

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 54 (1963)
Heft: 5

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1962 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1962

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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. 54

1963

HEFT – FASC. 5

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1962

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1962

I. Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes

A. Gesetzgebung und Allgemeines

Das im letztjährigen Bericht erwähnte Abkommen zwischen Italien und der Schweiz über die Ausfuhr italienischer Weine nach der Schweiz, welches der Bundesrat am 1. August 1961 genehmigte, wurde am 10. Januar 1962 von der italienischen Regierung gutgeheißen. Es trat am 1. März 1962 in Kraft und wurde am 8. März 1962 in der eidg. Gesetzessammlung veröffentlicht.

Am 11. September 1962 hat der Bundesrat den Bundesratsbeschluß vom 28. Dezember 1938 über die Abgabe von Sprit zur Herstellung pharmazeutischer Erzeugnisse, Riech- und Schönheitsmittel durch die Alkoholverwaltung, soweit noch in Kraft, aufgehoben. Dadurch wurde ermöglicht, Isopropylalkohol zur Herstellung von Riech- und Schönheitsmitteln zu verwenden.

Gestützt auf Artikel 337, Buchstabe c, der eidg. Lebensmittelverordnung (Fassung vom 4. Oktober 1946) wurde dem Schweiz. Handelsamtsblatt eine Publikation

über den «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1962» zur Bekanntmachung übergeben (veröffentlicht am 13. November 1962).

Sodann hat der Bundesrat in Anwendung von Artikel 56 des Lebensmittelgesetzes folgende kantonale Erlasse genehmigt:

- am 26. Februar die Vollziehungsverordnung des Regierungsrates des Kantons Thurgau zum Bundesratsbeschluß über den Handel mit Wein,
- am 13. April den Beschluß des Staatsrates des Kantons Genf zum Bundesratsbeschluß über den Handel mit Wein,
- am 14. April den Beschluß des Staatsrates des Kantons Waadt betreffend die Bezeichnung «DORIN» für das Inverkehrbringen von Waadtländer Weißwein,
- am 22. Oktober die Abänderung der Vollziehungsverordnung des Kantons Solothurn zur eidg. Lebensmittelverordnung.

Auf Grund des durch den Bundesratsbeschluß vom 29. Dezember 1954 erweiterten Artikels 81 der eidg. Lebensmittelverordnung erließ das Eidg. Departement des Innern zwei Verfügungen über Käse:

- Verfügung Nr. 1 über die Bezeichnung von herkömmlicherweise in der Schweiz hergestellten Käsesorten, welche vorläufig die Sorten Emmentaler, Greyerzer, Sbrinz und Appenzeller mit ihren Charakteristiken enthält,
- Verfügung Nr. 2 über die Bezeichnung in- und ausländischer Käsesorten gemäß dem von der Schweiz im Jahre 1952 ratifizierten Abkommen von Stresa.

Die Eidgenössische Ernährungskommission, ihre Sub- und Expertenkommissionen hielten vier Sitzungen ab, an welchen unter anderem die folgenden Fragen behandelt wurden:

- Zusatz von Fremdstoffen zu Lebensmitteln,
- diätetische Produkte,
- die Erhebungen über den Gesundheits- und Ernährungszustand der Bergbevölkerung der Schweiz.

Der von Herrn Prof. Verzár, Frl. Dr. Gsell und einigen Mitarbeitern verfaßte vollständige Bericht über letztgenannte Erhebungen wurde Ende November veröffentlicht. Er stellt einen Band von 520 Seiten dar, mit viel wertvollen medizinischen und statistischen Daten und Angaben.

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

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:

	1962	1961
– Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidgenössischen Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	22	26
– Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	12	33
– Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	40	25

	1962	1961
– Bewilligungen von Vitaminanpreisungen (Stand per 31. Dez. 1962)	385	356
– Diätetische Nahrungsmittel	25	22
– Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidgenössische Lebensmittelverordnung	43	12
– Diverses	15	26

B. Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Die wissenschaftliche Tätigkeit der Chemiker des Gesundheitsamtes ist während des Berichtsjahres vorwiegend Arbeiten für das in Revision befindliche schweiz. Lebensmittelbuch gewidmet worden. Der erste Band dieses Werkes steht vor dem Abschluß, während der zweite noch ein erheblich Stück Arbeit bis zu seiner Fertigstellung erfordern wird.

Außerdem wurde weiterhin, zusammen mit sieben amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle, die Radioaktivität der in der Schweiz in den Verkehr gebrachten Lebensmittel überwacht, wobei keine besorgniserregenden Feststellungen zu verzeichnen waren.

Als Folge einer früheren Publikation wurde von *M. Padmoyo* und *O. Högl* in diesen «Mitteilungen» eine Arbeit veröffentlicht unter dem Titel: «Beiträge zu der Papirelektrophorese des Getreide-Eiweißes». Außerdem wurden uns 24 Arbeiten von in- und ausländischen Autoren zur Publikation in den «Mitteilungen» eingereicht.

C. Lebensmittelchemikerprüfungen

Im Berichtsjahr wurden weder Ergänzungs- noch Fachprüfungen abgelegt.

D. Kontrolle der Lebensmittel

1. Am Eidg. Gesundheitsamt

Die von gesetzestwegen dem Eidg. Gesundheitsamt zukommenden Kontrollaufgaben betreffen in erster Linie die vitaminisierten Lebensmittel, bei welchen es festzustellen gilt, ob die verwendeten Anpreisungen mit den nachweisbar vorhandenen Vitaminen in einem zulässigen Verhältnis stehen. Ähnlich verhält es sich mit der gleichfalls unter die Kontrolle des Gesundheitsamtes fallenden Gruppe der diätetischen Lebensmittel, bei welcher Zusammensetzung und Anpreisung des einzelnen Produktes miteinander im Einklang stehen müssen. Auf diesen beiden Gebieten herrschte im Berichtsjahr eine sehr rege Tätigkeit, was auch eine entsprechende Beanspruchung der mit dieser Kontrolltätigkeit betrauten Beamten bedeutete.

Ein wachsames Auge muß auch immer auf die chemischen Lebensmittelzusätze gerichtet werden, um zu verhüten, daß solche, die gelegentlich im Ausland zugelassen, bei uns nicht unerlaubtermaßen angewendet werden.

2. In den Kantonen

Von 7 gegen Gutachten der amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle angerufenen Oberexpertisen wurden in 6 Fällen die Beanstandungen bestätigt, 1 Antrag wurde zurückgezogen.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 858 (1010) die Lebensmittelkontrolle betreffenden Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bußen von Fr. 5.— bis 5 000.— (Fr. 1.— bis 15 000) im Gesamtbetrage von Fr. 5 6314 (Fr. 134 020) auferlegt und Gefängnisstrafen an 19 (32) Fällen von 7 bis 390 Tagen (5 bis 445 Tagen), total 1420 Tage (2053 Tage) ausgesprochen wurden.

3. In den Vitamin-Instituten Basel und Lausanne

In beiden Instituten wurden zusammen total 343 (465) Produkte in 560 (499) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 30 (31) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mußten. 55 (53) Untersuchungen wurden auf biologischem, 505 (446) 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	C	D	E	Carot.	K	Pant. S	P
Basel	15	89	54	1	38	3	97	45	29	2	2	—	1
Lausanne	17	52	26	3	36	1	33	10	2	4	—	—	—
Total	32	141	80	4	74	4	130	55	31	6	2	—	1

4. Durch die Eidg. Weinhandelskommission

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug von Weinhandelsbewilligungen.

In der Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1962 sind der Eidg. Weinhandelskommission von seiten der kantonalen Bewilligungsbehörden 91 Gesuche um Erteilung der Weinhandelsbewilligung zur Begutachtung und Antragstellung zugegangen. Zu diesen kamen noch die 48 hängigen Fälle vom Vorjahre, so daß insgesamt 139 Gesuche zu behandeln waren. Von diesen entfallen 83 auf Firmen, welche wegen rechtlicher Umgestaltung, Wechsel in der Geschäftsführung, Wiederaufnahme eines früheren Weinhandelsbetriebes oder Übernahme einer bestehenden Weinhandlung ein Gesuch einreichen mußten. In 56 Fällen handelte es sich um eigentliche Neugründungen.

Von den 139 Gesuchen konnten 92 den kantonalen Behörden zur Genehmigung empfohlen werden, während 7 vor Ablauf des Verfahrens zurückgezogen wurden. In 4 Fällen mußte Ablehnung beantragt werden, da die verantwortlichen Geschäftsführer nicht über die notwendigen Fachkenntnisse verfügten oder keine genügenden Garantien für die Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung zu geben vermochten. Bei 36 Gesuchen sind die Verhältnisse näher abzuklären, so daß erst im nächsten Geschäftsjahr Antrag gestellt werden kann.

Über die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen während des Jahres 1962 orientiert nachstehende Tabelle:

Eingegangene Gesuche		139
Erteilte Bewilligungen, inbegriffen Firmaänderungen	92	
Verzicht, Abgänge	14	
Beantragte Ablehnungen	4	
Unerledigte Gesuche	<u>36</u>	<u>146</u>
		<u>— 7</u>

Die Zahl der Bewilligungen nahm somit um 7 ab, so daß Ende 1962 1590 Firmen im Besitze einer Weinhandelsbewilligung waren.

Auf Grund der Publikation im schweizerischen Handelsamtsblatt und der Feststellungen der Inspektoren der Weinhandelskommission wurde bei 52 Firmen geprüft, ob die Voraussetzungen für die Unterstellung unter die Bewilligungspflicht erfüllt waren. Im Zusammenhang mit diesen Abklärungen ergab sich bei 39 Betrieben die Bewilligungspflicht, während bei 13 Fällen kein bewilligungspflichtiger Weinhandel vorlag.

Angesichts der Schwere der Verfehlungen mußte in einem Fall der Entzug der Weinhandelsbewilligung beantragt werden. Die kantonale Behörde entsprach dem Antrag der Weinhandelskommission.

b) Buch- und Kellerkontrolle.

Im Berichtsjahr führten die Inspektoren der Weinhandelskommission insgesamt 808 Kontrollen durch, nämlich 734 Normalkontrollen bei Bewilligungsinhabern und 74 Sonderkontrollen (Abklärung der Bewilligungspflicht, pendente Gesuche, Spezialerhebungen usw.). Mit den Pendenzen vom Vorjahr (77 Normal- und 39 Sonderkontrollen) waren 924 Inspektorenberichte zu behandeln (im Vorjahr 908), von denen 781 im Berichtsjahr wie folgt erledigt werden konnten:

		Anzahl
a) Keine Beanstandungen		479
b) Geringfügige Beanstandungen		
1. Ungenügende Sortenkartenführung	127	
2. Verschiedene geringfügige Beanstandungen (Preisliste, Umsatzmeldung usw.)	<u>91</u>	218
c) Beanstandungen mit administrativer Ahndung		
1. Verletzung der Bezeichnungsvorschriften	45	
2. Verletzung der Verschnittbestimmungen	7	
3. Verschiedenes	<u>9</u>	61
b) Beanstandungen mit Strafverfolgung		
1. Verfehlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung	8	
2. Weinhandel ohne Bewilligung	7	
3. Nichtführung der Sortenkarten	<u>8</u>	23
		<u>781</u>

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 4235 (2963) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3935 (2767) Sendungen von Lebensmitteln, 114 (123) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 126 (71) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle führte zur Beanstandung von 123 (167) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 362 842 kg (627 477 kg), von 4 (11) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 15 (8) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

Die traditionell dominierende Rolle spielt bei der Zahl der eingegangenen Rapporte nach wie vor der Wein, welcher nun sogar aus entfernten Ländern wie Chile und Südafrika in unser Land gelangt. Mehrere hundert Meldungen sind für Gemüse-Konserven-Importsendungen, 100–200 für Eierkonserven, Honig, Käse, Obst und Obstkonserven, Spirituosen und verschiedene Lebensmittel eingegangen. Zwischen 50–100 halten sich diejenigen von Gewürzen, Speiseölen und Teigwaren. Beanstandungen werden durch die die Untersuchung durchführenden amtlichen Laboratorien ausgesprochen, wenn das Produkt an sich den gesetzlichen Anforderungen nicht entspricht, oder aber wenn seine Aufmachung, oder Bezeichnung mit unsern Vorschriften nicht im Einklang steht. Während insgesamt eine Zunahme der Meldungen zu verzeichnen ist, halten sich die Beanstandungen im üblichen Rahmen. In diesem Zusammenhang darf der die Kontrolle an der Grenze ausübenden Zollverwaltung, die die Rapporte erstellt, insofern ein Lob ausgesprochen werden als sie trotz zunehmendem Importvolumen bei Personalmangel, der ihr vom Lebensmittelgesetz her zusätzlich zufallenden Aufgabe stets gerecht wird.

E. Bundessubventionen

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

Im Berichtsjahr 1962 wurden an die Renovation des chemischen Laboratoriums der Stadt Zürich Fr. 14 037.60 und eine Akontozahlung von Fr. 1 000.– an den Bau einer Autogarage, an den Umbau (Heizungsanlage) des kantonalen Laboratoriums in Frauenfeld Fr. 8 462.60 Subventionen 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	211	18 948	1 158	20 317	838	4,1
Zürich, Stadt	Zürich	797	13 120	4 233	18 150	781	4,3
Bern	Bern	575	3 939	1 331	5 845	1 302	22,2
Luzern	Luzern	241	46 813	602	47 656	1 383	2,9
Uri	Brunner	2	675	114	791	145	18,3
Schwyz		21	4 615	448	5 084	704	13,8
Obwalden		6	1 303	59	1 368	133	9,7
Nidwalden		2	813	93	908	90	9,9
Glarus	Glarus	4	1 793	41	1 838	106	5,8
Zug	Zug	28	4 807	195	5 030	644	12,8
Fribourg	Fribourg	19	2 564	236	2 819	169	6,0
Solothurn	Solothurn	105	4 062	447	4 614	271	5,9
Basel-Stadt	Basel	458	7 497	1 404	9 359	609	6,5
Basel-Land		146	167	162	475	47	9,9
Schaffhausen	Schaffhausen	48	1 910	74	2 032	166	8,1
Appenzell AR	St. Gallen	17	99	34	150	53	35,3
Appenzell IR		1	39	8	48	26	54,1
St. Gallen*		251	14 317	373	14 941	2 395	16,0
Graubünden	Chur	167	3 889	240	4 296	842	19,6
Aargau	Aarau	85	8 575	564	9 224	537	5,8
Thurgau	Frauenfeld	117	5 399	368	5 884	220	3,7
Tessin	Lugano	127	17 798	581	18 506	1 810	9,8
Vaud	Lausanne	651	8 789	1 856	11 296	536	4,7
Valais	Sion	36	16 738	189	16 963	1 073	6,3
Neuchâtel	Neuchâtel	156	3 657	490	4 303	410	9,5
Genève	Genève	163	4 814	405	5 382	360	6,7
Total Schweiz		4 434	197 140	15 705	217 279	15 650	7,2

* inklusive Fürstentum Liechtenstein

Tabelle 2

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>a) Lebensmittel</i>			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsafte und deren Konzentrate	77	8	10,4
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	210	16	7,6
3	Backpulver und Preßhefe	44	2	4,5
4	Bier	142	19	13,4
5	Brot und Backwaren	247	48	19,8
6	Butter	756	194	25,6
7	Diätetische Nährmittel	251	33	13,1
8	Eier und Eierkonserven	560	48	8,6
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	94	4	4,3
10	Fleisch und Fleischwaren	694	89	12,8
11	Fruchtsäfte, außer den Säften gemäß Nr. 1	205	10	4,8
12	Gemüse und Obst, frisch	882	45	5,1
13	Gemüse und Obst, konserviert	547	69	12,6
14	Gewürze, ohne Kochsalz	177	20	11,3
15	Honig	289	40	13,8
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	130	13	10,0
17	Kaffee	185	48	26,0
18	Kaffee-Ersatzmittel	17	2	11,8
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	109	7	6,4
20	Käse	590	115	19,5
21	Kochsalz	50	5	10,0
22	Kohlensäure Wasser und Mineralwasser, künstliche	33	1	3,0
23	Konditorei- und Zuckerwaren	710	215	30,2
24	Konfitüren und Gelees	63	3	4,7
25	Kunsthonig	13	2	15,4
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	222	19	8,5
27	Milch	157 025	8 358	5,3
	Übertrag	164 322	9 433	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	164 322	9 433	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	18 441	2 168	11,7
29	Mineralwasser	408	76	19,0
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	58	7	12,0
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	49	1	2,0
32	Pilze, frische	11	1	0,9
33	Pilze, gedörrte und Konserven	82	9	11,0
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenhühle und -massen	148	18	12,2
35	Schokolade	133	20	15,0
36	Sirupe	101	9	8,9
37	Speisefette und Margarine	258	19	7,4
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	284	14	4,8
39	Spirituosen	1 514	219	14,5
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	181	12	6,6
41	Süßstoffe, künstliche	14	2	14,3
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	170	2	1,2
43	Tee und Mate	53	5	9,4
44	Teigwaren	236	42	17,8
45	Trinkwasser, Eis	16 724	2 776	16,6
46	Weinmost, Wein, Süßweine, Wermut usw.	8 173	625	7,8
47	Zuckerarten	82	7	8,5
48	Verschiedene andere Lebensmittel	269	18	6,7
	Zusammen Lebensmittel	211 711	15 483	7,3

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	127	3	2,3
2	Kellerbehandlungsmittel	31	1	3,2
3	Konservierungsmittel	31	3	9,7
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	189	7	3,7
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	75	3	4,0
2	Garne, Gespinste und Gewebe	69	13	18,8
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	292	24	8,2
4	Kosmetische Mittel	170	27	15,9
5	Mal- und Anstrichfarben	9	2	22,2
6	Petroleum und Benzin	68	6	8,8
7	Spielwaren	45	10	22,2
8	Umhüllungs- und Packmaterial	134	6	4,5
9	Wasch- und Reinigungsmittel	113	1	0,9
10	Zinn zum Löten	1	1	100,0
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	95	19	20,0
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 071	112	10,4
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	211 711	15 483	7,3
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	189	7	3,7
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 071	112	10,4
	Zusammen	212 971	15 602	7,3

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
	<i>a) Lebensmittel</i>					
1	Butter	2	—	—	—	—
2	Eier	37	—	—	—	—
3	Eierkonserven	202	11	56 794,9	2	12 958
4	Fruchtsäfte	48	4	5 129	—	—
5	Gemüse, Pilze und Konserven	594	13	69 110	5	16 655
6	Gewürze	86	1	112	—	—
7	Honig	152	1	400	—	—
8	Kaffee	34	5	31 055	2	61 547,9
9	Kakao, Schokolade, usw.	48	3	11 902	1	5 099
10	Käse	146	10	6 561	1	2 566
11	Obst und Obstkonserven	152	10	18 548	—	—
12	Speisefette ohne Butter	22	1	411,8	1	411,8
13	Speiseöle	81	3	9 011	—	—
14	Spirituosen	148	7	33 885	—	—
15	Tee	3	—	—	—	—
16	Teigwaren	79	3	4 393	—	—
17	Wein	1 634	38	96 195	—	—
18	Zuckerarten	24	3	1 012	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	443	20	18 323	—	—
	Zusammen Lebensmittel	3 935	123	362 842,7	12	99 237,7
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>	114	4	99 600	—	—
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>					
	1. Kosmetische Mittel	58	6	2 893,6	—	—
	2. Spielwaren	13	3	1 136,8	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	55	6	1 017,9	—	—
	Zusammen	126	15	5 048,3	—	—

Tabelle 4

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1962

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)	105 495.45	447 197.60	20 156.70	6 491.10	579 340.85	72 477.25	506 863.60	33 075.80	
Zürich (Stadt)	147 027.25	399 527.30	1 604.90		548 159.45	93 313.30	454 846.15	41 706.05	
Bern	32 275.05	259 203.20	21 803.05		313 281.30	42 234.35	271 046.95	19 130.60	
Luzern	41 744.50	165 939.—	4 218.10		211 901.60	82 967.15	128 934.45	14 706.25	
Uri	28 851.65	124 382.75	3 341.55		156 575.95	44 544.05	112 031.90	9 999.70	
Glarus	13 257.90	49 094.65	3 701.—		66 053.55	2 294.95	63 758.60	4 961.70	
Zug	28 401.50	55 231.40	2 495.85		86 128.75	23 750.05	62 378.70	8 296.10	
Fribourg	9 302.65	79 093.30	6 582.60		94 978.55	10 837.15	84 141.40	7 092.90	
Solothurn	33 610.05	143 605.—	3 587.—	37.20	180 839.25	17 742.55	163 096.70	8 212.35	
Basel-Stadt	71 035.05	349 902.40	4 095.60		425 033.05	73 554.—	351 479.05	16 557.05	3 346.65
Baselland	22 702.10	79 432.70	6 927.05		109 061.85	33 243.60	75 818.25	5 610.80	
Schaffhausen	10 755.60	62 645.25	2 249.35		75 650.20	4 562.05	71 088.15	4 957.25	
Appenzell AR	7 552.75	8 190.—	1 668.25		17 411.—	635.55	16 775.45	842.20	
Appenzell IR	2 867.25	3 000.—	311.80		6 179.05	311.05	5 868.—	249.55	
St. Gallen	66 859.75	243 470.35	3 927.95		314 258.05	75 629.80	238 628.25	25 625.25	
Graubünden	24 578.30	144 958.95	8 062.—	2 120.65	179 719.90	19 523.15	160 196.75	16 212.20	
Aarau	45 049.05	173 428.15	11 935.05	3 179.20	233 591.45	92 081.70	141 509.75	14 038.20	
Thurgau	24 628.50	123 340.05	5 886.75	2 179.60	156 034.90	22 299.35	133 735.55	11 382.80	
Ticino	45 598.20	270 144.40	11 910.90		327 653.50	71 525.30	256 128.20	19 352.15	
Vaud	68 017.35	296 435.20	17 450.60		381 903.15	61 619.45	320 283.70	30 594.70	7 434.65
Valais	63 191.15	134 205.60	6 418.20		203 814.95	23 462.55	180 352.40	34 496.40	
Neuchâtel	46 341.10	205 340.—	13 483.45		265 164.55	31 435.15	233 729.40	13 817.30	
Genève	68 195.65	202 428.25	2 701.65		273 325.55	22 014.85	251 310.70	17 481.—	
Zusammen	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
1959	940 332.20	3 125 325.10	164 593.05	8 511.85	4 238 762.20	784 423.20	3 454 339.—	334 003.55	5 027.45

II. Auszüge

aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden,
amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektorate

Extrait 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: 157 025

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

	Beanstandete Proben Echantillons contestés
Wässerung – mouillage	241
Entrahmung – écrémage	189
Wässerung und Entrahmung – mouillage et écrémage	1
Fettgehalt ungenügend – teneur en graisse insuffisante	385
Von kranken Tieren stammend – provenant de vaches malades	2290
Schmutzmilch – lait souillé	2873
Ungenügend haltbar – Conservation insuffisante	1297
Andere Gründe – autres motifs	1264
Total	8540

Verfälschung der Milch – Falsification du lait

Mehrere Male wurde dampferhitzte Milch kontrolliert. Die Höhe der mit der Dampferhitzung verbundenen Wässerung kann nur dann richtig ermittelt werden, wenn gleichzeitig die unerhitzte Rohmilch erhoben wird. Wir machten folgende Feststellungen:

Dampferhitzte Milch mit 1,9 % Fett. Die unerhitzte Milch hatte in einem Falle unter 3 % Fett; also war sie nicht aufgerührt. Eine dampferhitzte Milch enthielt 4,2 % Fett, die Rohmilch 4,8 %; somit betrug die Wässerung 15 %; Phosphatase negativ. Unter Aufsicht wurde eine Rohmilch am Dampf erhitzt. Die Wässerung betrug 21 %. Offenbar spielt das Erhitzungssystem auf den Wässerungsgrad eine wichtige Rolle. Eine dampferhitzte Milch mit nur 11 % war dafür nicht richtig pasteurisiert. Weiteres Beispiel: 17 % Wasserzusatz, Fett 3,4 %, Phosphatase negativ. Ferner 14 % Wasserzusatz, 3,5 % Fett, (Rohmilch 3,9 %), Phosphatase negativ.

Es ist also durchaus möglich, die Wässerung bei 15 % zu halten und doch ein richtig pasteurisiertes Produkt zu erhalten.

Die Zahl der Maschinenmelkbetriebe beträgt über 2000. Die Folge ist oft ein fettarmes Produkt. So fanden wir in der maschinenermolkenen Milch 2,9 % Fett, während das letzte Handgemelk 15 % Fett enthielt. In Zukunft werden wir derartige fettarme Milch als Warenfälschung zur Anzeige bringen.

(Zürich – Kanton)

Wegen wiederholter Ablieferung erheblich verunreinigter Milch mußte in 43 Fällen Strafanzeige erstattet werden.

Bei 19 Fällen von Milchwässerung wurden Wasserzusätze von 5–78 % ermittelt.

(Bern)

Die Zahl der untersuchten Milchproben ist mit 7 019 praktisch gleich geblieben wie im Vorjahr (7 013), wogegen die Beanstandungen von 11,6 % auf 9,8 % abgesunken sind. Es mußten bedeutend weniger Proben als käsereiuntauglich erklärt werden; auch wurden weniger Pastmilchen angetroffen, die ungenügend oder falsch bezeichnet waren.

14 Stallproben führten 9mal zum Beweis der Wässerung und 3mal zu einem solchen der Abrahmung. Zweimal lieferten Kühe Milch mit ungenügendem Fettgehalt, so daß sie vorübergehend von der Lieferung ausgeschaltet werden mußte.

Die größte Milchwässerung seit Bestehen einer amtlichen Lebensmittelkontrolle in der Urschweiz mußte im Berichtsjahr im Kanton Schwyz konstatiert werden. Die Untersuchung der Milch aus sechs Kannen mit einer Menge von 248 kg Milch hat ergeben, daß folgende Wasserzusätze vorlagen:

1. Abendmilch vom 18. September	125 %
2. Abendmilch vom 18. September	208 %
3. Abendmilch vom 18. September	138 %
4. Morgenmilch vom 19. September	106 %
5. Morgenmilch vom 19. September	190 %
6. Morgenmilch vom 19. September	170 %

Das abgelieferte Milchquantum ging nach Aufdeckung der Fälschung von einem Tag zum andern von 248 auf 142,5 kg zurück. Jedoch stieg diese Menge nach wenigen Tagen wiederum verdächtig an und es konnten erneut Wasserzugaben von 29,7, 25,7 und 21,4 % nachgewiesen werden. Anhand der Milchlieferungsrapporte ließ sich feststellen, daß die massive Milchfälschung während eines ganzen Monats betrieben werden konnte. Eine gesalzene Buße und zivilrechtliche Forderungen des Milchkäufers werden dafür sorgen, daß schlußendlich vom widerrechtlichen Gewinn nichts mehr übrig bleibt.

In einem Bahnhofrestaurant zu «Café complet» abgegebene Milch wies einen Fettgehalt von 0,9 bzw. 2,0 % auf. Der Entrahmungsgrad, berechnet auf die vom Senn gelieferte, unveränderte Milch betrug 77 bzw. 55 %.

(Urkantone)

Die Zahl der Beanstandungen wegen unreiner Milch hat sich wiederum stark gesenkt. Der Jahresdurchschnitt von 25,3 % im Jahre 1960, 15,4 % im Jahre 1961 ist nun auf 4,9 % gesunken und macht heute nur noch die Hälfte sämtlicher Beanstandungen aus. Die übrigen Beanstandungen erfolgten in erster Linie wegen ungenügender Haltbarkeit sowie zu knappem Fettgehalt oder ungenügender Trockenmasse. Die Zahl der Wässerungen und Entrahmungen dagegen ist klein.

Der Rückgang der Beanstandungen wegen unreiner Milch kann als Erfolg gewertet werden, doch darf dies bei den Landwirten nicht zur Annahme führen, die Milch verfüge automatisch auch über eine gute Haltbarkeit. Der Umstand, daß vor allem zur Sommerszeit viele Milchproben wegen zu kurzer Reduktase beanstandet werden mußten, zeugt von starken Bakterieninfektionen aus dem Melkgeschirr, im besonderen aus den Melkmaschinen, für deren Reinigung noch nicht der nötige Ernst aufgebracht wird. (Zug)

In der Gesamtzahl von 5248 untersuchten Milchproben sind 697 Vorzugsmilchproben inbegriffen, wovon 79 als Vorzugsmilch zu beanstanden waren, jedoch zum größten Teil als Konsummilch freigegeben werden konnten.

Als höchster Wasserzusatz wurde ein solcher mit 24,0 %, als maximale Entrahmung eine solche von 72,5 % ermittelt. (Basel-Stadt)

Im Berichtsjahr wurden total 12 583 Milchproben untersucht, von denen 2045 = 16,2 % zu einer Beanstandung Anlaß gaben.

Beanstandungsgrund	Total	St. Gallen	Appenzell		Fürstentum Liechtenstein
			A. Rh.	I. Rh.	
Wässerung	30	29	1	—	—
Fettentzug	22	20	—	1	1
Verschmutzt	325	324	—	—	1
Kranke Milch	1515	1449	—	5	61
Ungenügend haltbar	86	86	—	—	—
Fadenziehend	57	57	—	—	—
Antibiotika	10	10	—	—	—
	2045	1975	1	6	63

Die Verfälschung der Milch durch Wasserzusatz, ob absichtlich oder fahrlässig bleibe dahingestellt, wurde in 30 Fällen festgestellt, etwas mehr als im Vorjahr. Dies mag mit einer vermehrten Kontrolle der Lieferantenmilchproben zusammenhängen. Der Wasserzusatz bewegte sich in folgenden Grenzen:

bis 4,9 ‰	in 10 Fällen	(0,5—2 l Wasser)
5— 9,9 ‰	in 8 Fällen	(0,05*—5,1 l Wasser)
10—14,9 ‰	in 8 Fällen	(2,9—5,8 l Wasser)
15—19,9 ‰	in 2 Fällen	(3,4 und 13,8 l** Wasser)
30—35 ‰	in 1 Fall	(12,8 l Wasser)

Im Berichtsjahr hatten wir uns mit 3 Fällen penizillinhaltiger Milch zu befassen. In einem Fall gingen 3 000 Liter Milch, welche zur Yoghurtfabrikation verwendet wurden, verloren, weil von 50 Lieferanten ein einziger bei einer Kuh ein krankes Viertel selbst behandelte und die betreffende Milch trotzdem mit der übrigen ablieferte. In einem Zentrifugierbetrieb wurde penizillinhaltige Milch abgeliefert. Der zur Vorzugsbutterherstellung verwendete pasteurisierte Rahm konnte nicht gesäuert werden, da die Rahmsäurestreptokokken geschädigt wurden. Ein dritter Fall betraf wiederum die Yoghurtfabrikation, wozu Konsummilch (Sammelmilch einer Zentralmolkerei) verwendet wurde und die betreffenden Lieferanten (Landwirte und Käser) der irrigen Meinung waren, Konsummilch werde nicht zu Fabrikationszwecken verwendet und bei der Konsummilch spiele es ja keine Rolle, wenn etwas Penizillin drin sei. Dieser letztere Fall erforderte die Kontrolle von mehreren hundert Lieferanten von verschiedenen Sammelstellen, bis der fehlbare Landwirt eruiert werden konnte. Mit der von uns angewendeten Methode zum Nachweis der Antibiotika können noch in sehr großer Verdünnung (0,001 I. E. pro ml Milch) positive Ergebnisse erzielt werden. Die Mißachtung der Sperrfrist von 4 Tagen nach der letzten Anwendung dieser Medikamente kann außerordentliche Auswirkungen haben und große Schäden verursachen. Wenn in der Käserei, bei der Vorzugsbutter- und Yoghurtherstellung Störungen auftreten, die auf bakterienhemmende Ursachen zurückgeführt werden können, muß die Lieferantenkontrolle sofort durchgeführt werden, wenn die Ursache erfolgversprechend abgeklärt werden soll.

(St. Gallen)

* In diesem Fall handelte es sich um zwei ½-l-Flaschen pasteurisierte Milch.

** Dies ist wohl der krasseste Fall, den wir in unserem Laboratorium je feststellen konnten. Die beanstandete Milch enthielt 17,4 ‰ zugesetztes Wasser. Sobald der Lieferant merkte, daß die Wässerung seiner Milch durch die Kontrollorgane festgestellt worden ist, hat er seinem Milchabnehmer zugegeben, seit 1958 der abgelieferten Milch 10 ‰ Wasser beigemischt zu haben, d. h. rund 20 000 Liter. Er hat dem betreffenden Käser hierfür freiwillig Fr. 9 000.— als Schadenersatz bezahlt. Das Bezirksgericht verurteilte ihn zur Tragung der Kosten im Betrage von Fr. 500.—, auferlegte ihm eine Buße von Fr. 500.— und verurteilte ihn zu einer bedingten Gefängnisstrafe von 8 Monaten mit einer Bewährungsfrist von 3 Jahren. Man fragt sich unwillkürlich, wie eine derart lange Zeit fortgesetzte Milchfälschung überhaupt möglich war, und ist vielleicht allzuerne bereit, anzunehmen, daß die Kontrolle versagt habe. Dem ist aber nicht so. Die örtlichen Verhältnisse brachten dies mit sich, da der Milchlieferrant direkt gegenüber der Käserei wohnt und durch stets sorgfältige Beobachtung jeweils feststellen konnte, wenn der Käsereiinspektor vorfuhr oder sonst in der Hütte eine Milchkontrolle vorgenommen wurde, dann hat er natürlich nicht gewässert und ist so stets unbehelligt geblieben, bis ihn doch einmal

Von insgesamt 33 erhobenen Frühstücksmilchproben mußten 9 Proben beanstandet werden. Das Fettmanko betrug bis 39 %. Die gewässerten Proben wiesen einen Zusatz von 7 % auf. Es handelte sich um dampferhitzte Milch, die auf der Getränkearte nicht ausdrücklich als solche bezeichnet war.

Die Zahl der Beanstandungen wegen Schmutz (7,8 %) und ungenügender Haltbarkeit (5,8 %) ist im Vergleich zu den entsprechenden Zahlen im Vorjahr (7,3 % und 5,6 %) fast gleich geblieben. (Graubünden)

Eine Käserei lieferte jeden Morgen 10 Kannen Sammelmilch nach auswärts. Bei einer Kontrolle ergab sich, daß 8 Kannen eine Milch mit durchschnittlich 1,75 % Fett enthielten, eine Kanne enthielt Milch mit 3,35 % und eine Kanne Milch mit 5,9 % Fett. Die Zusammensetzung der Milch der einzelnen Lieferanten war durchaus normal. Bei der Nachschau ergab sich, daß die ca. 550 l Abendmilch beim Einliefern in eine flache Milchwanne gegossen wurden, worauf am folgenden Morgen aus der Wanne 400 l Milch durch den am Boden befindlichen Auslauf in 10 Kannen abgefüllt wurden. Das Umrühren der Milch wurde am Morgen vor dem Abfüllen entweder gar nicht oder höchst ungenügend durchgeführt. (Thurgau)

49 dénonciations ont été transmises aux préfectures pour apport de lait dans du matériel non conforme aux exigences légales:

ustensiles sales	31
ustensiles non couverts	18

Par ailleurs, 43 avertissements ont été donnés par les préfectures pour utilisation de matériel défectueux (piqué de rouille, détérioré, propreté insuffisante).

(Vaud)

Bangbekämpfung – Lutte contre la brucellose

Nur noch 13 (0,2 %) von den 6242 Proben, die wir mit dem Ringtest kontrollierten, ergaben ein positives Resultat. Die Magermilch-Schnellagglutination, ausgeführt bei 276 Einzelgemelken, reagierte in 23 Fällen positiv, d. h. in 8,3 % (Vorjahr 0,3 bzw. 8,9 %). Seit 1959 kann die Bang'sche Krankheit beim Vieh als praktisch erloschen gelten. (Urkantone)

Im Zusammenhang mit der Rinder-Abortus-Bang-Bekämpfung wurden in unserem Laboratorium 3650 Milchproben mit der Ringprobe kontrolliert. Während im Jahre 1960 0,36 % und im Jahre 1961 0,20 % als positiv nachgewiesen werden konnten, mußte im Berichtsjahr keine einzige Probe in dieser Hinsicht beanstandet werden. Somit kann festgehalten werden, daß der Kanton Zug nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch wirklich bangfrei ist. (Zug)

Sur 3 365 laits mélangés soumis au test ABR par notre service, 28 laits ont été trouvés positifs et 2 suspects. L'Office vétérinaire a suivi ces cas.

(Neuchâtel)

das Schicksal erreichte. Daraus muß der Schluß gezogen werden, daß die Milchkontrollen nie diskret genug vorgenommen und Schlaumeier nur durch Schlaueheit erwischt werden können.

Vorzugsmilch. In den Vorzugsmilchställen ist die tierärztliche Kontrolle im Sinne der lebensmittelpolizeilichen Bestimmungen regelmäßig durchgeführt worden. Auch die Milch wurde durch unser Laboratorium im gleichbleibenden Turnus (aber zu verschiedenen Zeiten) untersucht. Ein aufs Beste eingerichteter Betrieb hatte während längerer Zeit große Schwierigkeiten, die Milch praktisch colifrei und keimarm zu produzieren, doch konnte die Ursache hierfür im Herbst eruiert werden. Heute ist die Milch wieder normal. In allen übrigen Punkten waren diese Milchen stets in Ordnung. Auch die gesetzlichen Keimgehaltsnormen wurden nur vereinzelt und unwesentlich überschritten.

Von 67 *Pastmilchen* mußten 35 wegen Überschreitung der gesetzlich fixierten Keimzahlen und z. T. wegen positiven Colibefundes beanstandet werden.

(Luzern)

Es kamen 19 Proben pasteurisierte Milch aus Sennereien zur Untersuchung. Davon mußten 13 weil bakteriologisch ungenügend und 1 wegen Fremdgeruch beanstandet werden. Frisch pasteurisierte Milch wies bei zum Teil positivem Colibefund in 0,1 ml Keimzahlen von 42 000 bis 720 000 auf. Eine 2 Tage alte pasteurisierte Milch zeigte eine Keimzahl von 44 Millionen. Der Säuregrad dieser Probe betrug 10 S. H.

(Graubünden)

3 pasteurisierte Milchen mußten wegen der bakteriologischen Beschaffenheit beanstandet werden. Die negativ verlaufene Phosphatasereaktion bewies, daß die Milch richtig pasteurisiert, danach aber nicht richtig behandelt worden ist.

(Thurgau)

Dans des «bars à café», nous avons contesté des laits: non pasteurisé et chauffé à la vapeur à deux reprises (mouillage de 34 %).

(Neuchâtel)

Yoghurt – Yoghourt

1 Yoghurt war nicht aus Milch, sondern aus Magermilch und Butter hergestellt. Er enthielt nur 2,3 % Fett.

(Solothurn)

Hin und wieder werden Yoghurtproben mit Fettgehalten unter 3 % festgestellt. Da die LMV verlangt, daß Yoghurt ohne speziellen Hinweis, aus Vollmilch hergestellt werden muß, ist dieser Mindestfettgehalt unbedingt zu verlangen, selbst bei Yoghurt mit Fruchtzusätzen kann derselbe eingehalten werden. Die fettfreie Trockensubstanz von 9 % wird vielfach durch Zusatz von Magermilchpulver erreicht. Sofern dieser nicht über 1 % ansteigt, tolerieren wir denselben. Höhere Zusätze beeinträchtigen die Qualität.

Namentlich im Sommer wird Yoghurt mit Fruchtzusätzen in großer Menge hergestellt. Es ist nicht zu vermeiden, daß dadurch eine gewisse Fremdinfection mit Hefe und Schimmelpilzen erfolgt. Dies muß bei der bakteriologischen Untersuchung berücksichtigt werden. Die LMV läßt bei Yoghurt eine solche Infection nicht zu. Dies betrifft aber nur ein ohne Fruchtzusatz hergestelltes Produkt. Bei den ersterwähnten Arten muß etwas larger beurteilt werden und Beanstandungen sind nur gerechtfertigt, wenn durch Hefen und Schimmelpilze offensichtliche Veränderungen oder geschmackliche Beeinflussungen vorliegen. Dagegen wurde auch bei Fruchtzusätzen die Anwesenheit von Colibakterien nicht geduldet.
(St. Gallen)

Nous avons prélevé dans le commerce des yoghourts à la banane, 10, 26 et 34 jours après leur fabrication, des yoghourts «caramel», 32 et 40 jours après leur fabrication, des yoghourts «abricot» 22 et 23 jours après leur fabrication; tous ces yoghourts contenaient des moisissures. Il serait donc souhaitable que l'Ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires exige sur les emballages de yoghourts, l'indication de la date de fabrication pour éviter que les commerçants ne stockent les yoghourts trop longtemps.
(Genève)

Rahm – Crème

Von 180 untersuchten Rahmproben gaben 66 Anlaß zu Aussetzungen. Meistens lagen Sekundärinfectionen oder zu lange Lagerhaltung vor. Der offene Detailverkauf von pasteurisiertem Rahm sollte verschwinden, da dadurch Sekundärinfectionen möglich sind.

Es kamen 20 Proben *pasteurisierter Vollrahm* zur Untersuchung. Davon mußten 15 Proben auf Grund des bakteriologischen Befundes beanstandet werden. Es wurden Keimzahlen von 190 000 bis 150 Millionen mit zum Teil (8 Fälle) positivem Colibefund in 0,1 ml ermittelt. In 3 Fällen war der Rahm sauer (18, 23,4 und 26,6 S. H. auf Magermilch berechnet) und zum Teil gasig aufgetrieben. Es dürfte sich in der Mehrzahl der Fälle um Reinfektionen gehandelt haben. Der offene Detailverkauf von pasteurisiertem Vollrahm sollte unseres Erachtens, wie für Café- oder Halbrahm, unbedingt untersagt werden.

Die neun bakteriologisch beanstandeten Rahmproben zeigten Keimzahlen pro ml, die die Millionengrenze überschritten, zum Teil auf 10–32 Millionen pro ml stiegen. In drei Rahmproben konnten 620, 5000 und 10 000 Kolikeime pro ml nachgewiesen werden. Bei 5 Rahmproben war der Fettgehalt gerade etwas unter der zulässigen Grenze.
(Thurgau)

14 crèmes étaient très fortement souillées par du bacterium coli et même des germes de brucellose.
(Neuchâtel)

Kaffeerahm – Crème pour le café

Von insgesamt 8 untersuchten Proben von *Kaffeerahm* mußten 4 auf Grund des bakteriologischen Befundes beanstandet werden. Es wurden Keimzahlen von 540 000 bis 6 320 000 bei positivem Colibefund in 0,1 ml bei 3 Proben ermittelt.

(Graubünden)

Nombre d'échantillons analysés 14

dont 11 ont fait l'objet de dénonciations pour phosphatase positive ou matière grasse inférieure au minimum admis.

(Vaud)

Käse – Fromage

Quaternäre Ammoniumbasen, herrührend von Reinigungsmitteln, können in Käse bis zu 2 mg/kg gut nachgewiesen werden nach der AOAC-Methode.

Die in einem Großbetrieb im letzten Jahr nachgewiesenen Reste von quaternären Ammoniumbasen in Rahmkäse veranlaßten uns zu einer Nachprüfung. In 4 Proben konnte dieses Reinigungsmittel nicht mehr gefunden werden.

(Zürich-Kanton)

Bei 10 importierten Schmelzkäsen entsprach die Etikettierung den schweizerischen Vorschriften nicht, sei es, daß das Gewicht in Unzen statt Gramm angegeben war oder die Fettangabe nur in % der Trockensubstanz statt als $\frac{3}{4}$ fett erfolgte. Einer der Käse enthielt zudem noch ein vegetabiles Verdickungsmittel. Ein vollfetter Schmelzkäse wies einen zu hohen Wassergehalt auf (55,2 % statt höchstens 45 %) und in einem Vacherin-Käse, bei dessen Genuß Verdauungsstörungen eintraten, konnten wir 1,2 Millionen coliforme Keime in 0,1 g und 1,5 Millionen Staphylokokken in 1 Gramm nachweisen.

(Zürich-Stadt)

4 Proben geriebener Parmesan waren nur $\frac{3}{4}$ fett, ohne daß dies vorschriftsgemäß deklariert wurde; 4mal fehlte jeglicher Hinweis auf die ausländische Herkunft; eine Probe war untergewichtig.

(Urkantone)

Tilsiterkäse, der aus Milch hergestellt wurde, die über Nacht im Kupferkessi aufbewahrt worden war, wies 3,6 mg Kupfer pro kg auf. Ein von privater Seite auf Grund eines Inserates in der Zeitung gekaufter Käse war nur halb- statt, wie ausgeschrieben, dreiviertelfett und zudem fehlerhaft. Eine grün angelaufene Partie enthielt 66 mg Kupfer pro kg. Ein als Ia gelieferter Emmentaler wies nur Kochkäsequalität auf.

Eine vom Zollamt überwiesene Probe Parmesan wies einen Fettgehalt von 27,7 % in der Trockenmasse auf.

(Graubünden)

Die 21 Beanstandungen von Käse betreffen: ungenügender Fettgehalt in der Trockenmasse: 1; fehlende Fettgehaltsangabe bei nicht-vollfetten Käsen: 4; (Ein-

siedekäse 1,5 % Fett in Trockenmasse), fehlende Kennzeichnung «ausländisch»: 3; ungenügende Fettgehaltsangabe: 1; nicht handelsreif: 1; fehlende Nettogewichtsangabe auf Kleinpackungen: 5; Insektizide auf der Oberfläche: 4; verdorben: 2. (Aargau)

Butter – Beurre

In der für Tafelbutter gebräuchlichen Folie und Formung wurde Margarine mit ca. 50 % Butter in den Verkehr gebracht. (Bern)

Bei der Herstellung von Tafelbutter wiegen sich viele Produzenten im Glauben, die gesetzlichen Bedingungen erfüllt zu haben, wenn sie den Rahm pasteurisieren. Daß unser Laboratorium jedoch 50 % aller untersuchten Butterproben beanstanden mußte, zeigt eine Reihe von anderen Infektionsquellen auf: verfaulte Stellen im Holzbutterfertiger, ausgelaufene Lager der Butterwalzen, unsaubere Dichtungsringe, alte gespaltene Butterschneidgeräte, usw. Die beanstandeten Butterproben erreichten z. B. 1 Million Nichtmilchsäurebakterien in einem Gramm und einige hundert Coli in 0,1 Gramm. Einzelne Molkereien verfügen leider immer noch über Leitungswasser, das den bakteriologischen Anforderungen nicht genügt, was ebenfalls zu Sekundärinfektionen führen muß. (Zug)

Von 151 untersuchten Butterproben wurden 30 beanstandet. 17 Proben wiesen ein zu hohes Mindergewicht auf. Vier Proben erreichten den Minimalfettgehalt von 83 % nicht, wobei zwei Proben nur 75 und 76 % Fett, eine Probe 30 % Wasser enthielt. Fehlende oder ungenügende Pasteurisation des Rahmes bei Tafelbutter, starke bakteriologische Verunreinigung und damit zusammenhängende nachteilige Veränderungen in Geruch und Geschmack waren weitere Beanstandungsgründe. Eine eingesottene Butter erwies sich als vollständig ausgebleicht und talgig, die Lea-Zahl betrug 58,5, Eisen war indessen nicht nachweisbar. (St. Gallen)

18 beurres étaient souillés par du bacterium coli. Ce sont surtout les entreprises artisanales qui s'imaginent encore qu'il n'existe pas de distinction entre «nettoyage» et «désinfection» ou que le «beurre de table» n'a pas besoin d'être pasteurisé. (Neuchâtel)

Speisefette und Margarine – Graisses comestibles et margarine

Die Angabe, daß ein Speisefett «reich an essentiellen (oder hochungesättigten) Fettsäuren» sei, ist heute ein sehr wirksames Verkaufsargument. Derartige Anpreisungen dürfen bei *reinen* Ölen (Sonnenblumenöl, Sojaöl, Maisöl usw.), die von Natur aus einen beträchtlichen Gehalt an Linolsäure aufweisen, ohne amtliche Untersuchung erfolgen. Bei Mischfetten darf ein Hinweis auf «essentielle» oder «hochungesättigte Fettsäuren» nur mit der Bewilligung des Eidg. Gesundheits-

amtes erfolgen. Diese wird nur erteilt, wenn derart angepriesene Speisefette mindestens 15 % Linolsäure enthalten. 3 Speisefette mußten beanstandet werden, da sie dieser Anforderung nicht genügten. (Zürich-Stadt)

Ein in Kesseln aufbewahrtes Gemisch von 70 % Cocosfett und 30 % Erdnußfett war an der Oberfläche ketonranzig. Die Lea-Zahl betrug an der Oberfläche und im Fettinneren = 0. Hingegen war die mikrobielle Beschaffenheit auffällig:

		Oberfläche	Fettinneres
Schimmelpilze	in 1 g	1 080 000	30
Hefen	in 1 g	990 000	neg.
Subtilis	in 1 g	neg.	neg.

(Zürich-Kanton)

Eine in einer in der Nähe des Schaufensters befindlichen Kühltruhe aufbewahrte Packung von Schweinefett war von ausgesprochen talgigem Geruch und ergab bei der Untersuchung eine Lea-Zahl (Peroxydzahl in ml n/500 Thiosulfat pro 1 g Fett) von 125! (Graubünden)

Speiseöle – Huiles comestibles

Ähnlich wie bei den Speisefetten werden von vielen Konsumenten Speiseöle bevorzugt, die als «vierge», «extra vierge», «Jungfernöl», «kaltgepreßt», «naturbelassen» u. dgl. bezeichnet werden. Eine derartige Anpreisung ist jedoch nur erlaubt, wenn die Öle neben Waschen, Absetzen und Filtrieren keine weitere Behandlung erfahren haben. Sie dürfen auch nicht entfärbt oder entsäuert werden. 3 Proben «kaltgepreßte» Sonnenblumenöle sowie ein als «extra vierge» bezeichnetes Olivenöl mußten beanstandet werden, weil sie den obigen Anforderungen nicht entsprachen. Ein Sonnenblumenöl, das bei einem Kleinkind Magen- und Darmstörungen verursachte, wies eine stark positive Kreisreaktion und eine Peroxydzahl von 39 auf. (Zürich-Stadt)

In japanischen Thonkonserven konnte Tomatenfarbstoff nachgewiesen werden. Der Nachweis erfolgte durch den spektralphotometrischen Vergleich des Oeles der Konserven mit einem entsprechenden verdünnten Extrakt von einheimischem Tomatenpurée in Olivenöl. Beide Spektren deckten sich gut. Paprika in Olivenöl ergibt ein deutlich anderes Spektrum. Einzig bei 490 nm war eine gemeinsame Spitze festzustellen. Der Befund von Tomatenfarbstoff wurde von der japanischen Lieferfirma anerkannt. (Luzern)

Fleischwaren – Préparations de viande

Bei der Analyse eines Fischfleisch-Extraktes wurde der auffällig hohe Arsengehalt von 30 mg/kg ermittelt. Daneben ergaben sich Gehalte von ca. 0,5 mg Blei, 0,05 mg Zink und 1 mg Jod pro kg. (Bern)

Es wurden unter 45 Proben von Fleischwaren 14 Beanstandungen ausgesprochen. In der Regel handelte es sich um italienische Salami- und Mortadellaprobe, von denen ein Teil, annähernd $\frac{1}{3}$, wegen Beimischung von Milchpulver (Magermilchpulver) zu beanstanden war. 2 Proben einheimischer Salami mußten aus demselben Grund beanstandet werden.

In den Resten einer Fleischpastete, die akute Magen-Darmstörungen verursacht hatte, ließen sich plasmakoagulierende Staphylokokken als Erreger nachweisen.
(Luzern)

Schweinsbratwürsten war Kartoffelstock zugesetzt worden. Bündnerfleisch wies 9 mg, Balleronwurst 62 mg und Grisonetti 116 mg Natriumnitrit pro kg auf.
(Graubünden)

Von den amtlich erhobenen 14 Salamiprobe mußte eine wegen Magermilchpulverzusatz, eine wegen Verwendung von abfärbendem Papier und vier wegen Verwendung von Etiketten, welche eine italienische Herkunft vortäuschten, beanstandet werden.
(Aargau)

Par suite d'un stockage trop prolongé ou dans de mauvaises conditions, on constate de trop nombreuses boîtes bombées. Dans certains commerces le stock est beaucoup trop grand par rapport au débit et la surveillance du stock est insuffisante.
(Neuchâtel)

Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte und Stärkemehle – Céréales et légumineuses, farines et féculs

Ein vorbehandeltes vitaminisiertes Reis war mit einem Antioxydans stabilisiert, was zur Zeit in unserem Lande noch nicht bewilligt ist. Von privater Seite eingesandte Hirseflocken wiesen einen äußerst unangenehmen ranzigen Geschmack auf. Die Lea-Zahl des aus diesen etwa 4 Monate alten Flocken extrahierten Fettes betrug 110. Die Prüfung amtlich erhobener Proben ergab, daß Hirseflocken sehr rasch ranzig werden. Bei einer 1 Monat alten Ware betrug die Lea-Zahl des Fettes schon 40 und bei einer 2 Monate alten Ware fanden wir bereits eine Lea-Zahl von 74.

24 Stunden nach der Entwesung einer Mühle mit Blausäure wiesen darin in Säcken gelagerte Mehl- und Getreideprobe noch wesentliche Mengen an Blausäure auf, trotzdem die Lagerräume angeblich gründlich gelüftet worden waren.

Sorte	Geruch nach Blausäure	Blausäure mg/kg
Graham	+	48
Maisgriß	+	40
Griß	+	36
Weizenkeimling	+	46
Roggenmehl	+	24
5-Kornmehl	+	46
Weißmehl	+	60

(Zürich-Stadt)

Partien von USA-Mais und Bruchreis waren einer Entwesung mit S-Gas unterzogen worden. Daraus erhobene Proben enthielten noch Methylbromid; die auf die Entwesung folgende Lüftung mußte demnach ungenügend gewesen sein.

Malzmehl unterschied sich mit einer diastatischen Kraft von bloß 62 LMB-Einheiten (Lintner-Einheiten) hinsichtlich der Diastase-Aktivität nur wenig von Roggen- und Weizenmehlen. Man konnte hier kaum von einem Enzymträger sprechen. (Basel-Stadt)

Brot und Backwaren – Pain et articles de boulangerie

Deux boulangers ont été condamnés à des amendes de Fr. 60.– et 150.– pour mise en vente de pain présentant un déchet de poids supérieur au maximum toléré par l'art. 147. (Vaud)

Des gaufrettes ont été contestées parce qu'elles n'étaient pas fabriquées avec de la vanille comme indiqué, mais avec de l'éthylvanilline. (Neuchâtel)

Teigwaren – Pâtes alimentaires

Italienische Ravioli waren im Plasticsack unter Vakuum abgefüllt. Trotzdem war die Ware schimmelig und stank beträchtlich. Gerade bei fleischhaltigen Ravioli sind solche Erscheinungen sehr bedenklich. (Zürich-Kanton)

Die Beanstandungen betrafen Eierteigwaren, in denen in 3 Fällen nur etwa $\frac{1}{2}$ Ei und in 3 weiteren Fällen nur etwa $1\frac{1}{2}$ Ei pro kg verwendeten Grießes nachgewiesen werden konnten. Eine andere Eierteigware war mit β -Carotin und eine Probe Knöpfli («Spätzli») mit Tartrazin gefärbt. (Zürich-Stadt)

Als «con uovo» deklarierte Teigwaren enthielten nur Eiweiß, eine andere Probe war nur mit 1 Ei auf 1 kg Teigwaren hergestellt. (Solothurn)

4 Eierteigwaren mußten wegen zu geringem Eiinhalt, eine Wasserware wegen zu hohem Säuregrad beanstandet werden. (Thurgau)

Eine italienische «Pasta Speciale» mit einer Abbildung von 5 Eiern auf der Packung enthielt pro 1 kg Grieß nur 1 Ei, was der Anpreisung entsprechend viel zu wenig ist. Zwei Proben wiesen Gewichtsmankos von 6,6 und 13 % des deklarierten Einfüllgewichtes auf. Alle diese italienischen Teigwaren wurden aus dem Verkehr gezogen. (Schaffhausen)

Eier und Eierkonserven – Oeufs et conserves d'œufs

Im Laufe des Jahres wurden uns von den Zollbehörden Importe von insgesamt 178 Tonnen (1961: 266 Tonnen) Eierkonserven gemeldet. Die daraus erhobenen 72

(1961: 102) Proben wurden bakteriologisch untersucht. 52 (1961: 70) Proben wurden uns von den Zollorganen zugestellt und 20 (1961: 32) Proben haben wir selbst oder sind für uns vom Lebensmittelinspektorat Liestal erhoben worden. In 12 Fällen erfolgte eine Beanstandung. Einmal wegen Verunreinigung mit Salmonellen und 11mal wegen zu hoher Keimzahl oder weil schon in 0,1 g der Ware coliforme Keime nachgewiesen werden konnten. (Zürich-Stadt)

Des œufs étrangers, dont la marque indiquant la provenance étrangère avait été effacée, étaient mis dans le commerce avec des œufs du pays. (Fribourg)

An Hand von über 200 Stichproben, die aus z. T. sehr großen Partien von Eierkonserven (Volleipulver, Eigelbpulver, Kristalleiweiß, Gefriervollei, Gefrier-eiweiß) entnommen wurden, kontrollierten wir die bakteriologische Beschaffenheit der aus Übersee und zahlreichen europäischen Ländern importierten Ware. In den meisten Proben waren keine Bakterien aus der Salmonellagruppe (Typhus-Paratyphus-Enteritis-Erreger) nachweisbar. In einer Probe Volleipulver und in zwei Proben Gefriereigelb ließen sich *Salmonella typhi* murium, in einer Probe Volleipulver *Salmonella anatum* und in je 1 Probe Volleipulver und Gefriereigelb *Salmonella pullorum gallinarum* identifizieren. In diesem Zusammenhang haben wir die Importeure erneut darauf aufmerksam gemacht, daß eine Eikonserve nur dann als garantiert frei von Salmonellenbakterien bezeichnet bzw. importiert werden kann, wenn sie in einwandfreier Weise pasteurisiert worden ist. Dies ist heute durchaus möglich. (Basel-Stadt)

Des œufs ont été contestés parce que leur poids était inférieur à 50 g et qu'ils ne portaient pas la spécification: «petits œufs». (Neuchâtel)

Diätetische Nahrungsmittel – Produits diététiques

1 Kraftwein war künstlich gefärbt. Er enthielt auf Grund des Chromatogrammes Tartrazin, Gelborange S und Azorubin. Ein weiterer Kraftwein wies nur 8,5 Vol. % Alkohol auf. Kraftwein sollte, wie der Wermut, mindestens 15,5 Vol. % und höchstens 18 Vol. % Alkohol aufweisen. (Graubünden)

Obst, Gemüse, Pilze – Fruits, légumes, Champignons

Les fruits et légumes font avant tout l'objet d'un examen sur place par les organes officiels de contrôle.

C'est ainsi que l'expert local de Fribourg a contesté une fois des salades avariées, deux fois des fraises avariées, toutes ces marchandises provenant d'un même fournisseur en gros du dehors

Sur un marché, il a séquestré des «*Gyromitra esculenta*», parce que la vente de ces champignons est interdite en Ville de Fribourg à cause d'un certain danger qu'ils peuvent présenter. En effet, si ces champignons sont comestibles à l'état sec, ils sont vénéneux à l'état frais.

Des *Amanita virosa*, mortels, ont été trouvés par l'expert local dans un lot de champignons d'un particulier.

Deux cas d'intoxications ont été signalés en Ville de Fribourg à la suite de consommation par deux familles de champignons vénéneux qui n'avaient pas été soumis au contrôle.

Dans un cas il s'agissait de *Tricholoma pardinum*, *Tricholomes tigrés*, et dans l'autre cas, d'*Amanita pantherina*. (Fribourg)

Die Probe einer küchenfertigen Zubereitung von Sauerkraut, Speck und Rippli ergab bei der bakteriologischen Untersuchung folgendes Resultat:

Keimzahl in 1 Gramm Sauerkraut, bestimmt auf Gelatine-Nährboden nach 96 Stunden bei 20 ° C	108 000
Keimzahl in 1 Gramm Sauerkraut, bestimmt auf Fleischwasserpeptonagar nach 48 Stunden bei 30 ° C und anschließend 48 Stunden bei 20 ° C	45 000
Bakterien vom Typus <i>Escherichia coli</i>	bereits in 0,001 Gramm Sauerkraut vorhanden
Bakterien aus der Salmonellagruppe (Typhus-Paratyphus-Enteritis-Erreger)	nicht nachweisbar.

Beim vorstehenden Befund war erstaunlich, daß ein gekochtes Sauerkraut eine Keimzahl von über 100 000 in 1 Gramm und die Anwesenheit von *Escherichia coli* bereits in 0,001 Gramm aufwies. In einem richtig gekochten Sauerkraut sollten die Bakterien abgetötet sein. Es scheint sich um eine nachträgliche Coliinfektion gehandelt zu haben, welche die nach dem Genuß der Speise aufgetretenen gesundheitlichen Störungen ausgelöst hat.

Wir hatten uns über die Gefahren einer Verwendung von Aethylengas zur Nachreifung von Bananen zu äußern. Bei der Beurteilung dieses Verfahrens sind zwei Momente, nämlich die Bildung explosiver Gas-Luftgemische und die Gesundheitsgefährlichkeit solcher Mischungen in Betracht zu ziehen. Bezüglich der Explosionsgefahr ist zu bedenken, daß Aethylen in einer Menge von unter 4 Vol. %, d. h. in der Konzentration von unter 40 Litern Aethylengas im Kubikmeter Kammerluft, nicht zur Explosion neigt. Die untere Explosionsgrenze, die nie erreicht oder überschritten werden darf, beträgt somit 4 Vol. %. Das Explosionsintervall liegt zwischen 4–20 Vol. %. Hinsichtlich der Gesundheitsgefährlichkeit ist zu bemerken, daß Aethylen für den Menschen praktisch ungiftig ist. Man weiß auch, daß Aethylen vom Obst während der Lagerung natürlicherweise ausgeschieden und dadurch der Reifungsprozeß beschleunigt wird. Da schon geringe Dosen von Aethylengas beim fraglichen Verfahren genügen, ist eine Explosion nicht zu befürchten.

Die Untersuchung von Obst und Gemüse auf Spritzmittelrückstände wurde auch im Berichtsjahr fortgesetzt und die Methodik weiter entwickelt. Viel Arbeit verursachte die Prüfung von 43 sehr großen Partien (insgesamt = 377 908 kg) ausländischer Karotten auf Dieldrin, Aldrin usw. Es war der Verdacht ausgesprochen worden, daß Rückstände dieser Insektizide in ausländischen Karotten enthalten

seien, was bei Verwendung derselben als Kindernahrung nicht unbedenklich wäre. Die große Anstrengung führte zum erfreulichen Ergebnis, daß keine einzige Probe Dielrin- oder Aldrinreste aufwies. (Basel-Stadt)

Als «Bintje» verkaufte Kartoffeln erwiesen sich als «Urgenta». Da die Nachfrage nach «Bintje» immer groß ist, besteht die Tendenz, sie durch ähnlich aussehende, aber eine Preisklasse tiefer stehende Sorten zu ersetzen. (Graubünden)

Cette dernière saison fut assez pauvre en apport de Champignons sur les différents marchés du canton (env. 3 900 kg), vu l'été exceptionnellement sec. On a noté de ce fait une importation accrue de champignons étrangers.

Les contrôles effectués dans les magasins et sur les marchés ont porté sur 160 125 kg.

Les quantités séquestrées et détruites se répartissent comme suit:

25,5 kg de *champignons vénéneux* (amanite citrine, entolome livide, hypholome fasciculaire, clavaire flawa, amanite panthère, lactarius blennius, tricholome tigré, bolets satan et polypore soufré);

187 kg de *champignons avariés*

212,5 kg au total.

Aucun accident (empoisonnement) n'est à signaler.

Les espèces suivantes ont été examinées au Laboratoire cantonal:

Champignons de mousse (tricholomes) de France, présence de champignons à lamelles et d'un mélange de diverses autres sortes. *Vente interdite en Suisse.*

Bolets séchés (Yougoslavie) déchet d'env. 17 % formé de champignons cironnés ou n'appartenant pas à l'espèce considérée. *Mise dans le commerce autorisée après tri approprié par l'inspecteur local des champignons.*

Bolets secs (Yougoslavie) présence d'un pied pourvu d'une volve appartenant probablement au genre amanitus. *Le tri de cette marchandise a été ordonné avec la collaboration d'un expert, sous la surveillance du Service d'hygiène de la Ville de Lausanne.*

A la demande du Service de l'agriculture, le Laboratoire cantonal a chargé les experts locaux des denrées de procéder – comme ces dernières années – à un contrôle de la vente des cerises sur les marchés et dans les magasins de détail.

Une nette amélioration de la qualité des cerises a été constatée cette année ensuite des efforts entrepris par le Service de l'agriculture et la Station cantonale d'arboriculture pour obtenir l'inscription des communes à la lutte collective obligatoire contre le ver de la cerise, et l'observation – de la part des producteurs – des prescriptions de triage, de calibrage et de mise dans le commerce des cerises de consommation. (Vaud)

Honig und Kunsthonig – Miel et miel artificiel

Es besteht die Tendenz, andere europäische Honige, insbesondere solche aus Jugoslawien unter der Bezeichnung Schweizerbienenhonig zu verkaufen. Diese Ho-

nige sind in Aussehen und Geschmack in vielen Fällen unsern einheimischen praktisch gleich und ebenso in der chemischen Analyse. Sie können nur durch die wissenschaftliche mikroskopische Pollenbestimmung auseinandergehalten werden. Doch sind sie viel billiger als die Schweizerprodukte. Statt diesen Vorteil wenigstens zum großen Teil den Konsumenten einzuräumen, werden sie von gewissenlosen Händlern in Schweizerhonig umdeklariert und zum gleichen Preise verkauft. (Luzern)

Die ausländische Herkunft war bei drei Honigproben ungenügend deklariert. – Echter Schwarzwälder Bienenhonig wurde vom Lieferanten als mit 20 %igem Zuckerzusatz deklariert und damit zum niedrigeren Tarif von Kunsthonig über die Grenze geliefert. (Schaffhausen)

Von 11 beanstandeten Proben waren 2 in Gärung geraten. Die übrigen 9 beanstandeten Proben stammten aus einer im Jahre 1961 beschlagnahmten Sendung von ausländischem Bienenhonig, der als Schweizerbienenhonig geliefert worden war. Die Untersuchung bestätigte, daß es sich nicht um die Verwechslung einer Büchse handelte, sondern daß die ganze Sendung aus ausländischem Bienenhonig bestand. (Aargau)

Zuckerarten und künstliche Süßstoffe – Sucre et matières édulcorantes artificielles

Künstlicher Süßstoff bestand aus 50 % Saccharin und 50 % Dulcin (Paraphenetolcarbamid). Dulcin ist gemäß Artikel 238 der Lebensmittelverordnung schon seit längerer Zeit in der Schweiz verboten. (Basel-Stadt)

Konditorei- und Zuckerwaren – Articles de confiserie et sucreries

Marzipan wurde unter Verwendung von Mandel-Preßkuchen hergestellt, was unzulässig ist. Mandeln haben 21 % Protein, Preßkuchen 46 %. Wir fanden im fraglichen Marzipan 13 % Protein. Der Hersteller gab zu, Mandeln und Preßkuchen im Verhältnis 7:5 verwendet zu haben. Einwandfreier Marzipan enthält 6,4–7,5 % Protein. (Zürich-Kanton)

Glacen – Glaces

Glace war in 16 (1961: 4) Fällen bakteriologisch ungenügend. Die Gesamtzahl der Keime bewegte sich bei den beanstandeten Proben zwischen 9 200 und 12 Millionen in 1 g, diejenige der coliformen Keime zwischen 5 und 50 000 in 0,1 g Speiseeis. Nur in einer Probe konnten wir mehr als 100 Staphylokokken, nämlich 36 000 in 1 g, nachweisen. Hämolisierende Staphylokokken fanden wir in keiner der Proben. (Zürich-Stadt)

Von 55 untersuchten Glacen erfuhren nur 13 keine Beanstandung. Die Gesamtkeimzahlen erklommen eine Höhe von mehr als drei Millionen Keime in einem Gramm und der Coligehalt stieg in 0,1 g weit über 200.

Erwähnt sei immerhin, daß drei Hersteller mit allem Ernst versuchten, unsere Bedingungen zu erfüllen, was zum Erfolg führte. Erfreulich war auch die Tatsache, daß die zwei größten Glacefabrikanten mit ihren Lehrlingen im Laboratorium erschienen, um die bakteriologischen Auswirkungen einer hygienisch schlecht hergestellten Glace mit eigenen Augen feststellen zu können. (Zug)

Des glaces contiennent beaucoup trop de germes du genre colibacilles.

(Fribourg)

Die bakteriologische Untersuchung von Glacen hatte Keimzahlen von 1 018 000 bis 4 352 000 pro ml und die Anwesenheit von *Escherichia coli* in 0,1 ml ergeben. Um die Ursache der bakteriellen Verunreinigung zu ermitteln, wurden im fraglichen Betrieb Proben aus Fabrikationschargen und Rohstoffen erhoben. Die in diesen Proben gefundenen Keimzahlen bewegten sich in einem tolerierbaren Rahmen. Es stellte sich heraus, daß die bakterielle Verschmutzung der Glacen die Folge einer unzulänglichen Apparatur gewesen war. (Basel-Stadt)

Elf Speiseeissorten genügten in bezug auf Keimzahl und Colititer den bakteriologischen Anforderungen nicht. Der Reinigung und Desinfektion der Gefäße und Utensilien, mit denen das Speiseeis nach der Pasteurisation in Berührung kommt, ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken. (Schaffhausen)

De nouveau, cette année, nous avons prélevé des échantillons de glaces aux appareils «Soft-ice» et aux bancs installés sur la voie publique. Les résultats des analyses bactériologiques ont révélé la présence d'un nombre considérable de germes, de colibacilles et même parfois de staphylocoques dorés.

Poursuivant notre enquête, nous avons examiné les matières premières utilisées, poudres pour glaces, poudre de lait, etc.; l'analyse bactériologique n'a décelé qu'un nombre restreint de germes, absence de colibacilles.

La prolifération d'une telle quantité de germes dans ces glaces est donc due à un manque de propreté, lors de la manipulation des produits et surtout lors du nettoyage des récipients de détention et du transport des masses à glaces et des glaces.

D'autre part, nous avons prélevé à ces mêmes bancs des échantillons de «crème fouettée» débitée au moyen d'appareils sous pression, échantillons qui tous ont révélé à l'analyse un grand nombre des germes et de colibacilles.

Il résulte de ce contrôle que le matériel et ustensiles utilisés sur les bancs et appareils automatiques qui, pendant la saison d'été, stationnent en permanence jour et nuit sur la voie publique, ne peuvent être nettoyés complètement avec de l'eau bouillante, ce qui provoque une rapide infection des produits avec lesquels ils entrent en contact.

L'eau des récipients dans lesquels trempent les pinces destinées à servir les glaces devrait être changée beaucoup plus souvent. Les vendeurs de glaces sur la voie publique ont été avertis des constatations faites par notre service et on été invités à prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les inconvénients signalés.
(Genève)

Fruchtsäfte und Sirupe – Jus de fruits et sirops

Verschiedene aus Italien stammende sogenannte gezuckerte Fruchtbreie, italienisch als «Succo e polpa di frutta con zucchero» bezeichnete Produkte, entsprachen, trotz den Aufschriften «Confezionato a norma di legge» oder «Confezione per la Svizzera», nicht den Anforderungen der LMV. Das zugesetzte Wasser war auf keiner, und der Zuckerzusatz nur auf einem Teil der von uns kontrollierten Dosen deklariert. So fehlte z. B. auf einer Dose mit der Aufschrift

Supersucco
Succo e polpa di Lampone
Confezionato a norma di legge
Peso netto gr 200 ca.

die Deklaration des Zucker- und Wasserzusatzes. Das Nettogewicht betrug 190 g. Auf einer andern Dose lautete die Anschrift:

Confezione per la Svizzera
Succo e polpa di frutta con zucchero
10 %, acido citrico e acido ascorbico
Peso netto gr. 200 ca.

Auch bei diesem Produkt war der Wasserzusatz nicht deklariert. Das Nettogewicht betrug nur 186 g.

Wir haben im Einvernehmen mit dem Eidg. Gesundheitsamt als Sachbezeichnung

Succo e polpa di pesca
zuccherato e diluito

verlangt. Der Hinweis auf den Zusatz von Ascorbinsäure (Vitamin C) darf, wie für schweizerische Produkte, nur dann verwendet werden, wenn hierfür eine Bewilligung des Eidg. Gesundheitsamtes vorliegt. Auch Tomatensaft mit Salz, italienischer Herkunft, wurde ohne Bewilligung als «Bevanda altamenta vitaminica» und mit den Angaben «Confezionato a norma di legge» und «Contenuto netto gr. 410 circa» in den Verkehr gebracht.
(Graubünden)

Brotaufstrich – Produits à tartiner

Marronspurée wies mit 1,5 g Sorbinsäure im kg einen zu hohen Gehalt an Konservierungsmittel auf und war deshalb zu beanstanden.
(Basel-Stadt)

Durch den mit der Trinkwasserkontrolle beauftragten Lebensmittelinspektor und seinen Vertreter wurden 1148 Proben erhoben. Weitere 172 Proben sind eingesandt oder überbracht worden. Von den insgesamt 1320 untersuchten Proben entsprachen 282 (= 21,4 %) den Anforderungen gemäß schweizerischem Lebensmittelbuch nicht. Die Art der Untersuchungen ist aus folgender Zusammenstellung ersichtlich.

	untersucht	den Anforderungen nicht entsprechend
Bakteriologisch und chemisch	534	43
Bakteriologisch	626	201
Chemisch	160	38
	1320	282

In 108 Fällen, vorwiegend bei privaten Einzelversorgungen, zeigte die Fassungsanlage bauliche Mängel, ungenügende Reinlichkeit oder beides zusammen.

(Zürich-Kanton)

Die meisten Beanstandungen sind auf Grund der bakteriologisch ungenügenden Beschaffenheit ausgesprochen worden. Immer wieder müssen wir beobachten, daß die im Alpengebiet entspringenden Quellen schlecht filtrierte Wasser abgeben. Das aus Alpweiden versickernde Niederschlagswasser tritt, mit Auslaugungen aus Viehexkrementen belastet, zu Tage und kann ohne Aufbereitung vielfach nicht zu Trinkzwecken benutzt werden. Der Berichterstatter hat im Gebiet des Bürgenstockes NW im April 21 Wasserproben bestehender Privatwasserversorgungen zur bakteriologischen Untersuchung erhoben. Der Befund war alarmierend. Eine einzige Probe, die aus einer Zisterne stammte, welche mit auf dem Dach gesammeltem Regenwasser beschickt war, konnte als Trinkwasser für Menschen anerkannt werden. Die übrigen 20 Proben wiesen zu hohe Keimzahlen auf oder enthielten Colibakterien. 95 Liegenschaftsbesitzer haben sich daher in der Flurgenossenschaft «Wasserversorgung Bürgenberg-Obbürgen» zusammengeschlossen mit dem Zweck, Grundwasser bei Ennetbürgen zu fassen und in ein Hochreservoir auf Honegg zu pumpen. Auf diese Weise können sämtliche Liegenschaften mit gutem und ausreichendem Trink- und Löschwasser versorgt werden. Das Gesamtprojekt rechnet mit Aufwendungen von Fr. 2 530 000.—.

In den mit Dampf beheizten Räumlichkeiten einer Verlagsanstalt machte sich ein widriger Geruch bemerkbar, dessen Ursache in der Beschaffenheit des Kesselspeisewassers vermutet wurde. Mit einer Untersuchung beauftragt, stellten wir fest, daß der Heizkessel mit jauchehaltigem Abwasser beschickt wurde, dessen Fäulnisgase sich beim Verdampfen aus undichten Ventilen mit der Raumluft vermengten und diese verpesteten. Es galt nun, die Herkunft des Abwassers abzuklären, zumal an die gleiche Wasserleitung öffentliche Brunnen im Dorfkreis angeschlossen waren. Augenschein und Färbung mit Fluorescein führten schließlich zum Ergebnis, daß die Abwasserleitung aus einer großen Klärgrube in der Nähe der ebenfalls

undichten Trinkwasserdole zusammengedrückt worden war, so daß das jauchehaltige Abwasser sich mit dem Trinkwasser in der gemauerten Dole vermischen konnte. Solche Zustände sind äußerst gefährlich. Es ist einem glücklichen Umstand zu verdanken, daß keine Epidemie ausgebrochen ist. Die öffentlichen Brunnen sind bis zur Sanierung der Anlagen abgestellt worden.

3 Fischvergiftungen konnten abgeklärt werden. Einmal leerte der Inhaber einer Reinigungsanstalt Rückstände, die volumenmäßig zu 73 Teilen aus Trichloräthylen bestanden, in einen Fischbach. Dieses auch «Tri» genannte Lösungsmittel wirkt in einer Konzentration von etwa 1 g pro Liter auf Fische tödlich. Abfallbeize, die viel Eisen gelöst und als Eisenhydroxyd ungelöst enthielt, belegte die Kiemen der Fische derart mit braunem Eisenhydroxydschlamm, daß sie zu Grunde gingen. Zuchtforellen in einem Fischkasten von Andermatt starben jeweilen nach kurzer Einsetzzeit. Auftragsgemäß untersuchten wir das uns überbrachte Fischwasser auf den Gehalt an Kupfer. Dieser betrug 0,05 mg Kupfer pro Liter. Die tödliche Dosis an Kupfer beträgt bei Fischen im allgemeinen 0,08–0,8 mg i. Lt. In sehr weichem Wasser, wie solches in Andermatt vorliegt, kann die Schädlichkeitsgrenze nach Literaturangaben jedoch bis 0,2 mg i. Lt. Kupfer absinken. (Urkantone)

Im Berichtsjahr wurde das Trinkwasser, das in den Gemeinden Zug, Cham und Hünenberg durch die Wasserwerke Zug abgegeben wird, wiederum einer regelmäßigen bakteriologischen Kontrolle unterzogen. Die erhaltenen Ergebnisse waren sehr zufriedenstellend. Außerdem wurde im Auftrag der Wasserwerke das Grundwasser von Drälikon monatlich chemisch analysiert. Interessant war dabei, festzustellen, daß dieses Wasser in einzelnen Komponenten einer starken Schwankung unterworfen ist.

Zwei größere Wasserversorgungsgenossenschaften, deren Trinkwasserversorgung in bakteriologischer Hinsicht zu wünschen übrig lassen, mußten erneut ermahnt werden, den vorgesehenen Ausbau ihrer Versorgung zu beschleunigen und entsprechende Desinfektionsanlagen einzubauen.

Eine ganze Reihe von privaten Wasserversorgungen mußte, da oberflächlich gefaßt oder durch landwirtschaftliche Nutzung gefährdet, beanstandet werden. Auch dieses Jahr konnten wir wieder feststellen, daß bei Neubauten in der Nähe einer Quelfassung von den Bauleuten wenig Rücksicht auf die Wasserversorgung genommen wird. Der beim Bau entstehende Schutt wird oft einfach neben oder über der Quelfassung abgelagert. (Zug)

Au sujet des eaux, dont les échantillons ont été prélevés à titre officiel, 27 eaux contenaient trop de germes du genre colibacilles; de plus un certain nombre de ces eaux présentaient l'un ou l'autre résultat chimique anormal.

39 eaux, dont les échantillons ont été prélevés à titre privé, étaient contestables ou bien au point de vue bactériologique, ou bien au point de vue chimique. (Fribourg)

Die infolge der Trockenheit niedrige Wasserführung der Flüsse und Bäche führte zu einer größeren Konzentration der Schmutzstoffe in den als Vorfluter für das

Grundwasser dienenden Gewässer. Dies hatte verschiedentlich Verschlechterungen der Trinkwasserqualität zur Folge. Gravierend sind die Verhältnisse im Birstal, wo das im Grundwasserpumpwerk der Gemeinde Dornach geförderte, bisher einwandfreie Trinkwasser eine gelbliche Färbung, einen muffigen Geschmack und zeitweise über 1000 Keime pro cm³ aufwies. Außer einer eingehenden Untersuchung der Grundwasserverhältnisse bei Dornach, die noch im Gange ist, wurde die schon in Abschnitt 4 erwähnte koordinierte Untersuchung der Birs durchgeführt. Sie ergab die nötigen Grundlagen, um von den Hauptverschmutzern des Flusses dringende Maßnahmen zu verlangen. Das Einleiten von Abwässern einer Cellulosefabrik in einen relativ kleinen Vorfluter sollte vom Kanton Bern nicht länger geduldet werden, nachdem die auf solothurnischem Gebiet liegende Cellulosefabrik Attisholz trotz größerem Vorfluter alle Abwässer der Kocherei eindampft und die Rückstände verbrennt. (Solothurn)

46 Trinkwasserproben genügten den hygienisch-bakteriologischen Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelbuches; 31 Proben waren zu beanstanden. – Das Grundwasser einer Sondierbohrung wies einen verhältnismäßig hohen Abdampfdruckstand, einen Sulfatgehalt entsprechend 570 mg Gips pro Liter sowie einen hohen Härtegrad auf. Wenn auch hohe Härtegrade keine gesundheitlichen Nachteile mit sich bringen, so ist das harte Gipswasser seiner laxierenden Wirkung wegen doch kein gutes Trinkwasser. (Schaffhausen)

Flußwasser-Untersuchungen der Durach. Von Mai bis Dezember 1962 wurden an 4 bestimmten Fassungsstellen (oberhalb Barga bis unterhalb Merishausen) total 84 Flußwasserproben erhoben. Aus den Ergebnissen, Reaktion (pH-Wert), Sauerstoffgehalt, biochemischem Sauerstoffbedarf, Oxydierbarkeit, und Gehalt an Chloriden und Ammoniak zeigte sich, daß bei geringer Wasserführung das Flußwasser oberhalb Merishausen-Dorf nicht verunreinigt, aber unterhalb des Ortes zu stark mit häuslichen Abwässern belastet ist. In Trockenperioden versickerte das Abwasser direkt in das Einzugsgebiet der Reiat-Wasserversorgung. Von beiden Grundwasserfassungen, Merishausen-Dorf und Reiat-Wasserversorgung, wurden monatlich bakteriologische Kontrollen und zusätzlich je eine chemische Analyse ausgeführt (28 Proben). Die gesammelten Resultate dienen als Grundlage für ein abschließendes Gutachten über die Auswirkungen der Abwasserbelastung der Durach auf die Reiat-Wasserversorgung. (Schaffhausen)

Im Berichtsjahr gelangten 1239 Trinkwasserproben zur Untersuchung, von denen 260 = 21 % den Anforderungen nicht entsprachen. Die Beanstandungen mußten hauptsächlich wegen der ungenügenden hygienisch-bakteriologischen Beschaffenheit ausgesprochen werden. (St. Gallen)

Eine Gemeinde glaubte, den hohen Eisengehalt ihres Trinkwassers für die Inkrustierung der Wasser-Leitungsröhren (z. T. mehr als die Hälfte der lichten Weite der Rohre war mit Eisenocker inkrustiert) verantwortlich machen zu müssen. Der festgestellte Eisengehalt des betreffenden Wassers lag aber unter 0,02 mg/l

Wasser. Dagegen betrug der Gipsgehalt des Leitungswassers in der Regel über 200 mg Sulfat-Ion/l. Die Untersuchung des lockeren Eisenschwammes in den Röhren ergab: Eisen, berechnet auf Fe_2O_3 : 78,2 %, Sulfat, berechnet als CaSO_4 : 4,9 %, Rest: Karbonat und salzsäureunlösliche Bestandteile. Es lag eine durch den erhöhten Sulfatgehalt bedingte Korrosion vor.

Eine nur ca. 12 m vom Aareufer entfernte Grundwasserbohrung, die, um uferfiltriertes Wasser zu gewinnen, gebohrt worden war, lieferte bei einer Pumpmenge bis 5200 l/min. ein ausgesprochenes Grundwasser mit einer Sauerstoffsättigung von 71 bis 80 %, hohen Nitrat- und Chloridgehalten und einer Karbonathärte von durchschnittlich 27 französischen Härtegraden. Eisen war nur in Spuren, Mangan überhaupt nicht nachweisbar. Zur Zeit der Probenahme war keinerlei Beeinflussung durch das Flußwasser feststellbar. (Aargau)

Es gelangten zur Untersuchung 469 Proben, wovon bei 13 Proben von unfiltriertem Seewasser auch das Plankton untersucht werden mußte. Von diesen Proben mußten 95 = 20,3 % beanstandet werden. Die Beanstandungsgründe waren:

Ungenügende chemische Beschaffenheit	in 8 Fällen
Ungenügende bakteriologische Beschaffenheit	in 69 Fällen
Ungenügende chemische und bakteriologische Beschaffenheit	in 18 Fällen

Die Beanstandungen betreffen 80 Quell- und Grundwasser, 15 Seewasser.

Im Wasserleitungsnetz einer Wasserversorgung wurde ein schwarzer Bodensatz beobachtet, der aus Schwefeleisen bestand. Im gleichen Versorgungsnetz konnten in der Folge Abwasserorganismen wie *Sphaerotilus natans* und andere nachgewiesen werden. Vermutlich stammten diese aus einer nicht mehr benützten, einseitig geschlossenen Verbindungsleitung. Diese Organismen wurden während längerer Zeit im Bodensatz eines Reservoirs gefunden. Im Laufe des Sommers wurden diese nicht mehr beobachtet. Die Suche nach der Ursache wird fortgesetzt. (Thurgau)

Journées consacrées aux enquêtes, prélèvements d'échantillons et contrôles divers, pour les eaux de boisson (58); aux prélèvements en rivières (Venoge, Orbe, Broye, Rhône et Grand Canal); à des contrôles de piscines; à des visites d'établissements industriels, d'installations d'épuration d'eaux usées, de gravières projetées ou en exploitation, de décharges d'ordures, de puits perdus, de dépôts de carburants; enfin, à des entretiens avec des municipalités: 126 (jours pleins).

Comme les années précédentes, le Laboratoire – collaborant aux travaux internationaux d'étude du Léman – a procédé au prélèvement et à l'analyse de 312 échantillons d'eau pour analyse chimique, 396 pour analyse bactériologique, 84 pour examen biologique. Il a procédé en outre au dosage du phosphore total dans 371 échantillons fournis par les laboratoires genevois et savoyards participant aux études.

Les études, rassemblées dans un rapport mentionné d'autre part, montrent que l'état sanitaire du Léman se détériore avec une très grande rapidité et qu'il est grand temps d'accélérer les travaux d'assainissement si l'on veut encore espérer pouvoir renverser la situation. (Vaud)

Trois cas de pollution violente d'eaux alimentant des réseaux publics ont été constatés en 1962; ils ont touché essentiellement les réservoirs et en partie les réseaux de distribution des Geneveys-sur-Coffrane, de Boveresse et de Malvilliers. Ces faits attirent une fois de plus l'attention sur l'augmentation des risques de pollution d'eaux que font courir les modifications inconsidérées de travail dans l'agriculture. Dans les 3 cas susmentionnés, l'épandage du lisier, cause du mal, a eu lieu au moyen de tuyaux posés sur le sol et alimentés par une pompe. Ce faisant, la concentration en matières polluantes devient énorme en un ou deux endroits du terrain, surtout si, par négligence, l'épandage se poursuit trop longtemps au même point. Le pouvoir filtrant naturel du sol est alors insuffisant et la pollution atteint rapidement la zone d'alimentation des sources. Par contre, lors de l'épandage du lisier par véhicule tout au large du terrain, selon l'ancienne méthode, on constate rarement de faibles pollutions dans les mêmes conditions de captage d'eau. Dans les cas cités plus haut, il a fallu procéder à des vidanges complètes des réservoirs, à leur nettoyage et à leur désinfection, ainsi qu'à la purge de tronçons de réseaux de distribution.

De nouvelles pollutions de l'Areuse se sont produites en 1962 par suite de déversement d'eaux résiduelles de la fabrication de la pâte de bois. La pollution a été particulièrement grave du fait d'une dilution insuffisante des eaux résiduelles par les cours d'eau presque à sec. Un phénomène analogue s'est produit dans deux autres cas avec des eaux d'égout et pour la même rivière. (Neuchâtel)

En ville, 178 échantillons ont été prélevés aux fontaines publiques:

143 échantillons renfermaient de	1 à	10 germes par cm ³
26 échantillons renfermaient de	10 à	25 germes par cm ³
5 échantillons renfermaient de	25 à	50 germes par cm ³
1 échantillon renfermait de	50 à	100 germes par cm ³
2 échantillons renfermaient de	100 à	1000 germes par cm ³
1 échantillon renfermait	plus de	1000 germes par cm ³

24 échantillons renfermaient des germes du groupe coli. (Genève)

Mineralwasser – Eaux minérales

Im Laufe des Jahres wurden zehn Sorten ausländische Mineralwasser einer bakteriologischen Untersuchung unterzogen. Bei drei Sorten fanden wir in 16 Flaschen Keimzahlen bis zu 61 000 pro ml. Die Importeure wurden dahingehend orientiert, daß solche Ware nicht verkehrsfähig ist. (Zug)

De l'eau minérale acratopège était mise dans le commerce avec environ 10 à 15 000 germes par cm³, ce qui est absolument inadmissible pour une eau dite acratopège qui devrait présenter un degré de pureté particulièrement élevé.

Une eau minérale contenait des œufs d'amphibiens. (Fribourg)

Wir hatten den Inhalt von Aluminiumdosen und von Weißblechdosen, in welche mit Kohlensäure gesättigtes Mineralwasser abgefüllt worden war, nach 8- bzw. 9monatiger Lagerdauer zu prüfen. Das Wasser aus der Aluminiumdose, das durch feine weiße Teilchen und größere weiße Flocken getrübt erschien, erwies sich in Geruch und Geschmack als nicht nachteilig verändert. Das Wasser aus der Weißblechdose war zunächst klar und farblos. Nach ca. 1 Stunde bildete sich auf der Oberfläche des Wassers eine gelbliche, opalisierende Schicht, die sich mit der Zeit verdichtete und langsam sedimentierte, wobei sich das Wasser trübte. Beim Trinken des Wassers machte sich ein widerlicher Geschmack nach Eisenverbindungen bemerkbar. Aus den Befunden ist ersichtlich, daß das kohlensäurehaltige Wasser sowohl die Aluminiumdose als auch die innenlackierte Weißblechdose angegriffen hatte. Dabei bildete sich in den Aluminiumdosen Aluminiumhydroxyd, welches die weiße Trübung des Wassers verursachte, anderseits in den Weißblechdosen eine Lösung von Ferrosalzen, welche durch den Luftsauerstoff nachträglich oxydiert wurden. Das dadurch entstandene Eisenhydroxyd bewirkte die Trübung und Verfärbung des Wassers. Für eine längere Lagerdauer von Mineralwasser eignet sich demnach diese Art Behälter nicht. (Basel-Stadt)

Eine in einer Gaststätte von einem Gast zurückgewiesene Flasche Mineraltafelwasser enthielt am Boden Froschlaich. Die Herkunft desselben konnte nicht abgeklärt werden. (Graubünden)

7 eaux minérales renfermaient trop de germes (9 600 à 40 000) et 5 eaux minérales renfermaient trop de germes et même du coli. (Genève)

Alkoholfreie Getränke – Boissons sans alcool

Obstsaft, der über Nacht vor dem Abfüllen in Flaschen in einem galvanisierten Zuber aufbewahrt worden war, enthielt 1 g Zink im Liter. (Bern)

Eine nach Hausrezept hergestellte «Holunderlimonade» wies einen Alkoholgehalt von 5 Vol. % auf. Sie war uns zur Untersuchung überbracht worden, weil die Kinder der betreffenden Familie nach dem Trinken dieser Limonade jeweils so «übermütig» seien. (Solothurn)

2 échantillons (rouge et blanc) de jus de raisin étranger étaient conservés à l'acide sorbique. Leur importation n'a pas été autorisée. (Vaud)

Kaffee – Café

Ein in einem Restaurant für die Zubereitung von schwarzem Kaffee verwendeter gemahlener Kaffee enthielt etwa 50 % gebrannten Zucker. (Graubünden)

Schokolade, Couverture – Chocolat, couverture

Die Couverture sogenannter «Mohrenköpfe» wies einen Gehalt von 11 % statt der noch zulässigen 5 % Fremdfett auf. Die Bestimmung des Fremdfettes erfolgte einerseits mit Hilfe der Jodzahl sowie anderseits der Gaschromatographie der aus der Couverture isolierten Fettsäuremethylester. Die Jodzahl ließ auf einen Zusatz von 9,7 %–11,6 %, die gaschromatographischen Aufnahmen auf einen solchen von 11,1 %–11,2 % schließen. (Zürich-Stadt)

Gewürze – Epices

Senf mit Whisky-Zusatz zeigte einen Alkoholgehalt von 0,20 ml pro 100 Gramm Senf, was etwa 0,5 % Whisky entspricht. Dem Senf mußte deshalb die auf der Tube aufgedruckte Deklaration abgesprochen werden. Zudem vermißte man bei der Degustation das Whisky-Bouquet völlig. (Basel-Stadt)

Traubenmost, Wein, Süßwein – Mouts, vins, vins doux

Zahl der untersuchten Proben	228
Hiervon beanstandet	40
Grund der Beanstandungen:	
überschwefelt	24*)
Hybridenwein (nicht deklariert)	6
Qualität der Bezeichnung nicht entsprechend	2
Restzucker nicht deklariert	2
Nachteilig verändert	5
Havariert durch Meerwasser	1

* bei 8 Proben war zudem der Restzucker nicht deklariert.

Bei den überschwefelten Weinen handelte es sich um 13 deutsche Rhein- und 11 französische Graves- und Anjou-Weine. Unter den Hybriden waren 3 italienischer, 2 ungarischer und einer schweizerischer Herkunft. Ein Malvasia, der als Medizinalwein verwendet werden sollte, entsprach den Anforderungen der Ph. H. V. nicht. Zudem enthielt er über 55 % zugesetzten Alkohol. Nachteilig verändert waren ein Kalterer Auslese (enzymatisch), ein Veltliner (stichig), ein Valpolicella (in Nachgärung geraten), ein Vermouth (Bodensatz) und ein chinesischer Weißwein (trüb). Ein von einer Versicherungsgesellschaft eingesandter Malaga war im Vergleich zu unveränderter Ware der gleichen Sendung mit mindestens 2 % Meerwasser havariert. (Zürich-Stadt)

Ein großer Posten Moselwein mußte wegen Überschwefelung beanstandet werden. Da es sich um Import in Flaschen handelte, kam ein nachträgliches Vermischen mit wenig geschwefeltem Wein nicht in Frage, weshalb die betreffende Sendung wieder ins Ursprungsland zurückgesandt werden mußte. (Solothurn)

Ein als Salatwein, essigstichig, bezeichnetes Produkt enthielt nur 4,2 Vol. % Alkohol und nur 3,2 % Essigsäure, so daß dieses Produkt sowohl als Wein wie als Essig beanstandet und der Vorrat beschlagnahmt werden mußte (Thurgau)

Le test des hybrides a été effectué dans 274 échantillons soumis par des commerçants en vins.

De ce nombre, 39 présentaient une réaction positive; ils ont été déclassés en «vin de table» ou «vin d'hybrides». (Vaud)

Nombre d'échantillons analysés	1486
dont reconnus de mauvais aloi	46
Motif de la contestation:	
Vin en voie de piquêre	2
Vin renfermant de l'acide sorbique	4
Vin renfermant un excès de SO ₂	1
Vin rouge français renfermant de l'hybride	1
Vin suisse ou étranger vendu comme «vin du pays»	5
Vin dénaturé pour la vinaigrierie	33
	(Genève)

Bier und Bierausschank – Bière et débit de la bière

Les quatre contestations relèvent de pressions à bière sales. (Neuchâtel)

Spirituosen – Spiritueux

Hin und wieder betrachtet man das Kirschwasser als Ursache für das Ausscheiden des Kaffeerahms im Kaffee-Crème-Kirsch. Dies vor allem darum, weil die Fällung erst beim Hineingießen des Kirschwassers in den heißen Kaffee-Crème auftritt. Gerne vergißt man dabei, die beiden Komponenten (Kaffee und Kaffeerahm) einer kritischen Prüfung zu unterziehen. Der Kaffee kann z. B. schlecht oder nur wenig geröstet sein, was zu einem höheren Gehalt an Gerbsäure und somit zu einem niedrigen pH führt. Es gibt Kaffeesorten, die den isoelektrischen Punkt des Rahmes unterschreiten. Außerdem kann der Kaffeerahm durch eine unsachgemäße Homogenisation sehr nahe an den Gerinnungspunkt herankommen. Im weiteren sind bei solchen Reklamationen die Sauberkeit der Kaffeemaschine (saure Kaffeeresten) und der Rahmkrüglein einer Kontrolle zu unterziehen. (Zug)

Cognac Calvet war künstlich gefärbt. Es wurde hierzu dieselbe «Tinktur» verwendet, wie sie auch zur Färbung eines im Jahre 1960 beanstandeten Moscatel d'Espagne verwendet worden war. Die «Tinktur» enthielt Gelborange S, Tartrazin und Brillantschwarz. (Graubünden)

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

5 rapports de contravention ont été déposés auprès des autorités judiciaires.
(Fribourg)

2 cafetiers ont été dénoncés pour vente d'absinthe.

La douane nous a transmis un échantillon pour analyse. Il s'agissait d'un apéritif anisé dont l'importation était interdite.
(Vaud)

5 cas, relevés par la police.

1 cas relevé par notre service.

En automne, la Régie fédérale des alcools a repris ses enquêtes au Val de Travers. 7 dossiers nous ont été transmis par le Service fédéral de l'hygiène publique pour être adressés au Procureur Général, accompagnés de nos rapports.
(Neuchâtel)

Kellerbehandlungsmittel – Substances employées pour le traitement en cave des vins et des cidres

Sur deux échantillons analysés, l'un a été contesté pour le motif suivant.

Il a été trouvé chez des négociants en vins des ampoules en verre contenant de l'anhydride sulfureux pur. Or ces ampoules n'étaient accompagnées d'aucun mode d'emploi. Si ces ampoules ne sont pas conservées au froid, il peut y avoir plus ou moins forte dilatation du gaz, et même dans certains cas explosion avec débris de verre projetés un peut partout et forte émanation du gaz. Un tel accident s'est du reste produit avec l'une de ces ampoules. La maison, responsable de la fabrication de ce produit, a reconnu le bien-fondé de l'intervention du chimiste cantonal et s'est déclarée prête à munir à l'avenir ces ampoules d'une mise en garde suffisamment explicite.
(Fribourg)

Gelier- und Verdickungsmittel – Agents gélifiants et épaississants

Bei der Kontrolle von Emulgatorgemischen für die Lebensmittelindustrie wachen wir sehr darüber, daß außer den erlaubten Stoffen, wie Lezithin, Glycerinmonostearate keine nicht zugelassenen Produkte in den Verkehr gelangen. Es liegt sicher im Interesse der Konsumenten, wenn die sogenannten Zusatzstoffe nur auf die absolut notwendige Anzahl beschränkt bleiben. Die im abgelaufenen Jahr geprüften Stoffe, die zur Behandlung von Lebensmitteln dienen, hielten sich im vorgeschriebenen Rahmen und waren nicht zu beanstanden. Das Verdickungsmittel «Guar Gum» bestand aus dem gemahlenen Endosperm der Samen von *Cyanopsis tetragonoloba* indischer Herkunft. Der wasserlösliche Anteil des Pulvers, der «Guaran» genannt wird, setzt sich aus 65 % Mannose und 35 % Galaktose zusammen und liegt in Form komplexer Polysaccharide vor.
(Basel-Stadt)

Gebrauchsgegenstände – Objets usuels

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

Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel – Matériel servant à l'emballage des denrées alimentaires

Zwei PVC-Folien gaben an Wasser 13,5 bzw. 9,5 mg lösliche Stoffe pro m² ab. Das Wasser nimmt Fäulnisgeruch und -geschmack an. Auch Öl wird geschmacklich unangenehm beeinflusst.

Bier wurde 14 Tage lang in phosphatierten Aluminiumfässern gelagert. Menge 50 l Bier. An 1 Liter Bier wurden 2,1 mg lösliche Stoffe abgegeben. Nach Behandlung der Fässer mit Araldit wurden nach weiteren 14 Tagen nur noch 0,55 mg/l lösliche Stoffe abgegeben. Eine Geschmacksbeeinflussung des Biers wurde nicht beobachtet.

Für Mayonnaiseabfüllung bestimmte Polystyrolbecher kamen ineinandergestellt im Laboratorium an. Beim Auseinandernehmen wurde ein starker Styrolgeruch wahrgenommen. Wurde das Material in Wasser eingelegt, nahm letzteres einen widerlichen Geruch an. Abgefüllte Mayonnaise wurde tranig-talgig.

PVC-Folien gaben nach 4 Tagen Aufbewahrung in 4%iger Essigsäure pro 40 g Folie keine löslichen Stoffe ab.

Polystyrolbecher: bei 90 ° flüchtige Stoffe = 0,02 % 48 Stunden in 4%iger Essigsäure: keine löslichen Stoffe. Keine Geschmacksabgabe an Wasser und Essigsäure.

Niederdruck-Polyäthylenflaschen für Bier waren zu untersuchen. Die Abgabe löslicher Stoffe an destilliertes Wasser und kohlensäurehaltiges Wasser war gering. Hingegen nimmt das Bier bei der Aufbewahrung im Eisschrank während 2 Wochen einen deutlichen Fremdgeschmack an. Das Material mußte deshalb abgelehnt werden.

Saranfolien in Rollen riechen beim Abwickeln stark. Nach einstündigem Belüften verschwindet der Geruch. Lebensmittel, wie Brot, Käse, Butter, Speck, nehmen in Saran, während einer Woche eingewickelt, keinen Geruch und keinen Fremdgeschmack an. Hingegen weist Wasser nach 48 Stunden einen deutlichen Nebengeruch und -geschmack auf; Saran ist deshalb für Flüssigkeiten und stark wasserhaltige Lebensmittel ungeeignet. (Zürich-Kanton)

Bei der Untersuchung von Gefäßen aus Kunststoffen, hat sich gezeigt, daß das in bezug auf seinen Aufbau sonst sympathische Polyäthylen vielfach einen deutlichen, meist bitterlichen Fremdgeschmack an das als Prüfungsflüssigkeit verwendete Leitungswasser abgibt, der auch im wiederholten Versuch kaum nennenswert abnimmt. Der für diesen Fremdgeschmack verantwortliche Stoff scheint eine gewisse Flüchtigkeit zu besitzen, da er sich dem Leitungswasser auch über die Gasphase mitteilen kann, ohne direkt mit dem Wasser in Berührung zu kommen.

Demgegenüber konnten wir feststellen, daß Gefäße aus Polystyrol, die die vorgeschlagene Toleranz an flüchtigen Stoffen von 2,5 mg/dm² Oberfläche um mehr

als das 4fache überschritten, keinen Fremdgeschmack an Leitungswasser abgaben, obwohl die Hauptmenge der flüchtigen Stoffe spektrophotometrisch als Monostyrol identifiziert werden konnten. Die gelegentlich beobachtete Abgabe eines Fremdgeschmackes von Polystyrol an Leitungswasser ist demnach auf Zusatzstoffe zurückzuführen.

Daß die Abgabe von organoleptisch wahrnehmbaren Stoffen an Leitungswasser herstellungstechnisch vermieden werden kann, bewies eine Firma durch geeignete Modifikation der Verarbeitungsrezeptur.

Ein Anstrichmaterial für Trinkwasserreservoirs auf Epoxydharzbasis mußte wegen Abgabe von zuviel organischen Stoffen und eines Fremdgeschmackes an Wasser, sowie einer auffallenden Förderung der Keimzahlvermehrung beanstandet werden. (Bern)

Il a été trouvé dans un atelier un bain d'étain servant à l'étamage d'ustensiles divers avec une teneur en plomb d'environ 10 %.

(Fribourg)

Kunststoffflaschen eigneten sich nicht als Behälter für Spirituosen. Babymilchflaschen aus Kunststoffmaterial entsprachen den zu stellenden Anforderungen. Der Gehalt von Polystyrolbechern an monomerem Styrol, der nach der Jodmonochlorid-Methode von Wijs bestimmt wurde, überstieg mit 0,88 % den von deutschen Sachverständigen vorgeschlagenen Grenzwert von 0,6 % flüchtigen Stoffen um ein Geringes. Wir empfahlen dem Hersteller, den Gehalt an Monomeren auf unter 0,6 % zu reduzieren. Gegen die Verwendung von Flaschen aus Polypropylen als Lebensmittelgefäße hatten wir nichts einzuwenden. Ebenso wenig war ein Polyäthylen-Seitenfaltenbeutel zu beanstanden.

Becher aus Melaninharzmaterial, in das ein optisches Aufhellmittel eingearbeitet worden war, untersuchten wir auf die Abgabe des Aufhellmittels bzw. von Geruchs- und Geschmacksstoffen an Flüssigkeiten. Es war keinerlei Abgabe festzustellen. (Basel-Stadt)

Des bouchons-verseurs, dont une partie était constituée par un alliage de plomb, ont été contestés.

(Genève)

Kunststoffe der verschiedensten Art, wie Polyester, Polyurethan, Polyäthylen, Polystyrol, Polyvinylchlorid, Polypropylen, die uns als Folien zur Verfügung gestellt wurden, prüften wir auf ihre Eignung als Umhüllungs- und Verpackungsmaterial von Lebensmitteln bzw. als Auskleidungsmaterial von Lebensmittelbehältern. Die Ergebnisse unserer Versuche waren unterschiedlich. Wir konnten jedoch den Firmen jeweils die entsprechenden Ratschläge erteilen. Es ist erfreulich, daß sich große und kleinere Unternehmen bemühen, nur einwandfreies Kunststoffmaterial für die Einhüllung von Lebensmitteln in den Verkehr zu bringen oder zu verwenden. (Basel-Stadt)

Korkzapfen wiesen einen eigenartigen, jodoformähnlichen Fremdgeruch auf. Es ist zu vermuten, daß die Korken einer Behandlung unterworfen worden waren,

um dieselben gegenüber mikrobiellen, pflanzlichen oder tierischen Schädlingen resistent zu machen. Diese Behandlung wirkte sich indessen nachteilig auf den Wein aus, indem derselbe einen Mißgeschmack annahm. (St. Gallen)

Des capsules de surbouchage renfermaient 97,11 % de plomb. (Genève)

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

7 Strickwolleproben waren mit dem für diesen Zweck verbotenen Mottenbekämpfungsmittel Dieltrin behandelt worden. Ein brennbares Fleckenreinigungsmittel wurde ohne Warneinschrift verkauft. (Aargau)

Kontrolle der mit chlorierten Kohlenwasserstoffen arbeitenden Trockenreinigungsbetrieben

Contrôle des Entreprises de nettoyage à sec au moyen d'hydrocarbures chlorés

Des personnes ont été incommodées par des émanations de trichloréthylène à la suite d'une défectuosité survenue à une machine pour le nettoyage des vêtements, défectuosité à laquelle il ne fut remédié qu'avec un certain retard. (Fribourg)

25 inspections ont été faites dans ces entreprises. Deux analyses d'air ont été effectuées dans le salon self-service où 8 machines individuelles sont actuellement en activité. Dans chacune d'elle, on peut nettoyer 4 kg de vêtements secs.

Or, dans ces machines, la régénération du solvant sale se fait uniquement par filtration sur une masse absorbante à base de charbon actif et de terre décolorante.

Chaque matin, on doit ouvrir les filtres, retirer la masse filtrante imprégnée de solvant chloré puis centrifuger cette dernière afin de récupérer au maximum le solvant. Nous avons constaté que cette opération, faite sans aucune précaution par le personnel, est extrêmement insalubre. En effet, l'atmosphère des locaux durant ce travail contient des teneurs en perchloréthylène variant entre 56 et 296 PPM. Après ces constatations, nous avons immédiatement exigé la pose d'un dispositif d'aspiration aux emplacements d'où se dégagent les vapeurs nocives. (Genève)

Kosmetische Mittel – Cosmétiques

Fünf Haarfärbemittel enthielten Resorcin. Durch den Zusatz dieses Stoffes ist für das Inverkehrbringen des Präparates die Bewilligung der Interkantonalen Kontrollstelle für Heilmittel nötig. In 2 Haarfarben konnte p-Phenylendiamin nachgewiesen werden. Der Lichtschutz für die Haut war bei drei Sonnenschutzmitteln ungenügend.

Ein im Privatauftrag untersuchter Nagelhärtner bestand aus einer 15%igen Formaldehydlösung, Spuren eines Pflanzenextraktes und einem Benetzungsmittel.

(Zürich-Stadt)

Une eau de Cologne était préparée avec de l'alcool méthylique.
Cette marchandise a été détruite sous surveillance d'un inspecteur cantonal.

(Vaud)

Dans 7 cas de l'eau de Cologne et de l'eau de lavande renfermaient de l'alcool méthylique.

Des tubes métalliques pour cosmétiques, renfermaient 97,4 % de plomb.

(Genève)

Spielwaren – Jouets

Pelztiere (Seehunde) waren mit Steckaugen und Stecknasen versehen.

(Graubünden)

Verschiedene Gegenstände – Objets divers

Wiederum mußten verschiedene Scherzartikel wegen Gesundheitsschädlichkeit beanstandet werden, so Nießpulver, das Dianisidin enthielt, und «Tränengas»-Ampullen, die mit einer zehnpromzentigen Lösung von Bromessigsäure-Aethylester in Alkohol gefüllt waren.

(Solothurn)

Ein Bodenbehandlungspräparat, das nicht zu den Spritlacken zu rechnen war, zeigte einen Flammpunkt von nur 21 ° C. Bei dessen Verwendung im elektrischen Blocher können – infolge von Funkenbildung im Motor – Explosionen der Dampf-Luftgemische auftreten, sofern der Flammpunkt des Produktes unter der Raumtemperatur liegt. Die Zusammensetzung des fraglichen Bodenbehandlungsmittels mußte geändert werden.

(Basel-Stadt)

Aus Kunststoff hergestellte Imitationen von Lebensmitteln wurden verboten.

(St. Gallen)

Oberflächenwasser und Abwasser – Eaux de surface et eaux résiduaires

Das Laboratorium war im abgelaufenen Berichtsjahr durch die Untersuchung und Beurteilung von *Abwassern* einer außerordentlich starken Belastung ausgesetzt. Durch das Ablassen von metall- und cyanidhaltigem Industrieabwasser direkt in den See entstand einerseits ein unerfreulicher biologischer Zustand, anderseits ein Unmut im Volke, der heute noch nicht endgültig zum Verschwinden gebracht werden konnte. Trotzdem wir an den Badeplätzen kein Cyanid mehr nachweisen konnten und in der zugerischen Ärzteschaft kein einziger Fall von Erkrankungen durch Baden im «unreinen» See bekannt ist, werden heute noch Gerüchte über Lähmungserscheinungen infolge Badens im cyanidverseuchten Zugersee kolportiert.

Wir möchten bei dieser Gelegenheit festhalten, daß in Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Bauamt eine Reihe der schlimmsten Gewässerverschmutzer zu Sa-

nierungen gezwungen werden konnten. Es ist jedoch selbstverständlich, daß noch lange nicht alle Probleme in diesem Sektor gelöst sind. (Zug)

Luftuntersuchungen – Contrôles de l'air

Die Kohlenoxydbestimmungen führten wir mit einem uns vom Laboratorium Wimmis in verdankenswerter Weise zur Verfügung gestellten Gerät aus. Dieses Gerät beruht auf dem gleichen Prinzip wie unser Dräger-Apparat, besitzt jedoch einen zusätzlichen Verstärker und ist 10mal empfindlicher.

An der Freie Straße wurde eine Konzentration zwischen 0 und 20 ml CO/m³ gemessen, am Barfüßerplatz eine solche zwischen 0 und 40 ml/m³, mit vereinzelt kurzen Spitzen bis zu 80–100 ml/m³. An der Zollstelle Otterbach registrierten wir während der Zeit vom Freitag, den 13. Juli bis Sonntag, den 15. Juli, also während des großen Ferienverkehrs, Kohlenoxydkonzentrationen zwischen 0 und 45 ml/m³, mit kurzen Spitzen bis zu 80–90 ml/m³. Vergleicht man die sog. «Maximale Arbeitsplatzkonzentration» (MAK-Wert) von 100 ml CO/m³, während welcher nach den deutschen und amerikanischen hygienischen Vorschriften noch acht Stunden gearbeitet werden kann, mit unseren gefundenen Werten, so stellt man fest, daß die Toleranzgrenze nicht erreicht wird. Immerhin ist bei Stoßzeiten ein Schichtwechsel des Personals in dem Sinne angezeigt, daß die den Auto-Kontrolldienst ausübenden Beamten nach einer gewissen Zeit abgelöst werden, zumal noch andere Bestandteile der Auspuffgase belästigend wirken können. (Basel-Stadt)

Verschiedenes – Divers

19 inspections de camions-magasins ont été faites, tant en ce qui concerne l'emplacement, la présentation de la marchandise que les produits eux-mêmes. Il faut relever que l'introduction de cars-magasins self-service représente une amélioration dans les modes de vente ambulatoires. (Vaud)

Un décapant employé dans une imprimerie pour nettoyer les rouleaux renfermait:

perchloréthylène	40 %
toluène	10 %
benzène	10 %
benzine légère	40 %

Dans un solvant utilisé en aérophographie, nous avons identifié un chlore-butane.

Dans une colle pour cuir utilisée journallement par des cordonniers, nous avons dosé 4 % de benzène. (Genève)

Hexachlorophène

Dans une usine de produits chimiques, un ouvrier a subi de graves troubles oculaires après tamisage d'une poudre blanche. Cette dernière était constituée exclusivement par de l'hexachlorophène. (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 1962 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1962

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	257	5—3000	8 027	3	8—90	112
Bern	10	40—450	1 700	1	90	90
Luzern	23	30—250	1 150	—	—	—
Uri	—	—	—	—	—	—
Schwyz	—	—	—	—	—	—
Obwalden	1	50	50	—	—	—
Nidwalden	2	30—150	180	—	—	—
Glarus	3	10—200	230	—	—	—
Zug	7	30—200	690	2	8—10	18
Fribourg	19	20—900	2 870	—	—	—
Solothurn	31	10—400	1 955	2	10—30	40
Basel-Stadt	1	100	100	—	—	—
Basel-Land	4	50—300	410	—	—	—
Schaffhausen	2	100	100	1	45	45
Appenzell AR	—	—	—	—	—	—
Appenzell IR	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	18	30—1500	4 030	2	90—240	330
Graubünden	33	10—100	1 310	—	—	—
Aargau	124	10—300	4 345	2	7—8	15
Thurgau	20	10—90	640	—	—	—
Tessin	3	100—1000	1 200	2	45—390	435
Vaud	20	10—250	1 465	3	10—180	325
Valais	122	5—5000	9 812	—	—	—
Neuchâtel	23	40—3000	12 740	1	10	10
Genève	135	5—200	3 310	—	—	—
Schweiz - Suisse	858	5—5000	56 314	19	7—390	1420

* Die Fleischschau ist dem Eidg. Veterinäramt unterstellt

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

*Zusammenstellung der im Jahre 1962 eingegangenen Mitteilungen
über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet*

*Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1962
classées d'après les principaux objets*

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Oel 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	171	10	4	4	39	25	—	4	257
Bern	3	1	—	1	1	4	—	—	10
Luzern	22	—	—	—	1	—	—	—	23
Uri	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schwyz	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Obwalden	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Nidwalden	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Glarus	—	—	—	—	1	2	—	—	3
Zug	4	—	—	—	3	—	—	—	7
Fribourg	11	—	—	—	3	—	—	5	19
Solothurn	15	—	1	—	9	6	—	—	31
Basel-Stadt	—	—	—	—	1	—	—	—	1
Basel-Land	4	—	—	—	—	—	—	—	4
Schaffhausen	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Appenzell AR	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell IR	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	14	—	—	—	4	—	—	—	18
Graubünden	16	—	6	1	9	—	—	1	33
Aargau	117	2	—	—	3	2	—	—	124
Thurgau	10	1	—	—	3	6	—	—	20
Tessin	1	—	—	—	2	—	—	—	3
Vaud	10	3	3	1	4	—	—	2	20
Valais	48	—	12	15	19	24	—	4	122
Neuchâtel	10	2	—	—	3	—	—	8	23
Genève	68	9	21	2	26	7	—	2	135
Schweiz - Suisse	529	25	47	24	131	76	—	26	858