

Zweck und Art der amtlichen Lebensmittelkontrolle

Autor(en): **Koch**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-
Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **29 (1956)**

Heft 1

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517229>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

aussichtlich gewisse Umwälzungen zur Folge haben und wird früher oder später eine gewisse Umstellung bedingen. Aber auch in der Zukunft wird es nur eines geben: die Pflichterfüllung als Bürger und Soldat. Dies sei unser Losungswort für 1956.

Zweck und Art der amtlichen Lebensmittelkontrolle

Von Fourier Koch, Städtischer Lebensmittelexperte, Zürich

Sach- und Fachkenntnisse können jedermann irgendwie recht nützlich werden, denn bekanntlich schützt Unkenntnis nicht vor Strafe. Eigenes Wissen und Können erleichtert und befriedigt. Darum sei auch hier auf Zweck und Art der *amtlichen* Lebensmittelkontrolle hingewiesen. Es ist für alle, welche sich mit Lebensmitteln beschäftigen, notwendig, von Gesetzen und Verordnungen etwas zu kennen.

Das Schweizervolk hat im Jahre 1897 einen Verfassungartikel angenommen, der es dem Bundesrate ermöglichte, über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen gesetzliche Bestimmungen aufzustellen. Bis dahin war es Sache der Kantone. Das Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905 wurde durch Bundesratsbeschluss am 29. Januar 1909 in Kraft gesetzt. Bei diesem Bundesgesetz handelt es sich um ein Rahmengesetz, das durch eine *Verordnung* betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen ergänzt wurde. Vom Lebensmittelgesetz kann sehr wohl gesagt werden, es wurde einem wirklichen Bedürfnis gerecht und hat sich bis heute bestens bewährt. In der Lebensmittel*verordnung*, die durch Bundesratsbeschluss stets den wirtschaftlichen Verhältnissen angepasst werden kann, mag der eine oder andere Paragraph heute noch vielfach als Schikane empfunden werden. Der Deklarationszwang für die in den Verkaufslokalen liegenden Waren, Gewichtsangaben, Vorschriften über Buchstabengrösse für die Aufschriften und dergleichen finden nicht restloses Verständnis. Bei einer solchen Beurteilung von Einzelfragen darf aber der Gesamtzweck von Gesetz und Verordnung nicht vergessen werden. Beide dienen dem Schutz von Leben und Gesundheit der Volksgemeinschaft und dem Schutz des ehrlichen Produzenten und des Handels.

Und nun einige allgemeine Bestimmungen aus dem Bundesgesetz vom 8. Dezember 1905:

Die *eidgenössische* Aufsicht besorgt das Eidgenössische Gesundheitsamt durch seine Abteilung Lebensmittelkontrolle.

An der *Landesgrenze* wird die Aufsicht durch die Zollämter und durch die Grenztierärzte vorgenommen. Es wäre aber unrichtig, aus der Tatsache, dass eine Sendung passiert hat und zur Verzollung zugelassen wurde, den Schluss zu ziehen, die Sendung genüge den Vorschriften und eine nachträgliche Beanstandung sei nicht mehr zu gewärtigen. Nur augenscheinlich verdorbene Ware darf an der Grenze zurückgehalten werden. Bei der überwiegenden Zahl der Einfuhrsendungen beschränkt sich die Tätigkeit der Zollorgane auf eine blossе Vorprüfung und auf die Erhebung und

Einsendung von Proben an das amtliche Laboratorium des Bestimmungskantons. Gelangt zum Beispiel Kaffee zur Einfuhr, der mehr als die in der Eidgenössischen Lebensmittelverordnung zulässig bezeichnete Einlage (verkohlte Bohnen, Sand, Steine, Metall etc.) enthält, so geht eine Meldung, eventuell mit Probe, an das betreffende kantonale oder städtische Laboratorium, das die Sendung prüft und durch die Aufsichtsorgane eine Sortierung anordnet, bevor dieser Kaffee in den Verkehr gebracht werden darf.

Die *kantonale* Aufsicht wird unter Leitung der Regierung ausgeübt durch:
den Kantons- oder Stadtchemiker,
die kantonalen und städtischen Lebensmittelinspektoren,
die Ortsgesundheitsbehörden und
die Fleischbeschauer.

Jeder Kanton unterhält eine eigene amtliche Lebensmitteluntersuchungsanstalt (Chemisches Laboratorium). Mehrere Kantone benützen zum Teil gemeinschaftlich, oder grössere Gemeinden, wie z. B. Zürich, eine eigene amtliche Lebensmitteluntersuchungsanstalt. Die *Kantone* haben für die Einsetzung örtlicher Gesundheitsbehörden zu sorgen und ernennen die nötige Zahl Lebensmittelinspektoren. In jeder Gemeinde besteht eine ständige Fleischschau. Die Aufsichtsorgane besitzen einen amtlichen Personalausweis. Sie haben die Pflicht und das Recht, Räumlichkeiten, Apparate, Gefässe und Vorrichtungen, welche zur Herstellung, Gewinnung, Behandlung, Aufbewahrung und zum Verkauf unterstellter Waren und Gegenstände während den üblichen Geschäftsstunden oder während die Räumlichkeiten dem Verkehr geöffnet sind, zu besichtigen. Sie sind berechtigt, Proben für eine amtliche Untersuchung zu erheben. Dieses Recht erstreckt sich auch auf Waren und Gegenstände, welche an öffentlichen Orten und im Umherziehen verkauft und feilgehalten werden. Die infolge der Vorprüfung oder der Untersuchung beanstandeten Waren können durch die Aufsichtsorgane mit Beschlagnahme belegt werden, auch im Falle einer Einsprache. Die Beschlagnahme ist *sofort* vorzunehmen, wenn die Ware augenscheinlich gesundheitsschädlich, verdorben oder gefälscht ist. Die Kantone haften für den aus einer ungerechtfertigten Beschlagnahme entstandenen Schaden.

Und nun noch einige der Strafbestimmungen, die im Eidgenössischen Lebensmittelgesetz erwähnt sind:

Wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Lebensmittel nachmacht oder verfälscht, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahr und Busse bis zu 2000 Franken oder bloss mit Gefängnis oder Busse bestraft.

Wer nachgemachte, verfälschte, verdorbene oder im Wert verringerte Lebensmittel feilhält oder sonst in Verkehr bringt, als ob sie echt, unverfälscht, unverdorben oder vollwertig wären, wird, wenn der Betreffende die Handlung *vorsätzlich* begeht, mit Gefängnis bis zu einem Jahr und Busse bis zu 2000 Franken oder bloss mit Gefängnis oder Busse und, wenn er die Handlung *fahrlässig* begeht, mit Busse bis zu 500 Franken bestraft.

Wer Waren und andere Gegenstände, die von Amtes wegen mit *Beschlag belegt* sind, vorsätzlich zerstört, verändert oder durch irgend ein Mittel der Behörde ent-

zieht, wird mit Gefängnis bis zu drei Monaten oder mit Busse bis zu 500 Franken bestraft.

Wer vorsätzlich die Ausführung der Kontrolle durch die zuständigen Aufsichtsbeamten verhindert oder erschwert, wird mit Gefängnis bis zu einem Monat oder mit Busse bis zu 500 Franken bestraft.

Fast wichtiger als das Bundesgesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen ist den mit Lebensmitteln beschäftigten Personen die *Vollziehungsverordnung* zu diesem Bundesgesetz. Der Inhalt dieser *Verordnung über den Verkehr* mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen ist beweglich; er soll und kann sich den jeweiligen Zeitumständen anpassen. Sind Bestimmungen enthalten, die auf Grund neuerer Erkenntnisse unrichtig sind oder zeigen sie sich in der Praxis lückenhaft, so kann der *Bundesrat* die Bestimmungen ändern oder ergänzen. Das ist schon wiederholt erfolgt. Die Verordnung beginnt mit einer Anzahl allgemeiner Bestimmungen von grösster Wichtigkeit. Die Vorschriften dieser Eidgenössischen Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen gelten für:

1. Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die in den Verkehr gebracht werden, und
2. für Apparate, Einrichtungen und Räume für gewerbsmässige Gewinnung, Herstellung, Aufbewahrung, Zubereitung und Verkauf von Lebensmitteln.

Unter «in Verkehr bringen» ist das Gewinnen, Herstellen, Lagern, Ankünden zum Zwecke des Verkaufes, Einführen, Feilhalten und Verkaufen zu verstehen.

Als Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände gelten: Nahrungsmittel im allgemeinen; Spezialnahrungsmittel; Gewürze und Genussmittel; Farben und Konservierungsmittel; Geschirre, Gefässe, Geräte, Werkzeuge, Materialien; Einrichtungen usw., die bei der Herstellung, Gewinnung, Aufbewahrung, Zubereitung, Abgabe oder beim Genuss von Lebensmitteln verwendet werden.

Zu den Gebrauchsgegenständen gehören auch die kosmetischen und die äusserlichen Mittel zur Körperpflege (Zahnputzmittel, Haar- und Hautfärbemittel, Nagellack und dergleichen).

Lebensmittel dürfen nicht verfälscht und, wenn sie als *vollwertig* ausgegeben werden, nicht verunreinigt, ganz oder teilweise verdorben oder im Wert sonstwie verringert sein.

Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Packungen dürfen *nicht zur Täuschung* über Natur, Herkunft, Menge, Gewicht usw. geeignet sein.

Lebensmittel dürfen nicht unter einer *irreführenden Bezeichnungen*, Packung usw. in den Verkehr gebracht werden, wie durch Verwendung von Originalpackungen, Originalflaschen, die mit der Firma oder Marke eines anderen Herstellers oder Verkäufers versehen sind.

In Maggi-Würzelflaschen darf also unter keinen Umständen Suppenwürze einer anderen Firma abgefüllt und aufbewahrt werden.

Zeichen, Zeichnungen, Abbildungen, wie z. B. das Bild einer Kuh für Margarine und Kochfett, von Bienen oder Bienenstöcken für *Kunsthonig* sowie Fantasie- oder

Firmabezeichnungen, welche über Natur und Herkunft täuschen könnten, sind verboten.

Für Lebensmittel dürfen im allgemeinen keinerlei Hinweise verwendet werden, die auf krankheitsheilende oder krankheitsverhütende oder auf eine günstigere gesundheitliche Wirkung schliessen lassen, als sie das betreffende Lebensmittel von Natur aus besitzt.

Tierische Schädlinge dürfen in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, verarbeitet oder aufbewahrt werden, nicht mit giftigen chemischen Mitteln wie Arsenik, Zyankali, Taliumsalzen, Strychnin vertilgt werden.

In Gefässen, in denen bestimmungsgemäss Lebensmittel aufbewahrt werden (z. B. Flaschen für Bier, Wein, Limonade, Mineralwasser, Speiseöl, Suppenwürze und dergleichen) dürfen gesundheitsschädliche Stoffe (Mineralsäuren, Salmiakgeist, Desinfektionsmittel, Petrol, Benzin usw.) *nicht abgegeben und aufbewahrt* werden. Es sind dies leichtsinnige, gleichgültige Unvorsichtigkeiten, die gar nicht so selten sind und schon *wiederholt allerhand schweres Unheil* verursacht haben.

Bei Herstellung, Gewinnung, Behandlung, Zubereitung, Aufbewahrung, Verpackung, Transport und Verkauf von Lebensmitteln ist *grösste Reinlichkeit* zu beobachten. Das ist grundsätzlich sehr wichtig.

Gefässe, Apparate, Werkzeuge, Packmaterial usw., in denen Lebensmittel hergestellt, aufbewahrt, transportiert, verkauft oder in denen Speisen und Getränke zubereitet werden, müssen *rein und stets in gutem Zustande* gehalten werden.

Räume, die dem gleichen Zwecke dienen, müssen hinsichtlich Grösse, Einrichtung, Beleuchtung, Lüftung, Ordnung, Reinhaltung und Abtrennung gegen andere Räumlichkeiten den nötigen Anforderungen entsprechen.

Leider genügen nicht alle Räume, die dem Militär von den Gemeinden oft als Küchen und Lebensmittelmagazine überlassen werden, diesen Anforderungen.

Waren, die fremde Gerüche leicht annehmende Lebensmittel wie Milch, Butter, Brot, Kaffee, Schokolade usw. ungünstig beeinflussen können, dürfen nicht mit diesen zusammen gelagert werden. Limburger, Zieger, Sauerkraut, Tabak, Wasch- und Putzmaterialien gehören also nicht in unmittelbare Nähe von Milch, Butter, Brot usw.

Damit wäre auf die wesentlichsten der allgemeinen Bestimmungen des Bundesgesetzes und der Eidgenössischen Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen hingewiesen. *Vorsicht* in der Auswahl der Lieferanten und beim *Einkauf von Lebensmitteln* verhütet viel Schaden, Ärger und Verdruss. Wer berechtigten Verdacht hat, minderwertige oder verdorbene Lebensmittel erhalten zu haben, wende sich vertrauensvoll an den betreffenden Kantons- oder Stadtchemiker oder an die Ortsgesundheitsbehörde. Wichtig ist in einem solchen Falle, dass womöglich niemand von einer solchen Anzeige erfährt, bevor die betreffende Amtsstelle die Erhebungen aufgenommen hat, was nicht immer sofort erfolgen kann.

Was in den weiteren Paragraphen der eidgenössischen Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen festgehalten wird, darüber kann unter dem Titel «Warenkunde» berichtet werden.