

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 94 (2003)  
**Heft:** 4

## **Inhaltsverzeichnis**

### **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:** 18.02.2026

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

---

## **Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz – Exécution de la législation sur les denrées alimentaires**

<i>Editorial</i>	241
------------------	-----

---

## **Auszüge aus den Jahresberichten der kantonalen Laboratorien: Lebensmittel – Extraits des rapports des laboratoires officiels: Denrées alimentaires**

### *Milch, Milchprodukte – Lait et produits laitiers*

Produits laitiers et eaux: campagne 2002–2003: Bilan intermédiaire de la campagne nationale « Produits laitiers 2002–2003 »	243
Gereifter Käse: Lysozym, andere Konservierungsmittel und Kennzeichnung	244

### *Fleisch, Fleischerzeugnisse – Viande et produits à base de viande*

Tierarten in Fleischerzeugnissen ohne Rind- oder Kalbfleisch	246
Mikrobiologische Kontrolle von Aufschnitt im Offenverkauf	247
Mikrobiologische Kontrolle von vorverpacktem Aufschnitt	248
Wilderzeugnisse mit Bleirückständen	249
Mineralölrückstände in Speck	251
Verwendungsverbot von ZNS-Gewebe wird eingehalten	252
Kein ZNS-Gewebe in Fleischerzeugnissen	253
Dioxine in Fleisch	253
Tierarzneimittel in Fleisch	255
Résidus de médicaments vétérinaires dans l'alimentation d'origine animale: laits, viandes, poissons, œufs et miels	258

### *Fische – Poissons*

Bestrahlungsnachweis von Fisch	264
Mikrobiologische Kontrolle von geräucherten Forellen, Makrelen und Lachs	264
Listerien in geräucherten Fischen	265
Belastung von Austern mit gastroenteritischen Viren	266

*Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte – Céréales, légumineuses  
et produits de la minoterie*

Mais und Maisprodukte: Aflatoxin B und G, Deoxynivalenol, Fumonisine B <sub>1</sub> und B <sub>2</sub> , Elemente und Kennzeichnung	268
Gentechnisch veränderter Mais in Maisprodukten	271
Verunreinigung von unverarbeitetem Weizen mit GVO-Soja	273
Quantitativer Nachweis von GVO in Mais, Soja, Kartoffeln und Reis	274

*Obst und Gemüse – Fruits et légumes*

Recherche de résidus de pesticides en fruits et légumes	274
Pestizide in Salaten	282
Pestizidrückstände in Blattsalaten	283
Rückstände von Pflanzenbehandlungsmitteln in Salaten und Gemüse	284
Benzoylharnstoff-Insektizide und andere Pflanzenschutzmittel in Kernobst	287
Schneckenmittel in Obst und Gemüse	290
Waschen von Gemüse mit ozonhaltigem Wasser	290
Keimhemmungsmittel in Kartoffeln	291
Trockenfrüchte: Vorratsschädlinge, Sensorik, Zusatzstoffe und Pestizide	291
Aflatoxine in Hartschalenobst	292

*Speisepilze – Champignons comestibles*

Qualitätskontrolle getrockneter Wildpilze	293
---	-----

*Honig – Miel*

Chemische Verunreinigungen in Honig	295
Akarizide und PCDB-Rückstände in Honig	296
Streptomycin in Honig	296

*Kaugummi – Gomme à mâcher*

Zusammensetzung und Kennzeichnung von Kaugummi	297
--	-----

*Trinkwasser und Eis – Eau potables et glace*

Qualitätskontrolle von Trinkwasser	300
Substances phytosanitaires dans les eaux potables	301
Nitrat, Haloforme, Metalle und Arsen im Grundwasser	303
Rückstände von nicht GC-gängigen Pestiziden im Oberflächen- und Grundwasser	306
Überprüfen der Prozess- und Personalhygiene anhand von speziellen Produkten (Eiswürfel)	308

## Wein – Vin

Ausländische Weine: unerlaubter Glycerinzusatz, Alkohol- und Histamingehalt, Elemente, Sensorik, Kennzeichnung	309
--	-----

## *Spirituosen und verdünnte Getränke auf Basis von Spirituosen – Boissons spiritueuses et boissons dilués à base des boissons spiritueuses*

Die süßen Trendigen: Alcopops und Energy Drinks	311
Absinthverbot	313
Etiquetage d'un « extrait d'absinthe »	313
Wermut und anisierte Getränke	314

## Kaffee – Café

Gerösteter Kaffee: Ochratoxin A, Schwermetalle, Kennzeichnung	315
---	-----

## Gewürze – Epices

Chlorpropanole in Flüssigwürzen	316
---------------------------------	-----

## *Vorgefertigte Lebensmittel – Denrées alimentaires préparées*

Mikrobiologische Kontrolle von vorverpackten Fertigsalaten, mit und ohne Salatsauce	318
Mikrobiologische Untersuchung von vorgekochten Teigwaren und Reis	321

## *Bio-Lebensmittel – Denrées alimentaires bio*

Pestizidrückstände in Bio-Produkten	324
Nulltoleranz für GVO und Pestizide in Bio-Produkten	325
Nachweis von unerlaubten Begasungen mit Phosphorwasserstoff in Bio-Getreide	325

## *Diverses – Divers*

Gehalt an Tetrahydrocannabinol in Hanfprodukten	326
Transglutaminasen bei der Herstellung von Lebensmitteln	327
Vitamine in Lebensmitteln	329

## *Kennzeichnung – Etiquetage*

Vollzug der Rohstoffdeklarationsverordnung (VAPR)	331
Labelsalat bei den Lebensmitteln	331
Schlankheitsanpreisung	332
Heilanzeigen	332
Abgrenzung Lebensmittel – Arzneimittel	333

Analyse d'authenticité des fromages	334
Des meules de faux Gruyère	336
Gruyère AOC – répression des fraudes	336
Authenticité des poissons	336
Authenticité des tomates	337
Herkunft der Birnen kein Verkaufsargument mehr für Williams	340
<i>Hygiène – Hygiène</i>	
Auslagerung von leichtverderblichen Produkten	340
<i>Inspektionen – Inspections</i>	
Zusammenfassung der Ergebnisse der Inspektionstätigkeit	341
Überprüfung von Transporttemperaturen	342
Zusammenhang von Inspektionsfrequenz und Beanstandungsquote	343
Speisewagenkontrollen	343

---

**Auszüge aus den Jahresberichten der kantonalen Laboratorien:**  
**Gebrauchsgegenstände – Extraits des rapports des laboratoires officiels:**  
**Objets usuels**

<i>Gebrauchsgegenstände – Objets usuels</i>	
Nickelabgabe von Schmuck	344
Nickel in Modeschmuck, Piercingstiften, Druckknöpfen, Brillen und Uhren	344
Nickellässigkeit von Gürtelschnallen	346
Recherche des esters de l'acide phtalique dans les articles de puériculture	346
Weichmacher der Phthalatgruppe in Stoppersocken	347
Recherche des colorants pouvant libérer des amines aromatiques toxiques dans les textiles de couleur destinés à entrer en contact avec la peau	348
Globalmigrat von Mikrowellengeschirr	350
Blei- und Cadmiumabgabe von Geschirr	351
Brennbarkeit von Gardinen	353
Tetramethyldiaminobenzophenon in Kugelschreibertinte	354
<i>Kosmetika – Cosmétiques</i>	
Unzulässige Anpreisungen von Kosmetika	356
Deklaration von Kosmetika	357
Analyses des filtres ultraviolets dans les cosmétiques	359
Konservierungsmittel in Kosmetika	360

<b>Übersicht der in der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Jahre 2002 untersuchten kontrollpflichtigen Waren – Aperçu des marchandises soumises à un contrôle et examinées par les laboratoires officiels en 2002</b>	<b>363</b>
---	------------

<b>Personelles – Du personnel</b>	<b>376</b>
-----------------------------------	------------

### **Informationen – Informations**

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie (SGLUC)	377
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale (SSCAE)	378

---

## Foodcontrol in Switzerland in 2002 (s. Inhalt – Sommaire)

---

### Information

Swiss Society of Food and Environmental Chemistry

377