelles par voies génitales		34

(Genève)

### *Bacille pyocyanique*

A la suite de difficultés éprouvées par deux fabricants de yoghourts au cours de leurs préparations, notre laboratoire a été amené à examiner les laits livrés

par un grossiste. En effet, l'examen bactériologique de l'un de ces laits, démontre une infection massive par bacille pyocyanique (*Pseudomonas aeruginosa*). L'état des locaux de ces fabricants, les conditions hygiéniques de la préparation et de l'entretien prouvaient que cette infection devait provenir des laits mêmes.

Des prélèvements dans 9 bassins de stockage chez le grossiste, démontrent à l'analyse bactériologique que 5 bassins étaient infectés dont quelques uns massivement.

Une désinfection de toute l'installation de manutention fut exécutée. L'infection provenait d'une source indépendante de l'installation et du personnel.

Le dépistage systématique fut effectué sur tous les laits assurant l'approvisionnement du grossiste ce qui nécessita 1832 prélèvements et analyses bactériologiques. (Genève)

### *Milchprodukte — Produits laitiers*

Von 151 Proben verschiedener Milchprodukte mussten 32 Proben beanstandet werden. Es betraf dies vorwiegend Rahmproben, die entweder einen ungenügenden Fettgehalt aufwiesen, nicht oder nur ungenügend pasteurisiert und demzufolge bakteriologisch stark verunreinigt waren. (St.Gallen)

### *Rahm — Crème*

Von insgesamt in 16 Gaststätten erhobenen Kaffeerahmproben (Crème für Café crème) mussten 8 beanstandet werden.

Beanstandungsgründe:

Prot. Nr.	Phosphatase	Säuregrad auf die im Erzeugnis enthaltene Buttermilch ber.	Fettgehalt %
186	negativ	—	1,5
1202	positiv	—	20,5
1615	positiv	—	33,0
3973	—	31,6	15,2
3974	—	süß geronnen	14,2
4027	positiv	19,6	2,6
4028	positiv	11,0	7,0
4914	positiv	17,0	3,65

(Graubünden)

Un contrôle spécial a été effectué cette année à la suite de l'introduction obligatoire de la crème ou de la demi-crème pour le service des cafés crème. Par la même occasion, les laits pour boissons froides, laits pasteurisés et cafés prélevés à la machine à café ont également été contrôlés.

Si tout au début cette obligation connut une certaine réticence, assez rapidement cependant les tenanciers d'établissements s'y sont pliés, vis-à-vis du consommateur surtout, qui avec raison, apprécie une marchandise organoleptiquement bien supérieure. (Valais)

Nombre d'échantillons analysés	57
dont reconnus de mauvais aloi	20

D'entente avec le comité de la Société cantonale neuchâteloise des cafetiers, hôteliers et restaurateurs, nous avons une fois pour toutes tenu à faire respecter les prescriptions de l'article 76 ODA. En effet, lorsque la carte des boissons des établissements publics porte l'indication spécifique «café crème» et que le client commande une telle boisson, il est en droit de recevoir un café avec une crème à 15 % de matière grasse, telle qu'elle est définie à l'article 76, alinéa 3 ODA et non un lait plus ou moins riche en matière grasse. Si l'établissement public n'est pas en mesure de se procurer de la crème à 15 % nous exigeons que la carte des boissons porte expressément l'indication «café lait». Par ailleurs, l'assemblée générale du printemps de la Société cantonale des cafetiers et restaurateurs a décidé à l'unanimité de suivre nos instructions. (Neuchâtel)

### *Butter — Beurre*

In vielen Fällen war die deklarierte Angabe, dass Butter aus pasteurisiertem Rahm hergestellt sei, nicht zutreffend. (St.Gallen)

### *Käse — Fromage*

Vier, unter Beimischung von Ziegenmilch hergestellte Alpkäse gaben zu schweren Vergiftungserscheinungen Anlass. In zwei Proben verschiedener Herkunft liess sich der *Staphylococcus pyogenes aureus* nachweisen. Laut Literaturangaben können die sonst als Eitererreger bekannten Staphylokokken unter günstigen Umständen ein relativ sehr hitzebeständiges Enterotoxin bilden, das beim Menschen Vergiftungserscheinungen, die sogenannte Staphylokokken-Enterotoxikose hervorruft. Die Staphylokokken-Enterotoxikose soll eine der häufigsten Nahrungsmittelvergiftungen sein. Ob die Staphylokokken von Wunden, Eiterungen usw. des Alppersonals (Melker, Senn) in die Milch gelangten, ist fraglich, da uns in keinem Fall bestimmte Angaben darüber gemacht werden konnten. Da es sich bei den in den letzten Jahren gemeldeten Käsevergiftungen immer um Ziegenkäse gehandelt hat, könnten die Staphylokokken aus entzündeten Ziegeneutern stammen. Es ist vorgesehen, die Milch gealpter Ziegen periodisch hierauf zu untersuchen. (Graubünden)

Un marchand de fromage du canton a fait l'objet d'une dénonciation pour avoir vendu à une laiterie des fromages à raclette marqués «Cervin» fabriqués en Italie, s'identifiant en tous points aux fromages valaisans, sans que les factures mentionnent l'origine étrangère du produit et sans que les fromages eux-mêmes ne portent une marque distinctive permettant d'en reconnaître la provenance italienne. (Vaud)

### *Speisefette und Margarine — Graisses comestibles et margarine*

In einer Probe Margarine ausländischer Herkunft wurde Sorbinsäure nachgewiesen, was zur Beanstandung Anlass gab. (Bern)

Es wurde uns ein Kochfett unterbreitet, welches Teigwaren verfärbt haben sollte. Die Untersuchung ergab ein vollständig normales und einwandfreies Kochfett, das aber tatsächlich bei der Zubereitung der vorgekochten Teigwaren in Eisen-Pfannen Verfärbungen zur Folge hatte, wobei violett-schwarze Punkte auftraten. Diese Erscheinung konnte aber bei der Zubereitung in Email- und Aluminiumgefäßen nicht festgestellt werden. Die Ursache lag in der Beimischung des an sich erlaubten Propylgallates als Antioxydans, wobei mit dem Eisen der Eisenpfanne die bekannte tintenartige Verfärbung eintrat.

(St.Gallen)

### *Fleischwaren — Préparations de viande*

Fischrogen aus Seehasen waren im Widerspruch zu Art. 62 der eidg. Fleischschauverordnung künstlich gefärbt und mit einer Mischung von Borsäure und Natriumbenzoat konserviert. Gestattet ist nur die Verwendung von Borsäure.

(Urkantone)

6 préparations de viande sous boyau, (cervelas, boules de Bâle etc.) étaient colorées artificiellement (tropéoline et ponceau) (Genève)

### *Brot und Backwaren — Pain et articles de boulangerie*

Angestiegen im Vergleich zum Vorjahr ist die Beanstandungszahl wegen ungenügender Ordnung und Sauberkeit in den Backstuben. Wie bereits früher erwähnt, lässt es sich mit den Geboten der Hygiene nicht vereinbaren, wenn beispielsweise

der Backraum zum Aufhängen von Leibwäsche dient,

Motorräder über Nacht in die Backstube oder in das Lebensmittelmagazin eingestellt werden,

Maschinen- und Heizöl in Kanistern inmitten von Back- und Konfiseriewaren gelagert werden. (Basel-Stadt)

### *Teigwaren — Paste alimentari*

Campioni analizzati n. 58

Campioni non conformi n. 8

In modo speciale il controllo ha dovuto essere molto intenso in questo campo per le importazioni di paste italiane.

Dal punto di vista della qualità questa pasta, sia all'uovo sia all'acqua, è ineccepibile.

Diverse contestazioni invece hanno dovuto esser fatte per le deficienze di peso o per la mancanza di indicazioni appropriate del peso stesso sugli imballaggi. (Ticino)

#### *Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'oeuf*

Wiederum waren, wie im vergangenen Jahre, sehr viele Proben von Eikonserven (Volleipulver, Eigelbpulver, Kristalleiweiss, Gefriervollei und Gefrier-weiess), die hauptsächlich bei der Herstellung von Teigwaren und von Konditoreiwaren Verwendung finden, auf Verunreinigung durch Bakterien der salmonella-paratyphi-Gruppen zu untersuchen, wobei uns die Hygienische Anstalt der Universität sehr behilflich war. An der grossen Zahl der untersuchten Proben bzw. umfangreichen Partien gemessen ist die Beanstandungsquote relativ niedrig. Vor allem in kristallisiertem Trockeneiklar waren als Salmonellen der Gruppe C Salmonella montevideo bzw. Salmonella oranienburg oder Salmonella thompson, aus der Gruppe B Salmonella schwarzengrund nachweisbar.

Als vorsorgliche hygienische Massnahme hat das eidg. Gesundheitsamt mit den Eierimporteuren vereinbart, dass bakteriell verunreinigte Eikonserven zu Kaltpräparationen nicht benutzt werden und nur mit folgender Kennzeichnung in den Verkehr gelangen dürfen: «Nur für Lebensmittel zu verwenden, welche vor dem Konsum gut durchgebacken oder durchgekocht werden (mindestens 80 Grad C)». Ein Fortschritt ist insofern zu konstatieren, als polnische und chinesische Importe nun seit einiger Zeit eine salmonellen- und colifreie Ware darstellen. Es sollte daher möglich sein, dass von *allen* in Frage kommenden Ländern in absehbarer Zeit nur noch salmonellenfreie Produkte exportiert werden.

(Basel-Stadt)

Aus einem flüssigen Hühnereigelb zu technischen Zwecken konnten Salmonellen kultiviert werden, trotzdem es mit 1 % Natriumbenzoat und 8 % Kochsalz konserviert war. Die Annahme, dass diese Zusätze als «ausreichende Vorbehandlung» von Eikonserven angesehen werden könnten, ist zwar weit verbreitet, wird durch diese Untersuchung jedoch widerlegt. (Solothurn)

#### *Diätetische Produkte — Produits diététiques*

Kräuter-Apéritifs sowie ein Kräuter-Nährsaft enthielten zu viel Chinin (über 0,2 g im Liter). (Basel-Stadt)

Un aliment diététique contenait du coli-aerogènes dans seulement 0,1 g du produit; le fabricant a été rendu attentif à cette constatation. (Fribourg)

#### *Obst, Gemüse — Fruits, légumes*

Reste von Dichlordiphenyltrichloräthan konnten in Mengen von 0,2 bzw. 0,5 bis 1 mg/kg auf Äpfeln ausländischer Herkunft nachgewiesen werden, Reste

derselben Substanz in Mengen von 0,5, 1,2 und 30 mg/kg auf ausländischen Kirschen. Als Toleranzgrenze für Dichlordiphenyltrichloräthan gilt ein Wert von 7 mg pro 1 kg Obst.

Der auf einer Probe Kartoffeln fixierte rote Staub bestand aus einer Massenentfaltung der einzelligen Alge *Coccomyca* (Familie *Scenedesmus*). Diese Alge gedeiht auf feuchtem Moos, auf Baumrinde, Mauern und im Süßwasser und stellt einen an und für sich harmlosen Organismus dar.

Mit einem Mittel, das das Auskeimen der Kartoffeln verhindern soll, wurden praktische Versuche angestellt, um eruieren zu können, ob Rückstände dieser chemischen Verbindung nach einer gewissen Zeit auf und in den Kartoffeln noch nachweisbar sind. Die vorschriftsmässig bestäubten Kartoffeln zeigten nach Ablauf eines Monats im Fleisch keine Reste des fraglichen Mittels mehr; nur die Schale enthielt noch geringe Mengen des Wirkstoffes. (Basel-Stadt)

Nüsse der Ernte 1957 wiesen 22 bis 25 % ungeniessbare Ware auf. Edelkastanien I. Qualität enthielten 26 % ungeniessbare Ware. Dampfämpfelscheiben kalifornischer Provenienz (Privatprobe) wiesen 5,2 g schweflige Säure pro kg auf. Der auffallend stechende Geruch dieser Ware scheint den Kontrollorganen an der Grenze entgangen zu sein. (Graubünden)

#### *Pilze — Champignons*

An einer Pilzvergiftung erkrankten in einer Familie 5 Personen und zwar der Vater und 4 Kinder. Ein Kind ist den Folgen der Vergiftung erlegen. Wenn auch von den gegessenen Pilzen kein Material mehr zur Untersuchung sichergestellt werden konnte, so haben die nachträglichen Erhebungen doch fast mit Sicherheit ergeben, dass 2 grüne Knollenblätterpilze die Vergiftung verursachten. Obschon in der Gemeinde, in der sich die Vergiftung ereignete, ein Pilzkontrolleur amtet und dieser der betreffenden Familie bekannt war, wurden die Pilze vor dem Genuss nicht der amtlichen Kontrollstelle, sondern einem Laien vorgewiesen. (Baselland)

In einem Fall, wo nach Genuss ungekochter unkontrollierter Pilze Gesundheitsstörungen eintraten, enthielten die noch vorhandenen Pilzreste Teile vom Kahlen-Krempling. (Aargau)

#### *Honig und Kunsthonig — Miel et miel artificiel*

Ein Kunsthonighersteller lieferte seinen unter Zusatz von ausländischem Bienenhonig hergestellten Kunsthonig als «Swiss Table Honey» ins Ausland. (Aargau)

#### *Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries*

In einem als chlorophyllhaltig angepriesenen Kaugummi konnte kein Chlorophyll, in einem anderen wohl Chlorophyll, aber daneben noch ein in der Schweiz nicht zugelassener Farbstoff nachgewiesen werden. (Zürich-Stadt)

Kinder einer Familie im Muotathal erhielten ein 4 kg schwere turmartige Lebkuchenfigur als Geschenk, die auf der gesamten, mit Marzipan überzogenen Oberfläche goldfarbig angestrichen war. Da die Mutter der Sache nicht traute, schickte sie uns einen Anteil zur Prüfung ein. Wie recht sie damit getan hatte, bewies das Ergebnis: Der metallisch glänzende Ueberzug bestand aus einer zum Färben von Lebensmitteln unzulässigen, gesundheitsschädlichen Kupfer-Zink-Legierung. (Urkantone)

In Marzipan wurde statt Mandeln Erdnussmehl nachgewiesen. (Zug)

### *Speiseeis — Glaces*

Des glaces contenaient des colibacilles dans seulement 0,1 cm<sup>3</sup> ce qui indique une lacune dans les conditions hygiéniques de fabrication. (Fribourg)

### *Fruchtsaft-Konzentrate — Jus de fruits concentrés*

Ein englisches Apfelkonzentrat war künstlich gefärbt sowie mit Saccharin gesüßt. Derartige Präparate sind in der Schweiz unter der Bezeichnung «Apfelkonzentrat» nicht verkehrsfähig. (Zürich-Stadt)

### *Trinkwasser — Eau potable*

Zu Beginn des Jahres wurde das Trinkwasser aller Gemeinden des Kantons auf den Gehalt an Fluor untersucht.

Untersuchte Proben: 225

unter	0,2 mg Fluor/Liter	: 240	= 94,1 %
	0,2-0,6 mg Fluor/Liter	: 11	= 4,3 %
über	0,6-1 mg Fluor/Liter	: 4	= 1,6 %
über	1 mg Fluor/Liter	: 0	= 0 %

Zufolge dieser Resultate beschloss der Regierungsrat zur Cariesprophylaxe ab 1. Januar 1958 ein Fluor-Vollsatz einzuführen, welches in allen Gemeinden verkauft wird, mit Ausnahme von Günsberg, Kienberg, Niedererlinsbach und Rohr, wo der Fluorgehalt des Trinkwassers über 0,6 mg/l liegt. (Solothurn)

Während des Jahres haben wir das rohe Bodenseewasser zunächst monatlich, während des Herbstes alle vierzehn Tage auf Radioaktivität geprüft. Gleichzeitig wurde auch das dem Wasserwerk Lindau zur Verfügung stehende Rohwasser in den gleichen Zeiträumen derselben Untersuchung unterzogen und je eine Untersuchung des Wassers von Arbon, Kreuzlingen und Konstanz vorgenommen. In allen Fällen zeigte es sich, dass noch kein Anlass zu irgendwelcher Beunruhigung vorliegt. Die gemessenen Werte zeigen etwelche Schwankungen, überschreiten aber nur selten  $1/10$  der Toleranzgrenze, meist wurden niedrigere Werte ermittelt, namentlich gegen Ende des Jahres nach der thermischen Durch-

mischung des gesamten Seewassers. Diese Untersuchungen werden weitergeführt und bilden heute einen integrierenden Bestandteil der Trinkwasserkontrolle selbst. (St.Gallen)

#### *Station-pilote à Aigle pour fluorer l'eau distribuée au public*

Dans notre rapport de 1956, nous avons signalé qu'une étude était en cours en vue de l'installation d'une station-pilote dans une ville vaudoise pour fluorer l'eau distribuée au public, dans le cadre de la lutte pour la prophylaxie de la carie dentaire.

La Municipalité d'Aigle, pressentie à ce sujet, s'est déclarée d'accord de se prêter à cet essai, qui durera 3 à 5 ans.

A cet effet, le Conseil d'Etat a nommé, le 2 avril 1957, une commission cantonale du fluor qui aura pour mission de surveiller le contrôle chimique de l'opération qui sera exécuté par le Laboratoire cantonal vaudois, et le contrôle clinique qui sera confié à la Clinique dentaire de l'Université de Genève. (Vaud)

#### *Mineralwasser — Eaux minérales*

De l'eau minérale était diluée avec de l'eau ordinaire, ce qui naturellement diminuait la valeur spécifique de cette eau. (Fribourg)

#### *Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool*

Des limonades contenaient trop de germes par  $\text{cm}^3$ . C'est ainsi qu'une limonade avait 2000 germes par  $\text{cm}^3$ . Cela provenait d'une infection accidentelle de l'eau utilisée pour leur préparation. En conséquence, 3000 à 4000 litres de ces boissons ont été retirés du commerce. (Fribourg)

4 boissons sans alcool, renfermaient de la saccharine sans que les étiquettes des bouteilles portaient la mention de l'édulcorant artificiel. (Genève)

#### *Kaffee, Tee — Café, thé*

Drei Proben Hagebuttentee waren mit Karkade aufgefärbt, ohne dass auf diesen Zusatz hingewiesen wurde. Ein im Privatauftrag untersuchter Hagebuttentee enthielt derart viel Karkade, dass er geschmacklich nicht mehr befriedigte. (Zürich-Stadt)

Als Kuriosum sei erwähnt, dass Gewinnsucht dazu führen kann, in einem Restaurant den ausgelaugten Kaffeesatz nochmals zu verwenden, um das teure Kaffeepulver zu sparen. Auch die billigen Zusätze zu fertigen Kaffeemischungen werden nicht nur zur Verstärkung der Färbekraft verwendet. Mit Ersatzprodukten im Uebermass lässt sich kein einwandfreies aromatisches Getränk im Ausschank zubereiten. Der in vielen Restaurants noch übliche Tagesvorrat von

Kaffee in irgendeinem Küchenbehälter entspricht als aufgewärmte Brühe nicht dem, was der Gast erwartet und dafür bezahlt. (St.Gallen)

*Kakao, Schokolade — Cacao, chocolat*

Sechs Packungen von Schokoladekonditoreiwaren mussten wegen fehlender Sachbezeichnung und teilweise fehlender Angabe des Herstellers beanstandet werden. Fünf Proben waren nicht mit Schokolade, sondern mit Fettglasuren hergestellt. (Aargau)

*Gewürze und Kochsalz — Epices et sel de cuisine*

Die mikroskopische Untersuchung einer Probe Zimt ergab reinen Seychellen-Zimt; er musste wegen Verfälschung beanstandet werden. (Glarus)

Eingegangen sind 20 Gewürze und 2 Senfproben. Eine uns von der Grenzkontrolle eingesandte und als Wurstwürze bezeichnete Probe war zu beanstanden. Dieses als Würze eingeführte Produkt war ein Gemisch verschiedener Gewürze mit Glutaminat und Kochsalz. Die Beanstandung bezog sich einerseits auf die Bezeichnung und andererseits auf den Zusatz von Kochsalz zu einem Gewürzgemisch. (Thurgau)

Campioni analizzati	n. 226
Campioni non conformi	n. 47

Trattasi in massima di zafferano.

Diversi casi di sofisticazioni di zafferano spagnolo si sono verificati. Le falsificazioni sono state ottenute, qualcuna con l'aggiunta di legno di sandalo, le altre più frequenti e gravi, con l'aggiunta di elementi della pianta dello zafferano, di nessun valore quali: antere, stili, ecc. Diversa merce è stata sequestrata e rispedita all'origine mentre, d'accordo con gli importatori interessati, è stato intensificato il controllo al confine. (Ticino)

*Wein, Traubenmost usw. — Vins, moûts de raisin, etc.*

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

	Anzahl der beanstandeten Proben Nombre d'échantillons contestés
verfälscht — falsifiés	35
unrichtig deklariert — fausse déclaration	69
zu stark geschwefelt — trop souffrés	37
verdorben — altérés	131
andere Gründe — autres motifs	105

Nous basant sur les prescriptions de l'article 21 ODA, nous avons interdit l'utilisation dans la vinification de «vins de dégorgement». Ce produit, obtenu lors de l'élaboration de vins mousseux, doit être considéré comme un produit de déchet. (Neuchâtel)

Auf Grund eines gänzlich ungenügenden Gehaltes an Glycerin und Butylen-glykol erwiesen sich 2 Wagen italien. (Essig-) Weissweines als stark aviniert (ca. 6 Vol.-% zugesetzter Alkohol), sie mussten für die Fabrikation von Wein-essig beanstandet werden. (Bern)

4 Proben italienischen Weines zur Essigbereitung erwiesen sich als mit Sprit versetzt, sie konnten deshalb für die Fabrikation von Weinessig nicht verwendet werden. Während 2 Eisenbahnwagen noch an der Grenze aufgehalten werden konnten, war der Inhalt von zwei andern bereits im Keller des Essigfabrikanten und wurde dort beschlagnahmt. (Solothurn)

15 Essigweine konnten, da gespritet, nicht als Naturwein bezeichnet werden. Eine Freigabe war daher nur möglich bei einer Verwendung für die Herstellung von Tafelessig. (Thurgau)

#### *Bier — Bière*

Augenscheinlich treten die Nachteile der Rückstände von Spülresten, mit starker oberflächenaktiver Wirkung beim raschen Zusammenfall der Schaumkrone des Bieres zu Tage. Das Ansehen und die Schmackhaftigkeit des Bieres leidet durch den damit verbundenen Verlust an Kohlensäure. (St.Gallen)

#### *Spirituosen — Spiritueux*

Une maison d'alimentation désirant importer du kirsch de Hongrie nous a soumis au préalable un échantillon pour examen. L'analyse nous a permis de constater que le produit ne pouvait pas être considéré comme Kirsch et que par conséquent il ne pouvait être importé comme tel. La commission paritaire de dégustation de l'association des chimistes cantonaux et communaux et de la Société suisse des liquoristes, à laquelle un échantillon a été soumis, a confirmé notre appréciation.

D'une manière générale, les kirschs importés (spécialement de Hongrie et de Yougoslavie) ne répondent pas organoleptiquement au goût du consommateur suisse. Sans mettre en doute leur authenticité, il semble que la distillation de ces spiritueux n'est pas aussi sévère que celle de nos produits, et qu'il y a trop de produits de tête ou de queue qui compromettent la finesse de l'arôme. (Vaud)

Trois cognacs n'étaient pas des produits français authentiques; il s'agissait d'eau-de-vie de vin, dont la teneur alcoolique était au surplus en dessous du minimum légal. (Neuchâtel)

### *Essig — Vinaigre*

Ein Gärungssessig, der mit der maximal zulässigen Menge schwefliger Säure konserviert war, wurde als «ein garantiertes Naturprodukt ohne jeglichen Zusatz von irgendwelchen Chemikalien» angepriesen. (Aargau)

### *Konservierungsmittel — Agents conservateurs*

In kalifornischen Sunkist-Grapefruit-Schachteln befanden sich unbeschriftete Päcklein. Sie enthielten eine anorganische Trägermasse (Bentonit) gemischt mit einem Ammonsalz und Oxyden des Calciums und Magnesiums. Derartige Mischungen geben ganz langsam Ammoniak in so kleinen Mengen ab, dass sie geruchlich kaum wahrnehmbar sind, aber doch genügen, das Schimmelwachstum auf Citrusfrüchten während des Transportes zu verzögern. An sich ist der Inhalt der Beutel harmlos, doch sollten sie die Aufschrift tragen: «Für Konservierungszwecke, nicht für den Genuss bestimmt.» (Schaffhausen)

### *Umhüllungs- und Packmaterial — Matériel servant à l'emballage des denrées alimentaires*

Ein für Milch-Pipelines bestimmtes Kunststoffrohr sowie ein allgemein für Lebensmittel vorgesehener Schlauch konnten wegen Abgabe eines ekelhaften Geschmackes für den vorgesehenen Verwendungszweck nicht zugelassen werden. (Zürich-Stadt)

### *Mal- und Anstrichfarben — Couleurs pour la peinture et couleurs-badigeons*

In Schmierfarben für Kinder konnten Farbstoffe mit Nitro-Gruppen festgestellt werden. Der Herstellerfirma wurde die Auflage gemacht, diese unerwünschten Farbstoffe durch solche zu ersetzen, die in der eidg. Lebensmittelverordnung für derartige Zwecke vorgesehen sind. (Zürich-Stadt)

### *Allgemeine Bestimmungen — Dispositions générales*

#### *Insektizide — Insecticides*

Die Einrichtungen des Laboratoriums wurden für den Nachweis und die Bestimmung von Insektiziden in Lebensmitteln im Berichtsjahr laufend vervollständigt und die Nachweis- und Bestimmungsmethoden verbessert. Der Aufgabenkreis umfasste wiederum die Kontrolle des Marktes auf Spritzmittelrückstände, die Begutachtung der von Privatpersonen eingesandten Lebensmittelproben sowie Untersuchungen und Entwicklungsarbeiten für mehrere Amtsstellen und Firmen.

Die Zusammenarbeit mit der Interkantonalen Giftkommission und den Eidg. Landwirtschaftlichen Versuchsanstalten war wiederum ausserordentlich wertvoll: als eines ihrer wichtigsten Ergebnisse muss die Festlegung von höchstzu-

lässigen Rückstandsmengen (Toleranzen) für verschiedene Insektizide durch die Interkantonale Giftkommission gewertet werden. (Zürich-Stadt)

*Putzmittel — Produits pour nettoyage*

Un avertissement a été donné concernant l'emploi d'un liquide utilisé pour certains nettoyages dans les garages d'automobilistes. La livraison de ce produit n'avait pas été accompagnée des mises en garde nécessaires. Ce liquide, dégageant des vapeurs nuisibles à la santé, avait indisposé un ouvrier qui l'utilisait sans se douter qu'il devait prendre des mesures de précaution, comme, par exemple, assurer une forte ventilation à l'intérieur du local de travail. (Fribourg)

*Abwasser und Brauchwasser — Eau résiduaire et eau pour usage technique*

Zehn Fischvergiftungen erforderten Probeaufnahmen und Gutachten. In sieben Fällen konnte die Ursache (Hexachlorcyclohexan [Lindan], Nikotin, Ammoniak [2], Cyanid [2] und Siloabwasser) ermittelt werden. (Aargau)

## C. Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle

mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren \*)

### Statistique des pénalités prononcées en matière de contraventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires, à l'exception des viandes \*)

*Strafmaß der im Jahre 1957 eingegangenen Urteile und Verfügungen  
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1957*

Kantone Cantons	Bussen / Amendes			Gefängnis / Prison		
	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total
Zürich	467	Fr. 3—200	Fr. 4 727	6	4—60	146
Bern	11	50—10000	11 500	5	15—40	129
Luzern	18	20—300	1 680	7	10—60	196
Uri	2	20—50	70	—	—	—
Schwyz	4	10—80	125	—	—	—
Obwalden	8	10—160	360	—	—	—
Nidwalden	2	5—30	35	—	—	—
Glarus	—	—	—	—	—	—
Zug	3	100—300	400	—	—	—
Fribourg	45	5—300	1 605	—	—	—
Solothurn	61	5—500	2 162	1	30	30
Basel-Stadt	10	25—400	1 250	—	—	—
Basel-Land	3	100—300	500	2	10—14	24
Schaffhausen	14	5—50	195	2	28—30	58
Appenzell A.Rh.	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.Rh.	1	400	400	—	—	—
St.Gallen	6	40—800	1 540	2	90—180	270
Graubünden	40	5—250	1 685	1	90	90
Aargau	111	10—200	2 956	4	6—120	151
Thurgau	33	5—800	2 275	1	30	30
Tessin	27	20—1000	2 390	—	—	—
Vaud	56	10—1000	5 545	2	30	60
Valais	226	5—300	4 573	—	—	—
Neuchâtel	8	30—300	1 090	1	15	15
Genève	205	5—500	6 040	—	—	—
Schweiz - Suisse	1361	3—10000	53 103	34	4—180	1199

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

Zusammenstellung der im Jahre 1957 eingegangenen Mitteilungen  
über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1957  
classées d'après les principaux objets

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Öl Beurre, graisse et huile	Brot Pain	Wein Vin	Andere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Autres denrées alimentaires et objets usuels	Anderweitige Zuider- handlungen Autres contraventions	Kunstwein Vin artificiel	Absinth Absinthe	Zusammen Total
	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas
Zürich	315	7	15	—	9	121	—	—	467
Bern	9	—	—	—	2	—	—	—	11
Luzern	18	—	—	—	—	—	—	—	18
Uri	1	—	1	—	—	—	—	—	2
Schwyz	3	—	—	—	—	1	—	—	4
Obwalden	7	—	—	—	—	1	—	—	8
Nidwalden	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	3	—	—	—	—	—	—	—	3
Fribourg	39	—	—	—	1	—	—	5	45
Solothurn	27	—	1	—	—	33	—	—	61
Basel-Stadt	5	—	—	—	—	5	—	—	10
Basel-Land	3	—	—	—	—	—	—	—	3
Schaffhausen	6	—	—	—	8	—	—	—	14
Appenzell A.Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.Rh.	1	—	—	—	—	—	—	—	1
St.Gallen	5	—	—	—	1	—	—	—	6
Graubünden	20	—	2	5	9	4	—	—	40
Aargau	74	—	7	2	12	15	—	1	111
Thurgau	22	2	—	—	1	8	—	—	33
Tessin	24	—	—	1	—	2	—	—	27
Vaud	29	5	3	5	6	3	—	5	56
Valais	142	—	11	14	12	37	—	10	226
Neuchâtel	2	2	—	—	1	1	—	2	8
Genève	52	8	31	38	37	23	—	16	205
Schweiz - Suisse	809	24	71	66	98	254	—	39	1361