

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 81 (1990)  
**Heft:** 4

**Buchbesprechung:** Lebensmittelüberwachung : transparent, Missstände, Rückstände, Verstösse

**Autor:** Lüthy, J.

### **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:** 25.01.2026

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

## Bücher — Livres

### *Lebensmittelüberwachung: transparent Missstände, Rückstände, Verstöße*

*Günther Vollmer (Herausgeber)*

Springer-Verlag, Heidelberg 1990. 210 Seiten mit 7 Tabellen und 7 Abbildungen. Broschiert DM 29.80 (ISBN 3-540-52437-1)

Tätigkeitsberichte der amtlichen Lebensmittelkontrolle sind dem Konsumenten in der Regel nicht direkt zugänglich. Im vorliegenden Buch wird deshalb der Versuch gemacht, die Aufgabenstellung und die Praxis der deutschen Lebensmittelüberwachung anhand von ausgewählten Beispielen aus den Jahresberichten von 20 Untersuchungsanstalten dem Verbraucher näherzubringen. Mit dieser jährlich erscheinenden «Lebensmittelüberwachung transparent» verfolgen die Autoren zudem die Absicht, die Fakten zu einem Gesamtbild zusammenzufassen und damit auf das in den Medien gezeichnete Bild der «permanenten Lebensmittelkandale» objektivierend einzuwirken, objektivierend auch in dem Sinne, dass der Meinung entgegengetreten wird, von offizieller Seite werde zu wenig zur Durchsetzung der gesetzlichen Normen getan. Letztlich ist es ja in erster Linie der analytische Chemiker im Labor und nicht der Journalist, der Missstände im Lebensmittelbereich aufdeckt.

Am meisten Raum beansprucht das Kapitel über Untersuchungsergebnisse bei einzelnen Lebensmittelkategorien nach dem gesetzlichen Auftrag, wobei zur Erläuterung hie und da ein Abschnitt «Kritische Warenkunde für Verbraucher» eingeschoben wird. Im abschliessenden Kapitel werden neue Ergebnisse zu ausgewählten Untersuchungsschwerpunkten wie «Rückstände in Frauenmilch», «Bestrahlung von Lebensmitteln», «zum Nitratproblem» und zu «Holz und Holzschutzmitteln» mitgeteilt und kritisch diskutiert. Verdienstvoll ist es, dass zusätzlich auf das weniger spektakuläre Thema der «Lebensmittel mit geringem Alkoholgehalt» eingegangen wird, wobei in einem Anhang nicht weniger als 300 Lebensmittel und Speisenzubereitungen aufgelistet sind, bei denen nicht deklarierte Zusätze von alkoholischen Getränken Verwendung finden. Es wird in diesem Zusammenhang von einer Fragebogen-Aktion berichtet mit dem Ziel, Angaben über Rückfallrisiken bei entwöhnten Alkoholikern zu erhalten.

Das in erster Linie an den Konsumenten gerichtete Buch bietet auch dem Lebensmittelchemiker mancherlei interessante Information und Vergleichsmöglichkeit.

J. Lüthy