

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 55 (1964)
Heft: 5

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1963 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1963

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: 28.01.2026

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. 19.— per Jahrgang (Ausland Fr. 24.—)
Suisse fr. 19.— par année (étranger fr. 24.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 3.50 (Ausland Fr. 4.50)
Prix des fascicules fr. 3.50 (étranger fr. 4.50)

BAND – VOL. 55

1964

HEFT – FASC. 5

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1963

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1963

I. Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes Unterabteilung Lebensmittelkontrolle

A. Gesetzgebung und Allgemeines

Das am 1. März 1962 in Kraft getretene italienisch-schweizerische Abkommen über die Ausfuhr italienischer Weine nach der Schweiz wurde durch ein Zusatzprotokoll ergänzt, das der Bundesrat am 17. April 1963 genehmigte und das am 16. Juni 1963 in Kraft trat.

Am 20. Dezember 1963 beschloß der Bundesrat die Revision von 24 Artikeln der eidg. Lebensmittelverordnung, welche zur Hauptsache folgende Punkte betraf:

In Art. 6 wurde festgehalten, daß Lebensmittel außer gesundheitsschädlichen Stoffen auch keine solchen Organismen — z. B. gesundheitsschädliche Bakterien — enthalten dürfen, während Art. 8 dahin präzisiert wurde, daß auch das Vorhandensein von an sich nicht schädlichen Mikroorganismen im Übermaß eine Wertverringerung von Lebensmitteln bedeute.

Art. 24 erfuhre seinerseits eine Ergänzung durch einen 3. Absatz, der die Kantone ermächtigt, die Anforderungen an Räume und Einrichtungen, die dem Lebensmittelverkehr dienen, näher zu umschreiben. Neu ist der Artikel 31bis, der die sehr aktuelle und wichtige Frage der Abgabe von Lebensmitteln durch Automaten regelt. Gleichfalls neu sind die in Art. 73, Abs. 10 aufgenommenen Anforderungen an ultrahoch erhitzte Milch — die unter dem Namen «uperisierte Milch» schon ziemlich bekannt ist. In den Artikeln 76, Abs. 3 und 79, Abs. 3, die sich mit Kaffeerahm und Milchkonserven befassen, wurde ein geringer Zusatz gewisser Salze vorgesehen, der eine bessere Haltbarkeit dieser Produkte gewährleistet.

Ein auf dem Gebiet der Schmelzkäse in letzter Zeit eine größere Rolle spielendes Produkt, sog. «Streichschmelzkäse», wurde in Art. 82 aufgenommen und die an ihn zu stellenden Anforderungen fixiert.

Um die als Konservierungsmittel nicht sehr erwünschte schweflige Säure etwas reduzieren oder ersetzen zu können, wurde in Art. 200, Abs. 1 vorgesehen, daß an ihrer Stelle zur Konservierung von Dörrobst die harmlosere Sorbinsäure verwendet werden dürfe.

Der Art. 314 wurde durch einen neuen Abs. 5 ergänzt, der vorschreibt, daß alkoholhaltige Schokoladewaren auf den Packungen den Vermerk tragen müssen: «Darf nicht an Kinder abgegeben werden». Man hofft damit, letztere von einem für sie nicht erwünschten Alkoholgenuß zu bewahren.

Für Whisky, dessen Konsum in der Schweiz in den letzten Jahren beträchtlich zugenommen hat, wurde in Art. 393, Abs. 1, die in seinem Ursprungsland Großbritannien schon seit langer Zeit geltende Bestimmung aufgenommen, daß er vor der Abgabe an den Konsumenten, d. h. von nun an vor seiner Einfuhr, eine mindestens 3jährige Lagerung erfahren haben muß. Ferner wird verlangt, daß Whisky stets unter Angabe des Herkunftslandes in den Verkehr gebracht werde. Diese Maßnahmen sollen dazu beitragen, den Konsumenten vor qualitativ minderwertiger Ware zu schützen. In den Art. 464 wurden die neuen Absätze 3 und 4 eingebaut, von welchen der erste die Verwendung leicht entflammbarer Textilien für die Herstellung von Kleidungsstücken verbietet, um möglichst die Wiederholung von schweren Verbrennungen von Personen zu verhindern, während der zweite Absatz festhält, daß Bekleidungsgegenstände, welchen krankheitsverhütende oder heilende Eigenschaften zugeschrieben werden, unter die Vorschriften der kantonalen Heilmittelgesetzgebungen fallen.

Schließlich wird in Art. 465 für Flecken- und Stoffreinigungsmittel und Art. 480 für Schuhcremen und -wachsen und dergleichen die Verwendung der stark giftigen Lösungsmittel Benzol und Tetrachlorkohlenstoff untersagt.

Der Bundesrat hat ferner, gestützt auf Art. 56 des Lebensmittelgesetzes, am 10. April den Erlaß des Regierungsrates des Kantons Wallis, vom 15. Januar 1963, über den «Dôle» und die andern Walliser Rotweine genehmigt.

Das Eidg. Departement des Innern seinerseits, veröffentlichte wie alljährlich, in Anwendung von Art. 337, lit. c der eidg. Lebensmittelverordnung, im

Schweiz. Handelsamtsblatt vom 15. November 1963, die Bestimmungen über den Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1963. In diesem Jahr erließen nur die Kantone Basel-Stadt und Graubünden und das Fürstentum Liechtenstein ein absolutes Verschnitt-Verbot; im Kanton Waadt durften die Weißweine nicht verschnitten werden, im Kanton Wallis der Fendant nur mit Johannisberg und im Kanton Tessin die Weine der Edelsorten, wie z. B. Merlot nicht, im Gegensatz zu den Nostrano-Weinen, bei welchen ein Verschnitt gestattet war.

Von der Eidg. Ernährungskommission hielt nur die «Wissenschaftliche Subkommission» am 5. Dezember eine Sitzung ab, an welcher sie sich u. a. sehr eingehend mit der Frage der Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln in Lebensmitteln befaßte und die auf diesem Gebiet zu treffenden Maßnahmen erörterte. Sie nahm ferner eine ablehnende Stellung ein zur Frage der allfälligen Zulassung arsenhaltiger Futtermittel für Mastgeflügel. Andererseits wurden die Bedingungen besprochen, unter welchen Antibiotika enthaltende Futtermittel dem Mastvieh verfüttert werden können. Ein direkter Zusatz von Antibiotika zu Lebensmitteln als Konservierungsmittel soll nach wie vor ausgeschlossen bleiben.

Der Chef der Lebensmittelkontrolle nahm regelmäßig an den Sitzungen des Verbandes der Kantons- und Stadtchemiker der Schweiz teil, an welchen die Lebensmittelkontrolle betreffende aktuelle Fragen diskutiert und auch stets, zuhanden des Bundesrates, die in der Lebensmittelverordnung vorzunehmenden Revisionen durchberaten werden.

Auf internationalem Gebiet nahm der Chef der Lebensmittelkontrolle im Januar in Florenz und im November in Mailand an den Verhandlungen der gemischten italienisch-schweizerischen Kommission betreffend den Export italienischer Weine nach der Schweiz teil. Ferner beteiligte er sich als Experte vom 7. bis 9. Mai an der Sitzung der Technischen Subkommission für Untersuchungsmethoden des Internationalen Weinamtes in Paris, sowie vom 11. bis 16. März und vom 24. bis 29. Juni an den Beratungen eines Komitees des Europarates in Straßbourg, zwecks Aufstellung einer Konvention über die Produktion und den Handel mit den Erzeugnissen der Rebe und den Spirituosen. Schließlich nahm er als Mitglied des nationalen Codex-Komitees vom 12. bis 14. Februar in Freiburg i. Br. an der Sitzung der Subkommission für diätetische Lebensmittel und vom 5. bis 9. November in Neuchâtel und Dijon an den Sitzungen der beiden Subkommissionen für Kakao und Schokolade und für Konserven und Zusatzstoffe zu Lebensmitteln teil.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung der Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 40 (49) Zirkulare den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:

	1963	1962
— Bewilligung von Lebensmitteln, die in der eidgenössischen Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	9	22
— Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	27	12

— Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	11	40
— Bewilligungen von Vitaminanpreisungen (Stand per 31. Dez. 1963)	415	385
— Diätetische Nahrungsmittel	40	25
— Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidgenössische Lebensmittelverordnung	46	43
— Diverses	4	15

B. Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Wie im Vorjahr war auch 1963 die wissenschaftliche Tätigkeit des Laboratoriums hauptsächlich der Arbeit an dem in Revision befindlichen Lebensmittelbuch gewidmet. Es waren z. T. noch Arbeiten für den ersten Band, z. T. Überprüfungen von Methoden für den zweiten Band dieses Werkes, der vorderhand in Form von Ringbüchern, hauptsächlich zuhanden der amtlichen Laboratorien herauskommt, vorzunehmen.

Der Überwachung der Radioaktivität der in der Schweiz in den Verkehr gebrachten Lebensmittel wurde, zusammen mit einigen andern hiezu ausgerüsteten amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle, wie bisher die nötige Aufmerksamkeit geschenkt, um jederzeit über den Stand der Dinge in dieser wichtigen Frage genau orientiert zu sein. Glücklicherweise erwies es sich nicht als nötig, irgendwelche Maßnahmen anzuordnen. Im Rahmen dieser Tätigkeit wurden verschiedene Bestimmungsmethoden überprüft und präzisiert.

In den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» erschienen dreißig Publikationen, deren Autoren z. T. in amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle, z. T. in Laboratorien von Unternehmen des Lebensmittelhandels oder der Lebensmittelindustrie, in einigen Fällen auch im Ausland tätig sind.

C. Lebensmittelchemikerprüfungen

1 Kandidat legte mit Erfolg die Ergänzungsprüfung in analytischer Chemie, 1 in Geologie und 1 in Geologie und Botanik ab.

Fachprüfungen wurden keine abgelegt.

Nachtrag zum Jahresbericht pro 1962

Versehentlich wurde unterlassen, bekanntzugeben, daß im Jahre 1962 die Herren Dr. F. v. Beust, Kemptthal und

Dr. M. K. Meßmer, Basel (heute in Zürich)

die Ergänzungsprüfungen in Geologie und die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker bestanden haben.

D. Kontrolltätigkeit

1. Am Eidg. Gesundheitsamt

Durch die eidg. Lebensmittelverordnung ist dem Gesundheitsamt speziell die Beaufsichtigung der vitaminisierten und der diätetischen Lebensmittel überbunden, sowie die Bewilligung der für das Inverkehrbringen dieser Produkte verwendeten Texte, was jahraus jahrein beträchtliche Umtriebe mit sich bringt. Außerdem passieren eine ganze Anzahl von Produkten, welche in der Lebensmittelverordnung nicht ausdrücklich vorgesehen sind, die Kontrolle des Eidg. Gesundheitsamtes. Bei diesen muß stets die Zusammensetzung sorgfältig geprüft und auf Grund letzterer die Sachbezeichnung bestimmt werden, unter welcher das Produkt in den Verkehr gebracht werden kann.

2. In den Kantonen

Von 10 gegen Gutachten der amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle angerufenen Oberexpertisen wurden in 7 Fällen die Beanstandungen bestätigt, 3 Anträge wurden zurückgezogen.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 682 (858) die Lebensmittelkontrolle betreffenden Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bußen von Fr. 2.— bis 20 000.— (Fr. 5.— bis 5 000) im Gesamtbetrage von Fr. 60 252.— (Fr. 56 314) auferlegt und Gefängnisstrafen an 40 (19) Fällen von 5 bis 180 Tagen (7 bis 390 Tagen), total 1839 Tage (1420 Tage) ausgesprochen wurden.

3. In den Vitamin-Instituten Basel und Lausanne

In beiden Instituten wurden zusammen total 318 (343) Produkte in 552 (560) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 33 (30) Fällen beanstandungen ausgesprochen werden mußten. 48 (55) Untersuchungen wurden auf biologischem, 504 (505) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt. Sie verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Vitamine:

	A	B ₁	B ₂	B ₆	PP	B ₁₂	Fol. S	C	D	E	Carot.	K	Pant. S	P
Basel	15	78	45	4	31	3	1	106	38	21	1	3	1	1
Lausanne	17	58	38	—	—	—	—	58	—	1	2	—	—	—
Total	32	136	83	4	31	3	1	164	38	22	3	3	1	1

4. Durch die Eidg. Weinhandelskommission

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug von Weinhandelsbewilligungen.

In der Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1963 sind der Eidg. Weinhandelskommission von seiten der kantonalen Bewilligungsbehörden 90 Gesuche um Erteilung der Weinhandelsbewilligung zur Begutachtung und Antragstellung zugegangen. Dazu kamen 36 hängige Fälle aus dem Vorjahre, so daß total 126 Gesuche

zu behandeln waren. Davon waren 70 bedingt durch rechtliche Umgestaltung der Firma, Wechsel in der verantwortlichen Geschäftsführung, Wiederaufnahme eines früheren Weinhandelsbetriebes oder Übernahme einer bestehenden Firma. In 56 Fällen handelt es sich um Neugründungen oder Übergang zum bewilligungspflichtigen Weinhandel.

Von diesen 126 Gesuchen konnten im Berichtsjahr 68 den kantonalen Bewilligungsbehörden zur Genehmigung empfohlen werden, während in 2 Fällen mangels genügender Fachkenntnisse der verantwortlichen Geschäftsführer Ablehnung des Gesuches beantragt wurde. 9 Gesuche wurden vor Ablauf des Verfahrens zurückgezogen. Ende Jahr waren bei 47 Gesuchen die Verhältnisse näher abzuklären, weshalb erst im neuen Geschäftsjahr Antrag gestellt werden kann.

Über die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen während des Jahres 1963 orientiert nachstehende Tabelle:

Eingegangene Gesuche		126
Erteilte Bewilligungen, inbegriffen Firmaänderungen	68	
Verzicht, Abgänge	29	
Beantragte Ablehnungen	2	
Unerledigte Gesuche	47	146
		<hr/> — 20

Gegenüber dem Vorjahr hat somit die Zahl der Bewilligungsinhaber einen Rückgang um 20 erfahren, so daß Ende 1963 1570 Firmen im Besitze der Weinhandelsbewilligung waren.

Auf Grund der Bekanntmachungen im schweizerischen Handelsamtsblatt und der Feststellungen der Inspektoren der Weinhandelskommission wurde in 49 Fällen geprüft, ob die Voraussetzungen für die Unterstellung unter die Bewilligungspflicht gegeben waren. Infolge dieser Kontrollen mußten 42 Betriebe ein Bewilligungsgesuch einreichen.

b) Buch- und Kellerkontrolle.

Im Berichtsjahr führten die Inspektoren der Weinhandelskommission insgesamt 875 Kontrollen durch, nämlich 802 Normalkontrollen bei Bewilligungsinhabern und 73 Sonderkontrollen (Abklärung der Bewilligungspflicht, pendente Gesuche, Spezialerhebungen usw.). Mit den Pendenzen aus dem Vorjahr (85 Normal- und 37 Sonderkontrollen) waren somit 997 Inspektionsberichte zu behandeln (im Vorjahr 924), von denen 896 im Berichtsjahr wie folgt erledigt werden konnten:

	Anzahl
a) Keine Beanstandungen	546
b) Geringfügige Beanstandungen	
1. Ungenügende Sortenkartenführung	119
2. Ungenaue Bezeichnungen (Preislisten, Jahrgänge, Etiketten usw.)	62

3. Verschiedene geringfügige Beanstandungen (Ursprungserzeugnisse, Fakturierung, Ernteatteste usw.)	76	257
c) Beanstandungen mit administrativer Ahndung		
1. Verletzung der Bezeichnungsvorschriften	57	
2. Verletzung der Verschnittbestimmungen	4	
3. Verschiedenes	10	71
d) Beanstandungen mit Strafverfolgung		
1. Verfehlung gegen die Lebensmittelgesetzgebung	10	
2. Weinhandel ohne Bewilligung	2	
3. Nichtführung der Sortenkarten	10	22
		<u>896</u>

Zudem mußte eine Anzahl Firmen bei den zuständigen kantonalen Behörden angezeigt werden, da sie ihre Inventar- und Umsatzmeldungen per 30. Juni 1963 nicht eingesandt hatten.

Aus der vorliegenden Darstellung ergibt sich, daß die Mehrzahl der bewilligungspflichtigen Betriebe bestrebt ist, die gesetzlichen Vorschriften einzuhalten und die Kellerbuchhaltung ordnungsgemäß zu führen.

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 3758 (4235) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3638 (3935) Sendungen von Lebensmitteln, 133 (114) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 87 (126) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle führte zur Beanstandung von 155 (123) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 631 847 (362 842) kg, von 4 (4) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 3 (15) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

Es ist eine Erfahrungstatsache, daß bei den in Detailpackungen importierten Lebensmitteln häufig ungenügende, ungenaue, seltener irreführende Etikettenbeschriftung Grund zu Beanstandungen geben. Im Berichtsjahr fielen so unter anderem noch die deutschen Weine in Flaschen mit mehr als 4 g Zucker pro Liter auf, denen die Angabe «leicht süß» abging (Art. 336 LMV). Neben wenigen einheimischen Produkten sind besonders die sog. Nektar-Getränke ausländischer Provenienz bestehend aus Fruchtsaft und homogenisierter Pulpe im Kommen. Diese sind meist verdünnt und gezuckert, was aber dem Konsumenten verschwiegen wird. Solche Produkte sind bis zur Regelung und Definition in der Verordnung noch durch das Eidg. Gesundheitsamt zu bewilligen. Es treffen auch immer wieder Eierteigwaren an der Grenze ein, deren Eigehalt den Anforderungen nicht entspricht.

Bei den Gebrauchsgegenständen zogen die sog. Filzstifte japanischer Herkunft die Aufmerksamkeit der Behörden auf sich, da sie z. T. ein zu $\frac{2}{3}$ aus Monochlorbenzol bestehendes Lösungsmittel enthielten, das eine beträchtliche Giftigkeit aufweist. Dies war Grund genug um ihren Vertrieb zu verbieten.

Im Berichtsjahr wurde zusammen mit der Oberzolldirektion die neuzudruckende Dienstweisung über die Lebensmittelkontrolle an der Grenze (Dienstanleitung II der Zollverwaltung) überarbeitet. Einige Vereinfachungen bei der Probenziehung und -zustellung wurden aufgenommen, die Kontrolle namentlich auf die modernen Verpackungstoffe hin ausgebaut. Das bewährte Meldeverfahren mit dem dreiteiligen Formular bleibt hingegen unverändert.

E. Bundessubventionen

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

Im Berichtsjahr 1963 wurde an den Umbau des chemischen Laboratoriums in Lugano eine Subvention von Fr. 187 921.— 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		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich	251	18 364	1 052	19 667	782	4,0
Zürich, Stadt	Zürich	471	13 425	5 983	19 879	1 175	5,9
Bern	Bern	480	5 338	2 570	8 388	1 693	20,2
Luzern	Luzern	237	34 515	579	35 331	1 872	5,3
Uri	} Brunnen {	1	608	215	824	138	16,7
Schwyz		34	5 705	639	6 378	1 238	19,4
Obwalden		1	1 344	105	1 450	119	8,2
Nidwalden		1	750	370	1 121	132	11,8
Glarus	Glarus	3	1 927	48	1 978	115	5,8
Zug	Zug	35	4 988	176	5 199	762	14,7
Fribourg	Fribourg	12	2 396	421	2 829	184	6,5
Solothurn	Solothurn	96	4 681	523	5 300	315	5,9
Basel-Stadt	} Basel {	488	7 750	1 418	9 656	580	6,0
Basel-Land		155	178	134	467	90	19,3
Schaffhausen	Schaffhausen	21	2 955	80	3 056	289	9,5
Appenzell AR	} St. Gallen {	4	269	66	339	147	43,4
Appenzell IR		—	66	6	72	32	44,4
St. Gallen*		197	14 568	452	15 217	2 378	15,6
Graubünden	Chur	152	3 324	281	3 757	779	20,7
Aargau	Aarau	94	9 366	723	10 183	573	5,6
Thurgau	Frauenfeld	126	5 053	482	5 661	316	5,6
Tessin	Lugano	130	2 537	434	3 101	302	9,7
Vaud	Lausanne	574	8 383	1 452	10 409	621	6,0
Valais	Sion	23	6 704	2 622	9 349	937	10,0
Neuchâtel	Neuchâtel	138	3 410	303	3 851	295	7,7
Genève	Genève	150	5 190	342	5 682	857	15,1
Total Schweiz		3 874	163 794	21 476	189 144	16 721	6,7

* inklusive Fürstentum Liechtenstein

Tabelle 2

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>a) Lebensmittel</i>			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsafte und deren Konzentrate	115	7	6,1
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	241	28	11,6
3	Backpulver und Preßhefe	34	2	5,9
4	Bier	144	23	16,0
5	Brot und Backwaren	315	74	23,5
6	Butter	614	158	25,7
7	Diätetische Nahrungsmittel	158	15	9,5
8	Eier und Eiernkonserven	602	49	8,1
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	34	4	11,8
10	Fleisch und Fleischwaren	577	82	14,2
11	Fruchtsäfte, außer den Säften gemäß Nr. 1	197	11	5,6
12	Gemüse und Obst, frisch	760	46	6,1
13	Gemüse und Obst, konserviert	619	49	7,9
14	Gewürze, ohne Kochsalz	177	26	14,7
15	Honig	290	41	14,1
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	69	6	8,7
17	Kaffee	196	44	22,4
18	Kaffee-Ersatzmittel	16	—	—
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	115	2	1,7
20	Käse	544	131	24,1
21	Kochsalz	53	3	5,7
22	Kohlensäure Wasser und Mineralwasser, künstliche	23	2	8,7
23	Konditorei- und Zuckerwaren	730	285	39,0
24	Konfitüren und Gelees	41	9	22,0
25	Kunsthonig	13	2	15,4
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	166	6	3,6
27	Milch	137 183	8 109	5,9
	Übertrag	144 026	9 214	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	144 026	9 214	
*28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	1 631	381	23,4
29	Mineralwasser	297	38	12,8
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	54	9	16,7
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	43	2	4,7
32	Pilze, frische	30	2	6,7
33	Pilze, gedörrte und Konserven	93	15	16,1
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	149	35	23,5
35	Schokolade	138	15	10,9
36	Sirupe	53	17	32,1
37	Speisefette und Margarine	174	9	5,2
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	250	18	7,2
39	Spirituosen	1 726	281	16,3
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	261	11	4,2
41	Süßstoffe, künstliche	6	—	—
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	109	1	0,9
43	Tee und Mate	50	4	8,0
44	Teigwaren	178	25	14,0
45	Trinkwasser, Eis	25 110	5 801	23,1
46	Weinmost, Wein, Süßweine, Wermut usw.	7 044	553	7,9
47	Zuckerarten	49	9	18,4
48	Verschiedene andere Lebensmittel	296	58	19,6
	Zusammen Lebensmittel	181 767	16 498	9,1
	<i>Berichtigung zu Heft 5/1963, S. 353, Pos. 28:</i>			
	Im Jahresbericht pro 1962 betrug die Zahl untersuchter Proben 1611 (statt 18 441); diejenige der Beanstandungen 422 (statt 2 168); Prozentwert 26,2 (statt 11,7). Das Total aller Proben beträgt somit	194 881	13 737	7,0

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	‰
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	96	4	4,2
2	Kellerbehandlungsmittel	21	—	—
3	Konservierungsmittel	16	3	18,8
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	133	7	5,3
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	44	5	11,4
2	Garne, Gespinste und Gewebe	34	—	—
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	228	79	34,6
4	Kosmetische Mittel	163	13	8,0
5	Mal- und Anstrichfarben	61	9	14,8
6	Petroleum und Benzin	52	6	11,5
7	Spielwaren	114	25	21,9
8	Umhüllungs- und Packmaterial	106	10	9,4
9	Wasch- und Reinigungsmittel	30	3	10,0
10	Zinn zum Löten	1	—	—
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	91	9	9,9
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	924	159	17,2
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	181 767	16 498	9,1
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	133	7	5,3
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	924	159	17,2
	Zusammen	182 824	16 664	9,1

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	kg
	a) <i>Lebensmittel</i>					
1	Butter	3	—	—	—	—
2	Eier	32	1	3 398	—	—
3	Eierkonserven	277	12	118 923	9	104 712
4	Fruchtsäfte	57	1	6 744	1	6 744
5	Gemüse, Pilze und Konserven	269	6	28 260	—	—
6	Gewürze	76	2	507	—	—
7	Honig	160	1	670	—	—
8	Kaffee	39	10	33 881	—	—
9	Kakao, Schokolade, usw.	36	1	170	—	—
10	Käse	137	5	87 516	—	—
11	Obst und Obstkonserven	195	11	19 688	—	—
12	Speisefette ohne Butter	20	1	288	1	288
13	Speiseöle	77	—	—	—	—
14	Spirituosen	184	19	5 445	—	—
15	Tee	—	—	—	—	—
16	Teigwaren	64	2	636	—	—
17	Wein	1 555	54	274 479	—	—
18	Zuckerarten	10	—	—	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	447	29	51 242	—	—
	Zusammen Lebensmittel	3 638	155	631 847	11	111 744
	b) <i>Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>	133	4	13 859	—	—
	c) <i>Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>					
	1. Kosmetische Mittel	42	—	—	—	—
	2. Spielwaren	8	1	61	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	37	2	—	—	—
	Zusammen	87	3	61	—	—

Tabelle 4

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1963

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto Ausgaben	Bundes- Beitrag	Beiträge an die Vitamin- unter- suchungs- anstalten
	Betriebs- kosten der Laboratorien	Besoldungen des Labor.- Personals und d. Lebensm.- Inspektoren	Reisespesen	Kosten d. kant. In- struktionsk.	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	102 312.20	451 224.50	22 904.45		576 441.15	68 771.55	507 669.60	33 197.35	
Zürich (Stadt)	173 242.30	442 958.20	3 546.40		619 746.90	127 659.95	492 086.95	48 625.25	
Bern	65 199.90	191 267.90	22 517.65		278 985.45	58 213.10	220 772.35	32 238.55	
Luzern	41 438.95	163 576.85	5 870.40		210 886.20	73 124.80	137 761.40	14 803.40	
Uri	32 087.40	127 462.65	2 384.65		161 934.70	54 346.15	107 588.55	9 465.10	
Glarus	9 625.20	54 629.80	4 253.65		68 508.65	3 641.45	64 867.20	4 037.55	
Zug	28 357.65	67 151.30	3 148.85		98 657.80	23 652.50	75 005.30	8 312.70	
Fribourg	11 851.85	71 999.40	5 851.25		89 702.50	11 587.45	78 115.05	7 910.40	
Solothurn	29 774.75	142 178.35	3 323.15		175 276.25	16 344.30	158 931.95	8 029.20	
Basel-Stadt	98 172.90	359 163.50	3 222.30		460 558.70	86 757.95	373 800.75	22 228.15	
Baselland	19 631.95	85 141.25	6 866.80	463.70	112 103.70	35 150.85	76 952.85	5 694.70	
Schaffhausen	17 190.10	54 958.60	749.90		72 898.60	7 348.55	65 550.05	5 238.40	
Appenzell A. Rh.	7 138.—	7 800.—	1 825.30		16 763.30	601.55	16 161.75	763.70	
Appenzell I. Rh.	3 378.25	3 000.—	334.20		6 712.45	616.70	6 095.75	463.25	
St. Gallen	121 442.25	225 616.85	4 063.90		351 123.—	71 490.65	279 632.35	22 819.20	
Graubünden	31 499.80	130 360.60	8 095.30		169 955.70	22 178.05	147 777.65	17 221.45	
Aargau	43 424.25	158 869.65	9 898.10		212 192.—	89 916.05	122 275.95	12 515.80	
Thurgau	25 968.35	141 001.15	6 892.30		173 861.80	37 745.65	136 116.15	11 144.55	
Ticino	73 968.55	285 236.95	12 026.05		371 231.55	75 368.75	295 862.80	23 875.60	
Vaud	61 774.90	326 537.15	18 929.30		407 241.35	66 105.20	341 136.15	28 955.45	2 599.15
Valais	40 515.15	153 846.—	8 916.85		203 278.—	37 674.60	165 603.40	23 422.60	
Neuchâtel	44 828.25	207 920.35	13 846.90		266 595.50	31 822.20	234 773.30	13 840.—	
Genève	71 368.80	227 849.90	3 222.95		302 441.65	21 558.—	280 883.65	17 745.60	
Zusammen	1 154 191.70	4 079 750.90	172 690.60	463.70	5 407 096.90	1 021 676.—	4 385 420.90	372 547.95	2 599.15
1962	1 007 337.80	4 020 195.50	164 519.35	14 007.75	5 206 060.40	922 058.35	4 284 002.05	358 398.30	10 781.30
1961	972 082.95	3 543 679.65	166 807.50	4 564.10	4 687 134.20	909 904.10	3 777 230.10	329 230.80	7 294.60
1960	861 858.45	3 206 025.90	160 362.60	3 268.15	4 231 515.10	834 823.95	3 396 691.15	298 111.95	7 353.85

II. 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 inspectorats des denrées alimentaires

Milch — Lait. Ganze Schweiz — Suisse entière. Untersuchte Proben — Echantillons contrôlés: 137 183

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

	Beanstandete Proben Echantillons contestés
Wässerung — mouillage	278
Entrahmung — écrémage	158
Wässerung und Entrahmung — mouillage et écrémage	9
Fettgehalt ungenügend — teneur en graisse insuffisante	424
Von kranken Tieren stammend — provenant de vaches malades	2022
Schmutzmilch — lait souillé	2175
Ungenügend haltbar — conservation insuffisante	1400
Andere Gründe — autres motifs	1395
Total	<hr/> 7861 <hr/>

Verfälschung der Milch — Falsification du lait

Die Untersuchung von 2 Proben Rohmilch ergab folgendes Bild:

	Probe I	Probe II
Keime auf PC-Agar in 1 ml	18 000	510 000
Coli in 1 ml	30	27 000
Tributyrynspalter in 1 ml	20	3 400

Beide Milchen waren nicht ranzig, trotz Anwesenheit von Tributyrinspaltern.

Um den ständig zunehmenden Fettentzug bei Melkmaschinenbetrieben zu unterbinden, haben wir begonnen, Fettentzüge als Warenfälschung den Bezirksanwaltschaften anzuzeigen. Leider haben uns die Gerichte enttäuscht, weil besonders ländliche Richter so argumentieren, daß das Endgemelk wegen größerer Verschmutzung zurückbehalten werden solle. Ein Bezirksanwalt hat uns deshalb geraten, in Zukunft solche Fälle administrativ mit der Maximalbuße von Fr. 100.— durch die Gesundheitsbehörden zu erledigen. (Zürich-Kanton)

Die Beanstandungen wegen unreiner Milch sind im vergangenen Jahr praktisch zu Ausnahmefällen geworden. Die Wattefilter weisen in den meisten Fällen eine solche Sauberkeit auf, daß man leicht anzunehmen geneigt ist, man verwende auf dem Hof ein Sieb, wenn nicht sogar ein Filter. Diese Annahme wurde bei der Durchführung einiger Stallproben bestätigt. Daß dies auch bei den Milchlieferanten für Verarbeitungsmilch gehandhabt wird, steht im Widerspruch zu Art. 47, Abs. 1 des Schweiz. Milchlieferungsregulativs. Diese Erscheinung läßt sich nur dadurch erklären und stimmt mit den Äußerungen vieler Landwirte überein, daß auf Grund des Mangels an Arbeitskräften das Melkpersonal in vielen Fällen keine Zeit für eine saubere Milchgewinnung aufwenden kann.

Diese Zeiterscheinung hat in einer anderen Beziehung ihre weit größeren Folgen. Die Beanstandungen wegen nicht haltbarer Milch haben im verflossenen Jahr zugenommen. Der unsichtbare, nur schlecht filtrierbare bakteriologische Schmutz wird vielerorts nicht erkannt. Der Reinigung der auf den meisten Höfen eingeführten Melkmaschine wird zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Überaltete mit kleinen Rissen versehene Zitzenbecher sind immer wieder anzutreffen. Die Verwendung von Melkmaschinen hat viel Personal dazu verleitet, die gesamte Melkzeit vor allem am Morgen auf ein Minimum zu beschränken. Leider ist die Zitzenkontrolle praktisch noch nirgends bekannt, bei der die erste, stark mit Bakterien versetzte Milch durch einmaliges Herausziehen aus dem Zitzenkanal in ein separates Gefäß gemolken wird. Es zeigt sich immer wieder, daß das von Hand gewonnene Nachgemelk sehr viel sichtbaren Schmutz aufweist. Gründe dafür sind schlechte Euterreinigung und unsaubere Hände. Grobe Partikel werden durch das Filtrieren wohl zurückbehalten, die daran haftenden Bakterien aber gelangen in das Gesamtgemelk und verursachen eine kurze Reduktasezeit. Die vom kant. Milchinspektor durchgeführten Nachkontrollen bei Landwirten, die eine nicht haltbare Milch ablieferten, ergaben, daß entweder Euterzustand, Melkmaschine oder das Milchgeschirr nicht den Bestimmungen des Schweiz. Milchlieferungsregulatives entsprachen. (Zug)

In der Gesamtzahl von 5287 untersuchten Milchproben sind 669 Vorzugsmilchproben inbegriffen, wovon 68 als Vorzugsmilch zu beanstanden waren, jedoch zum größten Teil als Konsummilch freigegeben werden konnten.

Als höchster Wasserzusatz wurde ein solcher mit 16,8 %, als maximale Entrahmung eine solche von 51,3 % ermittelt.

Der Kanton Basel-Land ließ in 4 Fällen 13 Proben untersuchen, wovon 6 als gewässert zu beanstanden waren. (Basel-Stadt)

Wiederholte Störungen bei der Yoghurtfabrikation ließen den Verdacht auf Ablieferung antibiotikahaltiger Milch aufkommen. Eindeutig war nur ein Fall, doch konnte der fehlbare Milchlieferant nicht eruiert werden, weil die Ortsgesundheitskommission den Auftrag zur Liefermilchprobenerhebung nicht ausführte. In allen anderen Fällen lag irgend eine andere Ursache vor, wie z. B. abgeschwächte Yoghurtkulturen oder ungenügende Impftemperaturen. Antibiotica,

insbesondere Penicillin, sind bestimmt in vielen Fällen die Ursache schwerer Fabrikationsstörungen bei der Milchverarbeitung. Es wäre aber verfehlt, diese Mittel nun für alle auftretenden Störungen und daraus erwachsenen Schäden verantwortlich zu machen.

Ein Qualitätsabzug verleitete einen Käser dazu, seiner für Fernmilchliefierung bestimmten Milch Reinigungsmittel P_3 zuzusetzen, um bessere Resultate bei der Reduktaseprobe zu erzielen. Dieser Zweck wurde wohl erreicht, aber das zugesetzte P_3 hatte an den Antikorrodalkannen, die ihm vom Milchkäufer jeweils zugestellt wurden, Korrosionen verursacht, welche auffielen. Wir wurden deshalb vom Milchkäufer um Abklärung ersucht. Dieser Fall wurde dem zuständigen Bezirksamt überwiesen, denn eine solche verwerfliche Handlung verdient unseres Erachtens eine Bestrafung, als abschreckendes Beispiel, sonst könnten derartige unerlaubte Manipulationen Schule machen. (St. Gallen)

Der Wertverminderung verdächtige Proben machten die Erhebung von 28 Stallproben notwendig. Die gewässerten Sennereiprobe wiesen einen Wasserzusatz von 5 bis 47 % und die im Fettgehalt herabgesetzten ein Fettmanko von 16 bis 85 % auf. Die Milch mit einem Fettmanko von 85 % wurde uns von seiten eines Konsumenten zur Kontrolle zugestellt. Der Lieferant dieser Milch konnte vorläufig noch nicht der Milchfälschung überführt werden.

Eine auf Verlangen eines Hoteliers in seinem Betrieb erhobene Milch wies einen Wasserzusatz von 34 % auf. Die einige Tage später erfolgte Kontrolle der Liefermilch für das betreffende Hotel wies einen Wasserzusatz von 47 % auf. Es betraf ein Quantum von 40 Litern. (Graubünden)

Le pourcentage du mouillage pour 17 échantillons contestés a varié de 5,5 à 38 %.

Quant aux laits malades, impropres à la consommation, ils ont fait l'objet de rapports à l'intention du Vétérinaire cantonal qui a chargé les vétérinaires-délégués de procéder à une enquête et de prescrire les mesures nécessaires. (Vaud)

L'approvisionnement en lait de consommation des centres et des stations se fait, en été surtout, sous forme de laits de secours, qui viennent souvent de fort loin. Nous avons constaté des températures de boilles de lait, à l'arrivage en gare, allant jusqu'à 17 degrés. (Valais)

Un lait mélangé provenant d'une étable de 20 vaches, n'accusait que 2,7 % de matière grasse. A la contre-épreuve à l'étable, le lait de 9 vaches avait des teneurs en matière grasse variant de 0,9 à 2,6 %. Cette anomalie provenait de pommes de terre gelées qui étaient utilisées dans l'affouragement.

Durant les grands froids du mois de février, un lait de livraison était gelé dans la boille. Le garçon qui secondait son patron dans la distribution allait tout sim-

plement à la Centrale laitière pour dégeler le lait à la vapeur, ce qui provoquait un mouillage de 25 %.

Dans une Centrale laitière, nous avons constaté que le lait pasteurisé le matin se trouvait encore l'après-midi dans des boilles plongées dans des bassins d'eau au lieu d'être mis en bouteilles immédiatement après la pasteurisation. De ce fait, l'effet de pasteurisation était nul.

Dans une ville, un laitier fut sévèrement condamné parce qu'il ajoutait de la présure au lait livré par son concurrent afin de le faire trancher, ce qui lui attirait naturellement de nombreuses réclamations. A la même occasion, ce peu scrupuleux personnage subtilisait les plaques de beurre déposées à côté des pots à lait.

Des laits «prêts à la consommation» et servis dans des bars à café, se trouvaient très fortement souillés par du *bacterium coli* et d'autres microorganismes.

(Neuchâtel)

Alors que la vente du lait ordinaire s'élève à 36 182 litres par jour, celle du lait pasteurisé atteint 36 573 litres par jour.

Nous avons soumis le lait pasteurisé à un contrôle régulier pour constater si ce lait satisfaisait aux exigences de l'article 73, al. 5 de l'Ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires, qui sont les suivantes pour le lait pasteurisé prélevé à la Centrale:

Nombre de germes dans 1 cm³, maximum 25 000

Absence de bactéries du groupe coli aérogènes dans 1 cm³

Réaction de la phosphatase négative.

Lors de la séance du 20/21 juin 1963,

l'Association des chimistes cantonaux a recommandé d'admettre 50 000 germes au maximum dans le lait pasteurisé prélevé dans le commerce.

Sur les 390 échantillons prélevés et soumis à l'analyse bactériologique, le nombre de germes contenus dans 1 cm³ a été le suivant:

Nombre de germes par cm ³			Nombre d'échantillons
0	à	100	19
100	à	500	36
500	à	1 000	42
1 000	à	10 000	185
10 000	à	25 000	93
25 000	à	50 000	11
au-dessus de 50 000			4

La présence de bactéries du groupe coli aérogènes a été constatée dans deux échantillons.

L'essai de la phosphatase s'est révélé négatif dans tous les cas. Au point de vue chimique, ces laits pasteurisés n'ont donné lieu à aucune contestation. (Genève)

Bangbekämpfung — Lutte contre la brucellose

Folgende Tabelle gibt Aufschluß über das Ergebnis der Banguntersuchungen im Jahre 1963:

	Uri	Schwyz	Obwalden	Nidwalden	Total
Kontrollierte Proben	484	5059	1216	683	7442
Davon Bestandesmilchen geprüft mit ABR-Ringprobe	484	4929	1216	674	7303
Davon Einzelgemelke geprüft mit MMSA	—	130	—	9	139

Noch 6 von 7303 getesteten Milchproben reagierten bei der ABR-Ringprobe positiv. Die Magermilch-Schnellagglutination (MMSA), ausgeführt bei 139 Einzelgemelken, fiel in 5 Fällen positiv aus. Es kann somit erneut konstatiert werden, daß die Bang'sche Krankheit bei unsern Viehbeständen der Vergangenheit angehört. (Urkantone)

Für die Seuchenbekämpfung erhobene Liefermilchproben	5906
Mit positiver Ringprobe	7
Deshalb erhobene Einzelproben	38
Davon mit negativer MMSA	34
Davon mit positiver MMSA ohne Brucellenausscheidung	0
Davon mit positiver MMSA mit Brucellenausscheidung	4 in 2 Beständen
Infizierte Liefermilchproben 0,03 ‰	(Aargau)

4528 Milchproben wurden der Abortus-Bang-Ring-Probe unterzogen, wobei nur 3 Proben positiv reagierten. Somit kann gesagt werden, daß die thurgauische Verkehrsmilch praktisch bangfrei ist. (Thurgau)

Au total 75 vaches atteintes de brucellose bovine ont été abattues dans le canton en 1963.

On constate une quasi absence de cas positifs de Bang dans les laits de mélange. (Valais)

Sur 3 241 laits mélangés soumis par notre service au test ABR, 26 laits ont été trouvés positifs. L'Office vétérinaire a suivi ces cas. (Neuchâtel)

Vorzugsmilch — Laits spéciaux

Untersuchte Proben 59
Davon beanstandet 24

Diese Beanstandungen betreffen in allen Fällen entweder positive Colibefunde (17) oder Überschreitung der gesetzlichen Maximalkeimzahl (7), die aus hygienischen Gründen recht niedrig angesetzt sind. Sie betreffen kleinere technische Fabrikationsunfälle, sind aber nicht alarmierend.

Pasteurisierte Milch — Lait pasteurisé

Untersuchte Proben 81

Davon beanstandet 34

Auch hier geht die Großzahl der Beanstandungen auf eine Überschreitung der gesetzlichen Keimzahlen hinaus, ohne daß dabei in der Regel schon an eine gesundheitliche Gefährdung des Konsumenten gedacht werden muß. Fünf der erwähnten Beanstandungen beziehen sich auf Geschmacksfehler.

Die 10 nachgewiesenen Wässerungen ergaben folgende Wasserzusätze: (nach zunehmenden Werten geordnet)

5,4 ‰	9,5 ‰	21,5 ‰
5,6 ‰	14,2 ‰	22,2 ‰
6,4 ‰	17,0 ‰	29,6 ‰
		47,3 ‰

(Luzern)

Von 16 kontrollierten Proben pasteurisierter Milch mußten 7 beanstandet werden. Die *nicht* beanstandeten Proben wiesen folgende Keimzahlen auf: 8 000, 9 000, 10 000 (2×), 24 000, 30 000, 31 000, 34 000 und 52 000. Bei den *beanstandeten* Proben wurden folgende Keimzahlen ermittelt: 78 000, 203 000, 256 000, 1 000 000, 6 600 000, 52 800 000 und 145 000 000 (Säuregrad: 25,1!). In den vier letztgenannten Fällen fiel zudem die Prüfung auf Colibakterien in 0,1 ml positiv aus. Die Phosphataseprobe fiel bei allen Proben negativ aus. Es handelte sich somit um Nachinfektionen oder um Keimvermehrungen infolge unsachgemäßer Aufbewahrung der Milch. (Graubünden)

Le nombre de germes/cc trouvé dans 19 échantillons a varié de 30 000 à 8 000 000. Les responsables ont été amendés par la Préfecture. (Vaud)

Rahm und Kaffeerahm — Crème et crème pour le café

Bei Zugabe von Kirsch flockte *Kaffeerahm* aus. Der Kirsch hatte 1,60 g/l abs. Alk. Säure. Vergleichskirsche aber nur 1,14 und 0,90 g/l. Es zeigte sich, daß die Ausflockung von der Menge der Säure im Kirsch, vom Alter des Rahms und dem Säuregehalt des Kaffees abhängt. Auch spielen die Art des Zugießens und das Rühren eine Rolle. (Zürich-Kanton)

Das Fett von 2 Proben *Kaffeerahm* bestand aus $\frac{2}{3}$ Butter- und $\frac{1}{3}$ Pflanzenfett. (Zürich-Stadt)

Originalproben aus *Vollrahm*kannen von Großmolkereien zeigten beste bakteriologische Resultate. Dagegen ergab eine Probe aus einem Ausmeßkrug 1 000 Colibakterien in 0,1 ml und 10 Millionen Keime in 1 ml. Es sind dies Erscheinungen, die sehr für die geschlossene Verpackung des Vollrahmes sprechen. (Zug)

De la crème, destinée à être consommée directement, n'était pas pasteurisée.
De la crème pasteurisée était infectée d'une manière importante par des colibacilles. (Fribourg)

Es gelangten 14 Proben *Vollrahm* und 9 Proben *Kaffeerahm* zur Untersuchung. Davon waren 9 Proben *Vollrahm* und 8 Proben *Kaffeerahm* zu beanstanden. Beanstandete Proben von *Vollrahm* wiesen Keimzahlen von 840 000, 1 690 000, 1 500 000, 13 200 000, 21 000 000 und 23 800 000 bei teilweise positivem Colibakterienbefund in 0,1 ml auf. Je eine Probe *Vollrahm* war roh und wies einen Fettgehalt von nur 21,7 % auf. Die beanstandeten Proben von *Kaffeerahm* wiesen mit einer Ausnahme eine negative Phosphatasereaktion auf, hatten also ursprünglich eine Pasteurisation erfahren, zeigten jedoch infolge Nachinfektion oder unsachgemäßer Aufbewahrung (Rahmkrug auf dem Buffet) Keimzahlen von 4 000 000, 5 400 000, 13 000 000, 26 000 000, 30 000 000 und 68 000 000 bei positivem Colibakterienbefund in 0,1 ml bei 5 Proben. (Graubünden)

Von den 59 untersuchten Proben waren 49 amtlich erhoben worden. 19 Beanstandungen betrafen: ungenügender Fettgehalt: 8, sauer, unrein: 7, durch Schmieröl verunreinigt: 3, schmutzige Flasche: 1. Das in 3 privat zugestellten Proben enthaltene Schmieröl stammte von einer defekten Zentrifuge. (Aargau)

Crème pour café

Echantillons analysés	93
dont reconnus non conformes	33
Motif de la contestation:	
phosphatase positive	10
matière grasse inférieure à 15 %	15
phosphatase positive et matière grasse inférieure à 15 %	8
	(Vaud)

Demi-crème

Ces produits sont pasteurisés, mais on y décèle un nombre de germes excessivement élevé dû, presque toujours, à une mauvaise manutention. (Valais)

Crème sucrée fouettée, trop riche en germes et présence de bactéries du groupe coli. (Genève)

Milchprodukte — Produits laitiers

6 *Yoghurts* nature mußten beanstandet werden, weil sie Oidien (bis 24 000/l g), Hefen (bis 1,2 Mio./l g), Schimmelpilze (bis zur Rasenbildung) oder coliforme Keime (in einem Falle) aufwiesen. In 10 *Fruchtyoghurts* (einschließlich Mokka-

und Nußyoghurt) wurden Oidien (bis 24 000/l g) und Hefen (bis 1,2 Mio./l g) gefunden. Das Vorkommen von Oidien und Hefen ist bei diesen Yoghurtarten auf den Zusatz zuckerhaltiger Fruchtsäfte oder Kaffee-Extrakte und Nußpasten zurückzuführen. Unserer Meinung nach sollten diese Zusätze frei von Hefen und Oidien hergestellt werden können. Frische oder tiefgefrorene Früchte oder frisch hergestellte Nußpasten werden wohl selten als Zusätze zu Yoghurt verwendet.

Ein Vollmilchpulver und ein Magermilchpulver wiesen 154 000 bzw. 162 000 Keime im Gramm auf. Milchpulver sollte nicht über 50 000 Keime im Gramm aufweisen. (Zürich-Stadt)

Die Untersuchung verschiedener Muster von Kondensmilch ließ erkennen, daß der auf den Packungen deklarierte Frischmilchwert, wobei als maßgebende Werte für Vollmilch ein Gehalt von 3,5 % Fett und 12,1 % Trockensubstanz gelten, den zu stellenden Anforderungen entsprach. Bei gezuckerten Produkten waren die Zahlen auf die Substanz nach Abzug des zugesetzten Zuckers zu beziehen. — Zwei Proben von ausländischem Vollmilchpulver zeigten folgendes Analysenergebnis:

Sinnenprüfung: Bei beiden Proben handelte es sich um ein gelbliches, leicht körniges, feines Pulver mit mehr oder weniger deutlich wahrnehmbarem Milchpulvergeruch und -geschmack.

Die Löslichkeitsprüfung von 10 g *Milchpulver* in 100 ml Wasser von 65 ° C ergab für Probe 1 und 2 keine völlig gleichmäßige, disperse Lösung, sondern eine feinflockige Suspension mit vereinzelt braunen Klümpchen als Bodensatz.

<i>Bestimmungen</i>	Probe 1	Probe 2
Feuchtigkeit (Wasser) %	5,46	5,61
Trockenmasse %	94,54	94,39
Fett im Pulver direkt %	24,5	25,5
Fett in Trockenmasse %	25,9	27,0
Säuregrad nach Soxhlet-Henkel für Milch mit 3,7 % Fett	11,5	13,5
Säuregrad, ausgedrückt im Verbrauch von ml 0,25-n-Alkali für 10 g Milchpulver	7,6	9,3

Bakteriologische Prüfungen:

Keimzahl in 1 g auf Agar nach 3 Tagen	225	115
Colibakterien vom Typus <i>Escherichia coli</i> , Gasbildner vom Typus <i>Aerobacter aerogenes</i> in 0,1 g	<i>nicht</i> nachweisbar	
Bakterien aus den <i>Salmonella paratyphi</i> -Gruppen in 0,2 g	<i>nicht</i> nachweisbar	

Der Wassergehalt erwies sich gegenüber der Anforderung von Artikel 79, Absatz 4 der Eidg. Lebensmittelverordnung, welcher für Vollmilchpulver im Maximum 5 % zuläßt, als leicht erhöht. Beide Proben eigneten sich beispielsweise für die Biscuitherstellung. (Basel-Stadt)

Schmelzkäse wurden auf Phosphatgehalt untersucht:

Probe I	1,83 % P_2O_5 (nach Aufschluß)
Probe II	1,69 % P_2O_5 (nach Aufschluß)
Probe III	1,80 % P_2O_5 (nach Aufschluß)

entsprechend etwa $3\frac{1}{2}$ % Mononatriumphosphat.

(Zürich-Kanton)

Aus dem Kanton Luzern sowie aus dem kantonalen Laboratorium in Chur kamen uns Nachrichten zu, wonach verschiedene Personen am Genuß von *Tilsiterkäse* an enteritisartigen Erscheinungen erkrankt seien. Bakteriologischer Befund: Coagulase-pos. Staphylokokken. Der Käse war von einem hiesigen Käsehändler im Luzernerbiet und in Graubünden, z. T. auch in der Urschweiz verkauft worden. Aus der Urschweiz kamen keine Meldungen über Erkrankungen und die dort erhobenen Käseproben zeigten auch nur vereinzelt positive Staphylokokkenbefunde. Hingegen waren die Käse ab Lager in Luzern und aus Chur stark positiv. Bemerkenswert war, daß Personen aus dem Laboratorium Chur, die von den überbrachten Käseproben, ohne das Untersuchungsergebnis abzuwarten, gegessen hatten, akut erkrankten.

Der hiesige Käsehändler hatte die Ware von einem Käser aus der Ostschweiz bezogen, der sie abstoßen wollte, weil sie von einer Verkaufsorganisation wegen nicht ganz reinem Geschmack zurückgewiesen worden war. Die gesundheitsschädlichen Posten wurden vernichtet. Von der Verwendung als Hundefutter oder Schweinefutter wurde auf Anraten des Herrn Kantonstierarztes und des Schlachthofverwalters abgesehen.

(Luzern)

6 uns aus 4 verschiedenen Orten zugestellte *Tilsiter* derselben außerkantonalen Herkunft hatten angeblich ein bis zwei Stunden nach dem Essen Brechdurchfall verursacht. 4 Proben erwiesen sich bei der bakteriologischen Untersuchung als erheblich mit zum Teil koagulasepositiven Staphylokokken verunreinigt. In 2 Proben konnten keine Staphylokokken nachgewiesen werden. Von der einen dieser beiden Proben behauptete der Einsender, er sei nach dem Essen von derselben fast gestorben. Einer Versuchsperson erging es ähnlich, indem sich ca. 2 Stunden nach dem Essen starke Übelkeit mit Erbrechen und Durchfall einstellten. Nach dem Krankheitsbild dürfte es sich um eine Staphylokokken-Entero-Toxikose, die durch ein hitzeresistentes Enterotoxin hervorgerufen wird, gehandelt haben. Salmonellen ließen sich in keiner der fraglichen Proben nachweisen.

(Graubünden)

Zwei *Rahmschmelzkäse* wiesen Trockenmassen von 47,2 und 50,9 anstatt 53,0 % auf. Ein ausländischer Schmelzkäse, der als 50 % Fett i. Tr. angepriesen wurde, enthielt 48,3 %. Ein geriebener, getrockneter Parmesankäse wurde mit der Anpreisung «hoher Nährwert: 43 g = 1 Liter Milch» verkauft. Der Nährwert entsprach aber nur einer Milchmenge von 327 cm³.

(Aargau)

Le indagini esperite presso i produttori alpeggianti hanno permesso la conclusione che la fonte dell'infezione batterica dev'essere con ogni probabilità riferita all'acqua utilizzata per la lavatura (e la risciacquatura) degli utensili e dei recipienti dei caseifici (solo in un caso è rimasto il sospetto che l'infezione potesse essere stata anche causata dalla mancanza di pulizia del personale avventizio estero); le captazioni d'acqua alle quali hanno fatto capo i produttori dei formaggi erano esposte all'inquinamento con escrementi bovini e le acque stesse saltuariamente inquinate. (Ticino)

Le fromage préparé dans le canton de Fribourg et vendu sous la désignation de Saint-Paulin, contenant des staphylocoques dorés toxigènes, a provoqué l'intoxication de 2 personnes. (Genève)

Butter — Beurre

Du beurre mis dans le commerce sous la désignation de «beurre surfin» n'était que du beurre qui aurait dû être désigné comme «beurre de fromagerie», car il ne correspondait pas à ce qui est exigé d'un «beurre surfin» au point de vue qualité d'ordre bactériologique. (Fribourg)

Un'inchiesta esperita sul commercio ambulante del burro (ai fini della sua definitiva proibizione ai sensi dell'art. 98 capv. 2 dell'ODA) ha portato da un lato alla scoperta di una sofisticazione, praticata su larga scala, di burro col 50 % di margarina vegetale (ciò che ha avuto seguito penale per il contravventore) e dall'altro alla constatazione che burro da caseificio fornito nell'ambito dell'azione della Butyra è stato venduto come burro da tavola o semplicemente come burro nostrano (denominazione quest'ultima non ammessa dall'ODA perchè incompleta). (Ticino)

Sur 11 beurres contrôlés, 3 étaient non conformes aux prescriptions de l'art. 91 al. 3 de l'ODA (non fabriqués avec de la crème de lait pasteurisé). Ils auraient dû porter la désignation «beurre de fromagerie» en lieu et place de celle de «beurre de table». (Vaud)

Speiseöle — Huiles comestibles

Das fadenziehende Öl einer Thonkonserve bestand aus reinem Olivenöl, das auch in Geruch und Geschmack den an ein unverdorbenes Öl zu stellenden Anforderungen entsprach. Wahrscheinlich war eine Art von Polymerisation des Öles für die Erscheinung des Fadenziehens verantwortlich. Das filtrierte und mit heißem Wasser behandelte Öl wies immer noch das gleiche Phänomen auf, so daß tierische und pflanzliche Schleimstoffe als Ursache ausschieden.

(Basel-Stadt)

Ein uns von privater Seite zur Kontrolle auf Verwendbarkeit zugestelltes Olivenöl aus einem Notvorrat war deutlich talgig. Es wies eine Peroxidzahl von 64! auf. Der Säuregrad war normal. (Graubünden)

Fleischwaren — Préparations de viande

2 Proben Crevetten waren künstlich gefärbt. Die eine mit Scharlach GN und die andere mit Ponceau 4R und einem cochenilleähnlichen Farbstoff. (Zürich-Stadt)

Gemäß Artikel 65 der Eidg. Fleischschauverordnung dürfen zu Hackfleisch oder zu zerkleinertem Fleisch, das zum Ladenverkauf bestimmt ist, Salpeter, Nitritpöckelsalz oder andere Rötungsmittel nicht zugesetzt werden. In einer Probe von gebratenem Hackfleisch ließ sich Natriumnitrit in einer Menge von 1,8 mg pro 100 g Fleisch noch nachweisen. — In verschiedenen Proben von Bündnerfleisch waren Eiweißzersetzungsprodukte feststellbar. (Basel-Stadt)

Un jambon était coloré artificiellement à la fluorescéine, dans 4 cas des cervelas et saucisses de Vienne l'étaient au jaune orangé S, dans un cas des crevettes à l'écarlate G. N. et dans un cas des œufs de lompe au moyen de nouvelle cochenille, jaune orangé S et écarlate G. N. Un pâté à la viande était en voie d'altération. (Genève)

Mahlprodukte — Produits de la mouture

Da uns gemeldet wurde, eine Partie Inlandweizen mit vermehrtem Mutterkornbesatz sei festgestellt worden, untersuchten wir 3 Proben Inlandweizen, 2 Proben Inlandroggen, 1 Probe Inlandgerste und 1 Probe Auswuchsweizen. Nur in einer Probe Inlandroggen, der 1mal durch den Separator gelaufen war, konnten wir 0,028 % Mutterkorn feststellen. Die neue Getreideverordnung läßt bei Roggen maximal 0,3 % Mutterkorn zu. (Zürich-Kanton)

Brot und Backwaren — Pain et articles de boulangerie

Ein Fruchtkuchen enthielt als Feuchthaltemittel Glycerin, das in einigen Ländern erlaubt, in der Schweiz aber als Zusatz zu Lebensmitteln nicht zugelassen wird. (Zürich-Stadt)

72 1.-Augustweggen, die vom Schweizerischen Bäcker-Konditormeister-Verband als reines Buttergebäck propagiert werden, zu deren Herstellung also kein anderes Fett als reine Butter verwendet werden darf, wurden auf unsere Veranlassung amtlich erhoben und uns zur Untersuchung zugestellt. 4 entsprachen dieser

Anpreisung nicht. Das extrahierte Fett enthielt nur 64—83,5 % Milchfett. Aus gleichem Grunde mußte ein im Privatauftrag eingesandter «Butterzopf» beanstandet werden. (Urkantone)

Die Bezeichnung «au vrai cognac» auf Biscuits-Packungen wurde abgesprochen, da in den Biscuits kein Alkohol nachgewiesen werden konnte (die Ware wurde einer Wasserdampfdestillation unterworfen und das Destillat gaschromatographisch auf Äthylalkohol geprüft). (Basel-Stadt)

Von privater Seite wurde uns ein Birnbrot mit einem Fingernagel mit Wurzel zugestellt. Der Nagel stammte von einem Arbeiter, dessen Finger ins Getriebe der Reibmaschine gekommen waren. (Graubünden)

Dans une pâte à gâteaux pré-emballée on a constaté la présence de staphylocoques dorés. (Genève)

Pudding-, Crème- und Glacepulver oder -massen — Poudre ou pâtes pour puddings, crèmes et glaces

Ein mit Hinweis auf Schokolade in den Verkehr gebrachtes Puddingpulver war künstlich gefärbt. Derartige Erzeugnisse dürfen nicht künstlich gefärbt werden. (Zürich-Stadt)

Poudre pour crème «vanille» colorée artificiellement.

Poudre pour «ice-cream framboise» colorée artificiellement.

Poudre pour «crème Chantilly», composition non conforme.

Sirop pour glace «Kool-pops» d'origine américaine, renfermant un colorant bleu (F. D. C. I.) non admis en Suisse comme colorant alimentaire.

Gélatine-dessert, d'origine américaine, renfermant de l'acide adipique et du butylhydroxyanisol, substances chimiques non admises dans les poudres pour puddings. (Genève)

Teigwaren — Pâtes alimentaires

Bei der Degustation von 8 Proben Spinatnudeln wiesen einige derselben einen zu intensiven Spinatgeschmack auf, der den Teigwarengeschmack übertönte. Aus dem Befund war zu entnehmen, daß die Menge des Spinats, welche Nudeln bei der Fabrikation von Spinatnudeln beigemischt werden darf, wahrscheinlich unter 5 % liegt. Hinsichtlich der Farbtönung der 8 Muster ist zu sagen, daß bei 4 Proben, die auch geschmacklich sehr befriedigten, eine hellolivfarbene Nuance vorherrschte, während eine Probe von auffallend grüner Farbe der künstlichen Färbung verdächtig war. Nach unserer Lebensmittelverordnung ist aber eine künstliche Färbung von Spinatteigwaren nicht zulässig. (Basel-Stadt)

Aus Deutschland wurde ein «Eierbad» importiert. Es handelte sich um ein Pulver, das in Wasser eine stark alkalische Lösung ergibt. Die Eier müssen darin 2 Stunden lang zur Auflösung des Schmutzes aufbewahrt werden. Wir verboten es gemäß Art. 172 LMV. (Zürich-Kanton)

Des contrôles au point de vue présence éventuelle de salmonelles dans des conserves d'œufs, qui arrivent en grande quantité de l'étranger, et qui sont employées dans la grosse industrie, ont donné heureusement des résultats négatifs. (Fribourg)

Von einer guten Eierkonserve wird ein Säuregrad des Eieröles verlangt, welcher den Wert von 22 nicht übersteigt. Eine normale Gefriervolleikonserve soll nach unseren Erfahrungen einen potentiometrisch bestimmten pH-Wert von über 7 (im allgemeinen von 7,3—7,5) und eine gegen Phenolphthalein als Indikator titrierbare Säure von nicht mehr als 1—2 ml n-Natronlauge pro 100 g Konserve aufweisen. Trotzdem das in Frage kommende Produkt diese Bedingungen erfüllte, befriedigte es degustativ nicht.

Wiederum wie in früheren Jahren kontrollierten wir auch im abgelaufenen Jahre sehr zahlreiche Stichproben von Eierkonserven (Volleipulver, Eigelbpulver, Kristalleiweiß, Gefriervollei, Gefriereeigelb, Gefriereiweiß) verschiedener Herkunft auf bakterielle Verunreinigung. In Volleipulver ließen sich dreimal *Salmonella anatum*, je einmal *Salmonella pullorum gallinarum*, *Salmonella newport* und *Salmonella typhi murium* identifizieren, in Gefriereeigelb zweimal *Salmonella pullorum gallinarum*. Derart infizierte Ware darf nicht in den Verkehr gelangen. (Basel-Stadt)

Seitens der Zollorgane wurden uns 15 Proben Eierkonserven (Gefriervollei und Trockenvollei) zur Untersuchung zugestellt. Alle Proben wurden bakteriologisch auf Keimgehalt, Colibakterien und Salmonellen untersucht. In einem Trockenvolleipulver konnte *Salmonella anatum* nachgewiesen werden. Die Ware wurde an den Lieferanten zurückgeleitet.

35 weitere Proben von Eierkonserven wurden meist in privatem Auftrage bakteriologisch untersucht. Es wurde jeweils die Keimzahl ermittelt und der Nachweis auf Colibakterien und Salmonellen vorgenommen. Die Keimzahlen schwankten von wenigen 100 pro Gramm bis zu 6stelligen Ziffern. In Fällen, in denen hohe Keimzahlen und Colibefunde ermittelt wurden, erfolgte die Empfehlung, daß die Eikonserve nur dort verwendet werden sollte, wo das fertige Nahrungsmittel bei der Zubereitung eine hinreichende Erhitzung erfährt. Salmonellen konnten bei keiner der Probe festgestellt werden. Bei verdächtigem Kulturausfall handelte es sich vielfach um *Proteus*bakterien. Auf jeden Fall wurde in Verdachtsfällen eine serologische Abklärung durch das Bakteriologische Institut vorgenommen. (St. Gallen)

Diätetische Nahrungsmittel — Produits diététiques

Viel Umtriebe erforderten die schamlosen Anpreisungen für den Rothe-Nährzucker durch Reisevertreter. So wurde behauptet, der Zucker sei gut für Cariesbekämpfung; ferner sagten die Vertreter, sie kämen im Auftrage der Gesundheitsbehörden und müßten den Zustand der Kleinkinder überprüfen. Die Bewilligung wurde dann vom Eidg. Gesundheitsamt für das Präparat zurückgezogen.
(Zürich-Kanton)

Ein Nahrungsmittel für Säuglinge wurde unter Verwendung von ärztlichen Attesten und Druckschriften mit irreführenden Angaben als Werbematerial vertrieben.
(Graubünden)

Obst und Gemüse — Fruits et légumes

Im Saft einer beidseitig bombierten Bohnenkonserve waren in 0,01 ml 19 Coli und 221 000 Keime enthalten. Beim Öffnen einer Tomaten-Extraktbüchse spritzte Saft heraus. CO₂ nachweisbar und Stäbchenbakterien. Hefe O. Vermutlich anaerobe Zersetzung. Infolge Wasserhavarie waren Gelberbsen in Jutesack gequollen und verfault. Auch das Sackmaterial war angefault.
(Zürich-Kanton)

Wegen Insektizidrückständen, welche die noch tolerierbare Menge überstiegen, mußte beanstandet werden: Kirschen 2, Salat 9 und biologisches Gemüse (Toleranz 0!) 4 Proben.

Cornichons waren in 3 Fällen gegrünt und Delikatessgurken mit Natriumbenzoat konserviert, ohne daß dies auf den Etiketten vermerkt war.

Meerrettich mußte in 6 Fällen beanstandet werden, sei es, daß er künstlich gefärbt (3 Proben), mit Saccharin gesüßt (1 Probe) oder als Paste in Tuben mit Zusätzen versehen war, für die eine Bewilligung des Eidg. Gesundheitsamtes erforderlich ist (2 Proben).

Ein Apfelkraut bestand aus Abfällen der Konservenindustrie, die mit Zuckerrübensaft versetzt waren.
(Zürich-Stadt)

Die bakteriologische Prüfung einer Probe von tiefgekühltem Spinat ergab eine Keimzahl von 10 Millionen Keimen in 1 ml Spinatflüssigkeit sowie Anwesenheit von *Escherichia coli* in 0,01 ml. Die bedenkliche bakterielle Verunreinigung konnte sehr wohl die Ursache der Erkrankung von Personen gewesen sein, die von diesem Spinat gegessen hatten.

Unerfreulich war das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung von küchenmäßig gerüstetem Gemüse, das uns vom Hersteller überbracht wurde:

	Keimzahl auf Gelatine auf Agar in 1 g nach 3 Tagen		Escherichia coli vorhanden	Aerobacter aerogenes vorhanden
1. Rüblisaft	Gelatine			
	verflüssigt	608 000	in 0,001 g	in 0,001 g
2. Rüblisaft	verflüssigt	172 000	in 0,001 g	in 0,001 g
3. Rübligemüse	verflüssigt	379 000	in 0,001 g	in 0,001 g
4. Rübligemüse	verflüssigt	108 000	in 0,001 g	in 0,001 g
5. Schweizer Suppengemüse	verflüssigt	435 000	in 0,01 g	in 0,01 g
6. Selleriesalat	187 000	113 000	—	—

Wir gaben dem Fabrikanten die nötigen Hinweise zur Vermeidung derartiger bakterieller Verunreinigungen. — Noch bedeutend schlimmer waren jedoch die mit Steinpilzpulver erhaltenen Keimzahlen, die sich in der Größenordnung von 9 bis 12 Millionen Keimen pro 1 g Pilzpulver bewegten! *Escherichia coli* und *Aerobacter aerogenes* ließen sich sogar noch in 0,1 mg Pilzpulver feststellen. — «Houmous with Sesame», als oriental hors d'œuvre bezeichnet, stellte eine Gemüsekonserve dar, die Keimzahlen von 9000 in 1 g auf Gelatine bei 20 ° C nach 70 Stunden und von 23 500 in 1 g auf Difco-PC-Agar bei 30 ° C nach 70 Stunden produzierte. Solche Produkte sind gemäß Artikel 8 unserer Lebensmittelverordnung zu beanstanden. — Rohe gemahlene Mandeln waren durch Säurespaltung des darin enthaltenen Öles stark talgig und ungenießbar geworden. Die Säurespaltung mußte durch Feuchtigkeit und Enzymwirkung zustande gekommen sein. Der Säuregrad des Öles betrug 77,4 ml n/1 %, entsprechend 21,9 % freie Ölsäure. (Basel-Stadt)

Dosage des résidus de pesticides dans les légumes et les fruits. Il a été trouvé dans certaines marques d'oranges, de mandarines et de grape-fruits, de 0,45 à 9,9 ppm d'ortho-phénilphénol dans l'écorce de ces fruits. De plus, il a été constaté dans l'écorce de mandarines en provenance de Sicile et d'Espagne la présence d'une substance chimique qu'il ne nous a pas encore été possible d'identifier.

En 1948, le Service fédérale de l'hygiène publique avait toléré l'emploi de papier imprégné de diphényle pour «papillotter» les agrumes, ce diphényle agissant comme anticryptogamique; en revanche, le traitement direct des fruits par le diphényle n'était pas admis. Une méthode simple, rapide et précise par chromatographie en phase gazeuse a été mise au point; elle nous a permis de doser dans l'écorce des fruits enveloppés par le papier imprégné de cet anticryptogamique les quantités suivantes de diphényle.

Fruits et origine des fruits	Diphényle dans l'écorce en ppm
Orange, Brésil	45
Orange Outspan, Afrique du Sud	12,8
Orange Outspan, Afrique du Sud	0,4
Grape-fruit, Californie	21
Citron, Sicile	12

On constate donc que les huiles essentielles contenues dans l'écorce des fruits d'agrumes dissolvent une partie du diphényle imprégnant le papier qui entoure ces fruits.

Signalons qu'aux Etats-Unis, on tolère 110 ppm de diphényle dans les agrumes.

Le dosage des résidus de Brestan (acétate de tri-phénylétain) sur les céleris nous a permis de constater 7,7 ppm de Brestan sur les feuilles de céleris traités le 19 juillet par cet anticryptogamique et récoltés le 23 juillet. Dans des céleris prélevés dans le commerce, nous avons constaté 0,9 ppm de Brestan sur les feuilles et 0,3 ppm dans la pomme.

La recherche des pesticides phosphorés dans différentes huiles a été faite en appliquant une méthode basée sur l'inhibition de la cholinestérase du sang (sur plaque de gélose) qui donne de bons résultats. Des traces ont été retrouvées dans une huile d'olive pressée à froid, de provenance française et dans une huile de colza de provenance suisse. En revanche, il n'en a jamais été trouvé dans les huiles d'arachides. (Genève)

Pilze — Champignons

In Dübendorf traten 3 leichtere Pilzvergiftungen auf. In Uster konnte der Arzt 2 Patienten mit Pilzvergiftungen retten. In Horgen traten 3 Pilzvergiftungen auf, vermutlich durch Rötlinge, die der Kontrolle nicht vorgewiesen waren.

In Dübendorf leichte Pilzvergiftung (Brechen und Atemnot) durch übermäßigen Genuß von Brätlingen. 4 Italiener wurden durch Knollenblätterpilze vergiftet, da sie die Kontrolle nicht aufgesucht hatten.

Von etwa 6000 kg russischen getrockneten Steinpilzen mußten 800 kg als verdorben vernichtet werden.

Wir veranlaßten, daß die Gemeinden mit Pilzkontrollstellen diese auch auf italienisch ankündigen, da Italiener meistens die Kontrollstelle nicht aufsuchen und Vergiftungen erleiden. (Zürich-Kanton)

Eine Pilzkonserve, bestehend aus zerkleinerten, durch Zugabe von Eisenlaktat schwarz gefärbten, nicht näher bestimmbar Stachel-, Poren- und Röhrenpilzen, wurde beanstandet. Sie war als Zugabe für Fleischkonserven (Pains?) bestimmt und sollte vermutlich als Trüfflersatz dienen. (Zürich-Stadt)

Die amtliche Pilzkontrolle wurde wie bisher in den Gemeinden Zug, Baar, Cham und Oberägeri durchgeführt. Dabei wurden insgesamt

4 102 kg Pilze kontrolliert,

584 kg als ungenießbar oder giftig beschlagnahmt,

253 kg als bedingt essbar taxiert.

(Zug)

Sur les marchés et au contrôle à la Police locale, 250 kg de champignons en tout ont été reconnus impropres à la consommation et séquestrés.

600 kg de champignons en tout ont fait l'objet d'un contrôle pour des particuliers.

L'importance du contrôle est évidente quand on sait que seulement pour Fribourg deux personnes sont mortes et une cinquantaine de personnes ont été intoxiquées pour avoir consommé des champignons qui n'avaient pas été soumis au contrôle.

L'*Amanita phalloïdes* et l'*Inocybe fastigata* ont été la cause de la mort de deux personnes. (Fribourg)

Le poids total des champignons contrôlés a été de 170,355 kg.

Les préposés à ce contrôle ont séquestré et détruit les quantités suivantes:

Champignons avariés	529 kg	
Champignons vénéneux	132,5 kg	
Total	661,5 kg	(Vaud)

Une boîte de gyromitres en conserve était étiquetée «Morillons». (Genève)

Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries

In einer *Mandelmasse* mit Sojamehl, bei der nur die Mandelmasse pasteurisiert worden war, beobachtete man gummiartige Konsistenz und tranigen, an Benzol erinnernden Geschmack. Die Phosphatase-Reaktion war positiv. Wassergehalt 18 %. In 1 g 5500 Keime, 800 *Subtilis* und 30 Schimmelpilze. Offensichtlich lag eine bakterielle Zersetzung vor, wobei die *Subtilis* die gummiartige Konsistenz bewirkten. Der hohe Wassergehalt und der Umstand, daß die Maße nicht als ganzes pasteurisiert war, bewirkten ohne Zweifel die Zersetzung. (Zürich-Kanton)

Unzulässige Farbstoffe konnten nachgewiesen werden in Zuckerbonbons, Süßholzbonbons, Zuckerstreuseln (zweimal) und Kaugummi (zweimal). (Zürich-Stadt)

Wir hatten zahlreiche Konditorei- und Zuckerwaren auf künstliche bzw. unzulässige Farbstoffe zu prüfen. Gemäß Artikel 441 der Lebensmittelverordnung, worin die in der Schweiz zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen Farbstoffe angeführt sind, beanstandeten wir mit einem unerlaubten roten Farbstoff gefärbte Marzipanwaren und mit Ponceau 6 R gefärbte Zuckerwaren. Ponceau 6 R figuriert nicht unter den bei uns bewilligten Lebensmittelfarben. (Basel-Stadt)

In 0,1 ml der Glacemasse von Vanille-Glace, Choco-Vanille und Choco-Erdbeer-Glace ließen sich Bakterien von *Escherichia coli* nachweisen. Die Proben mit der Bezeichnung «Choco» erweckten zudem den Eindruck, als ob Schokolade als Überzugsmasse verwendet worden wäre. Dies war aber nicht der Fall; die Umhüllung der Glacen bestand nur aus einer Fettglasur.

Icecream-Blöckli ergaben bei der bakteriologischen Untersuchung in 1 ml nach 70 Stunden eine Keimzahl von 3 488 000 und die Anwesenheit von *Escherichia coli*

in 0,1 ml. — In den Grundmassen, die für die Glacefabrikation bestimmt waren, konnten in 0,1 ml Bakterien vom Typus *Escherichia coli* und *Aerobacter aerogenes* festgestellt werden. — In einem anderen Betrieb waren Vanille-, Erdbeer-, Mocca-, Zitronenglacen wegen zu hohen Keimgehaltes zu beanstanden. (Basel-Stadt)

Eine *Torte* verursachte angeblich Brechdurchfall. Die bakteriologische Untersuchung der Crèmeeinlage eines übriggebliebenen Stückes ergab die reichliche Gegenwart von *Bacterium coli* und *Staphylococcus aureus*. Das Krankheitsbild läßt auf eine Staphylokokken-Entero-Toxikose schließen. Eine aus Biestmilch hergestellte Milchtorte, die ebenfalls Gesundheitsstörungen verursacht haben soll, wurde hochgradig bakteriell verunreinigt befunden (typische fäkale *Coli* und *coli*-forme Bakterien). (Graubünden)

9 bei *Glace* ausgesprochene Beanstandungen betrafen: bakteriologisch ungenügend: 4, eine dieser Proben enthielt rohe Milch. Fehlende Gewichtsangabe: 4. Trotz Färbung mit Amaranth, Gelborange S und Tartrazin als «naturrein» angepriesen: 1. (Aargau)

Das Fett der äußern Schicht von *Mohrenköpfen* bestand aus Kokoshartfett statt Kakaofett. Es lag nur Fettglasur vor, wodurch der Konsument getäuscht wird, da er Schokolade bzw. Couvertüre erwartet.

Ähnlich liegen die Verhältnisse bei Konditoreiwaren, die in Schokoladeform in Verkehr gebracht werden und aus Kokosfett, Milchpulver und Zucker bestehen. Es liegt auch hier eine Täuschung des Konsumenten vor, indem dieser annimmt, daß Kakaofett verwendet worden ist. (Thurgau)

3 Glacen, die in Konditoreien hergestellt worden sind, waren in ihrer bakteriologischen Beschaffenheit ungenügend. 6 von einem Marktfahrer unter primitiven Verhältnissen mit roher Milch und Glacepulver ohne Aufkochen hergestellte Glacen zeigten schlechte bakteriologische Beschaffenheit. Der Hersteller wurde verwarnet und angewiesen, in Zukunft entweder pasteurisierte Milch zu verwenden oder die Glacemischung vor dem Einfrieren aufzukochen. (Thurgau)

L'eau de rinçage de spatules, sur bancs de glaciers, était trop riche en germes et contenait des bactéries du groupe coli. (Genève)

Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate und Fruchtsirupe — Jus de fruits, jus de fruits concentrés et sirops de fruits

Aprikosenkonzentrat stellte eine dunkelbraune, viskose, säuerlich-süß schmeckende Flüssigkeit dar, dem künstliche bzw. rein synthetische Aromastoffe zur Verstärkung des Fruchtaromas zugesetzt worden waren. Damit hergestellte alkoholfreie Getränke können nach Artikel 285 der Lebensmittelverordnung nicht einmal

auf die Bezeichnung «Limonade» Anspruch erheben. Gemäß Artikel 252, Absatz 3 der zitierten Verordnung sind für die Herstellung von Sirupen mit Fruchtaroma nur *natürliche* Fruchtesenzen erlaubt, was die Verwendung künstlicher, syntetischer Essenzen ausschließt.

Wir begutachteten einen aus dem Saft von *Averrhoa Carambola* (Oxalidacee) hergestellten Sirup. In den beiden uns überbrachten Proben fanden wir einen Gehalt von 0,42 bzw. 0,34 % Oxalsäure. Wenn man bedenkt, daß Oxalsäure die Entstehung von Nierenteinen begünstigt und der Genuß oxalsäurehaltiger Lebensmittel deswegen vermieden werden sollte, ist dem Produkt keine weitere Verbreitung zu wünschen.
(Basel-Stadt)

2 *Sirupextrakte* enthielten den verbotenen, für Lebensmittel nicht duldbaren Farbstoff Naphtholgelb S. Der Vorrat wurde, auf Grund von Artikel 441 der Eidg. Lebensmittelverordnung, aus dem Verkehr gezogen.
(Schaffhausen)

Trinkwasser — Eau potable

Durch die Trinkwasser-Abteilung wurden 1319 Proben erhoben. Weitere 312 sind eingesandt oder überbracht worden. Von den insgesamt 1631 untersuchten Proben (1447 amtliche und 184 aus Privataufträgen) entsprachen 425 (= 26 %) den Anforderungen gemäß schweizerischem Lebensmittelbuch nicht, von den amtlichen Proben waren es 320 (= 22 %) und denjenigen aus Privataufträgen 105 (= 57 %).

Trinkwasserverschmutzungen durch Jauche konnten sechsmal festgestellt werden. Einmal ergab die auf Grund von Reklamationen aus der Bevölkerung vorgenommene Kontrolle, daß in höchstens 50 m Entfernung von einer Brunnstube in Richtung des Quellenstranges ein Abwasserauslauf bestand. Es darf wohl glücklichen Umständen zugeschrieben werden, daß keine ernsthaften Folgen eingetreten sind.

Aus früheren Jahren stammende Versickerungen von Heizöl und Benzin in Grundwassergebiet wurden immer noch peinlich überwacht. Im Berichtsjahr kamen drei Ölundfälle hinzu, wovon zwei dank dem raschen Ergreifen von Gegenmaßnahmen ohne Folgen blieben. Nur im dritten Falle mußten zwei Quellen ausgeschaltet werden, weil in deren Einzugsgebiet Altöl abgelagert worden war.

Die Prüfung eines UV-Entkeimungsgerätes mit vorgeschalteten Filtern aus Bronze bestimmter Korngröße (automatische Spülung) ergab günstige bakteriologische Befunde. Beim behandelten Wasser war aber immer eine ganz schwache Trübung feststellbar, deren Ursache bisher noch nicht abgeklärt werden konnte.
(Zürich-Kanton)

Für die Auskleidung von Trinkwasserleitungen und -reservoirs werden in der letzten Zeit immer wieder Kunststoffe angepriesen. Für eine Firma prüften wir Epoxyharzanstriche auf ihre Tauglichkeit. Schon nach kurzer Inkubationszeit

nimmt das Wasser einen ekelhaft kratzenden und abgestandenen Geschmack an; auch in hygienischer Hinsicht muß wegen der Gefahr einer enormen Bakterienvermehrung von der Verwendung solcher Produkte abgeraten werden. (Zürich-Stadt)

Die im Jahre 1963 untersuchten 1038 Wasserproben mußten in 421 Fällen = 40,6 % beanstandet werden, weil sie den Reinheitsanforderungen des schweizerischen Lebensmittelbuches nicht entsprachen. Es genügten dabei 310 Proben den bakteriologischen, 20 den chemischen und 96 den bakteriologischen und chemischen Erfordernissen nicht. Nach Herkunft können sie wie folgt unterteilt werden:

Herkunft	Zahl der Proben	Beanstandung
Uri	127	32
Schwyz	402	194
Obwalden	110	60
Nidwalden	190	83
Militär	209	52
	<hr/> 1038	<hr/> 421

Besonders gefährdet sind die im Alpengebiet entspringenden Quellen, weil das in den Weiden versickernde Regenwasser, mit Auslaugungen aus Viehexkrementen belastet, schlecht filtriert wieder zu Tage tritt. Ohne Aufbereitung kann es nicht zu Trinkzwecken benutzt werden. Mehrfach mußten die Besitzer solcher Quellen, die keine Entkeimungsanlagen eingebaut hatten, verhalten werden, die Zapfstellen mit der Aufschrift «Kein Trinkwasser» zu versehen. In solchen Gegenden bietet nur die Erstellung zentraler Wasserversorgungen die Gewähr für einwandfreies Trinkwasser. Einzelversorgungen können nicht mit der nötigen Sicherheit überwacht werden.

Die bitteren Erfahrungen von Zermatt sollten uns zu energischem Vorgehen anspornen. Vermehrte Wasseruntersuchungen und von uns ausgesprochene Beanstandungen nützen aber oft wenig, wenn nicht ein behördlicher Druck die Durchführung von Sanierungsmaßnahmen ermöglicht. Unsere kantonalen Vollziehungsverordnungen zum Lebensmittelgesetz bieten hiezu die erforderlichen Voraussetzungen. Sie enthalten die Bestimmung, wonach die Sanitätsbehörden des Kantons und der Gemeinden die geeigneten Sanierungsmaßnahmen zu treffen haben, wenn Trinkwasseranlagen ein der Lebensmittelverordnung nicht immer entsprechendes Wasser liefern. Die Verantwortung liegt bei ihnen, wenn sie in Kenntnis der Sachlage Mißstände stillschweigend weiter dulden. Es sollte nicht mehr vorkommen, daß eine Gemeinde, deren Wasser vor 10 Jahren bereits beanstandet wurde, heute noch Bachwasser verwendet und den durch die bauliche Entwicklung bedingten Mehrbedarf an Trinkwasser durch vermehrte Beanspruchung von verschmutztem Bachwasser deckt. Es ist auch nicht zu verantworten, daß heute noch Bachwasser von 16 Wasserbezüglern, darunter Gastbetriebe, Metzgereien und Sennereien, benutzt wird, dessen Wasserqualität von uns seit 20 Jahren immer wieder abgesprochen wurde.

(Urkantone)

Die Entkeimung mit UV-Bestrahlung im Durchlauf hat sich bei zwei von uns geprüften Anlagen nicht bewährt, da sich die Leuchtröhren häufig mit einem ganz dünnen Film überziehen, der die UV-Strahlung absorbiert. Da die Lampen trotzdem mit normalem Stromverbrauch und normaler Helligkeit weiterbrennen, wird das Versagen erst bei einer bakteriologischen Untersuchung des behandelten Wassers entdeckt.

Die im letzten Jahre begonnene Untersuchung des Grundwassers im untern Birstal wurde fortgeführt und lieferte die Grundlagen zur Schließung der Cellulosefabrik in Delsberg durch den Regierungsrat des Kantons Bern. Seitdem ihre Abwasser nicht mehr in die Birs gelangen, hat sich die Qualität des Grundwassers in chemischer Hinsicht stark gebessert. Leider ist die bakteriologische Verunreinigung des Grundwasserträgers nicht im gleichen Maße zurückgegangen, so daß eine Entkeimung des Trinkwassers nicht zu umgehen ist. (Solothurn)

Im Berichtsjahre gelangten 2672 Trinkwasserproben zur Untersuchung, von denen $788 = 29,5\%$ zu Beanstandung Anlaß gaben. Die Beanstandungen betrafen vorwiegend private Wasserversorgungen, während dies bei den öffentlichen Wasserversorgungen weit weniger der Fall war, da bei diesen in den letzten Jahren unzulängliche Verhältnisse bereits saniert worden waren.

Die Beanstandungen aus hygienischen Gründen betrafen praktisch nur Quellwässer. Quellen im landwirtschaftlich genutzten Voralpengebiet sind vielfach starken Belastungen ausgesetzt, da es an einer genügenden natürlichen Bodenfiltration fehlt. Bei vielen Quellen treten nach Regenperioden oder Düngung im Einzugsgebiet bakteriologische Verunreinigungen auf, während bei ausgesprochenen Trockenperioden oder bei gefrorenem oder schneebedecktem Boden im Winter noch einigermaßen befriedigende Verhältnisse vorliegen. Es ist deshalb absolut notwendig, daß namentlich Quellwässer unter verschiedenen Witterungsbedingungen und Bewirtschaftungsverhältnissen des Einzugsgebiets untersucht werden, um ein zuverlässiges Bild über die dauernden qualitativen Eigenschaften derselben zu erhalten. (St. Gallen)

62 Proben mußten als nicht geeignet beurteilt werden, weil es sich nur um Bachwasser handelte oder der bakteriologische Befund nicht befriedigte. Ein Fragebogen hat gezeigt, daß eine ganze Reihe von Gemeinden bei Wasserknappheit in trockenen Sommern oder im Winter unaufbereitetes Bachwasser in das Reservoir einleiten.

In einem Fall mußte die Aufbereitung des Trinkwassers verlangt werden, weil es demselben See entnommen wird, in den das ungereinigte Abwasser des betreffenden Betriebes eingeleitet wird. (Graubünden)

L'épidémie de fièvre typhoïde de Zermatt a développé ses conséquences jusque dans notre canton. De nombreuses communes se sont souvenues des dispositions légales tant cantonales que fédérales, qui font du distributeur d'eau le responsable de la surveillance des réseaux d'alimentation en eau. Des particuliers, propriétaires de sources, ont afflué au Laboratoire pour faire analyser leur eau.

Nous avons pu à ce moment nous convaincre combien étaient judicieuses les mesures prises en son temps par le Conseil d'Etat, par le transfert au Laboratoire cantonal de la gérance du casier sanitaire des eaux, et par l'affectation d'une partie de son personnel uniquement au contrôle des eaux. (Vaud)

A la suite de l'épidémie de fièvre typhoïde de Zermatt, le nombre d'analyses a triplé par rapport à 1962. Les milieux intéressés ayant déjà été renseignés au sujet de Zermatt, nous n'y reviendrons pas. Toujours est-il que l'on a pris conscience, soit dans les communes, soit chez les particuliers, du problème de l'eau potable. De nombreuses améliorations, recaptage, contrôle des réseaux, traitements bactéricides, ont été réalisés en 1963. Plusieurs autres projets le seront en 1964. Par mesure de prudence, certaines stations ont adjoint à leurs installations un traitement à l'eau de Javel.

A une exception près, les eaux et installations de 5 piscines sont en ordre. Les eaux de la plage du Bouveret ont été contrôlées aux mêmes périodes que celles du lac Léman. (Valais)

Après l'épidémie de fièvre typhoïde de Zermatt, 14 communes et une dizaine de particuliers du canton ont demandé spécialement un contrôle de leurs installations et l'analyse de l'eau distribuée.

Parmi les cas spéciaux relevant de la surveillance de l'eau potable, signalons qu'à Neuchâtel, le traitement bactéricide au dioxyde de chlore pour l'eau pompée du lac a remplacé celui au chlore gazeux. Grâce à cela, le goût et l'odeur de chlorophénol apparaissant dans le réseau aux périodes de brassage des eaux du lac ont disparu.

A la suite de deux plaintes contre des agriculteurs accusés d'avoir épandu du lisier sur le bassin d'alimentation de sources communales, les verdicts suivants ont été rendus par la justice: au Val de Travers, l'inculpé a bénéficié d'un non-lieu, tandis qu'au Val de Ruz, le fautif a été condamné à une amende de Fr. 100.— à laquelle se sont ajoutés un millier de francs de frais, ainsi que des indemnités civiles à la commune lésée.

Huit stations de traitement bactéricide ont été contrôlées en 1963: 4 fonctionnant au chlore gazeux, 1 au dioxyde de chlore, 1 à l'hypochlorite et 2 à l'ozone. (Neuchâtel)

Mineralwasser — Eaux minérales

Die Keimzahlen von 5 Büchsenabfüllungen eines weltberühmten Mineralwassers betrugen in 1 ml auf Gelatine bei 20 ° C nach 67 Stunden 52, 90, 91, 142, 297. Wir hatten erwartet, daß ein solches Wasser keimfrei sei. — Bei einem schweizerischen Mineralwasser fanden wir unter den gleichen Nährboden- und Bebrütungsbedingungen, wie vorhin angegeben, eine Keimzahl von 205. Auch dieses Wasser war nach den geltenden Vorschriften zu beanstanden. (Basel-Stadt)

47 échantillons ont été examinés au point de vue bactériologique, parmi lesquels 2 eaux minérales ont été déclarées non conformes, le nombre de germes/cc dépassant le maximum admis. (Vaud)

Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool

La composition d'un *vermouth sans alcool*, mis dans le commerce, ne correspondait pas à celle communiquée aux autorités compétentes lors de la demande d'autorisation d'introduire ce produit sur le marché.

De la bière sans alcool est débitée sans indication de la désignation spécifique sur la bouteille. Il est assez curieux de constater une tolérance à ce sujet par la plupart des organes de contrôle. (Fribourg)

Nous avons refusé un produit dont on proposait l'importation et qui portait la désignation «*Promptly, cocktail rafraîchissant sans alcool*», du fait que la teneur en alcool était de 7 % en volume. (Neuchâtel)

Kaffee — Café

Proben von Rohkaffee wiesen 19 %, 30 % und ca. 50 % Einlage auf und waren nicht verkehrsfähig.

In der sog. Vakuumverpackung eines ungemahlten Röstkaffees stellten wir einen Gehalt an Kohlendioxyd von 26,7 Vol. % und einen solchen von 6,7 Vol. % Sauerstoff fest. Normalerweise beträgt der Gehalt der Luft an Kohlendioxyd 0,03 Vol. %. Die sehr starke Zunahme an Kohlendioxyd erklärten wir uns folgendermaßen: Während oder unmittelbar nach dem Röstungsprozeß nehmen die Kaffeebohnen kapillar große Mengen der umgebenden Luft auf, welche infolge des Röstprozesses reich an Kohlendioxyd ist. Vermutlich tritt dabei auch eine gewisse Selektionierung auf, indem vorwiegend Kohlendioxyd adsorbiert wird. Nach dem Abkühlen kehrt sich der Vorgang um und langsam teilen sich die adsorbierten Gase der Umgebung wieder mit. Die Kaffeebohnen ballen sich im Beutel zunächst fest zusammen und bilden eine harte Masse. Nach einigen Tagen beginnen sich die Kaffeebohnen zu lockern und die Beutel quellen langsam auf. Nach etwa drei Wochen sind die Beutel prall mit Gas gefüllt. Alsdann beginnt der Druck zurückzugehen und die Beutel erschlaffen. (Basel-Stadt)

Kakao, Schokolade, Kakaofett und Glasurmassen — Cacao, chocolat, graisse de cacao et masses à glacer

Les matières grasses de 20 chocolats et de 22 cacaos ont été analysées par chromatographie gazeuse (esters méthyliques des acides gras). Aucun ne contenait de graisse étrangère au cacao ou à la matière grasse lactique.

Par contre, un des chocolats renfermait une teneur en coques nettement supérieure au maximum admis de 5 % rapporté à la masse de cacao sèche et dégraissée.

Trois chocolats au lait présentaient une quantité de masse de cacao sèche et dégraissée à la limite admissible. (Vaud)

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

Verfälscht — falsifiés	22
Unrichtig deklariert — fausse déclaration	149
Zu stark geschwefelt — trop soufrés	78
Verdorben — altérés	84
Andere Gründe — autres motifs	225
	<hr/>
	558
	(EGA)

Gewisse Kreise in Deutschland haben es noch immer nicht eingesehen, daß hinsichtlich schwefliger Säure auch deutsche Weine unseren gesetzlichen Bestimmungen entsprechen müssen.

So hatte ein als Auslese bezeichneter deutscher Riesling 49 mg/l SO₂ frei. Ein Moselwein war ranzig im Geschmack und hatte Geruch nach Amylacetat: SO₂ gesamt 277 mg/l. In einem deutschen Riesling betrug die SO₂ frei sogar 84,5 mg/l.

Ein deutscher Wein wurde wegen Gallisierung als Kunstwein beschlagnahmt. Analyse:

Alkohol	Vol. %	8,6
Gesamtsäure	g/l	7,2
Zucker	g/l	22,6
Glycerin	g/l	5,54
Butylenglykol	g/l	0,215
K-Wert		$3,7 \times 10^{-6}$
Löslichkeit von Weinstein		720 mg/l

Löslichkeit von Weinstein in 3 weißen Elsässer Weinen:

- I. 290 mg/l
- II. 240 mg/l
- III. 270 mg/l

(Zürich-Kanton)

Du vin, débité dans un établissement public et désigné comme «Johannisberg Mont d'Or Sion, mis en bouteilles à la propriété», n'avait rien de commun avec un vin de cette maison. Il n'avait pas été mis en bouteilles au Mont d'Or, Sion. (Fribourg)

Für die eingeführten italienischen Weine müssen öfters die erforderlichen Ursprungszeugnisse nachverlangt werden. Die auf diesen Zeugnissen aufgezeichneten Analysenergebnisse stimmen mit den unsrigen hinreichend überein, so daß die Einfuhr ohne Schwierigkeiten erfolgt. Mehr Schwierigkeiten bietet die Einfuhr von deutschen Weinen, indem von den deutschen Weinimporteuren immer wieder versucht wird, naßgezuckerte (gallisierte) Weine in die Schweiz einzuführen. Zwei kleine Sendungen mußten aus diesem Grunde nach Deutschland zurückgesandt werden. Der hohe Zuckergehalt dieser Weine erfordert einen höhern Gehalt an schwefliger Säure, doch mußte keiner der deutschen Weine deswegen beanstandet werden. (Thurgau)

Test des hybrides. Sur 184 échantillons examinés à la demande d'importateurs ou de négociants en vins, 21 étaient positifs et 14 révélaient des traces d'hybrides.

A relever par ailleurs qu'environ 400 échantillons — transmis par les bureaux de douane — ont été soumis également au test des hybrides. (Vaud)

Arrêté sur la délimitation de la région viticole de «Lavaux». Le 8 novembre 1963, le Conseil d'Etat a pris l'arrêté sur la délimitation de la région viticole de «Lavaux». Ce texte a fait l'objet de très longues études préalables, au cours desquelles le chimiste cantonal a été appelé à prendre contact avec les milieux de la production, du négoce et les municipalités des communes viticoles.

L'arrêté délimite les lieux de production, en tenant compte des usages établis depuis fort longtemps, et reconnus par les milieux intéressés, ainsi que par le contrôle de cave de la Commission fédérale des vins. (Vaud)

Tous les vins étrangers prélevés par la douane ont été soumis à la recherche des hybrides; mais, depuis deux ans, tous les résultats ont été négatifs.

Au Locle, 33 bouteilles de vin allemand gallisé ont été retournées au fournisseur. (Neuchâtel)

Bier — Bière

Mit einem Alkoholgehalt von 0,9 Vol. % konnten 2 Proben alkoholfreier Biere nicht mehr als solche bezeichnet werden. Die Höchstgrenze für derartige Getränke beträgt 0,7 Vol. %. (Zürich-Stadt)

Spirituosen — Spiritueux

Viermal mußte ausländischer Williamsbrand wegen ungenügendem Estergehalt beanstandet werden. Auch in degustativer Hinsicht ließen diese Produkte zu wünschen übrig. (Zug)

Du Whisky, mis dans le commerce, ne répondait pas aux caractères organoleptiques d'une telle eau-de-vie. (Fribourg)

Der Korkverschluß von Seeländer Pflümliwasser verfärbte sich nach dem Öffnen der Flasche blau. Wir stellten fest, daß die blauschwarze Farbe nur auf der äußeren Schicht des Korkes fixiert war und aus gerbstoffsaurem Eisen (Ferritannat) bestand. Das Pflümliwasser enthielt gelöste Eisensalze, die es offenbar bei der Lagerung in einem Eisenfaß oder im Kontakt mit Eisengeräten aufgenommen hatte. Die in jedem Kork enthaltene geringe Menge Gerbstoff bildete zunächst mit den gelösten Eisensalzen der Spirituose die relativ farblose Verbindung von Ferrotannat, welche nach dem Öffnen der Flasche durch Luftzutritt zum tintigen, blauschwarz gefärbten Ferritannat oxydiert wurde. (Basel-Stadt)

Una confezione originale di acquavite denominata «William Pear» (con una pera William all'interno della bottiglia) è stata contestata in quanto la pera aveva conferito un gusto anormale all'acquavite originalmente corrispondente alla denominazione. (Ticino)

4 échantillons de kirsch ont été contestés sur 19 échantillons soumis pour l'obtention de certificats d'authenticité.

A la suite de l'arrêté cantonal concernant le label de qualité pour l'eau-de-vie de poires William, 24 maisons se sont soumises au contrôle, soit contrôle qualitatif et quantitatif à la récolte avant la fermentation, puis contrôle analytique et dégustatif du produit distillé. C'est ainsi que jusqu'à fin 1963, il a été délivré des labels de qualité pour 150 600 l à 50 vol. % d'eau-de-vie de poires William, qui répondaient aux exigences. (Valais)

1 eau-de-vie ordinaire était étiquetée Cognac. Dans 2 cas de l'eau-de-vie de vin était étiquetée simplement «Brandy». 1 bouteille étiquetée whisky renfermait de l'alcool à brûler et une liqueur aux œufs était colorée artificiellement. (Genève)

Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln — Substances pour le traitement des denrées alimentaires

Zwei beanstandete Konservierungsmittel waren: 8-Oxychinolin-Salz und Natriumbenzoat. Das erstere ist als Konservierungsmittel nicht zugelassen. Das zweite wurde für die Konservierung von Vanille-Crème, die nicht konserviert werden darf, verwendet. (Aargau)

Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses

Ein Nährsalz-Vollextrakt enthielt einen außerordentlich hohen Jodgehalt von 0,38 % in der Trockensubstanz. Bei unzumutbarer Verwendung kann ein solches Erzeugnis gesundheitliche Schädigungen verursachen, weshalb der Vorrat beschlagnahmt wurde. (Schaffhausen)

Un concentré «Lemon Essence Quinine Tonic», pour la préparation de boisson, contenait 22,14 g de quinine-base par litre.

Des poudres d'algues séchées contenaient de 0,54 à 1,7 mg d'iode/g de poudre.
(Vaud)

Pour une préparation culinaire, nous avons autorisé la désignation suivante: Sauce «Café de Paris» pour préparations culinaires à base de beurre et d'eau-de-vie de vin. On essayait, dans les salons de coiffure, de servir à la clientèle des boissons et même des mets chauds et froids, ce dont nous avons eu connaissance par un pur hasard. Ni la plupart de nos collègues, ni le Service fédéral de l'hygiène publique n'étaient au courant de pareilles pratiques. Forts de nos constatations, nous avons fait prendre les résolutions suivantes par l'Association des chimistes cantonaux et municipaux lors de la 194^{me}. conférence du 22 mars:

1. Il est interdit d'installer dans les salons de coiffure des machines à café ou des réchauds pour la restauration chaude.
2. On peut autoriser tout au plus le service de café, thé, et boissons sans alcool en bouteilles originales, à condition que ces boissons soient amenées par un établissement public proche du salon de coiffure.
3. Il est interdit de laver des tasses ou verres dans un salon de coiffure; ces objets sont à reprendre par le restaurateur qui les a servis.
4. Il est interdit de servir des mets froids ou chauds. (Neuchâtel)

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

10 Trinkgläser gaben zu viel Blei, eine Porzellantasse wohl kein Blei, aber dafür zu viel Cadmium und Zink ab und die Verzinnung einer indischen Teekanne enthielt mehr als 20 % Blei.
(Zürich-Stadt)

Von den untersuchten 75 Materialien mußten eine relativ große Anzahl beanstandet werden. Die hauptsächlichsten Beanstandungsgründe waren:

Abgabe von Geruch und Geschmack (Polyäthylen);

Abgabe von mehr als 10 mg/dm² pentanlöslichen Substanzen. Diese Abgabe wurde nur beanstandet, wenn es sich um fetthaltige Lebensmittel als Füllgut handelte (Polyäthylen und Polystyrol);

unzulässiger Gehalt von BHT;

Abgabe von polycyclischen Kohlenwasserstoffen an Pentan aus mit Ruß eingefärbtem Polyäthylen (UV-Absorption + Fluoreszenz im UV);

unzulässiger Gehalt an Dibutyl-Zinnstabilisatoren.

Fertigprodukten aus Niederdruckpolyäthylen kann im allgemeinen eine günstigere Prognose im Hinblick auf eine geschmackliche Beeinflussung von Lebensmitteln gegeben werden als Hochdruck-Polyäthylen. (Bern)

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

In weißen Hochdruck-Polyäthylenbeuteln während 24 Stunden aufbewahrte Milch wurde von uns degustiert: das Resultat der Sinnenprüfung war negativ, so daß die Beutel für den vorgesehenen Zweck nicht empfohlen werden konnten. — Die Kunststoffumhüllung von Keksen ließ einen penetranten Geruch nach höheren Ketonen und schwerflüchtigen Estern erkennen; er hatte sich dem Gebäck bereits mitgeteilt und es ungenießbar gemacht.

Mit «Quilon» (einem Chromsäure-Stearinsäure-Komplex) behandelte Aluminiumfolien lehnten wir, wegen der toxischen Eigenschaften der Chromverbindung, als Umhüllungsmaterial für Lebensmittel ab. (Basel-Stadt)

Reinigungsmittel — Produits de nettoyage

Ein Mittel zur Reinigung von Schreibmaschinen bestand aus White spirit, Aceton und Trichloräthylen, also aus einer keineswegs ungefährlichen Mischung. Trichloräthylen ist wegen seiner Reizwirkung auf Augen und Schleimhäute und seiner narkotischen Wirkung unvorteilhaft bekannt. Wir empfahlen bei der Benützung des Reinigungsmittels für gute Lüftung besorgt zu sein und eine gewisse Distanz zu den zu reinigenden Gegenständen einzuhalten. (Basel-Stadt)

Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsgegenständen; Reinigungsmittel — Matières et tissus servant à la confection de vêtements; produits pour le nettoyage

In 4 Wollmustern, die garantiert nicht mit Dieldrin behandelt worden waren, konnten wir durch Dünnschichtchromatographie 1—2 ppm dieses Mittels nachweisen. Wahrscheinlich gelangt dieses schon bei der Behandlung der Schafe mit Aldrin und Dieldrin gegen Ungeziefer in die Wolle. (Zürich-Stadt)

In einer mit Trichloräthylen arbeitenden chemischen Kleiderreinigungsanstalt mußte der Apparat wegen zahlreichen Undichtigkeiten plombiert werden, da das Weiterarbeiten mit diesem nicht mehr verantwortet werden konnte. Nach Totalrevision des Apparates konnten die Plomben entfernt und das Arbeiten wieder zugelassen werden. (Thurgau)

Kosmetische Mittel — Produits cosmétiques

Präparate zur Erzeugung von sog. kalten Dauerwellen dürfen höchstens 7,5 % Thioglykolsäure enthalten. In von uns untersuchten Produkten fanden wir 8,0 bzw. 11,4 %; sie waren deshalb zu beanstanden. — Ein Haar-Regenerator (Haar-

färbemittel) wies reichliche Mengen von Blei auf und wurde auf Grund von Artikel 467, Absatz 1 der Lebensmittelverordnung mit Beschlag belegt. (Basel-Stadt)

In alcune matite per occhi provenienti dagli S. U. fu riscontrata la presenza di pigmenti coloranti non ammessi dall'ODA e più esattamente: stearato di bario, ossido di cromo e ferrocianuro. (Ticino)

Spielwaren — Jouets

Eine Horntrompete aus Deutschland wurde zur bakteriologischen Untersuchung eingesandt:

Das Innere wurde 24 Stunden lang mit Wasser behandelt. In 1 ml fanden wir 47 000 Coli und 3 100 000 Keime, ferner 71 000 Staphylokokken und über 1 000 Mesentericus. (Zürich-Kanton)

Der wirksame Stoff einer Scherz-Bombe (mit Niespulver) war das giftige und schon früher beanstandete Dianisidin. Der Farbanstrich zweier zum Spielen für Kleinkinder bestimmter Tierfiguren enthielt Nitrobenzol und 5 andere Kunststofftierchen gaben an Wasser einen äußerst unangenehmen, bitter schmeckenden Stoff unbekannter Natur ab. Auch diese Tierchen wurden beanstandet.

(Zürich-Stadt)

Le Chimiste cantonal a été appelé à donner son préavis au sujet de l'introduction de jeux pyrotechniques dans des emballages contenant des tablettes de chocolat ou des bonbons.

Vu la nature de la substance active de ces jeux, vu les conditions de sécurité prises par le fabricant de ces denrées, un préavis favorable au demandeur a été donné à condition que les denrées alimentaires soient parfaitement séparées de ces jeux et à condition que ces emballages ne contiennent pas de détonateur.

(Fribourg)

Plastic-Giraffen zum Aufblasen waren mit nitrobenzolhaltigen Farben bemalt. Sie wurden nach gründlicher Lüftung zum Verkauf freigegeben. (Graubünden)

8 cas d'animaux en peluche avec yeux en forme d'épingles, implantés dans le jouet ont été contestés. (Genève)

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

Filzschreiber enthielten bis 15 % Benzol und andere giftige Lösungsmittel. Sie wurden beanstandet. (Zürich-Stadt)

Verschiedene Gegenstände — Objets divers

Immer wieder tauchen sog. *Selbstschutzgeräte* auf, die Augenreizstoffe enthalten. Wenn Chloracetophenon darin ist, kann auf Grund der Giftverordnung ein Verbot ausgesprochen werden.

Ein als Parkett-Fleckenwasser angepriesenes Produkt, das zu Fr. 12.— bis Fr. 25.— pro Liter verkauft wurde, enthielt 85 % Wasser, 0,1 % Ammoniak und 15 % Wachs. Reinigen konnte man aber nicht damit. (Zürich-Kanton)

Boden- und Lederbehandlungsmittel: Zwei zur Behandlung von Leder bestimmte Aerosolsprays, die beim Entzünden Flammenlängen von mehr als 30 cm ergaben, wurden beanstandet. (Zürich-Stadt)

Produits pour entretien des planchers, etc.: Un fabricant a été rendu attentif au fait qu'une explosion s'est produite à la suite de l'emploi d'un «foehn» pour sécher plus rapidement l'un de ses produits contenant un diluant volatil. Le bidon original portait bien la mise en garde: «inflammable». Mais des personnes non averties ne pensent pas toujours que l'emploi d'un «foehn» peut être accompagné de la production d'une étincelle dans l'appareil électrique. Cette étincelle est susceptible de produire une explosion lors d'une certaine concentration des vapeurs de certains diluants dans l'air. Une mise en garde plus explicite serait donc très utile. (Fribourg)

Par le procès du benzène, intenté par l'Etat au directeur d'une entreprise commerciale de produits chimiques, on a appris que ce toxique était employé depuis des dizaines d'années dans des fabriques de cadrans, plus particulièrement dans les ateliers de décalque. Il était utilisé dans des quantités industrielles sous le nom de «benzine de houille» et était en fait du benzène pratiquement pur. Vu ce nom archaïque, les responsables des entreprises ignoraient qu'il s'agissait de benzène et qu'ils avaient à faire à un produit hautement toxique.

La première conséquence de ce procès a été la découverte du monochlorobenzène et du toluène dans des «marqueurs à feutre» importés du Japon.

Un bureau de douane nous a signalé l'importation d'un appareil d'autodéfense à gaz lacrymogène, fabriqué en Allemagne («Trä-Ga-SSG 1001»). Vu que nous ne pouvions pas considérer cet appareil comme un objet usuel au sens de l'ODA, nous avons transmis cette affaire au département de Police. (Neuchâtel)

Petroleum — Petrôle

Du pétrole était livré à des clients qui demandaient de l'«esprit-de-vin». Il y avait eu erreur dans la mise en bouteilles. (Fribourg)

2 ölverschmutzte Abwasser enthielten pro Flasche (je 1 Liter) als obenaufschwimmende Schicht in einem Fall 1 g, im anderen 8 g Mineralöl! In einem andern Fall war ein Fischsterben durch den Abfluß von Öl verursacht worden. (Bei Probenahme noch 11 mg/l Öl bzw. aetherischer Extrakt.) (Luzern)

Die periodischen Grundwasseruntersuchungen zur Feststellung der jetzigen Grundwasserqualität in den Kraftwerkgebieten Koblenz, Säckingen und Rheinfelden wurden weitergeführt. Periodische Untersuchungen des Rheinfelder Grundwasserfeldes erfolgten, um die Wasserqualität im Hinblick auf eine Nutzung für Trink- und Brauchwasserzwecke abzuklären. Die im Februar 1962 in Angriff genommene periodische (5^{1/2}tägige) Reußwasseruntersuchung im Gebiete Zufikon wurde im März abgeschlossen. Um einen Überblick über die Wasserbeschaffenheit vor der Inbetriebnahme der Sammelkanäle und der Kläranlage zu erhalten, wurde der Hallwilersee weiterhin untersucht. Dabei wurden auch einige sonst nicht ermittelte Komponenten (Natrium, Kalium, Silizium) erfaßt und die Gewaltswerte bei gefrorenem See bestimmt. Etliche Grundwasserproben mußten auf Mineralölgehalt untersucht werden. (Aargau)

Le 29 janvier 1963, le Laboratoire cantonal a mis en marche sa propre installation d'épuration des eaux usées de son bâtiment.

Notre intervention a été nécessaire dans des gravières à Bevaix, Boudry et Lignières où des matériaux de démolition inadmissibles et des ordures étaient employés pour combler les excavations. (Neuchâtel)

Réglementation sur l'hygiène des piscines — Schwimmbäder

En raison des inconvénients d'ordre esthétique et surtout hygiénique que comporte la pollution croissante des eaux de surface, qu'il s'agisse des lacs ou des rivières, la tendance est toujours plus forte d'aménager des piscines de plein air ou couvertes. Même dans les localités situées près de lacs ou de cours d'eau, qui disposent de possibilités de bains naturels, la construction de piscines est aussi importante que dans les lieux moins favorisés à cet égard.

Si les zones de bains naturels affectées par des déversements d'eaux usées comportent des dangers d'infection pour les baigneurs, les eaux piscinales elles aussi peuvent présenter des risques de maladies transmissibles. Les principaux facteurs de pollution sont les impuretés bactériologiques et organiques apportées par les baigneurs, ainsi que les poussières venant de l'atmosphère.

Aussi est-il indispensable que les procédés mis en œuvre pour régénérer les eaux de piscines offrent toutes garanties du point de vue de l'hygiène. Par ailleurs, les installations doivent être aménagées de manière à exclure une souillure anormale de l'eau du bassin et des risques d'infection pour les usagers (mycoses notamment).

A la suite de diverses expériences décevantes faites dans le canton, concernant la désinfection des eaux de piscines fréquentées par des collectivités, une réglementation sur l'hygiène des piscines a été élaborée par le Laboratoire cantonal, d'entente avec le Médecin cantonal, ceci dans l'intérêt même de la natation. (Vaud)

Etude de la pollution atmosphérique dans la plaine du Rhône (anhydride sulfureux)

Nos contrôles mensuels de la teneur en SO_2 de l'atmosphère dans la plaine du Rhône se sont poursuivis durant toute l'année.

D'autre part, nous avons procédé à des mesures instantanées en divers points au moyen de l'ULTRAGAS 3, en collaboration avec les Stations fédérales d'essais agricoles à Lausanne et le Laboratoire cantonal valaisan.

De ces divers contrôles, il ressort que la teneur en SO_2 de l'atmosphère n'a pratiquement pas varié par rapport à l'année 1962, et ceci même après la mise en route des Raffineries du Rhône en juillet 1963.

Les dites raffineries n'ont, jusqu'à maintenant, apporté aucune aggravation de la pollution atmosphérique, et ceci quelles que furent les conditions météorologiques. (Vaud)

Les 22 postes de contrôle de l'air placés en Valais, soit 4 à Sion, et environs 5 à St-Maurice (usine de ciment) et 13 dans la plaine du Rhône, n'ont pas enregistré de teneurs en SO_2 supérieures à celles trouvées en 1962, avant la mise en activité des raffineries. Il en est de même pour les contrôles journaliers effectués au moyen de l'appareil «Ultragas 3». Nous n'avons pas constaté de pointes journalières. (Valais)

Verschiedenes — Divers

Lebensmittel-Bakteriologie — Bactériologie alimentaire

Typhus	81 Fälle, davon 22 aus Zermatt
Paratyphus	18 Fälle
Bakterielle Lebensmittelvergiftungen	122 Fälle
E-Ruhr	49 Fälle
Q-Fieber	9 Fälle
Bang	2 Fälle
	(1 Fall auf Afrika eingeschleppt)

16 Typhusfälle wurden aus Lecce (Italien) eingeschleppt. Ein Italiener erhielt ein Lebensmittelpaket aus Süditalien. Er erkrankte darauf an Typhus. Man hat beobachtet, daß italienische Fremdarbeiter gesund in die Schweiz kamen, dann offenbar eine Abnahme der Immunität erlitten. Wenn sie nach einem Jahre nach Italien in die Ferien gingen, infizierten sie sich mit Typhus und brachten diesen dann in die Schweiz zurück. Es ist zu prüfen, ob nicht alle Italiener aus der Ge-

gend von Lecce schon an der Grenze bakteriologisch untersucht werden sollten. Auch könnte das Eidgenössische Gesundheitsamt bei den italienischen Behörden vorstellig werden. Die ständige Zunahme von Typhusausscheidern stellt im gesamten Lebensmittelgewerbe ernste Probleme.

Die Typhusfälle haben sich gegenüber dem Vorjahre fast verdreifacht und die bakteriellen Lebensmittelvergiftungen verdoppelt. Auffällig sind die vielen Fälle von E-Ruhr.

Ein Zürcher Lehrling trank direkt aus dem Tessinfluß und erkrankte an Typhus.

In einem Männerheim erkrankten zahlreiche Insassen 1¹/₂—3¹/₂ Stunden nach dem Essen von Schwartenmagen und litten an sehr heftigem Erbrechen und starker Diarrhoe. In 1 g Schwartenmagen fanden wir über 1 Million Staph.aureus, darunter koagulasepositive, pathogene Keime. Bei der immer dichter zusammenlebenden Bevölkerung stellen sich für die Zukunft große epidemiologische Probleme, da die Ausscheider ständig zunehmen. (Zürich-Kanton)

Eine Intensivierung der bakteriologischen Überwachung der Lebensmittel besonders in bezug auf Salmonellen drängt sich immer mehr auf. Neben Fleischwaren, die nicht in unseren Kontrollbereich fallen, kommen als Überträger von Salmonellen immer wieder Eikonserven in Frage. So sind z. B. nach dem «British Medical Journal» im ersten Halbjahr 1963 in England 250 Fälle beobachtet worden, die wahrscheinlich durch salmonellenverseuchte Eier aus Rotchina ausgelöst worden sind. Als weitere Ansteckungsquellen werden Sojamehl, Kokosraspel und anderes angegeben. Bei Salmonellenerkrankungen wird heute mit einer Mortalität gerechnet, die durchaus mit derjenigen von Typhus vergleichbar ist. Gefährdet sind besonders Kinder und alte Leute. (Zürich-Stadt)

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 31 bakterielle Lebensmittelvergiftungen gemeldet. Sie wurden in 7 Fällen durch *Salmonella typhi murium*, in 23 Fällen durch *Salmonella enteritidis* Gärtner und in 1 Fall durch *Salmonella suipestifer* verursacht. Über die Ansteckungsquellen konnte nichts in Erfahrung gebracht werden. (Graubünden)

Natriumchlorat — Chlorate de sodium

Zur Unkrautvertilgung ausgestreutes festes Natriumchlorat gab Anlaß zur Vergiftung weidender Kühe, indem 4 verschieden und weitere notgeschlachtet werden mußten. (Graubünden)

Application de la loi fédérale concernant la prohibition de l'absinthe

2 cas de vente d'absinthe — dont l'un dans un litre portant l'indication «hybrides rouges vaudois» — ont été découverts par un inspecteur cantonal pour un cas et par la Gendarmerie pour l'autre cas. (Vaud)

16 cas ont été découverts à la suite de la reprise des enquêtes menées par la Régie fédérale des alcools. Il s'agit, en partie, de récidivistes déjà condamnés antérieurement. (Neuchâtel)

14 contestations d'imitations d'absinthe ont été prononcées. (Genève)

III. Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle

mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren*

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

*Strafmaß der im Jahre 1963 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1963*

Kantone Cantons	Bußen / Amendes			Gefängnis / Prison		
	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total
		Fr.	Fr.		Tage/Jours	Tage/Jours
Zürich	192	2—200	4 429	7	10—150	314
Bern	45	40—500	4 960	12	10—180	760
Luzern	12	30—200	790	—	—	—
Uri	8	15—35	165	—	—	—
Schwyz	35	5—400	3 405	5	5—30	70
Obwalden	11	20—50	300	4	10—30	80
Nidwalden	—	20—150	350	—	—	—
Glarus	1	200	200	—	—	—
Zug	1	300	300	—	—	—
Fribourg	10	50—1500	3 110	3	10—60	100
Solothurn	19	25—1000	2 280	—	—	—
Basel-Stadt	2	80—200	280	—	—	—
Basel-Land	2	80	160	—	—	—
Schaffhausen	1	—	—	1	120	120
Appenzell AR	—	—	—	—	—	—
Appenzell IR	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	3	50—350	500	—	—	—
Graubünden	26	20—200	1 350	—	—	—
Aargau	120	15—150	4 005	3	5—30	44
Thurgau	16	10—400	2 290	3	21—90	171
Tessin	5	250—20 000	21 350	1	150	150
Vaud	19	10—500	1 565	—	—	—
Valais	16	30—500	1 890	—	—	—
Neuchâtel	34	30—500	3 780	1	30	30
Genève	104	5—200	2 793	—	—	—
	682	2—20 000	60 252	40	5—180	1 839

* Die Fleischschau ist dem Eidg. Veterinäramt unterstellt.

L'inspection des viandes est du ressort de l'Office vétérinaire fédéral.

*Zusammenstellung der im Jahre 1963 eingegangenen Mitteilungen
über Zuwiderhandlungen, nach Hauptobjekten geordnet*

*Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1963
classées d'après les principaux objets*

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Öl Beurre, graisse et huile	Brot Pain	Wein Vin	And. Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Autres denrées alimen- taires et objets usuels	Anderweitige Zuwider- 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	127	5	9	1	24	26	—	—	192
Bern	30	1	2	—	3	6	—	3	45
Luzern	12	—	—	—	—	—	—	—	12
Uri	8	—	—	—	—	—	—	—	8
Schwyz	32	1	—	—	2	—	—	—	35
Obwalden	9	1	—	—	1	—	—	—	11
Nidwalden	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glarus	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Zug	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Fribourg	7	1	—	2	—	—	—	—	10
Solothurn	11	—	3	—	1	4	—	—	19
Basel-Stadt	1	—	—	—	1	—	—	—	2
Basel-Land	1	—	—	—	1	—	—	—	2
Schaffhausen	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Appenzell AR	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell IR	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St. Gallen*	2	—	—	—	—	1	—	—	3
Graubünden	14	—	—	1	4	7	—	—	26
Aargau	119	—	—	—	1	—	—	—	120
Thurgau	7	—	—	1	—	8	—	—	16
Tessin	—	1	—	4	—	—	—	—	5
Vaud	4	—	—	4	11	—	—	—	19
Valais	5	—	—	9	2	—	—	—	16
Neuchâtel	15	2	—	—	2	1	—	14	34
Genève	27	3	23	5	37	5	—	4	104
	434	15	37	27	90	58	—	21	682
* inkl. Fürstentum Liechtenstein									